

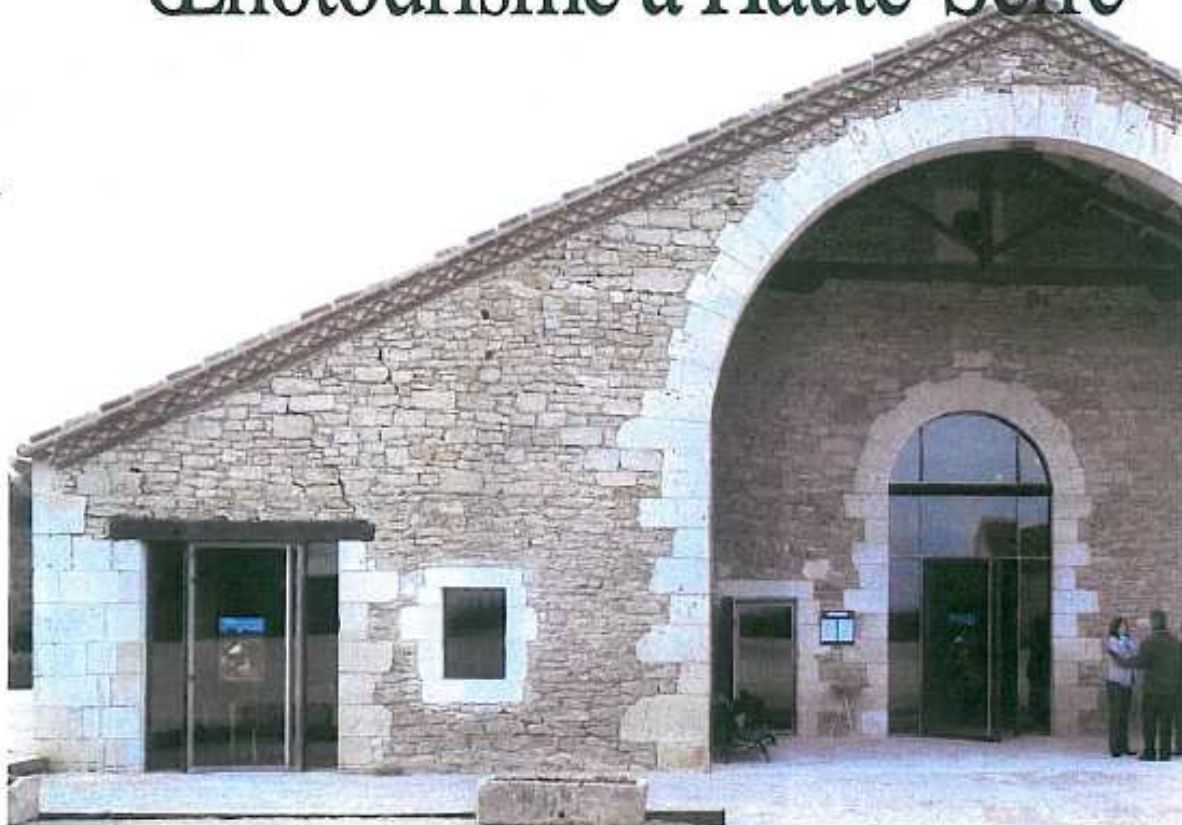


GEORGES VIGOUROUX
CRÉATEUR DE GRANDS MALBECS

direLot
MAGAZINE

Février 2009

Enotourisme à Haute-Serre



Qui va au marché aux truffes de Lalbenque en venant de Cahors ne peut manquer le vignoble de Haute-Serre dont les alignements de ceps ondulent sur le plateau de Cieurac. Le vignoble est né d'un projet un peu fou de casser la pierre du causse pour retrouver la splendeur qu'il avait avant le phylloxéra. Oubliée la catastrophe du XIX^e siècle, passée la renaissance du XX^e, Haute-Serre continue dans l'avant-garde et le durable.



Ci-contre l'entrée du restaurant à Haute-Serre sur le pignon du chai.

Photo du bas : Françoise, Georges, Christine et Bertrand Vigouroux

GEORGES VIGOUROUX S.A.S.

