
Dégustations vins de Cahors

L'Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors (UIVC) a proposé une dégustation de 10 vins afin de faire un tour d'horizon de cette belle appellation.

Les vins de Cahors, encore un peu englués dans leur image austère d'autrefois, ont fait une véritable mutation qualitative. Le « black wine » a su s'adapter à l'évolution des goûts du consommateur, tout en conservant son identité. Le challenge n'était pas évident.

Domaine de Capelanel

46140 Luzerch

sebastien.daulise@orange.fr

Millésime 2012 : un 100% Malbec avec un élevage en fût de chêne de 12 mois. Nez élégant, robe noire. Attaque franche, mais sans agressivité, finale un peu courte. Vin sympathique dans l'ensemble, vendu 7,80 €

Château Lamartine

46700 Soturac

www.cahorslamartine.com

cahorslamartine@orange.fr

Millésime 2010 avec 90% de Malbec et 10% de Tannat, élevage en barrique. Joli nez, robe noire. Belle attaque, les tannins sont bien maîtrisés, élégant en bouche avec une longue finale. Vin très agréable à boire, vendu 12€

Château de Rouffiac

46700 Duravel

vignoblespieron@orange.fr

Millésime 2008 : un 100% Malbec avec un élevage de 24 mois en fûts neufs. Très joli nez, robe noire. Attaque franche, ample en bouche avec une très belle finale. C'est un superbe vin avec des tannins bien maîtrisés, le temps les a assouplis. Il peut encore vieillir, mais pour moi, il est prêt à boire. Vendu 21 €

Château de Calassou

46700 Duravel

chateau.calassou@wanadoo.fr

Millésime 2012 : un 100% Malbec avec un élevage en fût de chêne pas trop marqué. Nez fruité, robe noire. Attaque sur le fruit, petites notes herbacées en bouche mais pas désagréables (effet des vendanges mécaniques peut être). Joli vin avec des tannins bien fondus. Très bon rapport qualité/prix, vendu 5,50 €

Château de Gaudou

46700 Viré sur Lot

www.chateaugaudou.com

info@chateaugaudou.com

Millésime 2011 : un 100% Malbec avec un élevage de 18 mois en fût. Nez discret, robe noire. Attaque souple, puis ample en bouche, très belle finale. C'est un superbe vin, très agréable, vendu 16 € (un prix peut être supérieur à la moyenne de l'appellation, mais le résultat le justifie).

Lo Domeni

46140 Caillac

www.lodomeni.fr

contact@lodomeni.fr

Millésime 2012 : un 100% Malbec avec 18 mois en barrique. Nez discret, robe noire. Attaque souple, mais très vite la puissance de ce vin remplit la bouche, longue finale sur le fruit. Très joli vin encore un peu jeune, mais dans 2 ou 3 ans il sera superbe. Vendu 12 €

Château Famaey

46700 Puy-l'Evêque

www.chateaufamaey.com

chateau.famaey@wanadoo.fr

Millésime 2011 : un Malbec à 95% avec un élevage de 14 à 18 mois en fût. Nez discret, robe noire. Très décevant en bouche, finale un peu courte. Ce vin est en dessous de la qualité moyenne de l'appellation, vendu 9,50 €

Domaine La Borie

46220 Prayssac

domaine.la.borie@wanadoo.fr

Millésime 2011 avec 85% de Malbec et 15% de Merlot. Elevage en cuve. Nez agréable, robe noire. Agréable en bouche, finale délicieusement épicée. C'est un joli vin, peut être encore un peu jeune. Très bon rapport qualité/prix vendu autour de 5 €

Château Ponzac

Le Causse 46140 Carnac-Rouffiac

chateau.ponzac@wanadoo.fr

Millésime 2012 : un 100% Malbec élevé en cuve. Nez sur le fruit, robe noire. Attaque légère, puis en bouche le fruit devient plus présent. La finale est délicieusement épicée. C'est un vin agréable à boire jeune et d'un bon rapport qualité/prix, vendu 5,50 €

Clos d'Audhuy

46700 Lacapelle Cabanac

www.closaudhuy.fr

benoit.aymard@wanadoo.fr

Millésime 2014 : un 100% Malbec avec un élevage court en cuve inox. Nez discret, robe noire. Attaque sur le fruit mais décevant en bouche, seule la finale est agréable. C'est un vin pour les amateurs de vins fruités, légers. Vendu 8,50€