

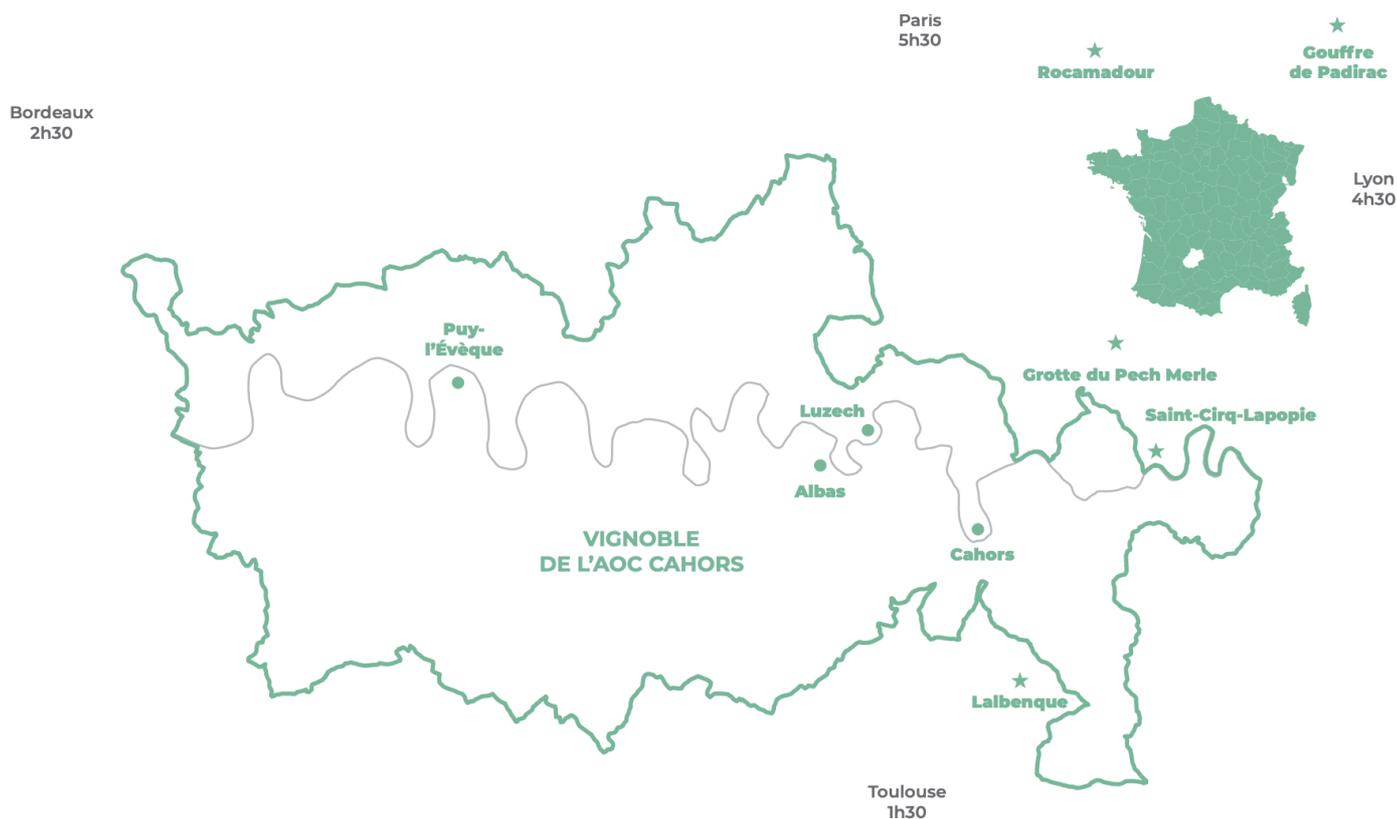
# Le vignoble de Cahors



## Localisation

Le vignoble se situe En Midi-Pyrénées dans le département du Lot, à l'ouest et autour de la Ville de Cahors, dans la vallée du Lot et sur les causses du Quercy. Il fait 60 km de long sur 30 km de large. Le vignoble est situé entre 90 et 300 m d'altitude. L'aire AOC couvre 45 communes, dont Soturac, Lacapelle-cabanac, Viré-sur-lot, Puy-l'Eveque , Prayssac, Parnac, Douelle, Saint vincent-rive-d'olt, Trespoux-rassiels...

