



CET ÉTÉ Les plus beaux sites de l'œnotourisme



CAHORS UN CRU DESSINÉ

lot tourisme - c. novello

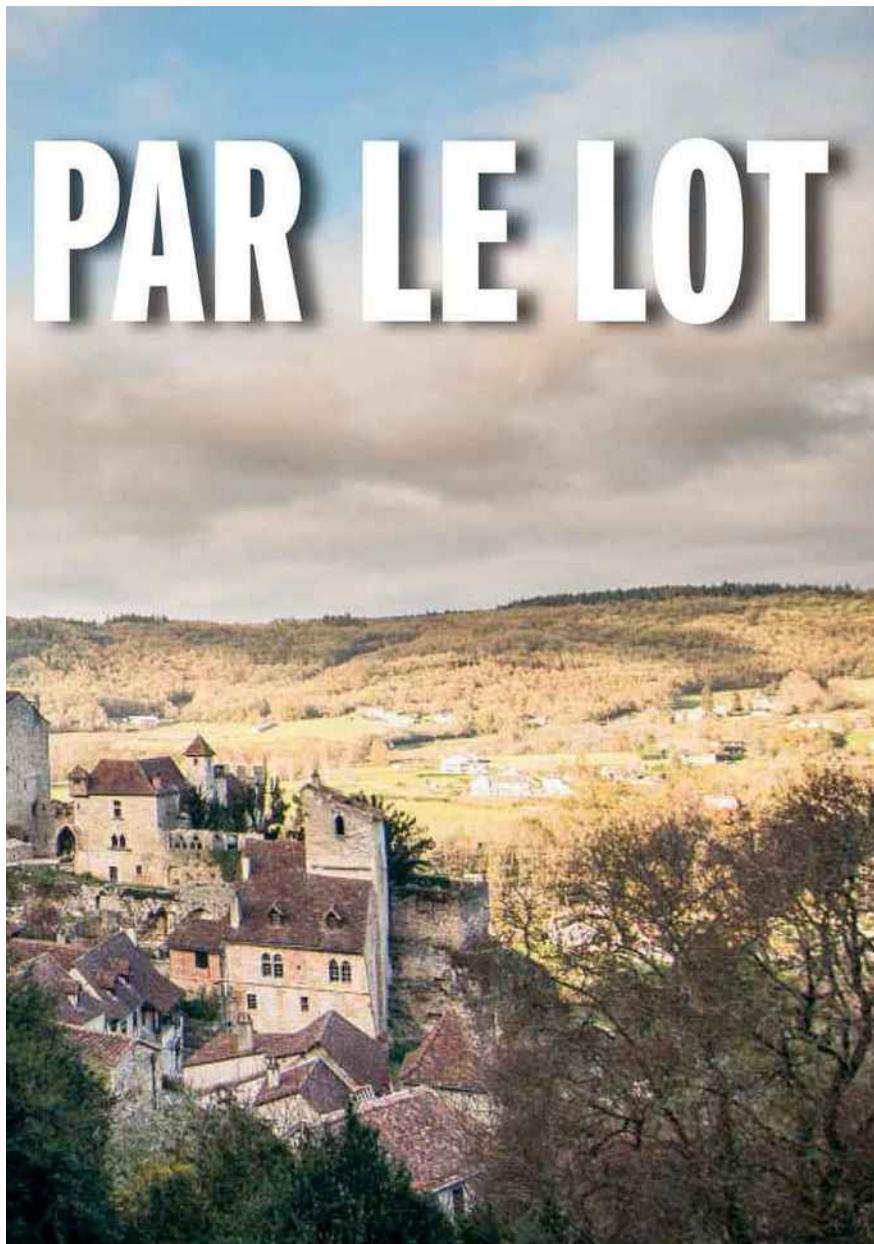
Les grands vins sont tous enfants d'une rivière. Le cahors, pupille du Lot, ne fait pas exception. Avant même

