Cuvée Particulière – Château Lamartine – Cahors, Sud-Ouest



Cahors, terroir d'origine du Malbec

Dans le Sud-Ouest, au Nord de Toulouse et à l'Est de Bordeaux se trouve l'appellation Cahors. A mi-chemin entre la méditerranée et l'océan atlantique, l'appellation profite d'un microclimat idéal pour la maturité du Malbec. Ses sols, d'argile et de calcaire sont les garants de la fraîcheur dans les vins.

A la fin des années 60, une quinzaine de vignerons s'unissent pour défendre la création d'une AOP. L'arrière-grand-père, Edouard, sera l'un d'eux. Ils l'obtiennent finalement en 1971. Le Château Lamartine est toujours très fier d'appartenir à l'Appellation Cahors.

Fervente défenseuse du respect de l'éthique agro-environnementale, la famille Gayraud accorde une forte importance au travail du sol. Il en résulte un équilibre vivant dans lequel les ceps puisent les minéraux nécessaires à la concentration et à la complexité des grands vins. De plus, effeuillage et tri sur pied permettent la régularité d'un rendement modèré

Cépages : 90% Malbec, 10% Tannat

Terroir : Vieilles vignes de 40 à 55 ans sur terroir argilo calcaire et argilo-siliceux Rendement faible, 40 Hl/ha
Vinification : Vinification traditionnelle, 30 jours en cuves inox avec maîtrise des températures à 30°C. Elevage en cuves ciment jusqu'au printemps suivant. Passage en fûts de chêne neuf (pour 1/3), de 1 an et 2 ans pour le reste durant 12 à 14 mois. Mise en bouteille en juin, commercialisation en septembre. Chai thermorégulé et adapté aux techniques traditionnelles pour la vinification : tri de vendange, pigeage manuel. Chais d'élevage climatisés où reposent quelques centaines de barriques de chêne français. Provenant de 7

tonneliers différents, elles permettent d’élever les vins au rang des meilleurs de l’appellation.
Dégustation : Très belle robe très profonde violine, typique de l’appellation. Nez très net et très complexe : grillé, épices, fruits rouges, mentholé. Il se retrouve en bouche avec des notes de pain d’épices et une belle charpente. Ce vin est riche et d’avenir.
Potentiel de garde : A boire de 4 à 12 ans
Accords : Servir entre 17° et 19°C. Canard, oie, gibier, viande à caractère marqué, fromage