

Liste des annexes

- Annexe 1** : « Cahors Malbec de légende », pages extraites du guide de l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors (9 pages : annexes 1-1 à 1-9)
- Annexe 2** : « Vignobles et tourisme » pages extraites du guide des Vignerons Indépendants du Lot (2 pages : annexes 2-1 à 2-2)
- Annexe 3** : Documentation Office de Tourisme de Cahors
- Annexe 4** : Le cycle vertueux de la rencontre entre vin et tourisme – Cahier Espaces n°76
- Annexe 5** : Vin et tourisme, pour un meilleur accueil – Cahier Espaces n°76
- Annexe 6** : Etude pour l'ouverture d'une salle restaurant
- Annexe 7** : Compte de résultat prévisionnel (annexe à rendre avec la copie)
- Annexe 8** : Eléments du budget prévisionnel
- Annexe 9** : Enquête « Les Anglais partent avec le web ! » (Magazine Comité Régional du Tourisme Midi-Pyrénées).

Avertissement :

Dans le souci du respect de la propriété intellectuelle et du droit d'auteur, les extraits d'articles de presse spécialisée ou non sont reproduits en leur état originel. Ils sont donc susceptibles de comporter des mots ou expressions *de style oral ou professionnel*.

« CAHORS IS CAHORS ! »

Créée en 1971, l'Appellation d'origine contrôlée Cahors a connu une croissance exceptionnelle jusqu'au début des années 2000. Aujourd'hui, elle fait son grand retour avec l'ambition de marquer sa différence mais aussi de s'internationaliser davantage grâce à son identité.

Liée au Terroir, au Malbec et au Noir, l'identité du Cahors résonne à nouveau auprès de nos contemporains.

L'enjeu est donc clair : mêler l'authenticité du vignoble de Cahors à la modernité, faire corps avec elle, et donc profiter du monde tel qu'il est et tel qu'il va, sans se renier.

Ainsi, réaffirmons que le Cahors n'est pas un vin industriel. Il est un vin de terroirs, propices à la production de grands vins, de vins uniques. Qu'il n'est pas non plus un vin à base de Cabernet, de Grenache ou uniquement de Merlot. Il est à base de Malbec, aujourd'hui très tendance sur tous les continents. Enfin, qu'il n'est pas rose, blanc, jaune ou même rouge. Il est noir. Il est « The Black Wine » comme disent les anglais depuis le 13^e siècle... Or, le noir est tendance, de plus en plus en tendance, avec désormais une connotation positive et moderne dans le monde entier.

CAHORS IS BACK !

Alain JANICOT
Président de l'Union
Interprofessionnelle
du Vin de Cahors
contact@vinedcahors.fr



Jean-Marie SIGAUD
Président
du Syndicat de Défense
de l'AOC Cahors



B.T.S. – A.G.T.L.
E5 – Étude d'opérations touristiques
Session 2009 - AOFOT

SUJET

« CAHORS IS BACK! » ANNEXE 1-1

« *Vin noir par excellence, le cahors est inscrit dans la légende. Mais loin de certains clichés, c'est surtout un vin aux talents multiples qui revient sur le devant de la scène mondiale en même temps que grandit la notoriété de son cépage historique, le Malbec.* »

Revue Contact Pro du Guide Hubert, novembre 2007

« *Cahors revient sur le devant de la scène !...* »

Revue Rayons Boissons, septembre 2007

« *Le Lot abrite dans ses méandres l'appellation Cahors, aujourd'hui en plein renouveau avec une nouvelle génération de vignerons (...) Du grand art !* »

Magazine Cigare et Sensations, juillet-août 2007

« *Cahors, entièrement rayée de la carte à la fin du XIX^e siècle par le phylloxéra, opère une lente renaissance depuis les années 1950. Dans les méandres de la vallée du Lot ou sur les causses caillouteux, des viticulteurs exigeants rendent au robuste black wine et au cépage malbec, prisé des Anglais et de François Ier, ses lettres de noblesse* »

Magazine L'Express, août 2007

« CAHORS IS BLACK! »

« *Il se passe des choses, oui, et l'offensive est lancée, (...)* »

Journal de Montréal, août 2007

« *Il faut savoir que le Cahors offrait autrefois des vins plus tendus et rigides, que le travail récent aux vignobles et dans les chais a littéralement transformés, pour ne pas dire magnifiés en des vins à la fois tendres et musclés. Leur couleur très foncé légendaire, presque noire, est toujours la même (...)* Ils ont raison, Cahors est plus "black" que jamais ! »

Journal La Presse de Montréal, octobre 2007

« *Un moment tenté par la mode des vins gouleyants, Cahors se recentre sur la tradition des vins noirs ... qui ressemblent cependant peu à leurs ancêtres (...) Black is beautiful : à Cahors, le noir se porte bien. (...) Avant de déguster, je place mon doigt derrière mon verre plein, et si j'arrive encore à le voir, c'est mauvais signe (...) Impossible en effet de voir sa main, par transparence, à travers le vin violacé, "noir" pour les anglais, qui l'appelaient le black wine du temps lointain où ils en étaient friands, à la fin du XII^e siècle. (...) Car la rusticité ne faisant plus recette, le consommateur veut des vins soyeux et ronds. Si le Cahors a donc la couleur d'antan, il n'en a plus du tout le goût (...)* »

Magazine Cuisine et Vins de France, novembre 2007

LE CAHORS, UNE GRANDE HISTOIRE

UN DES PLUS ANCIENS ET CÉLÈBRES VINS D'EUROPE

C'est au rythme des conquêtes romaines que la vigne arriva en Quercy il y a 2000 ans. Très vite, les vins de la région apparurent si bons qu'ils portaient tort à la production italienne ! L'empereur ordonna l'arrachage des vignes de Cahors en l'an 92. Il ne fut pas obéi...

