

Terre de Vins

Après avoir restructuré le vignoble, Bertrand-Gabriel Vigouroux fait monter en gamme ses vins en particulier au château de Haute-Serre.

« Cahors doit maintenant s'imposer comme LA référence en matière de vins, affirme Bertrand-Gabriel Vigouroux, 4eme génération de producteur-négociant, propriétaire des châteaux de Haute-Serre, Mercuès, Leret-Monpezat dans le Lot et Tournelles à Buzet. *Nos malbecs sont de véritables marathoniens qui n'ont cessé de progresser en qualité, preuve en est leur référencement en hausse continue sur google trends : la recherche malbec a même dépassé celle du merlot* ». Certes le cépage est un peu capricieux, ce qui lui a valu d'être abandonné un certain temps mais il est résistant au stress hydrique, ce qui devient un atout. La moyenne de production à Cahors avoisine actuellement les 32 hl/ha pour une récolte autour des 100 000 hl (elle s'élevait à 250 000 hl dans les années 90). « *Nous perdons peu à peu les volumes du Carte Noire mais ils ne sont pas remplacés suffisamment par des vins plus qualitatifs. Il faut davantage revendiquer ce que le malbec est à Cahors comme le pinot noir à la Bourgogne et l'inscrire dans l'univers des vins fins. Nous avons la chance d'avoir un cépage emblématique de notoriété internationale, qui est leader aux Etats-Unis, au Brésil, au Canada, en Grande-Bretagne où les Argentins ont installé sa notoriété. Reste à prouver que le malbec est aussi de Cahors et qu'il en est même originaire. Il ne manque que la création de valeur qui permettrait de nourrir tous les acteurs du métier et aussi d'apaiser les tensions entre la viticulture et le commerce. Comme au rugby, on a besoin de tout le monde pour gagner* ».

Malbec d'abord

Bertrand Gabriel s'est donc lancé dans la restructuration de ses vignobles en changeant les orientations afin d'éviter l'échaudage ou de mieux résister au réchauffement climatique, en replantant à forte densité (à plus de 6600 pieds/ha) sans effeuillage pour jouer sur les ombres portées et faire chuter les rendements par pied. *« Avec ce système, on peut faire baisser de 10 à 12° la température au sol. Aujourd'hui, le sujet de la densité de plantation devient primordial comme celui de l'accès à l'eau; il faut s'interroger sur le stockage des eaux de ruissellement car nous ne bénéficions plus des petites pluies d'été si bénéfiques à la vigne et remplacées ces dernières années par de gros orages qui ravinent les sols et vont directement dans le Lot. Autant essayer d'en profiter avant que l'eau n'arrive à la mer en moins de 48 h ».* Le vigneron-négociant a également misé sur une viticulture de précision avec des investissements dans la cartographie des parcelles, la réception des vendanges, les petites cuveries pour une vinification de plus en plus parcellaire. Cap prioritaire donné au malbec – *« on doit rester sur notre couleur phare, même si on a planté un peu de chardonnay à Haute-Serre et de chenin à Mercuès ».*

Chai pour Haute-Serre, château pour Mercuès

Après le grand chantier du vignoble suivra la rénovation du chai de Haute-Serre. Au fil des expériences menées depuis cinq ans entre inox et béton, il semblerait que l'option inox l'emporte, en tronconique inversé et thermorégulé *« qui apporte une précision millimétrée et une forte réactivité. Et comme pour un parcours d'excellence, c'est la régularité qui compte, nous ne travaillons pas en levures indigènes car avec 50 hectares, on ne peut pas se permettre de prendre des risques. J'estime que c'est le raisin avant tout qui fait le vin et je n'ai pas d'autre religion que le matériel végétal. En revanche, nous essayons de réduire à minima les doses de sulfites. ».*

Pas de changement pour l'instant sur le vignoble de Mercuès, juste des essais de clones et un choix de porte-greffes en fonction de la destination du vin, haut de gamme ou à volumes. Par ailleurs, des oliviers ont été plantés sur des parcelles de vignes moins qualitatives et 1,5 M€ ont été investis dans la restauration de la forteresse médiévale du XIII^e siècle. L'ancienne résidence d'été des comtes-évêques de Cahors abrite un Relais & Châteaux qui surplombe, majestueux, la vallée du Lot, et un restaurant gastronomique.

Terre de Vins a dégusté :

Cahors Château de Haute-Serre 2022 (HVE)

Un 100% malbec élevé à 20-30 % en amphore, le reste en barriques de 400 l. (à 50 % neuves) pendant 18 mois avec quelques remontages pour arrondir les tanins du malbec. Un mariage très harmonieux de concentration et de finesse sur une trame ample, des arômes de fruits noirs, graphite sur une touche de cacao et des tanins particulièrement soyeux (Disponible en septembre - 180 €)

IGP Côtes-du-Lot Prunelard 127 Opuscule de Haute-Serre 2020 (HVE)

Issu de la parcelle 127 à partir du prunelard, ce cépage oublié, « père » du malbec dont un demi-hectare a été replanté à Haute-Serre en 2016. Ce premier millésime est fermenté en cuve, élevé en barriques de 225 l. 12-18 mois avant le même temps de repos en bouteille. Racé, ample, délicatement épicé sur des arômes de fruits noirs et pruneaux, graphite. Une puissance enrobée dans des tanins d'une grande finesse (40€)