



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



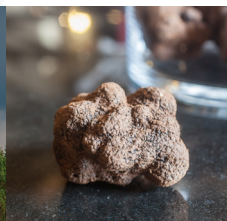
FAMILLE



HÉRITAGE



AGRITOURISME



TERROIR

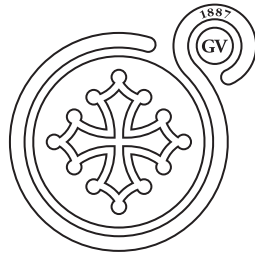


*Le vin est une
invitation au voyage.*

Bertrand Gabriel Vigouroux



Georges, Bertrand Gabriel et Charles Vigouroux



Maison Georges Vigouroux

Une saga familiale, avec pour fil rouge,
le vin noir en Occitanie

Depuis quatre générations, le vin noir coule dans les veines de **la famille Vigouroux**. Si la transmission du savoir-faire vigneron est légion dans la viticulture, la passion du Malbec est plus singulière dans l'hérédité, guidant la famille **depuis 1887** sur le vignoble historique de Cahors et au-delà, en quête d'une symbiose terroir/cépage.

Exploitant 4 domaines prestigieux en Occitanie, la famille Vigouroux est le **spécialiste du Malbec** en France. À l'origine du vin noir, ses châteaux permettent, dans des styles différents, d'offrir le meilleur du Malbec

Un savoir-faire de plusieurs générations, une expertise du Malbec, des châteaux empreints d'histoire, des marques en pleine croissance, une distribution qualitative, complétée d'une offre agritouristique d'exception: **Bertrand-Gabriel Vigouroux** s'est ouvert sur le monde, s'attachant à préserver les racines et les valeurs d'Occitanie.



Concassage des cailloux au Château de Haute-Serre lors de la replantation

Considéré comme l'un des plus anciens d'Europe, le vignoble de Cahors aurait au moins 2000 ans. Très apprécié, dès ses origines, il connut un essor considérable dès le 12^{ème} siècle auprès des Anglais, favorisé par le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt. Il atteignit son apogée en 1310, avec une production de 850 000 hl, représentant 50 % des exportations au départ du port de Bordeaux.

1887: Germain Vigouroux, le pionnier du vin noir

Alors que le vignoble avait été pratiquement détruit par le phylloxéra dans les années 1880, Germain Vigouroux, quatrième fils de Jean Vigouroux, cultivateur et petit vigneron lotois, quitte la propriété familiale pour ouvrir la première maison du vin noir sur l'importante place commerciale de Gramat, proposant ses vins aux restaurateurs du Nord du département.

1925: Gabriel Vigouroux prend la main

Fils aîné de la famille, Gabriel Vigouroux prend automatiquement le virus, la passion et la suite de son père. Il développe les expéditions traditionnelles en barriques, demi-muids et quartots et fait du commerce familial la plus importante maison de vin de la région.

1950-1960: Georges Vigouroux, le visionnaire

Alors que le vin noir de Cahors vient d'obtenir l'appellation VDQS (1951), Georges Vigouroux, petit-fils, entre dans l'entreprise familiale (1954), et en jeune visionnaire, entreprend les profondes mutations qui s'imposent à ses yeux et oriente l'entreprise vers la mise en bouteilles.

1971: Georges Vigouroux, vigneron

En 1971, Cahors, qui ne couvre alors que 440 hectares, obtient l'appellation d'origine contrôlée.

C'est l'année que Georges Vigouroux choisit pour se lancer dans la viticulture : il entreprend la replantation du Château de Haute-Serre, ancien vignoble de la montagne de Cahors, abandonné depuis le phylloxera.

Aujourd'hui, plus de 40 ans après, 58 hectares sont plantés sur ces coteaux de Haute-Serre, qui



Hiver 1986-1987 : creusement du chai du Château de Mercuès sous les jardins du château

semblaient alors perdus à jamais à toute culture. L'Appellation Cahors a multiplié par dix sa surface en production, de nombreux vigneron ayant suivi l'impulsion donnée par Georges Vigouroux. C'est durant cette période que le vin de Cahors bâtit sa notoriété.

Au début des années 1980, Georges Vigouroux rachète le Château de Mercuès, joyau architectural du Quercy et hôtel restaurant Relais & Châteaux depuis les années 1950. Il s'engage ainsi dans une nouvelle aventure : l'oenotourisme.

Années 1990: l'union fondatrice de deux générations

Bertrand-Gabriel Vigouroux intègre l'entreprise transférée à Cahors et le concept des « Atrium » est lancé : des boutiques-caves pour mettre en valeur les vins du Sud-Ouest et les produits régionaux.

Années 2000: des terroirs français aux bodegas argentines

Bertrand-Gabriel explore le Malbec jusqu'en Argentine avec le vignoble de Mendoza.

De 2008 à 2011, toujours sensible à l'avenir du Malbec, il réalise de nombreux investissements au Château de Haute-Serre et au Château de Mercuès, avec notamment des installations respectueuses de l'environnement.

« La Table de Haute-Serre », restaurant bistrannique au milieu des barriques, est créée dans les chais du domaine, mettant en scène le cépage fétiche dans un écrin épuré et authentique.

Aujourd'hui

L'oenotourisme de Georges Vigouroux a cédé la place à l'agritourisme de Bertrand-Gabriel, prônant le respect et la mise en valeur des produits régionaux : Malbec, truffe, safran.

Locavore confirmé, Bertrand-Gabriel Vigouroux explore et expérimente les terroirs du Malbec : du Quercy aux bodegas argentines, sa quête est nourrie de rencontres, de rapprochements de savoir-faire et d'expertises. Animés par une passion commune, il s'attache, avec son condisciple Paul Hobbs, célèbre pour ses grandes cuvées, à créer des vins haute couture, du sur-mesure issu de parcelles exceptionnelles, comme en témoigne la collection « Icône ».

Le Malbec dans la peau

Cot, Malbec ou Auxerrois... **Trois noms pour un cépage unique.** Avec sa feuille ronde et cloquée, sa grappe bien aérée et sa peau noire, le Malbec a un potentiel qualitatif en France et à l'international dont Bertrand-Gabriel Vigouroux a toujours été convaincu. Du **vignoble cadurcien** à celui de **Mendoza** en Argentine en passant par **Buzet**, le cépage est aussi polymorphe que polychrome, embrassant une multitude de teintes, délivrant une infinie palette d'arômes. Un caméléon difficile à travailler, que la famille Vigouroux a su apprivoiser, sur son sol d'origine, sa terre d'adoption ou d'insoupçonnés terroirs de prédilection.

