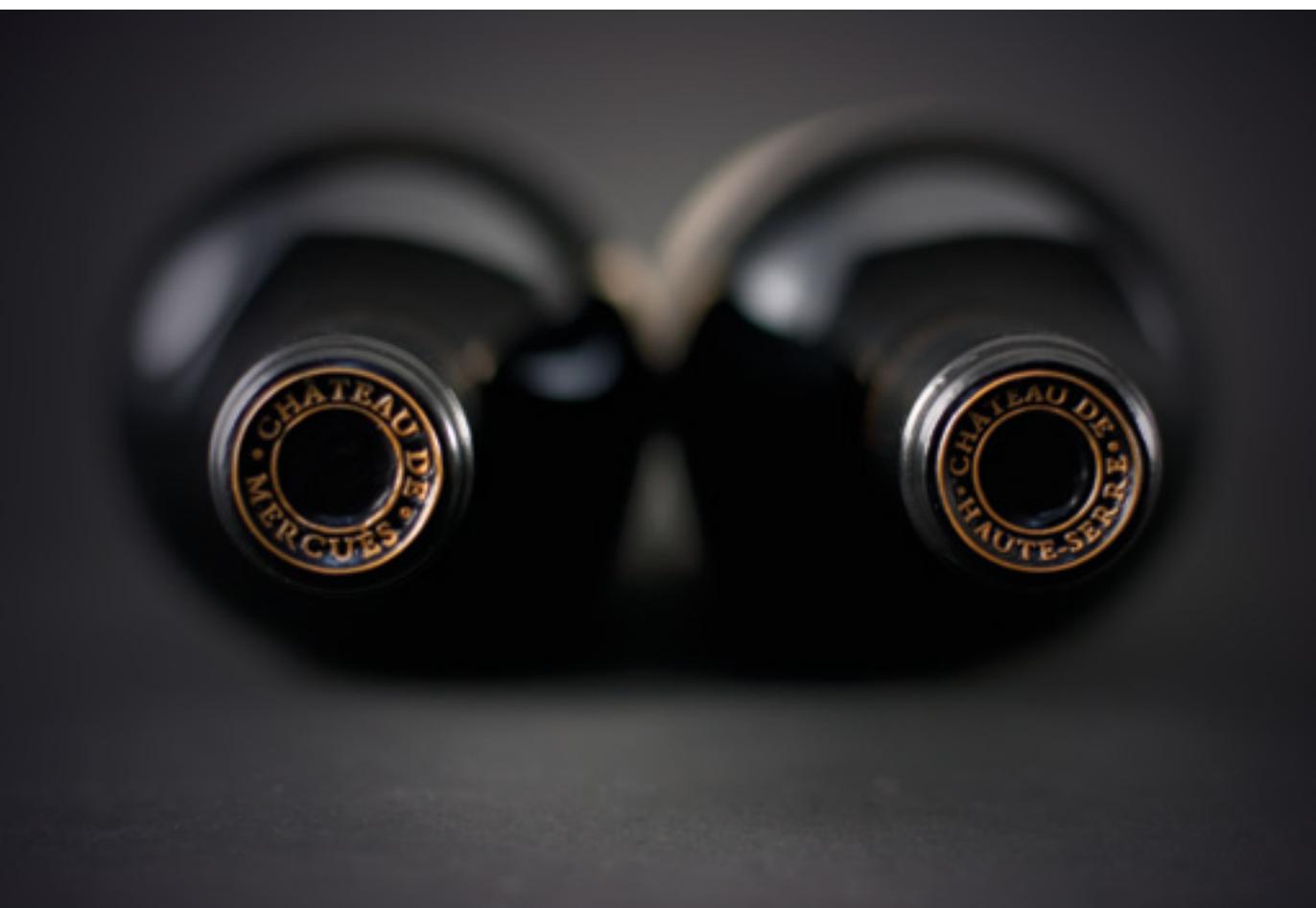


Grands Vins & Agritourisme

en

OCCITANIE



GEORGES VIGOUROUX
CRÉATEUR DE GRANDS MALBECS



Georges, Bertrand-Gabriel et Charles Vigouroux

La Maison Georges Vigouroux

Une saga familiale avec pour fil rouge,
le vin noir

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 de près de 150 hectares de vignes en Occitanie, la famille Vigouroux est le **spécialiste du Malbec** en France. À l'origine du vin noir, ses quatre châteaux et domaines viticoles permettent, dans des styles différents, d'offrir le meilleur de l'expression d'un cépage sur son terroir.

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 régionales.



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 connaît un essor considérable dès le 12ème siècle auprès des Anglais, favorisé par le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt. Il atteint 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 vieux 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 œnologue 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.



