

CAHORS

LE ROMAN DU VIN NOIR

Présentation du nouvel ouvrage de Jean-Charles CHAPUZET aux Editions Féret - En librairie à partir de mai 2008.

« Une chose est sûre, il faut se perdre dans l'épaisse et silencieuse brume matinale qui nappe inlassablement les méandres du Lot pour accéder à la lueur du Quercy. Ce bout de terre impénétrable dissimule bien des secrets, à commencer par la teinte de son vin, profonde, ébène... A force de persévérance, saupoudrée d'un peu de chance, espérons-le, nous parviendrons à résoudre l'énigme du vin noir... Rien n'est moins sûr !

Le sol, les Hommes, l'Histoire, les idées, le travail, le climat, autant d'indices qu'il nous faut recouper, apprécier, confondre pour prendre le pouls d'une région, au risque de s'y égarer. Cela relève d'un parcours initiatique qui nous plonge dans les affres du temps, dans ses innombrables cavités, recoins, caches, pour comprendre cette vallée du Lot, cumulant ses légendes et ses mystères tels des cartons d'archives qui s'empilent, ficelés de toiles d'araignées.

Cotés sur la place de Londres au XIIIe siècle, brimés par les Bordelais durant les décennies suivantes, connaissant leur âge d'or sous le Second Empire, loués par Alexandre Dumas, les vins noirs de Cahors ont connu le pire comme le meilleur. A toutes ces époques, en filigrane, la région reste un labyrinthe de pouvoirs, d'appétits, aussi bien temporels que spirituels, d'évêchés en coseigneureries, des chevaliers aux archiprêtres. C'est dans cette ambiance que les vigneron se sont battus pour vaincre l'enclavement, maîtriser leur réseau hydrographique, leur géographie abrupte. Ils ont résisté aux guerres de religion, au phylloxéra, à la concurrence de leurs voisins languedociens ou girondins. Le noir s'est invité aux messes orthodoxes, a conquis Paris dans les années 1980, failli sonner le glas à l'aube de ce même siècle. Rejoignant la cour des grands dans les années 1970, le vin de Cahors revient de loin. Sa vie relève du roman, du drame à l'euphorie, de la gloire au désenchantement. Rien n'est jamais acquis dans ce Quercy...

Bref, l'histoire du vin noir de Cahors s'apparente bien à ces fameux méandres qui dessinent le Lot sur lequel est venu se greffer l'Appellation. Temps de malheur, tant d'espoir... Ce livre est autant le récit d'un vignoble, d'un pays qu'un hommage à l'abnégation de ses paysans qui, sans relâche, ont survécu à toutes les vicissitudes des siècles passés. Il leur est dédié. »

Jean-Charles CHAPUZET
Historien, écrivain-essayiste, journaliste
jchapuzet@neuf.fr

l'avènement de la bouteille, du bouchon et du soufre, ainsi que l'amélioration de la viticulture bordelaise mirent un terme à la saga du Black Wine chéri des Anglais. Place au vins clairs, légers et frais en bouche que les nouvelles techniques permettaient de conserver. Le cahors garda une jolie réputation mais pas son statut de vin médecin du bordeaux. On en oublia jusqu'à la couleur... Or voici que quelques siècles plus tard, les hédonistes du monde entier retrouvent le goût des vins denses et profonds. De ces vins qui défient le temps et tiennent autant du nectar que de la boisson. Mais gare aux caricatures ! Une partie du monde viticole s'est livré depuis quelques années à une course à la concentration. Parfois au prix de l'élégance et de la digestibilité ! Car n'est pas noir qui veut et seule une poignée de cépages savent concilier robe d'encre et harmonie des saveurs. Le malbec, emblème de la vallée du Lot, le tannat, spécialité du madiran et le mourvèdre qui compose le Bandol, comptent parmi les rares vrais cépages à vin noir.

Le cahors dispose en effet de solides arguments gustatifs. Impossible d'avoir un tel spécimen dans la bouche et de penser à autre-chose. Le lascar a trop de caractère pour se laisser oublier. Comme tous les grands, il exige des égards. Souvent, il faut le verser dans une carafe pour révéler ses parfums et arrondir ses angles. Etpuis c'est un vin pour manger. Ca peut être très subtil ou très simple. Pas obligé de convier un cassoulet ou des confits de canards. Un carré d'agneau fermier du Quercy fera l'affaire. Même l'aigre-doux peut convenir. Les gibiers adorent mais un tournedos est tout aussi à son aise. Le foie gras lui sied à merveille. Et l'on est surpris de constater comme la cuisine provençale aime le vin noir du Lot. Ces qualités n'ont pas échappé aux cuisiniers locaux qui défendent le cahors depuis des lustres.