Des trois rivières qui dessinent les paysages hautement pittoresques du grand Sud-Ouest, parfois chaotiques, souvent spectaculaires, à savoir le Lot, le Tarn et la Dordogne, la première est celle dont le cours offre la plus ample diversité environnementale. Deuxième rivière de France par sa longueur (485 km), après la Marne (514 km), l'Olt, de son vrai nom originel occitan, devenu Lot par déformation phonétique, prend sa source à Cubières, dans les Cévennes, et conflue avec la Garonne à Aiguillon, dans l'Agenais. Des hauteurs du Gévaudan aux plaines de Gascogne en passant par les contreforts du Rouergue et les causses du Quercy, chaque méandre dévoile,

comme un rideau se levant sur une scène, des perspectives et des panoramas fascinants. Autant de vues qui participent fortement à l'idée que la France est belle. Il va sans dire à nos compatriotes ne pouvant trouver d'évasion réparatrice qu'en s'éloignant à 2 000, 3 000, voire 10 000 km de chez eux, il est des coins de notre bonne vieille métropole dont la puissance vaut largement l'exotisme d'une île caribéenne ou d'une plage de cocotiers océanienne. Et si l'œnotourisme consiste essentiellement à jouir des bonheurs de la vigne, en France notamment, il peut également assurer de très fortes émotions géographiques. C'est bien le cas des vignobles façonnés par un cours d'eau. On ignore en effet trop souvent que les grands vins sont systématiquement les enfants de la rivière car c'est elle, il y a des millions



PAR LE LOT



d'années, qui a façonné les terroirs sur lesquels ils naissent. Si l'on connaît les côtes-du-rhône, de Condrieu jusqu'à Châteauneuf-du-Pape, il est évident qu'en termes d'appellation viticole l'Alsace pourrait aussi s'appeler côtes-du-rhin, le bourgogne, côtes-de-saône, le champagne, côtes-de-marne, le bordeaux, côtes-de-garonne ou côtes-de-dordogne, sans oublier la saga de la Loire, où la cohésion entre vignoble et fleuve royal s'égrène comme un chapelet bachique de Nevers à Nantes en passant par Pouilly-sur-Loire, Sancerre, Montlouis, Vouvray, Chinon, Bourgueil, Saumur et Savennières. Constatons sans esprit de polémique que les vignes qui ne sont pas bercées par un flot, et elles sont nombreuses, ne produisent pas des nectars, pour délicieux qu'ils soient, aussi fins et aboutis que les autres.

SAINT-CIRO-LAPIOPIE, une entité particulière, situé au centre d'une longue galaxie de crus s'étirant de Nevers à Nantes. Ci-dessus : le Domaine des Beguineries.

Et puisque nous descendons l'Olt à califourchon sur une barrique, nous ferons une escale sur ces côtes du Lot qui ne sont autres que le vignoble de Cahors. La culture de la vigne sur ce territoire remonte à la nuit des temps puisque l'on y a trouvé des traces d'outils viticoles antérieurs à l'occupation romaine. Ici vivaient les Cadurques, tribu celte d'origine alpine dont le nom provient de « cadorci » (ca-dor-ci) qui signifie « ceux qui vivent au bord d'une belle rivière » ; comme quoi, la beauté d'un paysage est une notion partagée depuis la nuit des temps. Très attachés à leur souveraineté, les Cadurci, ainsi qu'on les désigne en latin, mèneront la vie dure aux légions de Jules César durant la conquête des Gaules. Leur chef, Lucterios, fut l'un des plus fidèles alliés de Vercingétorix et mena le combat jusqu'au bout contre l'envahisseur romain.

UN MOYEN ÂGE D'OR

Après la chute d'Alésia, dont il réchappe, l'intrépide chef cadurque s'enferme dans Uxellodunum, oppidum fortifié dont l'emplacement est controversé, et y résiste plusieurs mois à César avec ses guerriers. Vaincu, il fut trahi par le chef arverne auprès duquel il s'était réfugié, qui le livra aux Romains. C'est cet épisode de l'irréductible Gaulois qui inspira le personnage d'Astérix à René Goscinny et Albert Uderzo. Capitale des Cadurques, Divona Cadurcorum deviendra Cahors, tandis que le Quercy n'est autre que la terre sacrée des Cadurci. Encouragée par les Romains pour l'excellente configuration des lieux, la culture de la vigne s'étend sur les rives du Lot en amont et en aval de la cité et gagne peu à peu le plateau. Non seulement le climat sec continental et la géologie favorisent la viticulture, mais la bonne navigabilité de la rivière permet le transport du vin. Toutes les conditions sont donc réunies pour que le vignoble cadurcien rencontre un franc succès, ce qui ne va pas manquer de se produire. La réputation des vins de Cahors rencontre son apogée au Moyen Âge à une époque où le Bordelais n'est encore qu'un vignoble sans grand prestige du fait d'une climatologie humide limitant la maturité des raisins. Réalité n'ayant connu d'évolution qu'avec l'arrivée du cépage merlot, raisin passe-partout qui mûrit n'importe où, et de l'enotechnologie, souvent mercantile, dont cette région a toujours fait profit pour maquiller ses diverses carences. Situé au cœur des possessions Plantagenêt, fleuron de la Guyenne médiévale, le Quercy et Cahors jouissent d'un prestige viticole immense, et c'est bien entendu par convois entiers descendant le Lot et la Garonne que les vins de la région arrivent jusqu'à Londres. Appelé « vin noir », de



