

A person in a blue shirt is operating a tractor in a vineyard. The tractor is moving through rows of grapevines. In the foreground, a large wooden bin is filled with harvested dark grapes, some with green and yellow leaves still attached. The background is a lush green vineyard with rows of grapevines stretching into the distance.

Le Malbec de l'AOC Cahors

Présenté par André Bourbeau et Louis Landry

AVO, 28 mai 2025

AOC Cahors et les cépages

- **Cépage principal :**
Au moins 70 % de **Malbec** (aussi connu sous les noms de Côt ou d'Auxerrois), souvent assemblé avec **du Merlot et du Tannat.**





L'histoire du Cahors, une chronologie en cinq points

- Le Malbec – implanté dans le Quercy, ses origines remontent à **l'époque romaine**.
- Au Moyen Âge, le Côt, souvent appelé le « **vin noir de Cahors** », était prisé à travers l'Europe et recherché par les papes, les rois et la noblesse.
- Une période de déclin majeur a suivi les ravages causés par le **phylloxéra** à la fin des années 1800 (détruit la totalité des 58 000 hectares), aggravée par un **gel destructeur** durant l'hiver 1956.
- En **1971**, Cahors obtient son Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) avec 440 hectares. Il couvre aujourd'hui 4500 hectares.
- Actuellement, Cahors connaît une **revitalisation** de sa production viticole.

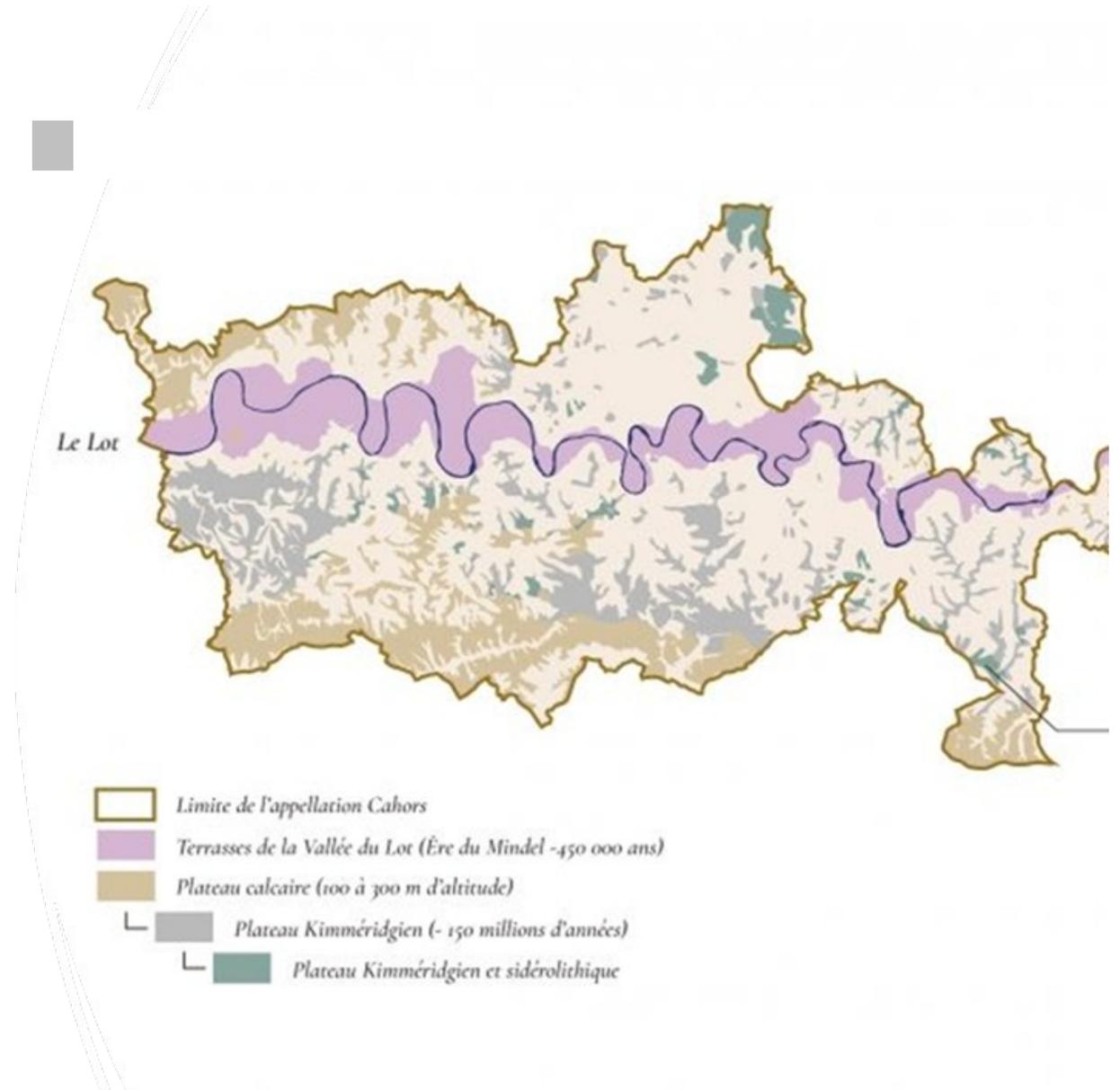
Le climat : Continental avec influences méditerranéennes