Le vignoble historique était plus important autour de Cahors, sur le causse, mais le grand gel de 1956 a favorisé les vignobles de bord de rives qui avaient mieux résisté au froid.



Sources carte : [https://vindecahors.fr/wp-content/uploads/Cahors\\_2021\\_brochure\\_FR.pdf](https://vindecahors.fr/wp-content/uploads/Cahors_2021_brochure_FR.pdf)



# Histoire

Antiquité : La zone de Cahors était habitée par les Celtes, puis les Romains envahirent la région et développèrent la ville (ex Divona Cadurcorum). Ils en profitent pour créer un vignoble. Le vin était expédié vers le port de Burdigala (Bordeaux) grâce au Lot. La rivière jouant son rôle de pôle de communication avec l'extérieur. Les pratiques romaines sont dominantes en viticulture (utilisation de jarres pour la conservation et le transport). L'obligation d'arrachage de la vigne par Domitien pour protéger le vignoble romain fût suivi de peu d'effet, mais empêcha le vignoble de se développer jusqu'en 282, quand l'empereur Probus leva l'interdiction de plantation. Les Gaulois réinvestirent le vignoble et introduisirent le tonneau en bois pour la conservation et le transport du vin.

Moyen-âge : Aux V et VI<sup>e</sup> siècles, les invasions ruinèrent le Quercy et sa viticulture. En 630, Dagobert, roi des Francs envoya un évêque dynamique, qui relança le vignoble. Le remariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre, permit l'essor des vins de Bordeaux et des régions viticoles rejoignant la Gironde comme Bergerac, Gaillac et Cahors. Le pape Jean XXII, né à Cahors en 1244, mit en valeur le vin de Cahors pour la messe. En 1305, 850 000 hl de Cahors quittèrent le port de Bordeaux. Les Anglais apprécèrent ce « vin noir » au caractère particulier. Les Bordelais s'inquiétèrent de la concurrence des vins du Haut-pays (Bergerac, Cahors, Gaillac) et mirent en place en 1241 la « police des vins » qui donnait la priorité à l'export au vin seule de la place bordelaise jusqu'en décembre qui suivait la récolte. La navigation en mer et sur rivière étant plus difficile en hiver, il était donc stratégique d'envoyer un vin le plus tôt possible à l'export, surtout avec les difficultés de conservation de l'époque (les vins tournaient vinaigre dès les beaux jours). La police des vins ne fut levée qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle et a fortement pénalisé les vignobles du Haut-Pays, dont Cahors.

Époque moderne : Le vin de Cahors servait à remonter la couleur et le goût des vins de Bordeaux. François Ier demanda à des vigneron cadurciens de créer le vignoble de Fontainebleau. L'Église orthodoxe russe adopta le vin de Cahors comme vin de messe et le tsar Pierre le Grand l'appréciait particulièrement. Néanmoins, Cahors ne se remit pas de la Police des vins.

Époque contemporaine : Avant le phylloxéra (petit puceron attaquant les racines des vignes), le vignoble cadurcien atteignait les 40 000 hectares. Entre 1868 et 1884, le vignoble fût presque totalement détruit par le phylloxéra. Sans solution puis sans argent pour reconstruire le vignoble, les viticulteurs émigrèrent en masse. Après la Seconde Guerre mondiale, il fut décidé de reconstituer un vignoble. Le vignoble obtient l'AOC en 1971 grâce à l'appui du président Georges Pompidou.

Années 1970 à 2007 : Le rendement de 47hl/ha en 1970, passe à 62, 5 hl/ha en 1980 pour repasser à 50hl/ha en 1990. Des conflits importants, dans les années 1980, furent le jour à cause des droits de plantations. La demande élevée, fait augmenter le prix des terres et empêche l'installation de petits agriculteurs au profit des gros exploitants. En 2002, crise majeure entre les acteurs d'un renouveau de l'AOC et les traditionalistes. Le vin perd 50% de sa valeur en très peu de temps. Le négoce se détourne de Cahors.

