

Date : 14/09/12

## Cahors. Avant le noir, les vendanges en blanc



Jean Courtois ( **Château Lagrézette** ) croit beaucoup au blanc. /Photo DDM Marc Salvet.

Des châteaux et domaines de l'appellation AOC cahors ont réservé une partie de leurs vignobles à la production de vins blancs. Géologiquement, certains sols seraient comparables à ceux de Chablis.

## **a** Évaluation du site

Site du journal La Dépêche du Midi. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier et diffuse l'ensemble de l'actualité générale française et internationale sous forme de brèves, d'articles et de dossiers.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 1198

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

l'essentiel t

Le directeur du marketing de l'UIVC (Union interprofessionnelle du vin de Cahors) Jérémy Arnaud, friand de formules choc l'assure : «L'avenir du terroir est en noir et blanc» «black and white» Rasin noir, raisin blanc. Plusieurs châteaux et domaines ont ajouté du blanc à leurs gammes de vins répondant à une demande croissante du marché. «Mieux, selon Jérémy Arnaud un tiers des 21 000 ha de terroirs potentiels classés en appellation serait propice à la production de vins blancs. L'AOC dispose sur certains versants et sur le plateau de sols comparables à ceux de Chablis». Le prince Henrik de Danemark évoquait cet été sa production en blanc «La Cigaralle» rappelant qu'à l'époque le blanc de Saint-Cirq Lapopie se taillait une belle notoriété. Parmi les pionniers à s'être mis au blanc, Philippe Lejeune de Château Chambert à Floressas.

Sur son domaine de 65 ha en bio, il a planté environ 1,5 ha en chardonnay. Mercredi, c'était sa première vendange en blanc : «On a débuté à 7 heures, tout a été ramassé à la main, le raisin est dans le pressoir». Le vigneron d'ajouter : «Si le blanc ne fait qu'1 % du domaine, dans une conversation avec un client, il représente 50 % d'un point de vue stratégique».

Les grands s'y mettent

Globalement, aujourd'hui, la production de vin blanc étiqueté en vin de Pays du Lot ou Côtes du Lot ne donne que quelques milliers d'hectolitres. Pourtant ce complément de production n'est plus négligé par les grands noms de l'appellation. Les vendanges des parcelles en blanc ont débuté lundi à **Château Eugénie** à Albas. Clos Troteligotte sur les hauteurs de Cahors et **Château Les Grauzils** à Prayssac préfèrent attendre une semaine. Au **Château Lagrezette**, sur les parcelles de Rocamadour ce ne sera pas avant la fin du mois. «C'est un vignoble de 10 ha vendangé à la main, planté avec des cépages de chardonnay et de viognier ; du 10 000 pieds à l'hectare alors que dans l'appellation on est sur 5 000 pieds» indique Jean Courtois, le directeur de Lagrezette.

La révolution du blanc au pays du Cahors ne serait en réalité qu'un retour aux sources. Il semble qu'il y ait toujours eu des plantations de raisins blancs sur les terrasses ensoleillées du Lot. Le Clos d'Un jour à Duravel projetterait de replanter un cépage historique pour produire son vin blanc. La production de blanc est encore un champ ouvert à l'expérimentation et à l'imagination créative des vignerons.

Nombreux sont les vignerons qui se lancent maintenant dans cette production en expérimentant chacun des cépages différents. Le chardonnay a été préféré au château de Cayx. Le viognier qui se retrouve dans le vignoble des Côtes du Rhône se retrouve entre autres au Château Les Grauzils. Au Mas del Perié à Trespoux-Rassiels, où une parcelle en blanc a été plantée cette année, le choix s'est porté sur le chenin. Autre cépage, le rolle que l'on retrouve dans le Var à La londe Les Maures, est expérimenté au Château Combel La Serre à Cournou.

Certains imaginent des assemblages comme Château La Coustarelle à Prayssac qui associe chenin, chardonnay, muscadelle et sauvignon.

La liberté de production permet d'aller encore plus loin en vinifiant du blanc doux. «Sur le domaine de Landiech nous avons planté en 2012 du muscat, précise Jean Courtois de Lagrezette. «la surface est limitée mais cela permet d'élargir notre offre, nos clients nous demandent parfois du muscat, c'est un petit plus».

Du blanc moelleux c'est aussi, le vin de Lune du Clos Triguedina à Vire-sur-Lot ; Un vin 100 % chenin élaboré pour se déguster frais à l'apéritif ou au dessert comme un Sauterne.

Le débat est de savoir si ce travail des vignerons doit un jour déboucher sur une reconnaissance en AOC Cahors des meilleurs blancs. Mais l'expérimentation devrait durer 10 à 15 ans pour demander une telle reconnaissance auprès de l'INAO.

Jean-Michel Fabre