Un vin noir nommé... désir

Dans la Vallée du Lot et sur les plateaux, tout ce qui est précieux est noir : le vin rouge, rebaptisé par les Anglais dès le Moyen-Âge de « black wine », mais aussi la truffe, dont on trouve les arômes dans les Malbecs.

Signe particulier du Malbec ?

Sa capacité à synthétiser en quantités importantes des anthocyanes, pigments naturels du vin rouge. Une excentricité qui permet au Malbec d'être proluxe dans la diversité de ses teintes, s'offrant un camaïeu de noirs purs, de rouges profonds, de pourpres intenses, de violets puissants.

Le Malbec d'origine

Cultivé en Quercy depuis l'époque romaine, le Malbec est le cépage roi de l'appellation Cahors, entrant à 70% minimum dans l'encépagement des vignobles.

Une AOC/AOP Cahors se distingue de ses homologues du Sud-Ouest par sa vivacité. De son association tanins/acidité, le Malbec de Cahors tire sa personnalité unique et sa surprenante longévité.

L'union sacrée au pied de la Cordillère des Andes

Plus récent, le vignoble de Mendoza en Argentine : véritable terroir d'adoption du Malbec, depuis l'introduction du cépage par l'agronome français Michel Pouget, en 1868. Une terre aride sur laquelle le cep cadurcien s'exprime parfaitement.

Amoureux de l'histoire du cep, passionné par sa puissance aromatique et sa couleur noire profonde depuis plus de 30 ans, Bertrand-Gabriel Vigouroux en a fait son leitmotiv, arpentant le vignoble français puis argentin en quête d'une symbiose cépage/terroir. Vigneron et oenologue de formation, il poursuit ainsi l'œuvre de son père, avec l'héritaire passion du Malbec dans l'album de famille. Dans cette quête de l'excellence, Paul Hobbs, l'artisan de grands vins rares collabore désormais sur les vignobles familiaux. Le cépage Malbec est ainsi sublimé : en Amérique du Sud, à Cahors mais aussi à Buzet que décline la collection Antisto.



Bertrand Gabriel Vigouroux,
expert du Malbec





Château de Haute-Serre

Berceau du Malbec

Près des safranières de Laburgade et à quelques kilomètres de Lalbenque, célèbre capitale de la truffe noire *Tuber Melanosporum*, s'élève le Château de Haute-Serre. Un lieu baigné de soleil dès les premières heures de la journée... Un sol caillouteux riche d'argiles rouges... Une exposition Sud/Ouest et Sud/Est : un terroir idéal pour la culture du Malbec. Étape ultra gourmande sur la route des vins, lieu de rendez-vous pour les oenophiles et les gastronomes, le Château de Haute-Serre est un site dédié à l'agritourisme : bistronomie dans les chais, visites du vignoble, ateliers de dégustation, ateliers vendanges et cours de cuisine autour de séquences thématiques y sont proposés.



Un vignoble mythique

Témoin d'une épopée de plusieurs siècles, le vignoble du château existait déjà au Moyen-Âge, propriété de l'Abbaye de Lagarde Dieu en Tarn et Garonne. Il s'étendait alors sur presque 1000 hectares. En 1580 après le pillage de la cathédrale Saint-Etienne par les Huguenots, une femme récupéra, dans les ordures, la « Sainte Coiffe » du Christ conservée à Cahors depuis le XIIème siècle. Géron Dadine d'HauteSerre la racheta contre du blé, et la fit sortir de Cahors le 4 juin pour la cacher à Haute-Serre. Sans jamais perdre de vue sa vocation viticole, le Château de Haute-Serre et son vignoble figurent sur un menu de gala de 1889 aux côtés de Château Margaux et des vins de Pommard. Mais il n'échappe pas au phylloxéra fin XIXème : complètement ravagé, il est abandonné à la végétation sauvage du causse de Cahors pendant près d'un siècle.

Un domaine viticole unissant esthétique & technique

En 1975, Georges Vigouroux le sort définitivement de l'ombre. La toute première récolte du Château de Haute-Serre voit le jour après cinq longues années de travaux nécessaires à la

renaissance du vignoble.

Dès 1989, Bertrand-Gabriel Vigouroux s'attache à parfaire le travail entrepris par son père.

Les efforts techniques sont sans concession et les options choisies sont celles de l'excellence : replantation à haute densité, politique de culture raisonnée (vendange en vert, baisse des rendements...) et une stratégie Haute Valeur Environnementale en cours d'installation.

Les vins, la revendication de l'élégance avant tout

Vignoble emblématique, Haute-Serre représente une centaine d'hectares d'un seul tenant. Situé sur les plateaux kimméridgiens de Cahors, son terroir de pierraille argilo-calcaire à 300 mètres d'altitude, permet au Malbec de s'exprimer avec toute l'intensité et la richesse des arômes qui lui sont propres ! Le Château de Haute-Serre propose des vins atypiques, de grande race qui se distinguent par leur trame tannique soyeuse, leur finesse exceptionnelle, leur aptitude à apporter du plaisir au consommateur. Robes pourpres, nez dominants de vanille, de fruits et de violette : les vins sont délicieusement gourmands. En bouche, leur élégance et leurs tanins puissants offrent des finales d'une grande longueur.



La Table de Haute-Serre : une bistronomie tonique et créative récompensée du BIB gourmand par le guide Michelin.

La Table de Haute-Serre est une création de Bertrand-Gabriel Vigouroux, imaginant un concept inédit de bistronomie dans les chais. Notes de barriques, chais en pierre, art moderne, architecture design, créativité culinaire, audace œnologique se fondent naturellement dans un seul et même décor.

Du bistrot, il y a l'atmosphère conviviale et l'accueil chaleureux dans un cadre de loft chic et moderne. De la gastronomie vient tout droit la carte avec un menu du marché du jour. On y déguste une terrine de foie gras au chocolat, un risotto à la truffe noire, un baron d'agneau rôti au thym, une crème brûlée au safran du Quercy ou encore une soupe de Gariguettes au Malbec...