Années 2007 à 2022 : La bonne image du cépage malbec en Argentine permet à l'interprofession de Cahors de communiquer sur ce cépage, ce qui favorise les ventes à l'export. Des viticulteurs, jeunes, dynamiques, comme Fabien Jouvès du Mas des Périé, se tournent vers les vins biologiques, bio dynamiques ou naturels, produisent des vins plus fruités, moins tanniques ce qui permet à une clientèle plus jeunes de s'intéresser aux vins

de Cahors en France. Développement de vins blanc en IGP côtes du Lot. Développement de l'oœnotourisme.

Années	surface	production	caractéristiques
-1000			création d'un vignoble gallo-romain autour de Cahors
1310		850 000 hl	Mariage d' Alienor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt en 1152, début de l'essor du vignoble - Black wine est apprécié
1373 à 1700			Police des vins bordelaise gêne le vignoble
1720	40 00000 ha		Période prospère
1866	38 000 ha	400 000 hl	75% des vins sont exportés. Vignoble résiste à l'oidium. Les prix sont élevés.
1880	30 000 ha	100 000 hl	phylloxéra
1909	20 000 ha	300 000 hl	14 000 ha plantés en hybrides, concurrence vin du midi (chemin de fer). Période difficile
1984	7 000 ha		Destruction par le gel de 1956, restructuration en vignes qualitatives, passage en AOC en 1971.
2010	4 050 ha	180 000 hl	difficultés depuis 2000 en particulier commerciales 20% exportation seulement . Valorisation du Malbec, échange avec les pays producteurs de Malbec, en particulier l'Argentine.
2022	3323 ha		Le vignoble communique sur le cépage malbec, orientation vers des vins plus fruités, moins tanniques et mise en avant des vins biologiques. Production de vins blancs en IGP côtes du Lot élargit la gamme.

## Économie des vins de Cahors :

Le vignoble compte 3323 ha de vignes en production (2020), mais l'aire d'appellation couvre 21 700 ha répartis sur 45 communes.

- 100 % de la production en vin rouge
- Prix moyens des terres à Vigne 11 000 euros ha en 2022 (parmi les moins chères de France)
- 180 000 hl de production annuelle
- 350 familles dont 2/3 de particuliers et 1/3 de coopérateurs.
- une seule cave coopérative : Les côtes d'Olt rattachée au groupe Vinovalie
- production : 75% indépendants : 23% Coopération et Négoce-éleveur: 2%
- 230 exploitations produisent de l'IGP du Lot (embellie des vins en IGP depuis les années 2000) : 1000 ha revendiqués. 4 cave coop produisent de l'IGP du Lot.
- Irrigation autorisée sous condition
- Rendements variables, allant de 23 à 56 hl/ha selon les années, moyenne 42 hl/ha.

### Commercialisation

- 40% en bouteilles

- 60% en vrac (acheté par le négoce).
- France : 80%
- Export : 20%

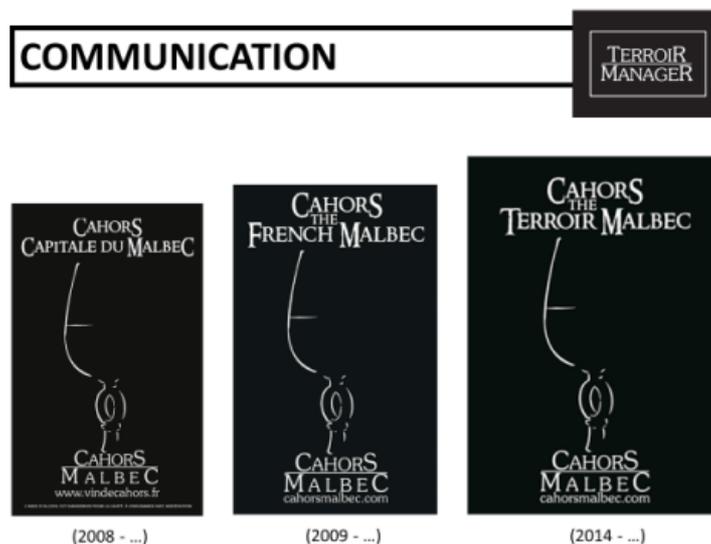
Alain Dominique Perrin, homme d'affaires reconnu, à la tête du groupe de luxe Richemont (Cartier, Van Cleef & Arpels, Montblanc, Piaget...), rachète le château de Lagrezette, avec pour objectif de produire un grand vin reconnu, mais aussi d'accompagner le vignoble de Cahors dans le développement de sa réputation internationale. IL devient président du syndicat de Cahors et joue un rôle important au niveau du Négoce.