AU FAIT, POURQUOI LE CAHORS EST-IL NOIR ?

Le secret du vin noir ? L'alchimie entre un sol, un cépage et des hommes. Nulle part ailleurs que dans la vallée du Lot le malbec n'a donné des vins d'une profondeur pareille. Nos ancêtres du Moyen-âge s'ingéniaient à le concentrer plus encore en chauffant une partie des baies dans des chaudrons. Aujourd'hui, le procédé n'a plus cours mais le cahors, toujours noir, continue de défier le temps. Sa vivacité et sa richesse en tanins sont les clés de son éternelle jeunesse...

Par Emmanuel DUQUOC
Ecrivain gastronome et journaliste du Vin
e.duquoc@free.fr

LE CAHORS, UNE HISTOIRE DE GOÛT

ARÔMES ET SAVEURS

Les Cahors sont des vins savoureux ! Ils ont de la mâche, une présence en bouche que l'on n'oublie pas. Autrefois considérés comme rustiques, ils ont su renouveler leur style et séduisent aujourd'hui un public de plus en plus large.

Riches, les Cahors le sont incontestablement et les tanins sont veloutés, ils tapissent harmonieusement le palais. Mais ce qui les distingue des autres grands vins rouges du Sud-ouest et des Malbecs d'Argentine, c'est la fraîcheur et la vivacité. Liées à l'acidité naturelle du vin, celles-ci laissent le palais léger et confèrent aux Cahors leur exceptionnelle aptitude à la garde.

Jeunes, les vins ont une robe dense, et même souvent « noire ». Et leurs parfums riches et complexes évoluent de manière surprenante au fil du temps.

QUELQUES ARÔMES TYPIQUES

- **La violette** : elle signe les grands terroirs et les raisins mûrs et sains. Très proche du cassis, elle peut se confondre avec lui.
- **Le cassis** : avec la mûre et la myrtille, c'est avant tout la marque du cépage Malbec.
- **La cerise** : parfois associée à d'autres fruits à noyaux, elle peut évoluer vers des notes de pruneaux avec le temps.
- **La réglisse** : plus qu'une odeur, c'est cette saveur douce-amère en bouche qui rappelle le bâton de réglisse.
- **La vanille** : c'est la signature des vins élevés en fûts de chêne. On la trouve aux côtés de la noisette, de la cannelle, du café frais ou du moka, selon le type de bois employé et la température de chauffe.
- **Le menthol** : c'est la note fraîche, celle qui laisse le palais si léger. Avant tout tactile, cette fraîcheur peut aussi se traduire par une sensation anisée ou d'eucalyptus.
- **La truffe** : c'est la marque des Cahors à leur apogée, après dix, quinze ans ou plus de garde. Son parfum est associé à des notes de champignon et de sous-bois.

ACCORDS MULTIPLES

Il y a plusieurs styles de Cahors et donc des associations mets et vins très larges :

• Les Cahors tendres

Ce sont les Cahors que l'on aime pour leur fruit. Ils apprécient les chairs blanches, volailles rôties ou viandes grillées. Leurs tanins



légers ne seront pas durcis par une salade composée. Et leur vivacité permet des accords plaisants avec la cuisine provençale et tout ce qui est frais. Ce sont les plus à l'aise sur les légumes comme la tomate ou l'aubergine. Ils aiment les poissons en matelote ou les rougets poêlés. Ne pas hésiter à les entamer dès l'apéritif.

• Les Cahors de caractère

Plus vineux, plus structurés que les premiers, ils sont dotés d'un fruit plus complexe. La cuisine régionale leur convient à merveille. L'agneau fermier du Quercy ou les magrets de canard sont leurs partenaires de choix, sans oublier le cassoulet ou le chou farci. Ils aiment les cèpes, les noix, les châtaignes : tout ce qui sent bon le terroir. On les appréciera sur un cantal salers quand les années auront lissé leurs tanins.

