club les domaines

Georges Vigouroux, Cahors

Pionniers & fils

Les vins de Cahors sont parvenus à détrôner l'appellation phare du Sud-Ouest, Madiran. On doit cette réussite à des pionniers comme les Vigouroux, qui ont misé sur des vins à la fois complexes et équilibrés.

Texte: Barbara Schroeder Photos: Rolf Bichsel

Au football, si vous vous contentez de regarder les actions décisives devant le but, vous passez à côté de l'essentiel de ce sport: la construction du jeu, la tactique et la finesse technique. De même, si vous jetez aujourd'hui un œil à l'empire Vigouroux, à ses monuments proprets, comme Mercuès ou le Château de Haute-Serre, à ses vignes parfaitement entretenues, à ses élégants points de vente, à sa production de deux millions de bouteilles à destination du monde entier sans tenir compte du passé, si vous vous concentrez sur l'instant présent, vous risquez d'oublier que tout ceci a vu le jour il n'y a pas si longtemps dans une cave ordinaire. Même le fait que les «Vigouroux ont le commerce dans le sang», comme aime à le raconter avec fierté le directeur actuel Bertrand-Gabriel Vigouroux, ne suffit pas à expliquer la réussite de l'entreprise. Un commerçant souhaitant s'enrichir rapidement aurait-il misé sur un cépage régulièrement décrié comme le Malbec? Non, il se serait tourné vers un vin de pays élevé à partir de Sauvignon Blanc ou de

Chardonnay: un investissement très rentable. Il aurait choisi un hangar en béton anonyme comme siège de sa société, au lieu d'acheter d'anciens châteaux ceints de parcelles en friche, et n'aurait certainement pas investi dans un monument historique à l'abandon couvert de 3000 mètres carrés de toiture, dont l'entretien seul coûte une fortune.

Non, les Vigouroux ont autre chose dans le sang qu'un simple virus du commerce. Cet amour particulier pour le terroir, pour la terre et le sol, cette foi inébranlable dans leur propre potentiel et dans un cépage unique. Ce que Marcel Guigal ou Alain Brumont sont pour la Syrah ou le Tannat, Georges Vigouroux, aujourd'hui âgé de 78 ans, l'était pour le Malbec: un mentor, un parrain, un ami.

«Le Malbec?», s'interroge notre interlocuteur avec la pointe d'ennui qui caractérise ces personnes médiatisées devant sans cesse répondre aux mêmes questions. «Le Malbec? Sans lui, nous ne serions pas là. Ce cépage nous distingue de toutes les autres régions viticoles du monde. C'est pourquoi nous y tenons comme à la prunelle de nos yeux et partageons notre expérience avec des producteurs de toute la planète. Nous entretenons une relation spéciale avec Mendoza, en Argentine. Cette région australe a montré le véritable potentiel du Malbec.»

Bertrand-Gabriel Vigouroux, qui travaille pour l'entreprise depuis 1989 et cumule aujourd'hui les titres de directeur général, de chef de culture et de vigneron est un digne successeur de Georges, le précurseur. Il semblerait que le virus du Malbec se transmette aussi de père en fils. C'était jadis le cépage le plus important de la rive droite de Bordeaux. Mais il a dû peu à peu céder sa place au Merlot et au Cabernet Franc pour finir par trouver refuge à Cahors.

Un Malbec peut en cacher un autre

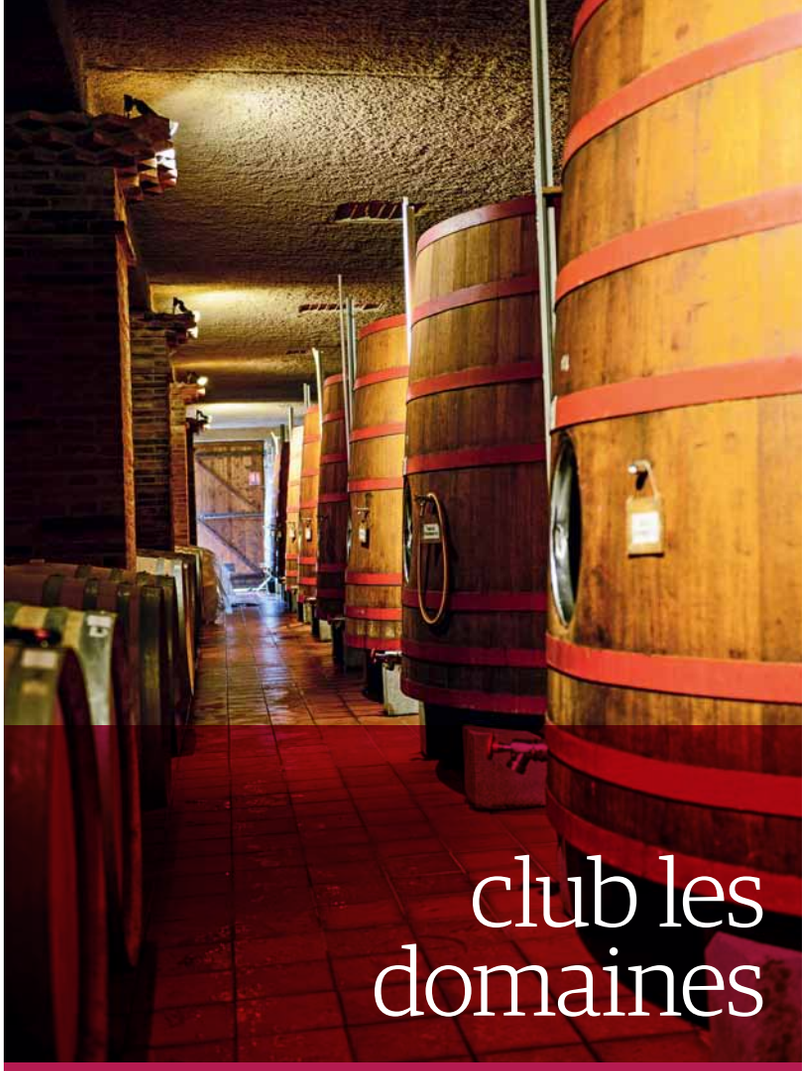
Le Malbec n'est pas un cépage facile à cultiver (mais quel cépage l'est vraiment?). Très sensible à l'humidité, il supporte toutefois des rendements élevés et offre des vins assez simples, au fruité agréable évoquant le jus de baies de sureau. Il est aussi très sensible au sol qui le porte et, dans le meilleur des cas, par exemple dans des sols argilo-calcaires arides ou sur les terres chargées d'alluvions près du Lot qui s'écoule paisiblement à travers la région de Cahors, il développe des propriétés uniques: tanins riches, couleur intense, complexité aromatique et potentiel de garde.