Le 17 décembre 2002, 400 vignerons sont réunis pour voter la révision de l'aire d'appellation des vins de Cahors. Celle-ci permettrait de donner naissance à une nouvelle appellation, « cahors grand cru », situé sur le plateau de l'aire AOC. Le dossier est en cours depuis une dizaine d'année. Alain Dominique Perrin s'est fortement impliqué pour cette région du cahier des charges de l'AOC. Mais au final , les viticulteurs qui voulaient apporter ce changement n'ont pas la majorité. A l'issue de cette soirée A.D.Perrin quitte le syndicat. Suite à cette soirée le cours du vrac du Cahors perd 50% de sa valeur, la chute continue jusqu'en 2006. Le négoce qui vend une part importante du vin de Cahors se détourne de cette AOC. En 2006, le prix de l'hectolitre est à 60€, alors qu'il est à 160 € en 2020. On note que le prix de la terre 11 000 ha est encore très faible et qu'une grande part de l'aire AOC ne produit pas de vins ou pas d'AOC cahors.

La gamme des vins de Cahors va s'axer sur 3 axes :

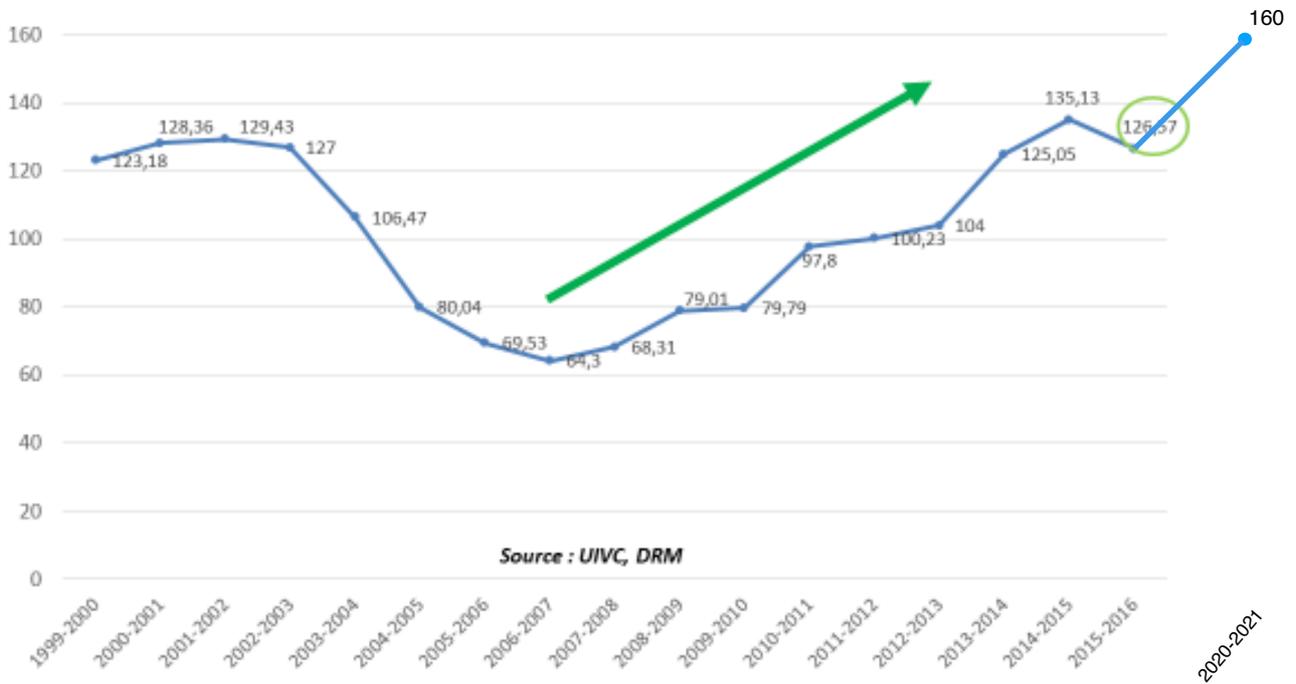
Niveau de gamme	Style	% de malbec	Gamme de prix
<b>Entrée de gamme</b>	rond et structuré	70 à 80%	5 à 7 €
<b>Milieu de gamme</b>	puissant et gourmand	80 à 100%	7 à 14 €
<b>Haut de gamme</b>	Intense et complexe	100 %	> 14 €

