

CAHORS « LE CÈDRE »

Château du Cèdre 2020



Situation : Le Château du Cèdre, situé dans la région Sud-Ouest, est la propriété de Pascal et Jean-Marc Verhaeghe. Ils y vinifient et élèvent leurs vins avec précision en appliquant des techniques éprouvées et adaptées aux sols et aux cépages. Le Château du Cèdre élabore des vins de Malbec : vins de fruit ou vins de longue garde qui explorent toutes les facettes du terroir de Cahors. Il se situe sur la commune de Vire sur Lot.

Encépagement : 100 % Auxerrois (Malbec).

Terroir : Le « Tran » : terrain composé à 60 % d'argilo-calcaire, très pierreux et à 40 % de galets dominants, mêlés d'argile et de silice en profondeur.

Température de Service : 16 à 17°C. Passage en carafe 2heures

Potentiel de Garde : 2025, voire beaucoup plus dans de bonnes conditions de stockage.

Observations : Cette cuvée du « Cèdre » est aujourd'hui le fleuron de la famille Verhaeghe. Désirant renouer avec l'ancienne tradition cadurcienne des vins de grande garde, ils s'efforcent ici de sélectionner des vignes d'une trentaine d'années, limitent les rendements à 37 hl/ ha, effectuent des tris de vendanges, des fermentations et un élevage de 20 mois en fûts neufs. Ce travail minutieux se dévoile sous une robe noire de concentration, aux reflets violacés. D'une grande pureté et de droiture exemplaire, son nez concentré évoque les fruits noirs de cassis et de mûres écrasés, embaumés par des senteurs de violette avec des nuances de zan et de poivre gris. De personnalité affirmée, le milieu de bouche est juteux. Constitué d'une riche matière, le plaisir du fruit reste cependant préservé et est sublimé par un arrière plan de tanins séveux, qui lui ouvre les portes d'une garde de longue durée. La finale pulpeuse n'est pas sans nous rappeler le jeune cuir, la terre ferrugineuse du pays et la réelle identité des Cahors d'autrefois. Grand flacon !

Quelques accords : Cuissot de Sanglier mariné, Côte de Bœuf grillé aux sarments, Lièvre à la Royale, Poêlée de Cèpes à la Bordelaise...