Ici, en lieu et place du maître de chai, règne un couple à l'image de ce restaurant raffiné: Christine Vigouroux, ardente mécène de la haute gastronomie locale, et Bertrand Gabriel Vigouroux, défenseur passionné des vins Malbec de Cahors. A l'image de l'union sacrée qui lie les créateurs de cet endroit, la Table de Haute-Serre vous propose une alchimie parfaite entre la gastronomie et nos grandes cuvées où l'art de vivre exprime toutes ses facettes. Adresse familiale par excellence, cette table vigneronne émerveillera les petits comme les grands.

Chaque année, de janvier à mars, au cœur de la saison de la truffe de Lalbenque, l'événement « **Toques n' Truffles** » place ainsi la Tuber Melanosporum en tête d'affiche lors de menus découvertes, de soirées 100% truffes, de duos de chefs. Décliné sous toutes ses coutures, le champignon mystérieux est alors sans cesse réinventé sublimant la cuisine bistronomique, moderne et colorée d'**Allan Duplouich**.

L'agritourisme à Haute-Serre ateliers œnologiques et stages toqués !

Immersion au cœur du vignoble dans l'effervescence des vendanges, voyage dans les cuisines de Allan Duplouich, dégustations pédagogiques du Malbec... Le Château de Haute-Serre propose des activités ludiques autour de la gastronomie, du Malbec et du terroir.

Atelier vendanges : une ½ journée en octobre avec visite de la cave et du chai, balade commentée dans les vignes, participation à la cueillette du raisin et banquet vigneron.

Cours de cuisine : une fois par mois, le Chef Allan Duplouich initie les amoureux du bon et du beau à sa cuisine créative. Une ½ journée haute en saveurs où l'on cuisine les produits lotois, déguste les vins du château et déjeune les mets préparés.

Atelier dégustation : une initiation de 2h30 aux secrets du Malbec dans une ambiance conviviale et captivante. L'atelier propose une visite guidée du domaine et des chais, une analyse sensorielle, des expériences ludiques et une dégustation de 6 crus du domaine...

Renseignements & réservation

05 65 20 80 20 - hauteserre@g-vigouroux.fr

www.hauteserre.fr

La Table de Haute-Serre

Les vins du Château de Haute-Serre

Les grands vins rouges :

Icône WOW, AOC Cahors.

Récolté sur les meilleures parcelles du Château, ce 100% Malbec issu d'une récolte manuelle permet une belle sélection des grappes qui précède une sélection des baies au chai. La vinification se déroule dans de petites cuves (16 hl), le vin est ensuite élevé pendant 24 mois dans les meilleures barriques neuves françaises. Seules 3000 bouteilles sont produites durant les meilleures années. C'est un vin rare et exceptionnel avec une belle robe pourpre et un nez très expressif de mûre et de réglisse. Élégance en bouche avec des tanins soyeux particulièrement impressionnants et une finale longue, complexe et sophistiquée.

Géron Dadine, AOC Cahors.

Ce 100% Malbec porte le nom du premier propriétaire du château au 16ème siècle, Géron Dadine. Les raisins sont récoltés à la main, suivis d'une vinification minutieuse. Ensuite, le vin est élevé pendant 18 mois dans les meilleures barriques françaises. Les parcelles sont situées sur les parties concaves du domaine, des sols bien drainés. Le fruit de ces efforts est séducteur, le vin est concentré avec des tanins délicats présentant une longue finale sur les épices et les fruits noirs.

Grand vin, AOC Cahors.

Le premier vin est réalisé avec 90% de Malbec, 7% de Merlot et 3% de Tannat. Les vignes sont bien implantées sur ce terroir argilo-calcaire orienté sud-ouest. La vinification est longue avec des cuves sous température contrôlée. Après cette fermentation minutieuse, le vin est élevé un an en barriques. Le vin présente un équilibre remarquable avec une belle concentration et développe une finesse élégante tout en démontrant la puissance d'un grand Malbec avec beaucoup de complexité.

Lufter, AOC Cahors.

Une véritable innovation dans cette nouvelle cuvée du Château de Haute-Serre, qui fait le pari d'accorder un vin non plus à un met mais à un instant. À l'origine de notre nouveauté, LUCTER du Château de Haute-Serre : le plaisir et la convivialité dans un vin gourmand, fruité et facile à boire dont le procédé de vinification garantit l'expression la plus sincère du malbec.

Le grand vin blanc :

Albesco Chardonnay, IGP Côtes du Lot blanc sec.

Ce vin blanc n'est pas un cépage traditionnel sur Cahors, cependant le terroir de Haute-Serre présente un atout majeur, son sol kimméridgien. Les raisins sont triés et récoltés à la main, le vin est ensuite élevé sur lies fines en barriques de 400 litres. Ce vin audacieux produit des notes florales, minérales et fruitées. Une belle rondeur en bouche avec une finale tendue et complexe.

Le grand vin pétillant :

Bellefleur, Malbec rosé méthode traditionnelle brut.

Une expression rare et intrigante du Malbec... Cette méthode traditionnelle est un assemblage d'un rosé de pressée et de saignée issue des parcelles les plus fraîches du domaine. Bertrand-Gabriel Vigouroux a choisi un dosage brut à 7 grammes, pour préserver la finesse du Malbec et nous avons opté pour un élevage sur latte pendant 16 mois pour obtenir de fines bulles. Ce vin dévoile un bouquet floral avec des notes de fruits rouges et une belle minéralité. La finale est parfaitement équilibrée, un grand ambassadeur pour le Malbec dans le monde.

Icône WOW, AOC Cahors.

2014 : 16/20 Jancis Robinson
2011 : 92/100 Robert Parker Wine Advocate, 92/100 Wine Enthusiast et 93/100 Wine Spectator
2010 : 93/100 Wine Enthusiast et 94/100 Wine Spectator
2009 : Malbec d'or Malbec International Competition, 93/100 Wine Enthusiast et 91/100 Wine Spectator.



Géron Dadine, AOC Cahors.