Bertrand-Gabriel Vigouroux





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 d'Occitanie

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. Quelques guerres de religions plus tard et 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. Grand, prestigieux, référent. Mais il n'échappe pas au phylloxéra fin XIXème début du XXème : 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 réhabilitation du terroir.

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

Les chemins techniques sont sans concession et les options choisies sont celles de l'excellence : replantation à haute densité, mise en place d'une politique de culture raisonnée (vendange en vert, baisse des rendements...).

Les vins, la revendication de l'élégance

Vignoble emblématique, Haute-Serre représente une centaine d'hectares d'un seul tenant. Situé sur les hauts coteaux 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.



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.

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.

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, suit 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.

Lafleur, AOC Cahors.

Le second vin du Château est issu d'un assemblage de 90 de % Malbec et 10% de Merlot. La vinification est traditionnelle pour la région. Le vin est élevé en foudres de 7400 litres pendant un minimum de 6 mois. C'est un joli vin présentant un nez séducteur sur le fruit et les épices. La bouche est souple et élégante, avec un magnifique équilibre entre l'acidité des tanins et des fruits rouges ...

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.

Les grands rosés :

Rosas Vinito, IGP Côtes du Lot rosé.

Ce rosé de Malbec est un rosé de pressée. La fermentation est réalisée sous température contrôlée pour conserver le maximum de fruit et de fraîcheur. Ce vin revêt une couleur de pétale de rose brillante. Au nez, le bouquet expressif révèle des arômes de cassis et de framboise. C'est un magnifique rosé de cépage Malbec présentant une belle complexité et suavité tout en restant sur la fraîcheur.

Bellefleur, Malbec rosé méthode traditionnelle brut.

Une expression rare et intrigante du Malbec... Cette méthode traditionnelle est un assemblage des rosés de pressée et de saignée issus 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 a 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.

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.

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.

2014 : * au Guide Hachette

2013 : Médaille d'argent au Concours des Grands Vins de France, Mâcon

2012 : 91 Cellar Selection Wine Enthusiast

2011 : 1 étoile Guide Hachette des Vins 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



Albesco Chardonnay, IGP Côtes du Lot blanc sec.

2013 : 90/100 Wine Enthusiast

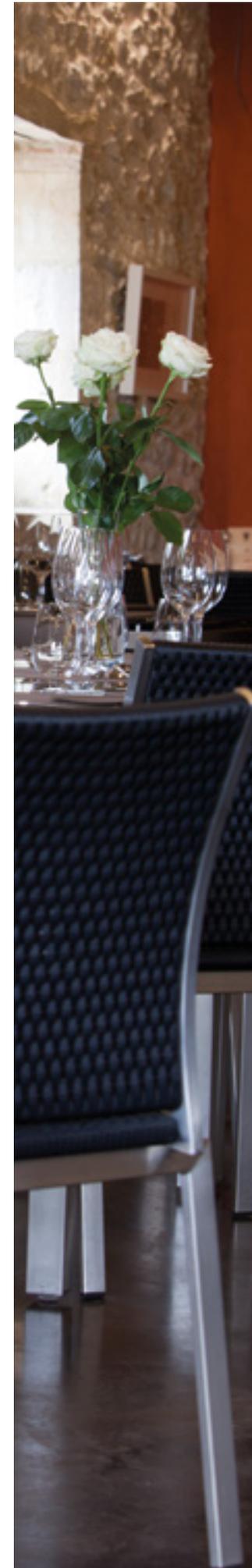
2011 : 90/100 Wine Spectator



Rosas Vinito, IGP Côtes du Lot rosé.



Bellefleur, Malbec rosé méthode traditionnelle brut.



Christine Vigouroux



La Table de Haute-Serre : une bistronomie tonique et créative

La Table de Haute-Serre est une création de Christine et 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, 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, des menus 100% truffes, de duos de chefs. Décliné sous toutes ses coutures, le champignon mystère est alors sans cesse réinventé sublimant la cuisine bistronomique, moderne et colorée de notre chef.

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

Immersion au cœur du vignoble dans l'effervescence des vendanges, voyage dans les cuisines du Château, 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, notre Chef des lieux initie les amoureux du bon et du beau à sa cuisine créative. Une ½ journée haute en saveurs où l'on cuisine les produits locaux, 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