par sa robe foncée et sa structure dense, le cahors est servi à la cour d'Angleterre comme un cru de référence. Mais celle de France n'est pas en reste et le cru est également très apprécié par les Valois et les Bourbons. François I^{er} s'en régale durant les festins de chasse et Colbert déclare le cahors supérieur au vin de Bordeaux. Furieux de cette notoriété qui leur fait de l'ombre, les Bordelais obtiennent un privilège, tant des souverains anglais que français, stipulant que les vins produits en amont de la Garonne ne peuvent être expédiés depuis le port de Bordeaux avant la Noël pour ne pas perturber le trafic portuaire. Il faudra attendre Louis XVI pour voir cette disposition abrogée. L'hypocrisie bordelaise est sans limites, en ce sens que les vins de Cahors et de Gaillac, plus puissants et structurés, servaient à densifier les vins de la Gironde, si fluets qu'on les appelle « clarets ».

VAILLANCE DES CADURCIENS

Pratique récurrente puisque jusqu'aux années 60 ce sont les vins d'Algérie qui serviront à renforcer les bordeaux avant d'être remplacés par ceux du Languedoc, comme l'atteste le scandale Cruse, en 1973. Subterfuges désormais compensés par des œnologues de talent qui signent les grands crus du Médoc et du Libournais après les avoir transformés, pour certains, en liqueurs. Deux terribles épreuves vont frapper le vignoble de Cahors, le phylloxera, en 1876, et le gel de 1956, qui l'anéantit à 99 %. Mais c'est compter sans la vaillance et la détermination des Cadurciens qui, avec l'obtention de l'appellation d'origine (AOC), en 1971, soutenue par Georges Pompidou, vont redresser à la fois l'image et la production de ce vignoble historique. Tels sont les principaux épisodes ayant marqué ce pays de mémoire et d'espoir. Après avoir retrouvé ses lettres de noblesse, le vin de Cahors se lance dans l'œnotourisme avec un potentiel considérable, tant sur le plan bachique que patrimonial. En longeant les rives du Lot, de Saint-Cirq-Lapopie à Fumel, en le traversant à Douelle, Luzech, Touzac ou Puy-l'Evêque, mais surtout par le pont Valentré, par où les tonneaux de vin pénétraient dans Cahors pour y être expédiés, tout n'est que contemplation. En grimpant jusqu'au château de Mercuès, on découvre un paysage qui explique l'étroite imbrication entre l'environnement et l'esprit du vin. L'occasion de découvrir une contrée pleine de caractère à travers une civilisation bachique qui puise ses racines dans l'Histoire, certes, mais aussi dans la nature, la vieille pierre, le relief et le cœur des hommes. ■ P.L.

La semaine prochaine,
un autre site de l'œnotourisme.

LE DOMAINE
VIGOUROUX
marque la contrée
de son empreinte.



vigouroux

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE

UN VIGNOBLE GASTRONOMIQUE

On oublie trop souvent que le vin, dont la première vocation est d'être une boisson de table, est un élément sensoriel et culturel censé accompagner le repas, voire lui donner un sens. Si le phénomène est propre au rituel gastronomique des Français, ainsi que l'a défini l'Unesco en le classant au patrimoine immatériel de l'humanité, il est encore plus vrai dans la vallée du Lot. Au cœur d'un Sud-Ouest réputé pour son patrimoine culinaire, on pourrait croire ce coin de France bien loti en lieux où la tradition locale est mise en valeur. Pas si évident que cela, car, si les enseignes ne manquent pas, soit elles proposent du prêt-à-manger touristique semi-industriel, soit elles versent dans la pédanterie michelinesque. Nous sommes chaque jour plus inquiets de constater l'essor de cette dérive dans ce pays. Aussi compte-t-on sur les