2016 : 94/100 & Cellar Selection Wine Enthusiast et 91/100 Wine Spectator
2015 : 93/100 Wine Enthusiast et 90/100 Wine Spectator
2014 : coup de coeur et * au Guide Hachette 2018, 17,5/20 Jancis Robinson et 91/100 Wine Spectator, 94/100 Wine Enthusiast
2011 : 91+/100 Robert Parker Wine Advocate et 92/100 Wine Enthusiast
2010 : 92/100 Wine Enthusiast et 93/100 Wine Spectator
2009 : 92/100 Wine Enthusiast et 91/100 Wine Spectator
2005 : 90/100 Wine Enthusiast
2000 : Médaille d'argent Concours des Grands Vins de France, Mâcon



Grand vin, AOC Cahors.

2016 : 92/100 Wine Enthusiast & Editors' Choice, * au Guide Hachette 2019
2015 : 92/100 Wine Enthusiast & Editors' Choice, * au Guide Hachette 2018
2014 : 1 étoile au Guide Hachette
2013 : Médaille d'argent au Concours des Grands Vins de France, Mâcon
2012 : 91 Cellar Selection Wine Enthusiast et 17/20 Jancis Robinson
2011 : 1 étoile Guide Hachette et 90/100 Wine Enthusiast
2010 : 92/100 Wine Spectator et #40 Top 100 Wine Spectator
2009 : 90/100 Wine Enthusiast et 90/100 Wine Spectator
2008 : 91/100 Wine Enthusiast, 90/100 Decanter, 90/100 Weinwirtschaft Magazine et Médaille d'or au Concours des Grands Vins de France, Mâcon
2004 : *** au Guide Hachette



Lucter, AOC Cahors.

Albesco Chardonnay, IGP Côtes du Lot blanc sec.

2014 : 16/20 Jancis Robinson
2013 : 90/100 Wine Enthusiast
2011 : 90/100 Wine Spectator



Bellefleur, Malbec rosé méthode traditionnelle brut.



Sol argilo-calcaire du sidérolithique



Concrétions ferrugineuses dans les argiles rouges du Château de Haute-Serre

Un terroir d'exception

Situé entre les 44e et 45e parallèles, le vignoble de Haute-Serre bénéficie d'une situation privilégiée à égale distance de l'océan Atlantique, de la Méditerranée et des Pyrénées. Alchimie naturelle de plusieurs critères - géologie, profondeur du sol, altitude et distance par rapport à la rivière Lot. Haute-Serre est composé d'un terroir complexe d'argiles et de calcaires du Kimméridgien propices à l'élaboration de grands vins de garde. Sur les hauteurs, à 300m d'altitude, le plateau

calcaire est composé de pierrailles enrobées d'argiles rouges, plus ou moins mêlées en sous sol d'argiles bleues et parfois recouvertes de formations sidérolithiques riches en concrétions ferrugineuses. C'est cette particularité qui confère la grande finesse souvent attribuée aux vins du Château de Haute-Serre. La température moyenne annuelle est de 18.7°C, les nuits étant très fraîches. La moyenne des précipitations annuelles atteints 788 mm.

Ce terroir exceptionnel particulièrement propice à la culture du Malbec se

prête également parfaitement bien à l'élaboration de grands blancs. En effet, les grands blancs français sont le plus souvent plantés sur des sols du sidérolithique. Convaincu du potentiel de son terroir, Bertrand Gabriel Vigouroux a rapidement choisi de planter du Chardonnay à Haute-Serre, obtenant des cuvées d'une grande élégance.

Haute-Serre, à 10 mn de Lalbenque, est également un terroir à truffes. Bertrand Gabriel Vigouroux y a planté 1000 chênes truffiers, pour récolter la célèbre *Tuber Melanosporum*.



Château de Mercuès

Le Cru Hôtel
- Occitanie -

Le Château de Mercuès fait partie de ces endroits que l'on imagine, que l'on rêve, que l'on invente. S'il semble sorti tout droit d'un conte, son riche passé peut réellement illustrer de passionnantes pages d'un livre d'histoire. Séjourner à Mercuès, c'est plonger dans un site épique et un cru-hôtel exceptionnel. À la fois Relais & Châteaux, restaurant gastronomique étoilé et domaine viticole, le Château de Mercuès s'impose comme un havre de paix au cœur du Quercy.





Un symbole chic de l'histoire

Mercurès, Mercurii, Mercure ... à l'origine du lieu, le dieu du voyage. On retrace ses origines à un camp fortifié de l'époque Gallo Romaine : le camp de Mercure («Castrum Mercurii») est ainsi nommé pour avoir été un temple consacré au dieu romain du voyage. Perchés entre ciel et terre sur un promontoire rocheux, le Château et ses tours crénelées dominant, depuis le Moyen-Âge, les collines du Lot embrassant dans une échappée vertigineuse toute la vallée.

Un hôtel Relais & Châteaux avec l'excellence pour credo

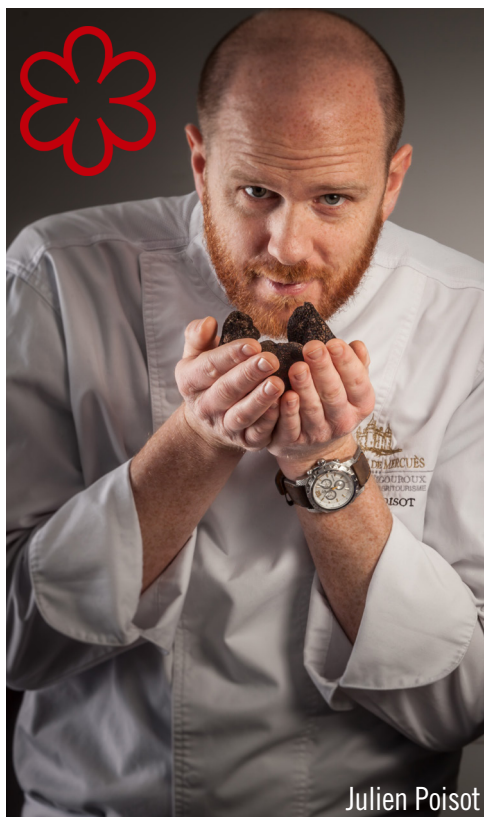
Quel que soit son propriétaire, le Château a toujours conservé l'âme

de son passé. Passé que le maître de céans, Georges Vigouroux, a pris soin de protéger jusqu'en 2010 et que son fils, Bertrand-Gabriel, conjugue aujourd'hui au confort et à l'élégance, dans un souci de qualité intemporelle et de chic absolu.