Il fut un temps où les vignerons de Cahors conseillaient à leurs clients de boire leurs vins très jeunes pour profiter de leur fruité exubérant ou de patienter vingt ans. Il y avait une raison: la première année, l'alcool et le sucre masquaient la raideur des tanins, ce qui n'était plus le cas par la suite. Les vins robustes de Cahors à la longévité aussi exceptionnelle qu'instable ont commencé à faire parler d'eux dans la région. Mais il a fallu attendre que des pionniers nommés Vigouroux ou Baldès se détachent de ce style et misent sur des vins modernes, équilibrés et complexes pour qu'ils percent à l'international. Aujourd'hui, les crus de Cahors, désormais première appellation du grand Sud-Ouest, reviennent sur le devant de la scène mondiale distançant même Madiran (exception faite d'Alain Brumont qui vaut une appellation à lui seul).

Les Vigouroux ont réussi un autre tour de force: élever de grands crus de prestige tout en produisant de bons vins de table pour les bourses les plus modestes. Ils sont aussi parvenus à ne pas se

«Sans le Malbec, nous ne serions pas là. Ce cépage nous distingue de toutes les autres régions viticoles du monde.»

Bertrand-Gabriel Vigouroux Vigneron



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vignerons hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:
Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

laisser contaminer par la barriquite aiguë. Si leurs grands crus sont élevés dans de petits fûts en chêne, le bois est dosé avec précision: «Je n'ai aucune envie d'avoir l'impression d'avaler des bûchettes», explique le vigneron avec force.

La diversification dans le safran

Les Vigouroux qui considèrent le vin comme une facette d'un art de vivre à la française alliant culture, architecture et gastronomie, ne se contentent pas de produire des crus de grande qualité. La dynastie gère aussi un hôtel (le «Mercuès» fait partie des établissements de luxe les plus pittoresques de France), ainsi que deux restaurants («Mercuès» et «La Table de Haute-Serre» à Cieurac, tous deux à proximité de Cahors), où la cuisine gastronomique se décline au rythme des vins et des produits du terroir local. Deux d'entre eux leur tiennent particulièrement à cœur: la truffe noire et le safran. Cette noble épice a été cultivée dans le Quercy depuis le Moyen-Age jusqu'à la Révolution Française. Elle devait sa réputation internationale à sa qualité exceptionnelle. La production n'a été relancée qu'en 1997. Aujourd'hui, quelque 80 producteurs de safran récoltent six à huit kilos de cet or rouge, soit près de deux millions de fleurs.

LES VINS DE L'OFFRE

Château Leret-Monpezat 2010

La vigne qui pousse sur une terrasse surplombant les rives du Lot tire parti de la diversité des sols argilo-calcaires. 2010 compte parmi les meilleurs millésimes de la dernière décennie.

Cépage
Malbec

Apogée
2016 à 2030

Mariage
Grillades

Château Pech de Jammes 2010

Le terroir aride et escarpé des causses de Cahors produit un Malbec particulièrement velouté, qui mise moins sur la puissance que sur la longueur.

Cépage
Malbec

Apogée
2014 à 2025

Mariage
Gibier à plume, lièvre

Pure Malbec 2009

Une sélection de parcelles du Château Pech de Jammes dans les meilleurs terroirs argilo-calcaires concentrés dans un amphithéâtre naturel.

Cépage
Malbec

Apogée
2014 à 2031

Mariage
Côte de veau, canard