

Les vins de Cahors



La période automnale est passablement avancée, la nature s'est départie de ses belles couleurs et la froidure commence, petit à petit, à se faire ressentir. Quoi de mieux qu'un bon vin du sud-ouest de la France, un Cahors, pour nous réchauffer l'intérieur. On produit du vin dans cette région depuis plus de 2000 ans ; le cahors a eu ses heures de gloire, mais la proximité de Bordeaux lui a fait de l'ombre un certain temps. Pour se démarquer, on a planté le cépage malbec aussi appelé cût ou auxerrois et depuis, on y élabore un vin complètement différent de ce qui se fait ailleurs en France. Les cépages merlot et tannat sont aussi utilisés, mais en plus petite partie. L'appellation Cahors est relativement jeune, elle existe seulement depuis 1971 et elle produit essentiellement du vin rouge.



Domaine La Bérangeraie, Les Quatre Chambrées 2008

Vin d'appellation Cahors à 100 % Malbec produit uniquement avec des raisins de vieilles vignes, de ce fait, il est plus concentré et tannique. Ce vin n'est pas élevé en fût de chêne. Dû à sa concentration, le vin est presque noir, très foncé et au nez, les fruits noirs, les épices et un petit côté animal prédomine. En bouche, le vin est corsé, mais le fruit est bien présent. Il serait préférable de le décanter ou l'aérer avant le service pour lui permettre d'être plus expressif.

Après ces quelques années en bouteille, le vin est prêt à boire, mais on peut l'attendre quelques années encore pour que les tannins s'assouplissent davantage. On devrait le servir aux alentours de 17 ° avec du gibier, du canard rôti, un coq au vin et des pommes de terres sautées aux cèpes.

Son potentiel de garde est d'environ 12 ans.

Ce vin a remporté la médaille d'or comme le meilleur malbec au monde avec une note de 19.5 sur 20, évalué par le grand sommelier Gérard Basset

Le vin de Cahors est souvent surnommé vin noir à cause d'un rouge profond; habituellement, sa teneur tannique est assez prononcée, ce qui lui donne de la robustesse pour lui permettre de bien vieillir. En règle générale, c'est un vin qui gagne à passer quelques années en cave; après 4 ou 5 ans suivant la mise en bouteille, c'est là qu'il commence à donner le meilleur de lui-même.

Le Club Vins Privilèges vous présente dans cette chronique deux vins du Domaine La Bérangeraie, propriété de la famille Béranger depuis 1972. Les vendanges se font manuellement, ce qui permet de faire un tri sur les raisins. La maison élabore différents types de vin, dont les Quatre Chambrées et la Cuvée Maurin.



Domaine La Bérangeraie, Cuvée Maurin 2007

Vin d'appellation Cahors, élaboré à 100% Malbec. Le fruit domine dans ce vin étant donné qu'il n'est pas élevé en fût de chêne. En dégustation, on perçoit les fruits noirs, cassis, cerises et mûres avec des notes d'épices tel le poivre et un nez floral comme la violette. Pour profiter de toute sa complexité le carafier 2 heures avant de servir. Un vin à consommer entre 16 et 18 ° avec les viandes rouges, le gibier et le lapin.

Son potentiel de garde est d'environ 12 ans.

MARCO VEILLEUX

Club Vins Privilèges

www.clubvinsprivileges.com

418.226.7447