Demeure des Comtes Évêques depuis le XIII^{ème} siècle, le Château de Mercurès a traversé les différentes influences de l'art au cours de l'Histoire de France. Dans cet esprit, la famille Vigouroux a travaillé avec l'architecte Axel Letellier, spécialisé dans la conservation du patrimoine, afin de redonner son style d'origine à chaque chambre : Renaissance, Louis XV, Louis XVI, Empire, Art déco... Sur sept étages, le Château se fond dans un labyrinthe de couloirs, escaliers, terrasses et

décrochements permettant l'accès à 24 chambres et 6 suites aux noms et styles différents, aussi luxueuses qu'atypiques.

Attentive aux détails, la famille Vigouroux fait du sommeil de ses hôtes, un véritable rêve. Ainsi l'intégralité de la literie du château a été soigneusement choisie : matelas Treca cousus main, capitonnage intégral, suspension Pullman, sommiers à ressorts ensachés mais aussi finesse métissée des housses de couettes et taies d'oreillers fabriquées par un spécialiste en lingerie fine. Les chambres sont également parées de hautes technologies avec par exemple les « télévisions miroirs » qui s'intègrent au décor et se font oublier à volonté ...



Julien Poisot

Mercuès, un restaurant gastronomique étoilé au guide Michelin.

À demeure de seigneurs... festins de rois ! À la carte du restaurant, les menus élaborés par Julien Poisot, chef au piano de Mercuès depuis avril 2014. Cet esthète de la cuisine fait voyager les produits régionaux vers les hautes sphères de la gastronomie.

Son crédo ? La sincérité des produits et l'esthétique simple d'un plat. Parmi ses spécialités, le dos de sandre rôti et cuit en cocotte aux aromates avec miroir de Malbec et méli-mélo de betteraves et jeunes racines ou encore le pigeon au sautoir et son cube de foie gras. Tombé dans les marmites depuis son plus jeune âge, Julien Poisot s'illustre déjà pour son talent de la cuisson juste, celle qui transcende le produit sans en dénaturer la quintessence.

Le Bistrot du Château

Cantine élégante à ciel ouvert, permet d'allier l'éveil des sens à la gourmandise via une formule déjeuner. Le Chef propose ainsi une carte version bistrot chic, légère et originale inspirée du marché du jour et changeante au gré du terroir : tartare de tomates & saumon fumé accompagné de son sorbet huile d'olive et basilic, jambon de Bigorre en Totti en salade, tartelette au chocolat et sorbet menthe ...

(Dès le mois de mai, du lundi au vendredi pour déjeuner)

Week-end Malbec, truffes & fantaisies

Un séjour pour apprécier le charme de huit siècles d'histoire rythmés par la truffe, le safran et le Malbec.

Séjour Vignobles & Châteaux

Un séjour au coeur du vignoble de Cahors avec découverte des Grands Malbecs.

Séjour De villages en vignobles

Un séjour à la découverte du patrimoine architectural et gastronomique lotois.

Renseignements & réservation

05 65 20 00 01

mercues@relaischateaux.com

www.chateaudemercues.com

Un écrin pour grands crus

Fleuron de la famille Vigouroux depuis 1983, le Château de Mercuès révèle l'excellence de son terroir, célébrant chaque année des millésimes toujours plus appréciés. Son vignoble atypique (50% de plantation à 6666 pieds par hectare) permet d'obtenir des vins concentrés avec de grands potentiels de garde. Réputés pour la beauté de leurs robes, d'un noir profond, et pour leurs arômes complexes et raffinés, ce sont des vins d'une grande ampleur.

Parallèlement au vignoble, le Château de Mercuès jouit d'un magnifique chai de vinification et de vieillissement, creusé à même la roche sous les jardins du Château où

le coup de crayon de l'architecte fut un coup de maître. Sous les voûtes en volutes de béton brut – magnifique perspective romano-byzantine – dominant d'impeccables alignements de barriques. En 1986, ce chai inaugurerait la nouvelle ère des chais design, qui n'a fait que s'amplifier depuis. La température moyenne annuelle est de 18.7°C, les nuits étant très fraîches. La moyenne des précipitations annuelles atteints 788 mm.

Bertrand-Gabriel Vigouroux y mène les vinifications avec beaucoup de rigueur : sélection parcellaire, sélection du raisin distribué cuve par cuve, parcelle par parcelle, remontages longs pour extraire

les plus beaux tanins du Malbec, recherche de la meilleure harmonie entre le vin et le bois avec des essais sur des barriques de provenances différentes.

Situé sur les troisièmes terrasses de la vallée du Lot, la haute terrasse du Mindel (-500 000 ans), le vignoble de Mercuès a la particularité d'être composé d'éboulis calcaires du Causse enrichis d'alluvions très anciennes qui produisent les Cahors les plus riches et les plus aptes à la garde, offrant des vins très réputés.



Sol argilo-silicieux du quaternaire ancien au Château de Mercuès



Fresque réalisée par Christine de Beauchêne en 1992

Les vins du Château de Mercuès

Les grands vins rouges :

Icône WOW, AOC Cahors.

Les raisins sont récoltés au meilleur moment de leur maturation, les baies sont ensuite sélectionnées à la main pour produire cette cuvée 100% Malbec. La vinification réalisée est méticuleuse, les raisins sont macérés à 4°C pendant 3 jours avant une fermentation dans de très petites cuves de 16 hl et chaque parcelle est vinifiée séparément. La fermentation malolactique se fait ensuite en barriques, puis le vin est lentement élevé pendant 24 mois en barriques neuves issues des meilleurs tonneliers français. Ce travail d'orfèvre est récompensé par une dégustation hors-norme, où délicatesse et puissance s'entremêlent sur une finale de velours complexe et persistante.

Malbec 6666, AOC Cahors.

Les raisins proviennent d'un vignoble planté à haute densité avec 6 666 pieds par hectare, alors que la moyenne du vignoble de Cahors est de 4 500. Provenant des meilleures parcelles du vignoble, les vins sont vinifiés séparément afin d'affiner l'assemblage final de ce 100% Malbec. Le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne de l'Allier, majoritairement neufs. Il révèle un bouquet puissant de réglisse, avec de notes subtiles de chocolat, de mûre, de cassis. L'équilibre en bouche est séducteur, présentant de belles épices agrémentées de beaux fruits noirs sur des tanins soyeux.

