

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 du Lot, 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.

Histoire

Antiquité : La zone de Cahors était habitée par les Celtes, puis les Romains envahirent la région et développèrent la ville de Cahors (ex Divona Cadurcorum). Ils en profitent pour créer un vignoble. Le vin est 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 peut 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 introduire le tonneau en bois pour la conservation et le transport du vin.

Moyen-âge : Au 5 et 6es 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 quittent le port de Bordeaux. Les Anglais apprécient 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. À cette époque la navigation en mer et sur rivière est plus difficile en hiver et il est 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 fût levée qu'au 18e siècle et a fortement pénalisé les vignobles du Haut-Pays, dont Cahors.

Époque moderne : Le Cahors servait à remonter la couleur et le goût des vins de Bordeaux. François 1er demande 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 le vignoble cadurcien atteignait les 40 000 hectares. Entre 1868 et 1884, le vignoble fût 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

Années 1970 à 2010 : Rendement de 47hl/ha en 1970, passe à 62, 5 hl/ha en 1980 pour repasser à 50hl/ha en 1990. Conflits importants dans les années 1980 pour les droits de plantations. La demande élevée fait augmenter le prix des terres et empêche l'installation de petits agriculteurs au profit des gros exploitants.

Années	surface	production	caractéristiquesuees
-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 bordelaises 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	phyloxéra
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.

Economie des vins de Cahors :

Le vignoble compte 3738 ha de vignes en production (2009/2010), mais l'aire d'appellation couvre 21 700 ha répartis sur 45 communes.

- 100 % de la production en vin rouge
- 180 000 hl de production annuelle
- 430 viticulteurs dont 259 indépendants 143 coopérateurs et 14 vendeurs de vendange.
- production : 75% indépendants : 23% Coopération et Négoces-éleveur: 2%
- 538 ha arrachés définitivement depuis 2004.
- Irrigation autorisée sous condition
- Rendements variables, minimum 29,3 hl/ha en 2003, maximum : 56,6 hl/ha en 2000

Commercialisation

- 40% en bouteilles
- 60% en vrac (acheté par le négoce).
- France : 80%
- Export : 20%

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). Il va y avoir dépôts de calcaire massif sur lequel repose le causse du Quercy, en particulier à Martel, Gramat et Limogne.

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 plus ou moins mélos d'argile rouge, du 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.

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 malbecs 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 Malbec est une réponse à la demande mondiale en vin de cépage facilement identifiable.

Cépage 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 Bourgeais, 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

Origine :

On ne connaît pas l'origine précise de ce cépage. Avant le XIX siècle, le merlot était considéré comme un cépage secondaire nommé crabutet noir puis appelé merlot ou vitraille. Il fut mentionné comme un cépage servant à l'élaboration des grands crus du bordelais en 1857 par l'ampélographe Rendu.

Zone de culture :

Le merlot est très répandu dans tous les grands pays viticoles, que ce soit en France (116 715 ha en 2008), 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.

En année froide, les vins de merlot sont mieux réussis que ceux de cabernet sauvignon.

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 cabernet sauvignon avec lequel il est associé. Il faut se méfier des années trop froides comme 2002 ou 2006. En année normale à chaude, avec des rendements faibles ils donnent des vins forts en alcool (14% alc.vol).

Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long.

Certains vins de l'AOC Saint Emilion pourront se garder plus d'une dizaine d'années, les vins des AOC Bordeaux, Duras, Bergerac à majorité de merlot pourront être prêts à boire en 1 ou 2 ans, d'autres pourront se conserver. Les producteurs créent de plus en plus des vins très fruités, avec des étiquettes suggestives, à boire dans la jeunesse au cours de l'été, un peu rafraîchie (cuvée « le lys » de la cave coopérative de Buzet).

Particularité de vinification du merlot :

Le merlot étant un cépage moyennement aromatique, on l'améliore en le vinifiant avec une prémacération à froid et une faible aération au cours de la vinification. Cela peut entraîner des nez un réduit, avec des odeurs qui peuvent gêner certaines personnes sensibles, mais, à l'aération l'odeur part et le plaisir arrive en bouche avec le côté fruité.

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

Magret de canard, 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

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 :

Cours Ecole du vin muscadelle (www.ecole-muscadelle.fr)

Site vins de Cahors : www.vinsdecahors.fr, www.frenchblackwine.com, www.frenchmalbec.com,

www.cahorsmalbec.com

www.inao.gouv.fr

Echanges avec des vigneron et des restaurateurs travaillant dans la région de Cahors.