- **Dans le Sud-Ouest**, au Nord de Toulouse et à l'Est de Bordeaux se trouve l'AOC Cahors.
- **À mi-chemin** entre la mer Méditerranée et l'océan Atlantique, l'appellation profite d'un microclimat.
- **Une combinaison** de brises fraîches de l'Atlantique et de soleil méditerranéen chaud (étés chauds, nuits fraîches).



Caractéristiques du terroir de Cahors

- Le vignoble se glisse principalement **le long des méandres du Lot**, se nichant sur les terrasses et les semi-coteaux
- **Le Lot suit un parcours sinueux** sur 60 kilomètres d'est en ouest (territoire de 48 km de long et de 27 km de large) se jetant dans la Garonne à Bordeaux, puis dans l'océan Atlantique.
 - Virages serrés de la rivière Lot
 - Collines en pente douce
 - Variations de terroir

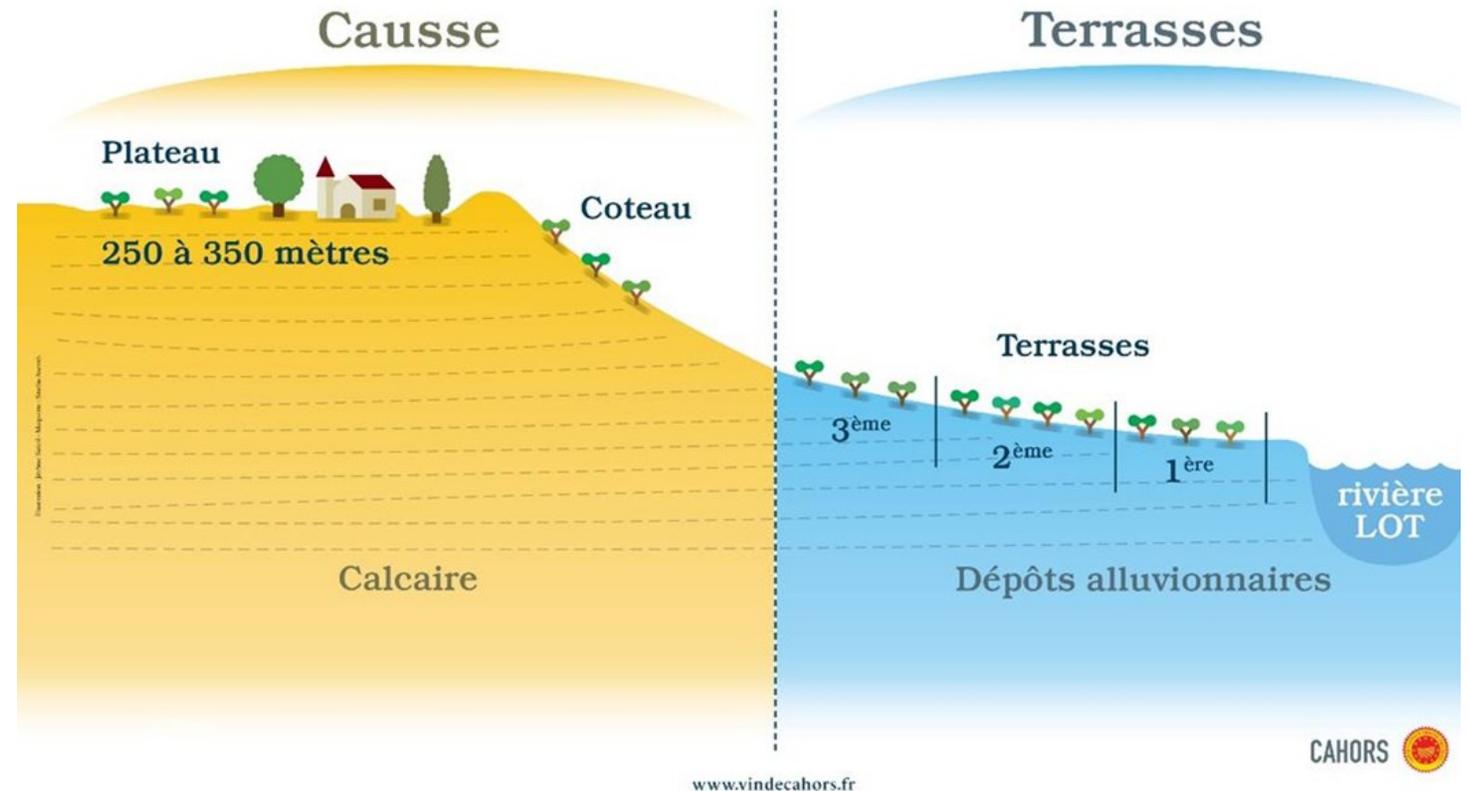


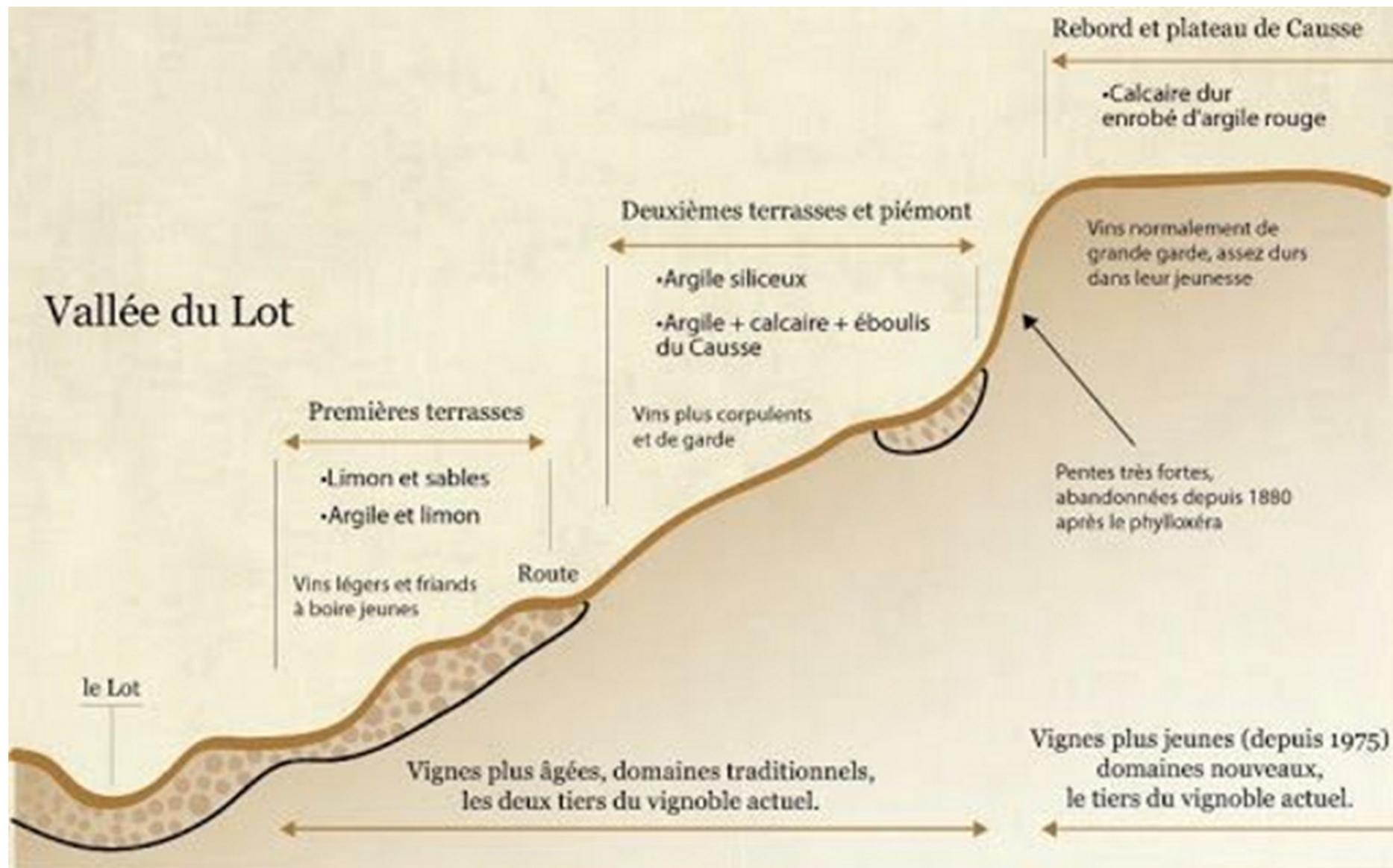
Le terroir de Cahors

Les Terroirs de l'AOP Cahors

- **Deux principaux types de terroirs:**

- **Terrains en terrasses dans la Vallée du Lot** : sols alluviaux et graveleux + argile → vins fruités et souples
- **Plateaux calcaires d'altitude (causses)** : sols pauvres, calcaires → vins plus structurés, austères, taillés pour la garde

