

Redécouvrir les vins de Cahors



VÉRONIQUE RIVEST
COLLABORATION SPÉCIALE

Pourquoi vous parlerais-je de vins de Cahors par temps de chaleur? Ces vins, longtemps appelés vins noirs en raison de la couleur profonde du malbec, principal cépage de la région, sont plutôt corsés et tanniques. Mais lorsque la qualité la plus importante d'un vin est présente, c'est-à-dire l'équilibre, le vin est alors aussi digeste et trouvera toujours sa place à table. Peu importe les saisons.

Mais les vins de Cahors ne sont pas que des monstres de couleur et de puissance! Les producteurs de la région, d'ailleurs, travaillent fort pour contrer les généralisations souvent associées aux vins de Cahors.

On voit aujourd'hui beaucoup de vigneron français abandonner leurs appellations parce que celles-ci acceptent dans leurs rangs des vins de piètre qualité, auxquels ils ne veulent pas être associés. Ou encore d'autres vignerons, souvent parmi les meilleurs, qui se voient refuser l'appellation parce que leurs vins ne se conforment pas à un modèle type.

Mais je ne peux qu'admirer les vignerons qui se battent pour redorer le blason de leur appellation. J'étais à Cahors en janvier dernier et le dynamisme des vignerons, ainsi que leur volonté de travailler ensemble, m'a étonnée et charmée.

Depuis quelques années, ils ont fait un travail colossal d'analyse de leur terroir. La région est beaucoup plus variée qu'il n'y paraît! À l'école, on nous apprend que les vins de Cahors sont issus du cépage malbec, qu'ils sont noirs comme de l'encre, corsés et très tanniques. Ça peut être vrai, mais c'est une généralisation.

La région offre une grande mosaïque de terroirs, produisant des vins aux profils bien différents. La rivière Lot, qui traverse la région d'est en ouest, est une succession de nombreux méandres très serrés. L'exposition des vignobles est donc très variée, tout comme leur inclinaison, leur proximité de la rivière et la composition de leurs sols.

Deux grandes zones de terroir ont été identifiées: la vallée et les causses. La vallée, où sont produits plus de 60% des vins, est divisée en trois terrasses selon la nature des sols, composés de dépôts alluviaux d'âges différents. La première, la plus proche de la rivière,

produit des vins souples et fruités. Plus on s'éloigne de la rivière et plus on s'approche des causses, plus les vins sont riches et charnus. Les coteaux et les plateaux calcaires qui forment les causses, ont les sols les moins fertiles et donnent des vins fins et parfumés, empreints de minéralité et de fraîcheur.

Ce travail d'identification des terroirs est un grand pas dans la bonne direction. Pour donner à Cahors son identité propre et produire des vins uniques, à l'image du terroir. Il fut une époque où les vins de Cahors cherchaient à émuler les vins de Bordeaux. Une telle démarche est futile: ces vins ne sont pas des bordeaux, encore moins des malbecs argentins! Cela fait plaisir de voir toute une région s'unir pour défendre son identité, pour élaborer des vins qui ont «la gueule de l'endroit».

Il ne faut pas croire qu'un tel travail est facile ni qu'il s'accomplit rapidement. Au début des années 2000, Alain-Dominique Perrin du Château Lagrette avait proposé un projet de hiérarchisation qui fut refusé. C'est bien sûr toujours un sujet délicat: dans un tel projet, certains vignerons se sentiront laissés pour compte. Mais il faut voir plus loin que le bout de son nez et réaliser que de telles démarches profitent à toute l'appellation, qu'elles contribuent à sa notoriété et que tous les vins de la région en sortent gagnants.

La qualité générale des vins goûtés en janvier était surprenante: il n'y avait pas de mauvais vins. En général, l'usage excessif de bois est chose du passé, tout comme les tanins durs ou les vins rustiques. Les vignerons ont mis tous leurs efforts à mieux comprendre le malbec et son cycle de maturation, tout comme ses terroirs. Et il en ressort une véritable notion d'identité du malbec cadurcien. Pas du bordeaux, pas du malbec argentin, du cahors. Avec sa palette aromatique complexe et intense, son fruit éclatant, sa fraîcheur naturelle doublée de minéralité, et ses tanins, variables selon le style, mais en général mûrs et fins. Des vins charpentés et de longue garde, mais aussi des vins de soif, gourmands, à boire en jeunesse.

Il y a à Cahors une grande ouverture d'esprit, et une honnêteté dans le discours des producteurs qui fait plaisir à entendre. Différents styles s'y côtoient, du vin nature à l'ultra traditionnel, qui savent tous mettre de l'avant les particularités du cépage et des terroirs, et qui contribuent à la diversité et à la richesse de la région.

Il ne faut qu'espérer que les vignerons cadurciens continueront à travailler ensemble pour faire du cahors toujours meilleur et ainsi faire rayonner leur appellation.

QUATRE VINS DE CAHORS À DÉGUSTER

Château Eugénie Cuvée Tradition Cahors 2013
17\$ (721282) 12,5%

Belle introduction aux vins de Cahors, cette cuvée Tradition offre un joli nez de fruits noirs avec quelques notes florales et animales. De corps moyen, avec des tanins souples et un caractère presque gouleyant (c'est peut-être la forte proportion de merlot – 20%). Très bien fait et plutôt complexe à ce prix. Tout indiqué pour des grillades de viandes rouges, mais sera aussi tout à sa place sur un plateau de charcuterie.