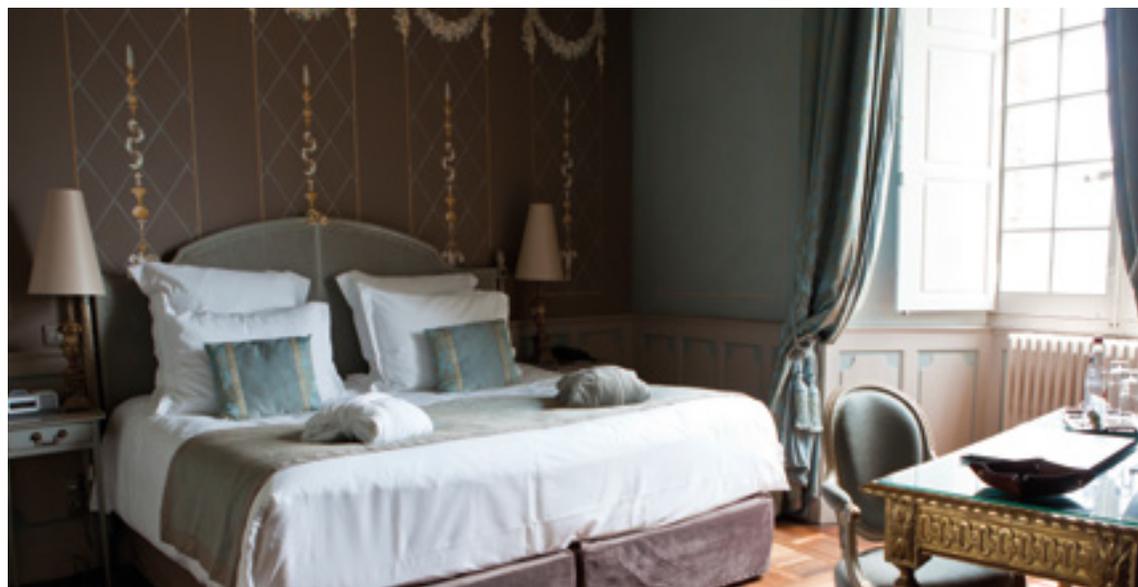


Château de Mercuès

L'hôtel winery
- 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 4 étoiles, restaurant gastronomique 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 XIIIème 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

Le Duèze, un restaurant gastronomique

À demeure de seigneurs... festins de rois ! À la carte du restaurant, les menus élaborés par Julien Poisot, Chef au piano de Mercurès 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 ...

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 inaugurait la nouvelle ère des chais design, qui n'a fait que s'amplifier depuis.

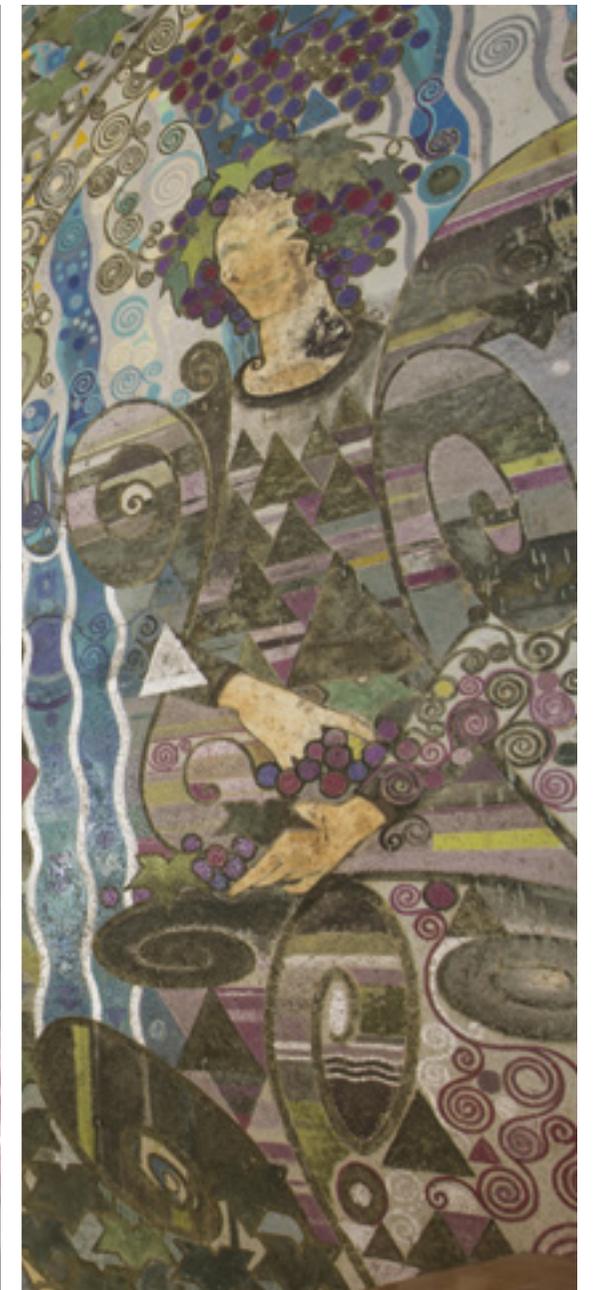
Bertrand-Gabriel Vigouroux y mène les vinifications avec beaucoup de rigueur : sélection parcelle, sélection du raisin distribué cuve

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 produit une cuvée hors-normes, 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, suit 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.

Icône WOW, AOC Cahors.