• Les Cahors d'exception

Ce sont les plus raffinés des Cahors. Jeunes, leur fruit explose et leurs tanins denses et veloutés comblent les sens. Leur richesse et leur belle acidité mûre annoncent un vieillissement en beauté. Le temps leur donnera cette belle harmonie automnale qui en fait de parfaits compagnons des aliments nobles : gibier, foie gras, truffes et champignons forestiers. Ils aiment les chairs fines comme le tournedos ou l'agneau de lait. Tout leur sied : lapin au pruneau, foie gras aux coings, chevreuil aux aïrelles, les poires cuites au vin. Même une simple figue séchée les met en valeur.



LES CHIFFRES-CLEFS DU VIGNOBLE DE CAHORS

Le vignoble de Cahors compte aujourd'hui environ 4 500 ha de vignes pour une aire géographique délimitée de 21 700 ha répartis sur 45 communes.

L'appellation Cahors dispose d'une des réglementations les plus exigeantes de France (création de l'AOC par décret du 15 avril 1971, modifié régulièrement) :

- des rendements limités à 50 hectolitres de vin par hectare de vigne,
- un degré naturel minimal de 11,5 % vol.
- la part prépondérante donnée au malbec, cépage originel de la vallée du Lot.

Mais la nouvelle génération des vignerons, soucieuse de qualité, veut aller plus loin. Dans le vignoble, les rendements moyens sont à la baisse. La tendance est aux vinifications douces, capables d'extraire les parfums et les tanins les plus fins tout en conservant au Malbec la fraîcheur qu'il exprime sur son terroir d'origine.

La densité de plantation doit être au moins de 4 000 pieds à l'hectare, l'écartement maximal entre les rangs est fixé à 2,50 m et l'écartement entre les pieds doit être compris entre 0,90 m et 1,30 m.

Les vignes doivent être conduites soit en gobelet ou en éventail portant au plus 2 yeux francs par courson, soit en taille guyot simple ou double, la charge limitée à 2 yeux francs par courson et 8 yeux par long bois. La charge maximale par souche ne doit pas dépasser 12 yeux francs pour le Malbec et le Merlot et 8 yeux francs pour le Tannat.

CHIFFRES DE PRODUCTION

- 100 % de la production de Cahors est en vin rouge
- 11 % de la production mondiale de Malbec (19 % pour la France toute entière)
- 4 500 ha environ sont aptes à revendiquer l'AOC Cahors
- 3 600 ha environ de surface sont revendiqués en AOC Cahors (récolte 2006)
- 180 000 hl environ sont agréés en AOC Cahors (campagne 2006-2007) (moyenne)
- 430 exploitations participent à la production de vin AOC Cahors : 273 vinifiant en chai particulier ou vendeurs de vendange, 143 appartenant au secteur coopératif.
- 14 vendeurs de raisin à des négoce vinificateurs (récolte 2005)
- 75 % environ des volumes agréés proviennent de caves particulières (moyenne)

ANNEXE 1-5



CHIFFRES DE COMMERCIALISATION

- 170 000 hl sortis des chais au cours de la campagne 2006-2007 (+14 % par rapport à 2005-2006).
- 60 % environ en vrac (campagne 2005-2006) ; vrac acheté à 90 % par les négociants locaux.
- 80 % des volumes sortis des chais sont en moyenne commercialisés en France.
- 3 premières régions d'achat en France de l'AOC Cahors : sud-ouest, région parisienne et ouest (TNS World Panel, tous circuits hors restauration, campagne 2005-2006).
- 16 % des volumes de Cahors achetés en France sont le fait de ménages âgés de moins de 35 ans, contre 8 % en moyenne pour les vins AOC rouges (TNS World Panel, tous circuits hors restauration, campagne 2005-2006).
- 24 % des volumes de Cahors achetés en France sont le fait de ménages aisés, contre 18 % en moyenne pour les vins AOC rouges (TNS World Panel, tous circuits hors restauration, campagne 2005-2006).
- 60 % environ des volumes commercialisés à l'étranger sont destinés à des marchés situés hors de l'Union Européenne (Ubifrance, 2006).
- 5 premiers marchés étrangers de l'AOC Cahors : Canada, Danemark, Belgique, Etats-Unis, Japon.
- Progression régulière des ventes de Cahors à l'étranger : +12,6% en volume et +14,7 % en valeur, en 2006 par rapport à 2005 (Ubifrance).