La communication s'axe sur le cépage malbec. Le packaging est totalement repris. Un rapprochement est fait avec le malbec argentin. Le noir, couleur associé par les anglais pour traduire la couleur foncée du vin (the french black wine) est exploité. La mise en place du World Malbec Day par Wines of Argentina, permet aux cahors de concourir et de faire parler de ses vins à l'international. Cela a permis une augmentation des ventes à l'export et une revalorisation des prix.



# COURS DU VRAC

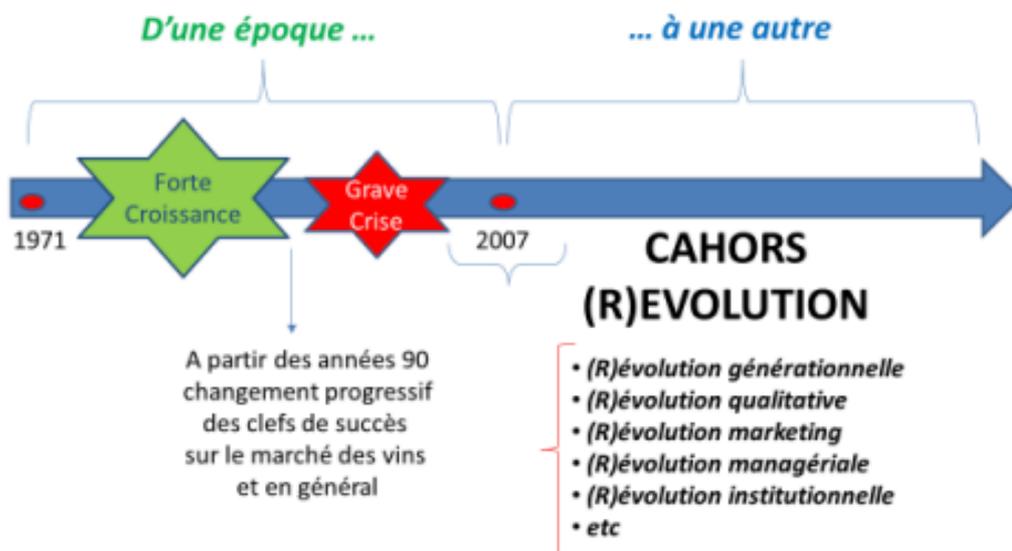
TERROIR  
MANAGER



Sources : La Stratégie de relance de l'AOP Cahors depuis 2007  
 Jérémy Arnaud  
<https://doi.org/10.4000/aof.12053>