PIONNIER DE L'EXPORT

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre, favorisa le développement des vins de l'arrière-pays bordelais, en particulier le vin de Cahors. Très apprécié des Anglais, "The Black Wine of Cahors" connut un essor considérable.

Henri III d'Angleterre « enjoint en 1225 aux jurats de Bordeaux de ne point arrêter, ni imposer d'aucune manière, les vins que les marchands de Cahors, qu'il a pris sous sa protection, font descendre vers la Gironde » ("Patent Rolls of the reign of Henri III". A.D. 1216-1225, p.528).

Par ailleurs, lors de leur étape à Rocamadour, les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle appréciaient le vin de Cahors et ont ainsi contribué à répandre sa réputation dans toute la France comme à l'étranger.

Le commerce du vin de Cahors connaît son apogée en 1310, avec une production de 850 000 hl, représentant 50 % des exportations au départ du port de Bordeaux (Association d'Expérimentation de la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac - Etude des Terroirs Viticoles du Vin de Cahors).

RIVALITÉ AVEC BORDEAUX

La Guerre de Cent Ans mit fin à une longue période de prospérité. Un mandat de 1373 favorisa les productions de la Gironde en surtaxant les vins du Haut-Pays et particulièrement les Cahors. Malgré cette discrimination, qui ne fut abolie qu'au 18e siècle, les Cahors restent des vins réputés, aimés des grands de ce monde tels François 1er qui fit planter à Fontainebleau une vigne avec le cépage "Cahors" et Pierre le Grand de Russie, qui l'imposa à l'église orthodoxe. Hugh Johnson, dans "Une histoire mondiale du vin" (Hachette) précise en se référant au 17e siècle : « quand au vin rouge, les Hollandais l'aimaient fort et foncé, comme le Cahors, leur vin idéal ».

FIN DE L'ÂGE D'OR AVEC LE PHYLLOXÉRA

En 1866, le vignoble s'étend sur 58 000 hectares (Association d'Expérimentation de la Ferme Départementale d'Anglars - Juillac - Etude des Terroirs Viticoles du Vin de Cahors).

Mais dès 1865, un puceron microscopique ravageur de la vigne très connu sous le nom de Phylloxera fit son apparition en France. Douze ans plus tard, la totalité du vignoble français était infestée. Le vignoble de Cahors fut entièrement détruit.

UNE SECONDE JEUNESSE

Une activité viticole se maintient malgré tout. Mais les hybrides utilisés ne produisent que de pâles copies du vin original. En 1947, quelques vigneron fondent la cave coopérative de Parnac. Leur but, faire renaître le Malbec, le cépage du Cahors. C'est chez un propriétaire récoltant de Bordeaux qu'ils trouveront des plants dont est issu le vignoble actuel.

En 1951, le vin de Cahors devient V.D.Q.S. (Vin Délimité de Qualité Supérieure).

Le gel de 1956 ruine à nouveau de nombreux vigneron lotois. Mais aucun ne désespère et tous se remettent à l'œuvre. En 1964, la Confrérie des Vins de Cahors voit le jour.

C'est en 1971 que Cahors qui ne couvre que 440 hectares obtient l'appellation d'origine contrôlée. Aujourd'hui, 4 500 hectares sont aptes à revendiquer l'A.O.C. Cahors.

LE CAHORS, THE BLACKWINE

Au Moyen-Age où l'on ne connaissait pas le liège, les vins, transportés par barriques ne résistaient guère à l'épreuve du temps. Tous finissaient le voyage oxydés, piquants, au point qu'on devait les couper d'eau pour les boire. Tous à l'exception du Cahors : Ce vin à la robe encre de Chine était en effet doté d'une propriété fabuleuse. Il ne vieillissait pas et gardait intacte la fraîcheur de ses parfums malgré les chaos des courses maritimes. Les Girondins qui étaient fins commerçants comprirent vite ce que cet élixir pouvait leur faire gagner. Plutôt que de vendre le vin de Cahors pour lui-même, ils l'utilisèrent pour améliorer le leur ! En ce temps où la Gironde n'était encore qu'un marais, la vigne y donnait des jus clairs, trop légers pour résister aux rigueurs d'un long trajet. Le cahors venait à point pour soutenir leur chair déficiente et leur permettre de voyager sans trop de dommages. Quant aux Anglais, fins palais, ils n'ignorèrent pas longtemps la valeur de ce vin fort comme liqueur mais doux comme velours. Et le Vin Noir entra à la cour des grands de ce monde. Au 18e siècle,