2011 : 90/100 Wine Spectator
2010 : 93/100 Wine Enthusiast
2009 : 93/100 Wine Enthusiast

Malbec 6666, AOC Cahors.

2011 : 92/100 Wine Enthusiast
2011 : 90/100 au Robert Parker Wine Advocate
2009 : 90/100 Wine Spectator et Grand Malbec d'Argent au Malbec international Competition
2008 : 90/100 Wine Enthusiast

Grand vin, AOC Cahors.

2014 : Médaille d'argent au Concours des Grands Vins de France, Mâcon
2011 : 92/100 Wine Enthusiast
2010 : Médaille de bronze Concours des Grands Vins de France Mâcon
2009: 91/100 Wine Enthusiast
2012 : 2 étoiles Guide Hachette des Vins
2011 : 1 étoile Guide Hachette des Vins et 92/100 Wine Enthusiast
2009 : 91/100 Wine Enthusiast et 90/100 Wine Spectator

Le Vassal, AOC Cahors.

2014: Médaille d'or au Decanter World Wine Awards
2012 : Médaille d'or Concours Féminale, 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
2003 : Médaille d'argent au Concours General Agricole, Paris.

Chenin blanc sec, IGP Côtes du Lot blanc sec

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 vignerons 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.



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



5 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 5 hectares, propriété de Thomas Chardard, grand ami de Bertrand-Gabriel Vigouroux.

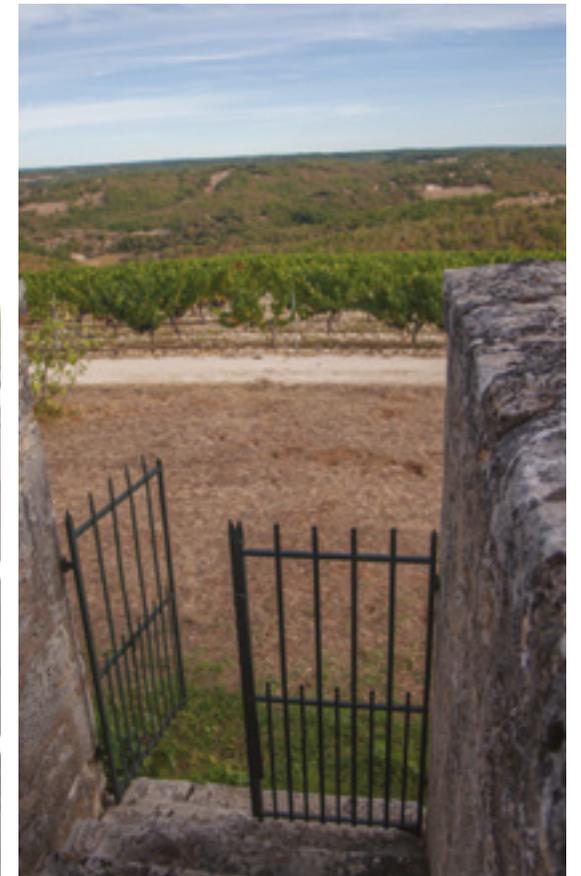
Véritable écrin naturel, le vignoble du Pech de Jammes s'enracine dans un clos en forme d'amphithéâtre, orienté plein sud et ceint par une traditionnelle murette de pierres sèches. Forte pente, roches calcaires, argile rouge, permettent de mener vers une grande maturité les tanins du Malbec.

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.



Thomas Chardard



Château Tournelles



Un exceptionnel terroir 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.

Gouleyant



Malbec rosé Malbec Cahors Sauvignon blanc Colombard

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 son 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 : un rosé 100% Malbec fruité et gourmand et un blanc de gascogne expressif et frais.

Pigmentum

une gamme de vins du Sud-Ouest éclectique

Rouge safran, rouge améthyste, rosé nacarat, blanc olive, blanc cuivré : la gamme Pigmentum se décline en cinq 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

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

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

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

Promesse d'un délice permanent, la collection Pigmentum permet d'aller droit au cœur de l'expression des vins de la Maison Vigouroux et d'explorer des horizons de saveurs hors standard.



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

les boutiques concepts de la Maison Vigouroux

Lieu de convergence dans la maison romaine, l'atrium est aussi la pièce centrale des châteaux, le parvis des cathédrales... Une autre théorie avance aussi que le mot atrium est tiré de l'adjectif « ater », qui signifie « noir » : un écrin de choix donc pour le Malbec.

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.

5 boutiques ATRIUM

CAHORS - Route de Toulouse - 05 65 20 80 90

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

SAINT-PIERRE-LAFEUILLE - RN20- La Vigne - 05 65 36 80 80

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

BOUTIQUE EN LIGNE - www.atrium-vigouroux.fr





Contact

Georges Vigouroux SAS

Route de Toulouse 46000 Cahors

05 65 20 80 80

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