B.P. 159 Route de Toulouse 46003 CAHORS CEDEX 9 - Tel : 05 65 20 80 80 - Fax : 05 65 20 80 81 - E.mail : vigouroux@g-vigouroux.fr - www.g-vigouroux.fr
N° TVA Intracommunautaire : FR 85 312 613 532 - S.A.S. au capital de 510 000 Euros - RC CAHORS B 312 613 532 - SIRET 312 613 532 00109



Le monde bouge et personne n'arrêtera le progrès. Bertrand Vigouroux a voyagé et vu cette collusion d'intérêts autour du malbec en Argentine où une vingtaine de bodegas propulsent le cépage du cahors sur le continent nord américain à partir d'une large gamme de vins. « Nous devons nous mettre au niveau des grands vignerons de ce monde, explique-t-il. En Argentine, aux USA, en Espagne ou en Toscane, de grandes exploitations viticoles accueillent leurs clients autour de prestations qui touchent à l'art de vivre. Notre viticulture

est rentrée dans une ère nouvelle avec le passage dans le XXI^e siècle. Dans la famille Vigouroux, la part réservée au tourisme représente 30 % du chiffre d'affaires. Avec le château de Mercuès nous avons montré qu'il était possible d'associer l'image de la restauration et de l'hôtellerie de prestige avec celle du vin de cahors. » Ces propos, Bertrand les a tenus en compagnie de sa famille resserée autour de lui à l'heure où l'on passe à table, un mardi de janvier. Il avait invité, pour la circonstance, un aréopage de journalistes et la représentante du Comité départemental du tou-

risme. C'était presque l'ouverture officielle d'une idée nouvelle : les mardis de la truffe.

L'histoire du vignoble de Haute-Serre

Ne cherchez plus l'imposante porte en bois que l'on n'ouvrait qu'avec un luxe de précautions sur le pignon où se situait l'entrée solennelle du chai : un grand bâtiment en deux corps que l'on aperçoit depuis la route en se rendant de Cahors à Lalbenque. Le bois a cédé de prime abord la place au verre et à l'acier, la pierre est restée et la tuile aussi. Les alignements de barriques conservent leur place dans cet espace où la température de chai est maintenue. C'est ici même que l'on se retrouvait naguère autour d'un diaporama sur l'histoire du vignoble de Haute-Serre et la dégustation de ses vins fameux. Un comptoir à vins et apéritifs se dresse désormais à l'entrée sur la gauche tandis que des tableaux contemporains du peintre André Nouyrit sont accrochés au mur au-dessus des barriques. Depuis ce comptoir, on accède au restaurant d'une soixantaine de places. C'est là que débute la nouvelle idée folle du maître de céans, le fils de Georges, qui a eu la première avec la renaissance du vignoble.



Les prémices du diamant noir

Le vignoble est le seul qui soit situé sur le canton de Lalbenque dont la truffe et son célèbre marché sont mondialement connus. Georges Vigouroux n'hésite pas à rappeler qu'il a contribué à faire découvrir le marché à des vedettes du show-biz. « On a eu Carlos qui venait chanter au restaurant du Lion d'Or à Lalbenque perché sur une chaise que retenait son complice Colaro, raconte-t-il. La salle du restaurant était noire de

monde et l'ambiance était à la mesure des personnages qui étaient là. Les plus grands chefs sont venus découvrir le vin de cahors et la truffe dans des moments mémorables ». Aujourd'hui, le projet de planter une dizaine d'hectares d'arbres truffiers sur le domaine est sérieusement avancé avec les terres prêtes pour recevoir les prémices du diamant noir. Plus encore: la truffe noire du Quercy est prise très au sérieux. Elle fait partie de ces produits

qui entourent le vin et les réjouissances qui l'accompagnent. C'est pourquoi une place de choix lui est réservée dans un repas tout truffe orchestré par Philippe Combet, le chef du restaurant au Château de Mercuès: amuse-bouche aux truffes, entrée truffée, plat de viande truffée, fromage et truffe; excepté le dessert et le vin, tout a le goût suave du *tuber melanosporum*. Deux verres de vin compris, le menu est à 68 €.



Gastronomie et culturel

L'initiative de ces mardis de la truffe, où l'on déjeune dans un restaurant avec un design moderne, a débuté en janvier 2009. Le repas débute suffisamment tôt pour aller découvrir le marché de Lalbenque avant même son ouverture. En mars, on fera le point et déjà l'idée de s'orienter vers d'autres produits comme le safran ou la chasse pour VIP est à l'étude. Bertrand Vigouroux pense qu'il n'y a pas que l'avant saison ou

l'après saison touristique et que le Lot regorge de possibilités aussi bien dans le domaine de la gastronomie que du culturel pur. Il rappelle la tenue des "Nuits composites" et de "L'Art du Goût, le Goût de l'Art" au château de Haute-Serre. Si les idées peuvent paraître audacieuses, elles n'en sont pas moins intelligentes, porteuses de la puissance de l'image de son vin et celle du Quercy. ■

De gauche à droite et de haut en bas :

- le chef Philippe Combet choisissant ses truffes sur le marché de Lalbenque,
- carré de veau et purée de pommes de terre aux truffes,
- le restaurant à l'heure du mardi de la truffe,
- bangoule de légumes mijotée à la truffe.