doigts des mains les maisons où l'on propose une prestation conforme à l'attente d'un œnotouriste : produits locaux de saison mis en œuvre sans sophistication pour apprécier les vins du cru. C'est à Cieurac, au sud de Cahors, que nous avons eu le bonheur de pouvoir partager un repas élaboré dans cet esprit. Propriétaire de deux domaines viticoles de renom, le Château Mercuès, monument de l'hôtellerie locale assorti d'un vignoble prestigieux, et le Château Haute-Serre, à Cieurac, où une ancienne bergerie a été transformée en restaurant, la famille Vigouroux veut marquer la contrée de son empreinte gastronomique. Louable initiative à une époque où les repères deviennent flous. C'est tout de même un paradoxe de voir des vignerons se convertir en aubergistes pour accueillir une clientèle à la recherche d'un endroit où l'on donne à manger en adéquation



UNE ÉTAPE DE CHOIX, où l'accord des mets et des vins est particulièrement valorisé.



SALADE DE TRUITES et concombre, une oasis de fraîcheur dans la fournaise estivale.



MOSAÏQUE DE TOMATES à la ciboulette et au fromage rocamadour.



BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX et ses chefs, Adrien Manac'h (à g.) et Julien Poisot (à d.).



vigouroux - dr

avec le terroir. Au-delà de la truffe et du foie gras, dont la consommation est liée à une saison bien précise, la froide, il existe d'autres manières de savourer l'âme de l'endroit sans basculer non plus dans le sophistiqué. Ainsi, Adrien Manac'h, auquel Bertrand-Gabriel Vigouroux a confié les cuisines de la table de Haute-Serre, propose-t-il deux menus à prix doux tout à fait représentatifs de ce que l'on a envie de goûter quand on passe par ici. Ouvrant le menu du marché, sa cueillette de tomates du pays à la ciboulette avec une espuma de fromage rocamadour et gaspacho, qui précède le

coquelet doré au sautoir avec un caviar d'aubergines et polenta aux poivrons doux, est une oasis de fraîcheur dans la fournaise estivale. En grimpant d'une marche dans l'échelle de la gourmandise, on accède au menu « Géron Dadine », où le chef affine la précision des accords avec le pressé de lapin à la moutarde violette, haricots verts en salade et oignons rouges, plat vivace et pointu, ou encore la truite des Pyrénées marinée à l'aneth, concombre, radis croquant et fromage frais, pour suivre avec un exquis cochon en deux cuissons, petits pois étuvés et carottes à l'ail confit sur jus réduit. Bien entendu, toutes ces délices sont arrosées par la collection complète des vins du domaine Vigouroux, avec une gamme de château de haute-serre dans plusieurs millésimes enrichie de celle de château mercuès dans sa diversité. Toutefois, le jour de notre passage, nous avons eu le coup de cœur pour le château lafleure de haute-serre 2014, en quelque sorte le deuxième vin du domaine, dont la rondeur et la souplesse annonçant un fruit en élégance avec des tanins effilés expriment l'autre facette de l'appellation

Cahors. Dégusté légèrement frais, il prouve que le cépage côt, localement appelé « auxerrois » (« malbec », à Bordeaux), non pas qu'il vienne d'Auxerre mais justement parce qu'il trouve sa plus juste nuance sur le terroir de Haute-Serre, donc « haut-serrois ». Et même si nous ne sommes pas précisément au bord du Lot mais sur le plateau calcaire qui s'étend vers le causse, cela peut aussi donner des cahors gracieux et charmeurs dans leur jeune âge. Pour le reste, le domaine Vigouroux s'est spécialisé dans l'agritourisme et organise des ateliers dégustation, des visites du vignoble, des séances de vendanges et des cours de cuisine où l'accord des mets et des vins est particulièrement valorisé. Une étape de choix qui associe les joies du tourisme bachique à celle de la gastronomie géographique. ■ **Château de Haute-Serre**, restaurant, 46320 Cieurac. Tél. : 05 65 20 80 20. Menu du marché à 29 € et menu Géron Dadine à 42 €. Agritourisme et activités viticoles à l'Atrium Vigouroux, tél. : 05 65 20 80 80.

L'ATRIUM, ancienne bergerie reconvertie en temple gastronomique.