Grand vin, AOC Cahors.

Notre premier vin est assemblé avec 90% de Malbec et 10% de Merlot. Le travail à la vigne est soigné et la fermentation s'effectue dans des cuves à température contrôlée. Après cette méticuleuse fermentation, il est élevé un an en barriques. Le résultat garanti un vin très élaboré : riche, intense et subtil, avec une belle combinaison de fruits et d'épices. Très riche en bouche, il a des notes de cerise confite soutenues par une belle maturité et une longueur élégante...

Le Vassal, AOC Cahors.

Le Vassal est un assemblage de 85 % de Malbec et 15% de Merlot. C'est un vin de caractère qui présente une belle expression de son terroir révélée par un travail minutieux à la vigne et au chai. Ce vin est très aromatique, avec une robe profonde et des tanins mûrs agrémentés par d'élégantes épices.

Les grands vins blancs :

Chenin blanc sec, IGP Côtes du Lot blanc sec.

Un raisin inhabituel à Cahors de nos jours, cependant, des études historiques récentes démontrent que le Chenin serait originaire du sud-ouest...

Celui-ci est récolté minutieusement et les baies sont triées à la main, grain par grain, suivi d'un débouillage à froid. La fermentation est faite en barriques suivie par un élevage sur lies fines. Un vin blanc charmant avec un nez explosif d'arômes floraux et de fruit blanc à noyaux. Il présente une belle amplitude en bouche avec de belles épices, la finale est tendue pour un vin équilibré.

Chenin blanc doux, IGP Côtes du Lot blanc doux.

Ce blanc gourmand et moelleux est entièrement vinifié puis élevé en barriques de chêne de 400 litres. En bouche, le fruit charnu domine, en particulier la pêche. L'attaque fraîche est vive en bouche et délicatement équilibrée par l'onctuosité du Chenin doux.

lcône WOW, AOC Cahors.

2015 : 93/100 Wine Spectator et 93/100 Wine Enthusiast & Cellar Selection
2014 : 91/100 Wine Spectator et 17/20 Jancis Robinson
2011 : 90/100 Wine Spectator
2010 : 93/100 Wine Enthusiast
2009 : 93/100 Wine Enthusiast



Malbec 6666, AOC Cahors.

2016 : 94/100 Wine Enthusiast & Cellar Selection
2015 : 94/100 Wine Enthusiast & Cellar Selection
2014 : coup de coeur et 2 étoiles au Guide Hachette 2018, 17/20 Jancis Robinson et 94/100 Wine Enthusiast
2011 : 90/100 Robert Parker Wine Advocate et 92/100 Wine Enthusiast
2009 : 90/100 Wine Spectator et Grand Malbec d'Argent au Malbec international Competition
2008 : 90/100 Wine Enthusiast



Grand vin, AOC Cahors.

2016 : 92/100 Wine Enthusiast & Cellar Selection et 90/100 Wine Spectator
2015 : 92/100 Wine Enthusiast et 1 étoile au Guide Hachette 2019
2014 : 92/100 Wine Enthusiast et 16/20 Jancis Robinson et Médaille d'argent au Concours des Grands Vins de France, Mâcon
2012 : 2 étoiles Guide Hachette des Vins
2011 : 1 étoile Guide Hachette des Vins et 92/100 Wine Enthusiast
2010 : Médaille de bronze Concours des Grands Vins de France Mâcon
2009 : 91/100 Wine Enthusiast et 90/100 Wine Spectator



Le Vassal, AOC Cahors.

2016 : Or au concours général agricole de Paris
2015 : Bronze au Texsom
2014 : Médaille d'or au Decanter World Wine Awards
2012 : Médaille d'or Concours Féminalise, Médaille d'argent Concours Général Agricole Paris et Médaille d'argent Concours des Grands Vins de France Mâcon
2011 : Médaille d'or International Wine Competition Rodeo Uncorked Houston et Médaille d'or au Concours des Grands Vins de France, Mâcon
2010 : 88/100 Wine Enthusiast
2007 : Médaille d'or Concours des Vins du Sud-Ouest et Médaille d'argent aux Vinalies internationales



Chenin blanc sec, IGP Côtes du Lot blanc sec

2015 : 90/100 Wine Enthusiast
2014 : 17/20 Jancis Robinson
2013 : 90/100 Wine Enthusiast



Chenin blanc doux, IGP Côtes du Lot blanc doux.



Une collection capsule

les cuvées Icône WOW

Bertrand-Gabriel Vigouroux a entrepris en 2009 une démarche qualitative ambitieuse pour élaborer des cuvées très haut de gamme, des vins « cousus main » de fils d'or et de noir. Pour y parvenir, il a fait appel à Paul Hobbs, le spécialiste incontesté du Malbec au monde. De cette rencontre est née une amitié, Paul accompagnant Bertrand-Gabriel et ses équipes dans cette quête de vins exceptionnels. Travail d'orfèvre, précision de maître-horloger, minutie des deux techniciens, le duo de vigneron compose avec la complexité du terroir - du choix des pieds dans les parcelles en fonction de leurs formes convexes, l'âge des vignes, l'exposition au soleil, à la nature des sols.

La complexité du Malbec, cépage à la fois fragile et puissant, le choix méticuleux des grappes qui sont ensuite triées et cueillies à la main, pied par pied, la complexité de la vinification : rien n'est laissé au hasard.

Les deux hommes sont œnologues mais aussi alchimistes : le choix minutieux des barriques d'élevage, sélectionnées parmi les plus beaux merrains, la chauffe des bois adaptée à la profondeur du vin, la magie de l'assemblage, la dégustation des barriques, une à une, et enfin le dessin du style de ces Malbecs parmi les plus grands du monde.

Quintessence du vignoble, les Icône se dégustent avec gourmandise. Fruit d'un travail toujours rigoureux, la collection flirte avec l'exceptionnel invitant les dégustateurs à un voyage émotionnel intense, une expédition raffinée au cœur des cinq sens en solo ou auprès d'une cuisine gastronomique.

