



Octobre 2009  
Les dégustations  
**CAHORS**  
*Le vin noir contre-attaque*

**CINQ CAHORS À DÉCOUVRIR EN PRIORITÉ**

Ces cinq cuvées sont de brillantes réussites de l'appellation.

1. CHÂTEAU DU CÈDRE Le Cèdre 2005	30 €
2. CHÂTEAU LAMARTINE Expression 2007	21 €
3. CLOS TRIGUEDINA Prince Probus 2007	25 €
4. CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE Cahors 2005	13,50 €
5. LE CLOS D'UN JOUR Un jour 2006	14 €

née 2000 et que n'aurait pas reniée le tsar (qui aurait reçu ce Prince improvisé, selon la légende du cru) ! 20 €

**14,5/20**  
**CHÂTEAU DES ROCHES**  
Serment 2005  
Le faible rendement (30 hl/ha) de cette cuvée a été acquis au prix de ven-

**VENDANGES EN VERT**

**pour obtenir les rendements**  
osés par la Charte de Qualité, les langes en vert s'avèrent souvent ssaires. Au cours de l'été, les s belles grappes peuvent être i éliminées, tandis que les opes résiduelles mûrissent x. Attention toutefois, car la re a tendance à compenser ce it l'année suivante, avec le e de sombrer dans un cercle ux. Vu les charges constatées place en 2009, gageons que icoup de vignerons ont dû pro- à ces éclaircissages ! ●

danges en vert très sévères. Les malos en barriques et l'élevage en bois neuf expliquent, vraisemblablement, pourquoi ce vin a déjà été distingué en d'autres circonstances (médaillon d'or à Mâcon). Un excellent rapport qualité/prix. 16 €

**13/20**  
**CLOS DU CHÈNE**  
Le Pêché 2005  
Cette cuvée gouleyante ne pêche certainement pas par excès de gourmandise. En bref, c'est un péché mignon ! 15 €

**Cuvées entre 7 et 14 €**

**16/20**  
**CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE**  
Château de Haute-Serre 2005  
Plus accessible actuellement que la cuvée Géron Dadine, ce vin semble avoir trouvé plus rapidement son point d'équilibre. 13,50 €

**16/20**  
**CHÂTEAU LACAPELLE CABANAC**  
Malbec XL 2006  
Un 2006 séveux, dans lequel le boisé s'avère subtilement dosé. Un des meilleurs rapports qualité/prix de l'appellation. En agriculture biodynamique. 12,20 €

**15,5/20**  
**CHÂTEAU HAUT MONTPLAISIR**  
Prestige 2005  
L'exposition plein sud, sur des troisièmes terrasses, contribue grandement à la définition et à l'équilibre de cette cuvée Prestige. Vin "bio". 10,40 €

**15,5/20**  
**CHÂTEAU LA REYNE**  
Le Prestige 2007  
Un vin coloré, gorgé de fruits noirs, qui présente une bouche ronde et volumineuse. Le tout proposé à prix d'ami ! 7,50 €



Octobre 2009  
Les dégustations  
**CAHORS**  
*Le vin noir contre-attaque*

**Château  
de Haute-Serre**

**Propriétaire :** Georges Vigouroux

**Cuvée vedette :** Géron Dadine (23 € le 2005)

**Visites :** du mardi au dimanche de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.

**Repas :** oui (réservation sur place) et à Mercuès (tous les jours sauf le mardi)

**Hébergement :** au château de Mercuès

**Commune :** Cieurac

**Site :** [www.g-vigouroux.fr](http://www.g-vigouroux.fr)

Chez les Vigouroux, on a de la trempe. Georges, le père, est allé replanter à 300 mètres d'altitude sur le Causse, alors que d'autres préféraient coloniser les bords sablonneux du Lot ! Bertrand-Gabriel, le fils, lance en 2003 les vinifications en barriques intégrales. Hermétiquement fermées et montées sur roulettes, ces fûts peuvent pivoter sur elles-mêmes, ce qui limite les manipulations externes (ouillage, remontage, pompage...). La cuvée Géron Dadine (15/20 le 2005 actuellement, mais avec beaucoup de potentiel) a bénéficié de cette technique. De concert, la famille joue la carte de l'œnotourisme, à commencer par l'achat et l'aménagement du château de Mercuès, son autre propriété, en Relais & Châteaux. Puis, en

juin 2009, c'est l'inauguration de la *Table de Haute-Serre*, où le malbec retrouve safran, agneau... et truffes comme partenaires du terroir !



La cuvée Géron Dadine du château de Haute-Serre est vinifiée en barriques intégrales, hermétiques et montées sur roulettes.