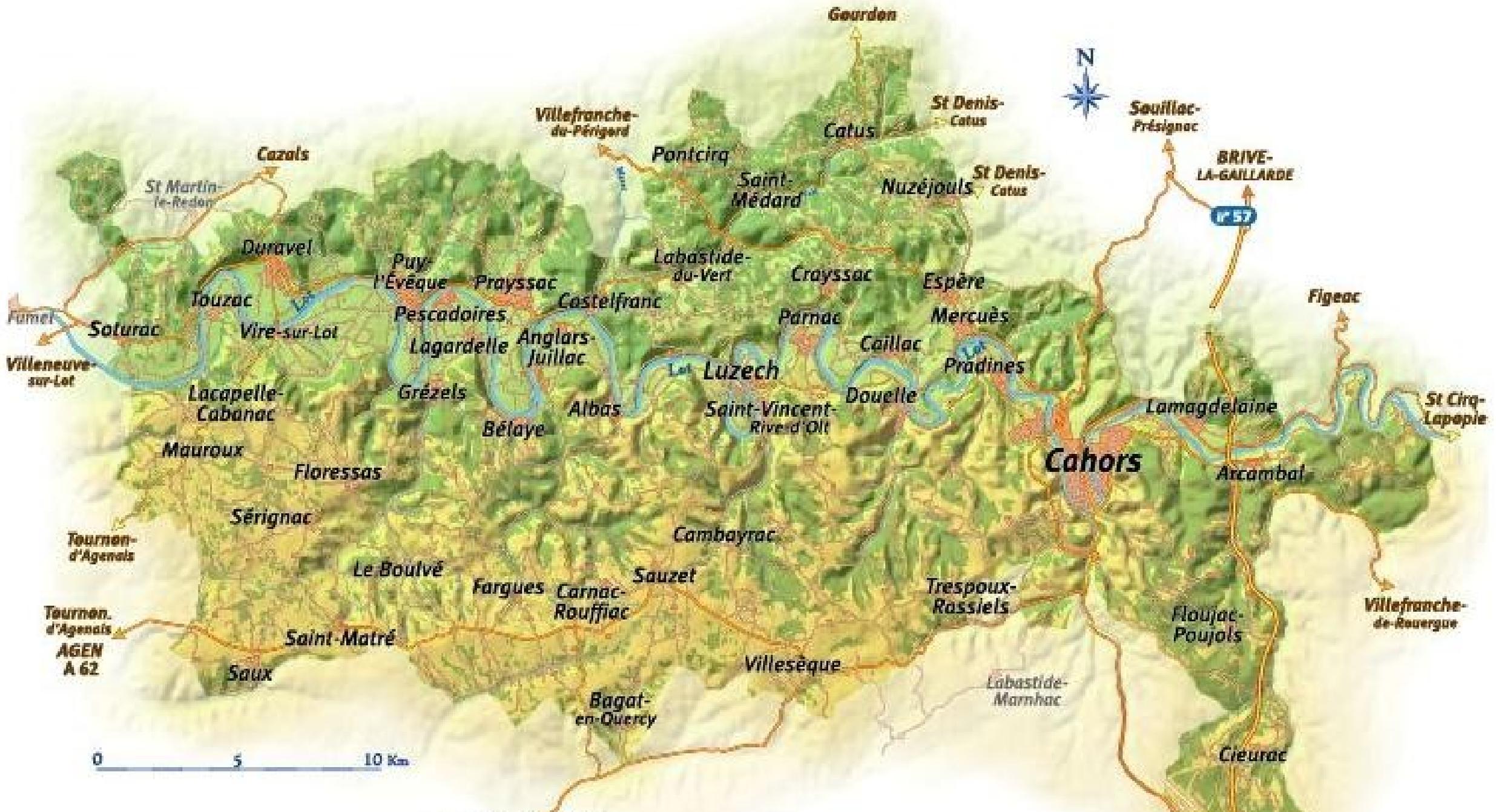




Notes typiques de dégustation

- Le Malbec renforce la couleur des vins par sa richesse en pigments. Solides et tanniques, les **vins de Cahors** sont de bonne garde, mais ils peuvent aussi être consommés jeunes. *Différents styles se côtoient, du vin nature à l'ultra traditionnel.*
- **Robe :**
 - Couleur intense et profonde: pourpre foncé à grenat
 - Opaque dans sa jeunesse, avec une forte concentration
- **Nez :**
 - Le premier nez est souvent très floral avec une pointe de violette, suit ensuite les fruits noirs (prune, mûre, cassis, cerise noir) et la réglisse
 - Le second nez laisse sentir des arômes d'épice, chocolat, un peu de cuir, vanille et le graphite
 - Arômes tertiaires avec l'âge : sous-bois, tabac, truffe
- **Bouche :**
 - Structurée, puissante, tannique
 - Belle fraîcheur, *minéralité subtile* surtout sur les sols calcaires





La découverte du terroir de Cahors – Court vidéo de 4 minutes sur Youtube.

<https://www.youtube.com/watch?v=n6-BXlJoiHE&p=ygUUZGVjb3V2ZXJ0ZSBkZSBjYWwhvcnM%3D>

Vous pouvez localiser vos producteurs préférés sur cette carte.

https://www.google.com/maps/@44.4659434,1.2780942,17550m/data=!3m1!1e3?entry=tту&g_ep=EgoyMDI1MDUxNS4wIKXMDSOASAFQAw%3D%3D

Buts de la dégustation:

Approfondir la compréhension des aspects du vin de Cahors et mieux apprécier ses spécificités en couvrant les éléments suivants:

- **Styles et terroirs** : Comparaison des styles (vins légers de rivière, du Cahors classique des terrasses et des vins robustes des Causses), des meilleurs terroirs et de quelques sélections parcellaires de producteurs renommés.
- **Composition des cépages** : Impact du 100% malbec versus assemblages avec merlot ou tannat.
- **Vieillissement du malbec** : Avec un peu de recul, le grain de structure tannique rustique du malbec se transforme-t-il dans un style plus affiné? Quel est le potentiel de vieillissement (15-20 ans ou 25-30 ans?).