# CRISE DE POSITIONNEMENT

TERROIR  
MANAGER



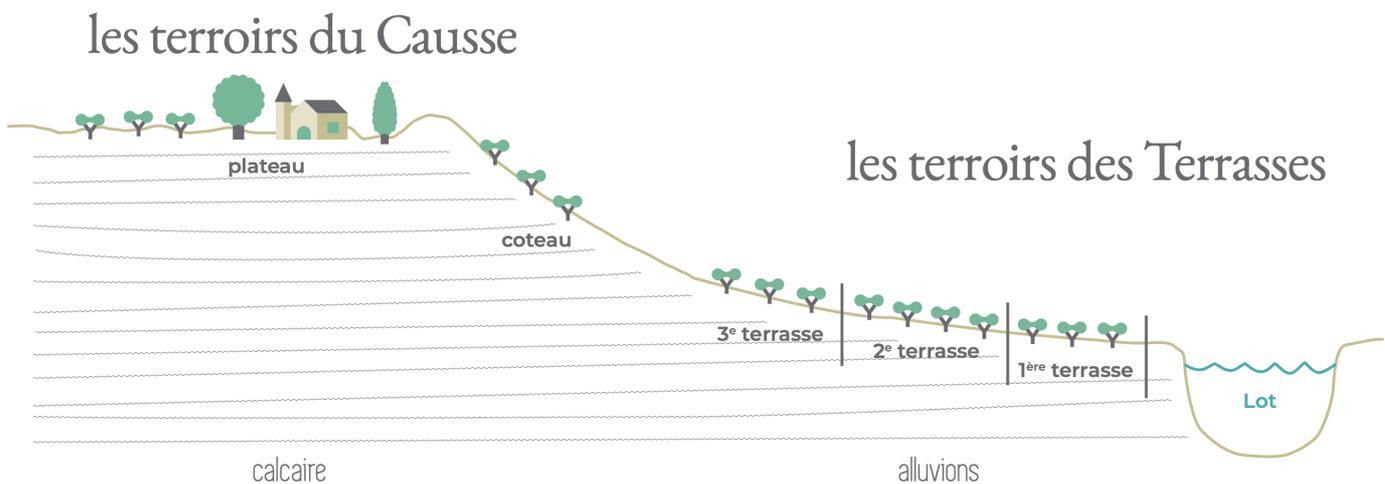
## Géologie :

Cahors se situe dans le bassin aquitain, qui est limité par le Massif central, les Pyrénées et l'océan Atlantique. C'est une vaste dépression drainée par la Garonne.

Le bassin a été affecté par trois phénomènes majeurs à l'ère secondaire puis tertiaire : Formation océan Atlantique, ouverture du golfe de Gascogne et soulèvement des Pyrénées. Le bassin recouvert par des mers peu profondes a subi une sédimentation très forte, entraînant la formation d'une importante couche de calcaire (2km d'épaisseur sous Bordeaux, 7km sous Pau).

Le vignoble de Cahors s'insère dans les méandres de la vallée du Lot qui ont déposé d'importantes masses alluviales. Il est à cheval sur les Causses de Gramat et de Limogne, dont l'ossature principale est constituée d'un calcaire dur (dit du Kimméridgien) épais (380m). L'érosion du causse marneux et friable et des débris en provenance du Massif central ont formé des terrasses graveleuses qui descendent jusqu'à la rivière. Les études ont permis de mettre en avant 9 terroirs différents sur la zone AOC.

- Sur les Causses c'est le calcaire qui domine. La pierraille en surface, enrobée d'argiles et de marnes, a une action réverbérante sur les rayons solaires.
- Dans la vallée, sur les alluvions anciennes, on trouve des terrasses et des coteaux limoneux composés d'argile rouge, de sable et en sous-sols des galets et des graves. Les sols sont riches en oxyde de fer et en manganèse.
- Près du Lot, les alluvions modernes sont peu profondes et dominées par les sables et les graviers.



Sources schéma : Sources : [https://vindecahors.fr/wp-content/uploads/Cahors\\_2021\\_brochure\\_FR.pdf](https://vindecahors.fr/wp-content/uploads/Cahors_2021_brochure_FR.pdf)

## Le climat :

Il est océanique, modifié par des influences méditerranéennes et par son altitude. Le vent d'Autan en provenance de la méditerranée, chaud et sec, diminue le risque de mildiou et de pourriture, mais amplifie la sécheresse, en particulier sur le causse. La température moyenne est de 12,5°C et de 824mm de pluie. L'hiver est assez rigoureux.

