L’Expression – 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 : 100% Malbec

Terroir : Vieilles vignes, 3èmes terrasses, terroir argilo-calcaire Rendement très faible, 1,3 kg de raisin par pied.
Vinification : Macération de 35 jours. Alternance de pigeage et délestage. Elevage en 100% en barriques neuves d’origine Tronçais (chauffe moyenne) et Allier pour le reste durant 20 mois. Maintien des lies en suspension durant les 6 premiers mois avec bullage. 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 : L’assemblage des diverses origines de barriques n’a pour but que de magnifier l’expression du terroir mais aussi du style Lamartine en privilégiant la concentration au profit de l’extraction. Des arômes de griottes et de chocolat puisés d’une structure où puissance, finesse et élégance riment ensemble.
Potentiel de garde : A boire de 4 à 20 ans
Accords : Servir entre 17° et 19°C. Cuisine travaillée : gibiers, truffes, canard, gigot d’agneau… chocolat noir