Château du Cèdre Cahors 2012
27,10\$ (972463) 13%

Les deux frères Verhaeghe ont repris le domaine familial en 1987 et, par leur travail irréprochable à la vigne et au chai, l'ont vite hissé au sommet. Leurs vins parlent d'eux-mêmes: ils sont tous hautement recommandables. Celui-ci, issu de vignes de 20 à 40 ans cultivées sur la plus haute terrasse de la vallée, est sombre et dense, avec un fruit noir très mûr et des accents de cuir, rehaussé d'une fraîcheur minérale qui le rend savoureux et digeste. Des tanins fermes, mais mûrs et très fins, et un équilibre exemplaire. À passer en carafe pour le servir sur des viandes rouges grillées, ou garder encore 6 à 10 ans.

Cosse Maisonneuve Le Combal Cahors 2013
21,50\$ (10675001) 13%

Une autre valeur sûre de l'appellation. Catherine Maisonneuve et Mathieu Cosse disent rechercher la verticalité dans leurs vins, c'est-à-dire des vins droits, précis, au fruit très pur, qui laissent le terroir s'exprimer. Pari réussi: toutes leurs cuvées sont d'une grande pureté. Encore plus marquant, les matières sont d'une classe à part: malgré la structure dense et ferme du malbec, leurs vins ont des textures veloutées, sans jamais tomber dans la lourdeur. Superbe cuvée Combal de nouveau en 2012 avec un charme fou: parfumée et savoureuse, avec des notes de fruits noirs, d'anis, de garrigue. Une bouche soyeuse, au fruit éclatant, rehaussée de fraîcheur minérale et de tanins enrobés. Gourmand et rassasiant, à boire maintenant ou garder encore six à huit ans.

Mas del Périé Les Escures Cahors 2014
20,40\$ (12741033) 12,5%

Fabien Jouvès a repris en 2009 le vignoble planté sur le causse par ses parents, qui vendaient l'essentiel de leur récolte au négoce. Il y apporte des changements importants dans le but d'élaborer de véritables vins de terroir, le plus naturellement possible. Amoureux fou de sa région, il n'hésite pas à dire que Cahors possède certains des plus beaux terroirs de France. Je n'ai pas goûté cette cuvée, mais deux autres issues du même millésime qui m'ont charmée. Elles avaient toutes de la complexité, de la fraîcheur et une immense buvabilité. Ce caractère pur et gourmand des vins nature lorsqu'ils sont bien faits. Seulement offert dans une quarantaine de succursales, mais aussi à saq.com. Un vigneron à suivre!

VIN

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

Alcools de pommes

Le cidre du Québec n'a jamais été aussi varié et audacieux. Il est tantôt aromatisé au houblon, tantôt aux petits fruits, voire transformé en vermouth. Voici cinq alcools qui vous feront tomber dans les pommes.

1 Vermouth

Le domaine Lafrance profite de l'engouement pour le vermouth pour créer le premier vermouth québécois à base de cidre. Le résultat est loin d'être banal. C'est sirupeux, épicé et doux. La boisson contient du cidre, de l'alcool de pommes et beaucoup d'herbes, dont du thé du Labrador et de l'absinthe. On la déguste sur glace à l'apéritif ou en cocktail.

Domaine Lafrance Rouge Gorge Vermouth de cidre, 26,75\$
(12979092)

2 Cidre au houblon

La mode du houblon bat son plein. Si bien que la plante s'invite dans le cidre. Nombre de cidreries proposent un cidre aromatisé au houblon. Contre toute attente, le goût herbacé, fruité et amer de cette plante se marie à merveille avec celui de la pomme. La cidrerie Michel Jodoin commercialise depuis peu sa cuvée houblonnée et elle est rafraîchissante. Elle contient moins de 4 g de sucre résiduel et elle est fruitée en bouche. À découvrir!

Cidrerie Michel Jodoin Remous Houblonné Cocktail au cidre – pétillant
6 x 330 ml, 18,80\$
(12962282)

5 Ambre noir

Voici une boisson qui va plaire aux amateurs de spiritueux. Cet ambre du Québec est fait comme une mistelle, soit en mélangeant du moût de pommes avec de l'alcool. La Face Cachée de la Pomme a cependant concentré le jus grâce au froid, comme pour le cidre de glace, puis elle a ajouté l'alcool. Le tout a ensuite passé trois ans en fûts de chêne. Résultat: les arômes de fruits confits, d'épices et de raisins secs se prolongent dans une bouche soyeuse et longue. C'est fin et unique! Petit conseil, comme les bouteilles sont millésimées, ça vaut le coup d'en mettre en cave.

La Face Cachée de la Pomme Neige Noir Ambre du Québec 2010 (500 ml), 60\$
(11401926)

3 Cidre pétillant

Ce cidre effervescent n'est pas nouveau, mais il est tellement bon qu'il gagne à être découvert ou redécouvert. Dans le verre, ça sent le miel, la pomme et la fleur. Les bulles sont délicates sur le palais et la présence de sucre est bien intégrée. La cidrerie du Minot élabore ce cidre comme un prosecco, soit dans une cuve mise sous pression. Avec seulement 2,5% d'alcool, il est irrésistible!

Cidrerie du Minot Crémant de pomme, 12\$
(00245316)

4 Pétillant à la framboise

Le domaine Coteau Rougemont fait parler de lui pour ses vins. Il produit également de très bons cidres. Sa cuvée pétillante aromatisée à la framboise est arrivée au début de l'année à la SAQ et elle fait fureur. L'équilibre entre l'acidité et le sucre est bien dosé. L'ajout de framboises fraîches pendant la fermentation apporte de la couleur et beaucoup d'arômes. Les bulles sont délicates et agréables. À 7% d'alcool, c'est la bouteille parfaite pour le brunch.

Coteau Rougemont Bulles Rosé Framboise Cidre pétillant aromatisé, 16,05\$
(12862898)