## Les cépages :

L'AOC Cahors ne produit que des vins rouges, issus à majorité de malbec et pouvant être associé au merlot et au tannat. L'absence de cépages blancs dans la région est une difficulté dans une période où les consommateurs désirent avoir à disposition une gamme de vins larges, facilement reconnaissable. La mise en avant du cépage malbec est une réponse à la demande mondiale en vin de cépage facilement identifiable. Pour pallier au manque de vins blancs dans l'AOC Cahors, les producteurs produisent des vins IGP côtes du Lot ou autres IGP locales contenant du chardonnay, du chenin, du colompage, du loin de l'œil, du sauvignon blanc, du sémillon...

### **malbec** (ou cot ou auxerrois) :

Le malbec doit être présent au moins à 70% de l'assemblage des Cahors. Il peut être complété par du merlot et du tannat.

Origine : Son origine est ancienne, il serait issu d'un cépage réputé durant l'Antiquité portant le nom d'aminée. Monsieur Vassal du château Pressac en Cahors a introduit le malbec dans le Libournais vers 1740 (il portait le nom de «noir de Pressac»).

Zone de culture : On le trouve essentiellement en France dans le vignoble de Cahors, il en reste également sur le vignoble du Bergeracois et un peu dans le Blayais et le Bourgeois, sur la rive droite de la Gironde. C'était le cépage rouge majoritaire de la Gironde avant le passage du phylloxéra. Il a été remplacé là-bas par le merlot, qui est plus fruité et supporte mieux le greffage. Il est très à la mode à l'étranger, en particulier en Argentine, où il a été introduit en 1852 à partir de bouture de malbec bordelais.

Aptitude : C'est un cépage sensible à la coulure, à la pourriture, au mildiou, à l'excoriose et surtout aux gelées d'hiver. Il peut souffrir du manque d'eau lors des années de grande sécheresse, en particulier sur les causses. C'est un producteur moyen (entre 40 et 80 hl/ha).

Vinification : Il donne naturellement des vins charpentés et colorés. En jouant sur la date de récolte, sur la macération préfermentaire à froid, sur la température de vinification (entre 24 et 28°C), sur l'utilisation de remontages, de délestages, de pigeages, sur le type d'élevage, on obtient des vins plus ou moins tanniques et plus ou moins aromatiques. On trouve des vins très agréables dans leur jeunesse et pouvant néanmoins vieillir.

### **Le merlot**

Le merlot est très répandu dans tous les grands pays viticoles, que ce soit en France, aux États-Unis, à l'Afrique du Sud, en Chine, l'Italie, la Suisse, la Slovénie, la Croatie, la Bulgarie... Il est planté sur plus de 190 000 ha à travers le monde.

Les AOC françaises qui utilisent le merlot sont nombreuses et se localisent toutes à proximité du bassin aquitain. Toutes les AOC de Bordeaux (sauf celles spécifiquement blanches), celles de Bergerac, Buzet, Côtes-de-Duras, Côtes-du-marmandais, Cahors, fronton et Gaillac en contiennent.

### Influence du climat sur ce cépage.

Le merlot est surtout sensible au millésime chaud. Il donne alors des vins qui présentent un taux d'alcool supérieur à 14% alc.vol. Mûrissant vite, dans les zones chaudes, il faut être attentif pour décider de la date de vendange. Il y a souvent un décalage entre la maturité des sucres (précoce) et celles des tanins (tardive). Les vins à boire jeune et ramassés à maturité normale sont souvent plus fruités, moins déséquilibrés par l'alcool.

#### Rôle du vieillissement :

L'aptitude au vieillissement du merlot est variable. Il dépend pour beaucoup de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Étant peu acide, il a tendance à vieillir plus prématurément que le malbec. Il ne peut pas représenter plus de 30% de l'encépagement en AOC cahors.

#### **Le tannat**

C'est le cépage rouge des Pyrénées, on le retrouve dans le madiran, les côtes de saint-mont, Irouleguy, Tursan.