■ Un *Malbec* ultraviolet
Icône WOW
☞ de Haute-Serre
AOC Cahors – 100% Malbec

Impossible de ne pas être séduit par cette robe aux beaux reflets violines, difficile de ne pas être sensible à son nez très aromatique sur la réglisse et la mûre. En bouche, on ne pense qu'à lui : trop de caractère pour mériter l'oubli. L'attaque est franche, les tanins soyeux, doucement poivrés. Il conquiert par sa finale longue, complexe et élégante.

Un *Malbec* noir extra
Icône WOW
☞ de Mercuès
AOC Cahors – 100% Malbec

Voyage sensoriel rare dans les hautes sphères de la dégustation : un vin puissant aux saveurs complexes de fruits noirs légèrement confiturés. Riche et concentré, aussi noir qu'élégant, il est construit sur une maturité exceptionnelle. En témoignent ses tanins de velours, son grain fin et son ampleur...

Un *Malbec* ténébreux ■
Icône WOW
☞ de Leret Monpezat
AOC Cahors – 100% Malbec

D'une grande pureté et d'une superbe harmonie, il sublime la dégustation par sa robe sombre, son nez pur aux arômes de cerise. Denses en bouche, ses tanins sont extrêmement soyeux, enrobés de fruit et bien beurrés.



Château de Mercuis

2009.

Martin...

Le Sud-Ouest dans toutes ses couleurs

Riche de l'expertise familiale sur le cépage Malbec, Bertrand-Gabriel Vigouroux a fait de la persévérance, de la curiosité, de l'expérimentation et de l'innovation, les moteurs principaux dans sa quête de l'excellence. Sur les propriétés familiales, sur les vignobles qu'il accompagne, comme dans la création des marques de la Maison Vigouroux, il s'attache à offrir le meilleur de l'expression du cépage Malbec : sur son terroir historique de Cahors bien sûr, mais aussi à Buzet où, au-delà de l'encépagement imposé, il cherche à recréer la vraie typicité de cette Appellation, et encore à Mendoza, en Argentine, sur le terroir d'adoption du Malbec.

Château Pech de Jammes



6 ha de paradis pour cultiver le Malbec

A l'échelle nationale, le Château Pech de Jammes est une collection capsule issue d'un vignoble de 6 hectares, propriété de Thomas Chardard, grand ami de Bertrand-Gabriel Vigouroux.

Véritable écrin naturel, le vignoble du Pech de Jammes s'enracine dans un clos en forme d'amphithéâtre, orienté plein sud et ceint par une traditionnelle murette de pierres sèches. Forte pente, roches calcaires, argile rouge, permettent de mener vers une grande maturité les tanins du Malbec.

Production confidentielle, travail rigoureux construit sur la finesse, vendanges tardives : voici du sur-mesure pour offrir des vins friands et chaleureux portés par l'élégance et la puissance.

Robes sombres et brillantes, arômes de fruits compotés, d'épices douces, finales longues et équilibrées caractérisent les cuvées.

Château Leret-Monpezat



Un écrin de vignes entre causses et vallée

Un Château empreint d'histoire, de contes et de Comtes, mais aussi de légendes dont celle de Jeanne Aymet, séduite par Henri IV au manoir de Leret. Domaine de 36 hectares, le Château Leret Monpezat s'épanouit au coeur de l'appellation, entre causses et vallée surplombant le Lot. Plus fidèle au vin de Cahors qu'à sa dulcinée (la chanson populaire « Ne pleure pas Jeanette » trouverait ses racines ici), Henri IV aurait sans doute apprécié la typicité des vins du Château, forte de l'alliance du Malbec et du terroir de Leret, dont la richesse aromatique, l'intensité impressionnante et la belle vivacité promet de rares instants de plaisir.

Associée avec Jean-Baptiste de Monpezat depuis les années 90, la famille Vigouroux a doté le Château d'un chai de vinification et de vieillissement. Le domaine occupe l'essentiel du plateau d'un des plus grands méandres de la rivière depuis Albas jusqu'à Belaye. Le sol est argilo-calcaire avec des alluvions anciennes du tertiaire déposées sur un sous-sol pierreux où affleurent quelques galets du premier lit de la rivière.

Composé pour sa majorité de Malbec (80%) et d'autres cépages comme le Merlot et le Tannat, le vignoble, replanté entre 1965 et 1975, est conduit en lutte raisonnée avec enherbement, effeuillage, vendange en vert, maîtrise des rendements et longue maturation. Afin de protéger le terroir de l'érosion et conserver son homogénéité et sa composition, celui-ci est drainé naturellement.



Château Tournelles



Un terroir exceptionnel en Buzet

Belle histoire que celle du Château Tournelles, élu par la famille Vigouroux pour exercer son savoir-faire hors des frontières de Cahors. Dès le départ, le Château Tournelles contient toutes les potentialités : vignes de plus de 30 ans, terroir déjà réputé avec son alternance de sols graveleux et argilo-calcaires surplombant la vallée de la Garonne, ainsi qu'un climat océanique qui permet d'obtenir des vins à la fois variés et typés. Ne voulant faire ni un Bordeaux, ni un Cahors, Bertrand-Gabriel Vigouroux s'est attaché à retrouver ce qui, au-delà de l'encépagement imposé, pouvait recréer la vraie typicité Buzet : il a opté pour la réintroduction du Malbec sur ce vignoble de 15 ha en complément au Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.



Tradition Familiale

la quintessence des vins d'Occitanie

La famille Vigouroux cultive avec passion les vignobles anciens d'Occitanie. La collection Tradition Familiale signe un savoir-faire qui associe avec harmonie l'excellence d'un cépage à un terroir prestigieux. Cette cuvée est un hommage à Germain Vigouroux, le père de Georges Vigouroux. Forte de son histoire et de son expérience depuis 4 générations, la famille présente de grands vins pour des expériences au sommet de l'art de vivre.

Tradition Familiale Malbec, IGP Comté Tolosan

Issue de raisins récoltés à parfaite maturité, cette cuvée est une ode au cépage Malbec.

Tradition Familiale Merlot, IGP Pays d'Oc

Cette cuvée tout en fruit et en rondeur est issue de l'Agriculture Biologique.