Il donne des vins très charpentés, de bonne garde, bien coloré. Aujourd'hui, il est possible d'obtenir des tannat beaucoup plus fruités et plus ronds que par le passé. Le malbec et le tannat ont en commun les tannins. Le Tannat est un cépage minoritaire sur la région.

#### **Alliance avec des mets :**

Catalyseurs d'alliance pour les vins de Cahors : Framboise, pruneaux, cerise, genièvre, herbe de Provence lard salé, graisse d'oie, huile de noix, ail grillé, oignons caramélisés, poivre noir.

Exemple de plats : Magret de canard, Cassoulet, confit de canard, aligot, enchauds, civet de lièvre, civet de canard, porc aux châtaignes, cou d'oie farci, cuissot de chevreuil aux cèpes, rognons à la moutarde, veau braisé aux cèpes, carré d'agneau rôti, gigot d'agneau à l'ail. Fromage : Cantal, salers, laguiole.

Les Cahors « nouvelle génération », plus rond, plus fruité, plus gras peuvent aller avec des plats plus légers et typé, mais le malbec a toujours une fin de bouche longue et plus ou moins tannique qu'il convient d'associer avec des plats ayant un minimum de goût et de gras (par ex : Côte à l'os, tajine à l'agneau, Daube ..)

## Faire de l'œnotourisme dans le vignoble de Cahors

### Les vigneronns et producteurs qui comptent dans l'AOC Cahors :

- Château Lagrèzette : <https://www.chateau-lagrezette.com/>
- Mas del périé : Biodynamie : <https://masdelperie.com/>
- Château Lamartine : <https://www.cahorslamartine.fr/>
- Chateau du Cèdre : AB : <https://www.chateauducedre.com/>
- Chateau de Chambert : Biodynamie : <https://chambert.com/fr/>
- Clos troteligotte / Biodynamie : <https://clostroteligotte.com/>
- Domaine des trois Cazelles : AB : <https://www.domaine-des-trois-cazelles.fr/>
- Clos triguedina : <https://www.jlbaldes.com/>
- Cave coopérative les côtes d'Olt : <http://www.vinovalie.com/>

### Se renseigner auprès de la maison des vins :

<https://www.cahorsvalleedulot.com/explorer/savourez-la-vallee-du-lot/les-vins-de-cahors-et-du-quercy/cahors-malbec-un-vignoble-dexception/>

### Trouver un hébergement et des bons plans resto autour de Cahors :

<https://www.cahorsvalleedulot.com/>

## Bibliographie :

Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor Edition Daniel Briand et Robert Laffont 1983

Itinéraire des vins du midi Pyrénéen - Eché Editeur -1985

Précis d'ampélographie pratique . Pierre Galet. Ed Pierre Galet 1985

Cépages du Sud-ouest Guy Lavignac . Editions du Rouergue/INRA éditions 2001

Guides des cépages OZ Clarcke Ed Gallimard 2009

Documentation INAO, OIV et France Agrimer - 2010

Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990

Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001

Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980) - Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux -1994

Guide hachette des vins 2010 et 2011-05-12

Le vin - André Dominé - Ed place des victoires 2003.

### Sur internet :

Site vins de Cahors : [www.cahorsmalbec.com](http://www.cahorsmalbec.com) , [www.vinsdecahors.com](http://www.vinsdecahors.com),

[www.frenchblackwine.com](http://www.frenchblackwine.com)

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

[https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2018/01/12/la-rennaissance-du-cahors\\_5240956\\_4497540.html](https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2018/01/12/la-rennaissance-du-cahors_5240956_4497540.html)

[https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2019/06/19/alain-dominique-perrin-grande-gueule-et-grands-vins-de-cahors\\_5478551\\_4497540.html](https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2019/06/19/alain-dominique-perrin-grande-gueule-et-grands-vins-de-cahors_5478551_4497540.html)

<https://www.chateau-lagrezette.com/pages/histoire-chateau-lagrezette>

<https://lot.chambre-agriculture.fr/productions-techniques/viticulture/viticulture/>

<https://journals.openedition.org/aof/12053>

<https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1928&lang=en>

Échanges avec des vigneron et des cavistes travaillant dans la région de Cahors.