Tradition Familiale Pinot Noir, IGP Pays d'OC

Ce Pinot Noir a trouvé un beau terroir d'adoption en Occitanie sur les coteaux argilo-calcaire à l'ensoleillement généreux.

Tradition Familiale Carignan, IGP Pays d'Oc

Récolté sur les coteaux calcaires d'Occitanie, à l'ensoleillement parfait, ce Carignan est bien concentré et équilibré.

Tradition Familiale Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc

Ce vin plaisir, frais est une véritable compotée de fruits rouges.

Tradition Familiale Sauvignon Blanc, IGP Côtes de Gascogne

Cette cuvée vous séduira par son parfait équilibre entre minéralité et vivacité.



Pigmentum

la gamme de vins du Sud-Ouest

Rouge safran, rouge améthyste, rosé nacarat, blanc olive, blanc cristallin, blanc cuivré : la gamme Pigmentum se décline en six vins fruités, gourmands et accessibles. Une collection aussi éclatante que chatoyante qui anime les repas et les apéritifs au rythme du cercle chromatique. Rouge, blanc ou rosé : leurs typicités, leurs terroirs, leurs caractères permettent d'accompagner toutes les cuisines et toutes les saisons par des rencontres gourmandes sous couvert d'hédonisme.

Pigmentum 100% Malbec est un A.O.C Cahors rouge drapé de noir qui twiste entre rondeur et gourmandise. Disponible BIB 3L.

Pigmentum Rosé 100% Malbec est un I.G.P des Côtes du Lot poétique et pastel en robe nacarat, tout en fraîcheur. Disponible BIB 3L.

Pigmentum Merlot & Malbec est un A.O.C Buzet harmonieux tout en finesse et élégance sous sa robe violette.

Pigmentum Ugni Blanc & Colombard, I.G.P des Côtes de Gascogne, deux cépages qui conjuguent exotisme et fleurs de tilleul, entre chic et légèreté

Pigmentum Sauvignon Blanc, I.G.P des Côtes de Gascogne, incarne la joie de vivre et l'énergie avec son style vif et fruité. Disponible BIB 3L.

Pigmentum Gros Manseng, I.G.P des Côtes de Gascogne, ondule sous des reflets or, se fait mielleux et croquant



Gouleyant

Une marque historique de Georges Vigouroux

Le Gouleyant est la marque symbole de la Maison Vigouroux, mettant en évidence sa longue expérience du cépage Malbec. Créée dès le début des années 1980 par Georges Vigouroux, c'est sous ce nom que les premiers Malbecs de Cahors ont été exportés notamment sur New York, avec aujourd'hui encore, le même succès.

En créant Le Gouleyant, Georges Vigouroux a voulu offrir aux consommateurs un vin de Cahors mettant en valeur le principal cépage de cette région : le Malbec, où il est cultivé depuis plus de 2000 ans. Pour obtenir le caractère « Gouleyant » des tanins, il est vinifié à des températures autour de 25°C avec des temps de macération n'excédant pas 10 à 12 jours.

Le résultat est un Cahors séduisant, aux tanins souples et fruités qui lui donnent son nom, le terme « Gouleyant » : facile à boire. Un vin tout en rondeur, gourmand, qui s'accommodera de toutes sortes de plats.

Gouleyant se décline en 2 autres cuvées également : un rosé 100% Malbec fruité et gourmand et un blanc de gascogne expressif et frais.



Sauvignon Blanc



Malbec rouge



Malbec rosé

Antisto

le Malbec globe-trotteur

Mot latin qui signifie à la fois « je me surpasse » et « je suis au premier rang », Antisto est un concept pionnier qui explore le potentiel international du Malbec - cépage porte-drapeau de Cahors depuis 2000 ans et de Mendoza (Argentine) depuis 200 ans. Destinée aux amateurs du cépage et à ceux qui veulent le découvrir sur ses terroirs de prédilection, cette gamme inédite se décline en 2 cuvées :

« L'Autochtone »

Antisto – AOC Cahors
100% Malbec

Une belle rondeur, un fruité généreux et un soupçon d'exotisme définissent ce Malbec aux origines lotoises. Sa robe rouge rubis est brillante et sombre. Le nez révèle des parfums de petits fruits rouges et de très légères notes vanillées. En bouche, Antisto est rond et fruité avec des saveurs de cerise, prune, réglisse et une finale aux tanins longs et veloutés.

Le « Baroudeur »

Antisto – Mendoza
100% Malbec

Issu des provinces de Lujan de Cuyo et Maipu, élevé dans un climat semi-désertique et continental, il séduit au premier regard avec son total look carmin. Au nez, il révèle des senteurs de fruits rouges croquants, en bouche il surprend par un subtil équilibre entre la rondeur et le fruité, son volume laisse une finale tout en souplesse.





Atrium

CAVISTE - VIGNERON

Diversité, choix, ouverture sur d'autres typicités, les Atrium se veulent le théâtre de nouvelles initiations gustatives. Vitrine des plus grands Malbecs de Georges Vigouroux mais aussi vins fins, champagnes, truffes noires de Lalbenque, foies gras, safran ou encore chocolats, l'Atrium sélectionne chaque année des recettes authentiques et des produits régionaux.

Déjà pionnier dans sa distribution à l'export dans les années 1970, Georges Vigouroux a fait le choix de cette distribution qualitative et autonome à la fin des années 1980, faisant des Atrium, les premiers « concept-stores » français entièrement dédiés au vin.

Via une plateforme de commercialisation capable de distribuer depuis un seul lieu l'offre globale, les vins sont disponibles en vente multi-canal (dans le réseau de boutiques-caves « Atrium », en vente par correspondance et via la boutique en ligne) mais aussi dans le secteur traditionnel (cafés-hôtels et restaurants, cavistes, grossistes) et enfin à l'export dans plus de 25 pays.

3 magasins ATRIUM

CAHORS - Route de Toulouse - 05 65 20 80 90

GRAMAT - 9, place de la République - 05 65 38 70 30

SOUILLAC - Rond-point de Blazy - 05 65 37 20 80

Boutique en ligne : www.atrium-vigouroux.fr



Contact

Georges Vigouroux

Route de Toulouse CS20159 46003 Cahors Cedex 9

05 65 20 80 80

www.g-vigouroux.fr - vigouroux@g-vigouroux.fr