

FONDE  EN 1733

GAUDOU

L'expression contemporaine et nature de ma terre

BALADE A GAUDOU

LIVRET D'EXPLICATION



Sommaire

Vous trouverez au centre de ce livret une carte de Gaudou avec trois parcours possibles.

De 10 à 40 min, ces trois parcours vous permettront de découvrir Gaudou, son histoire, ses particularités, le vin de Cahors et de profiter du paysage et des vignes.

Sur cette carte, plusieurs points sont indiqués. Ils correspondent à des pages de ce livret avec des informations en rapport avec le lieu.

Bonne balade viticole !

Balade n° 1 : 10 min < 1km

Balade n° 2 : 30 min < 3km

Balade n° 3 : 40 min < 4km



1

Les Vieilles Vignes

La vinification par étapes

COMMENT PRODUIT-ON LE VIN ?

Le raisin récolté sert la plupart du temps à produire du vin. Découvre les étapes de la vinification, l'ensemble des opérations qui permettent de transformer le raisin en vin.

Le vendangeur ou la machine à vendanger

Le raisin est récolté, et les grappes de raisin cueillies sont entreposées dans des récipients ou des paniers de taille moyenne afin qu'elles ne s'écrasent pas.

Le vin blanc

Le pressurage

Le raisin blanc est immédiatement mis dans un pressoir où il est écrasé pour que le jus en sorte : c'est le moût.

La fermentation

Le jus est versé dans des **cuves** où il va « reposer ». Le sucre contenu dans le raisin se transforme alors naturellement en alcool grâce aux **levures** présentes dans le fruit.

L'élevage

Le vin est mis dans des cuves en inox (un métal qui ne rouille pas) ou des barriques en bois. Il y restera plusieurs mois, le temps que les **arômes** se développent et donnent son goût au vin.

Cuve : grand récipient destiné à contenir des liquides.

Levure (Icl) : champignons microscopiques qui provoquent la fermentation de certaines boissons (bière, vin) en transformant les sucres en alcool.

Arôme (Icl) : parfum.

Macérer : tremper.

Le vin rouge

L'éraflage

Cela consiste à trier le raisin en séparant les grains de la grappe.

La cuvaïson

La pulpe et la peau du raisin sont ensuite mises à **macérer** pendant environ 10 jours. Le jus se colore en rouge grâce à la peau. Une première fermentation alcoolique se déclenche avec les levures.

Le pressurage

Le tout est mis dans un pressoir pour en extraire le vin. Dans les cuves, une deuxième fermentation, appelée « malolactique », s'effectue : elle permet d'enlever l'acidité du vin.

L'élevage

Le vin rouge est également stocké dans des cuves en inox ou des barriques en bois.

Le sais-tu ?

Le vin rosé n'est pas le fruit d'un mélange de raisin rouge et de raisin blanc. On l'obtient en mettant le raisin rouge à macérer quelques heures. Quand le jus est légèrement teinté, rosé, on passe directement au pressurage, puis on élève le vin dans des cuves.

La mise en bouteille

Le vin est ensuite mis en bouteille. Certains, de grande qualité, peuvent alors vieillir pendant des dizaines d'années !



2

Les Vignes Bio

Le label Agriculture Biologique



label « Agriculture Biologique

■ Le label **Agriculture biologique** (label AB) est un label de qualité français créé en 1985 basé sur l'interdiction de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique.

Fin 2015 plus de 9% des surfaces de vignes sont conduites en bio ce qui place la France en troisième position des producteurs mondiaux de vin bio, après l'Espagne et l'Italie.

En 2016, le Château de Gaudou a entamé une conversion en agriculture biologique. A ce jour, environ 10% du vignoble de Gaudou est certifié en agriculture biologique.

3

Au croisement

Vin de Cahors, son histoire

Un vin jeune de 2 000 ans

C'est au rythme des conquêtes romaines que la vigne arriva en Vallée du Lot il y a 2000 ans. Très vite, les vins de la région apparurent si bons qu'ils portaient tort à la production italienne ! L'empereur ordonna l'arrachage des vignes de Cahors en l'an 92. Il ne fut pas obéi...

Pionnier de l'export

En 1152. Aliénor d'Aquitaine épousa Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. Le vin de Cahors se tailla bientôt une belle réputation auprès des Anglais.



Le Pont Valentré à Cahors

Bordeaux la rivale

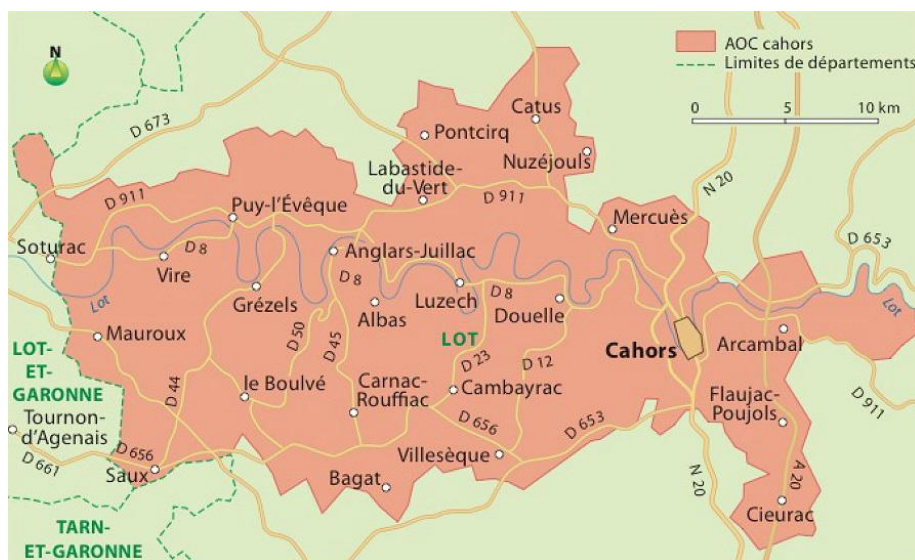
La guerre de cent ans mit fin à une longue période de prospérité. Un mandat de 1373 favorisait les productions de la Gironde en surtaxant les vins du Haut-Pays et particulièrement les Cahors. Malgré cette discrimination, les Cahors restaient des vins réputés, aimés des grands de ce monde tels François 1er qui fit planter à Fontainebleau une vigne avec le cépage « Malbec » et Pierre le Grand de Russie, qui l'imposa à l'église orthodoxe. Le privilège bordelais fut aboli à la fin du XVIII^e siècle.

L'éclipse

Dès 1865, un puceron microscopique ravageur de la vigne très connu sous le nom de Phylloxera fit son apparition en France. Douze ans plus tard, la totalité du vignoble français était infestée. Le vignoble de Cahors fut entièrement détruit.

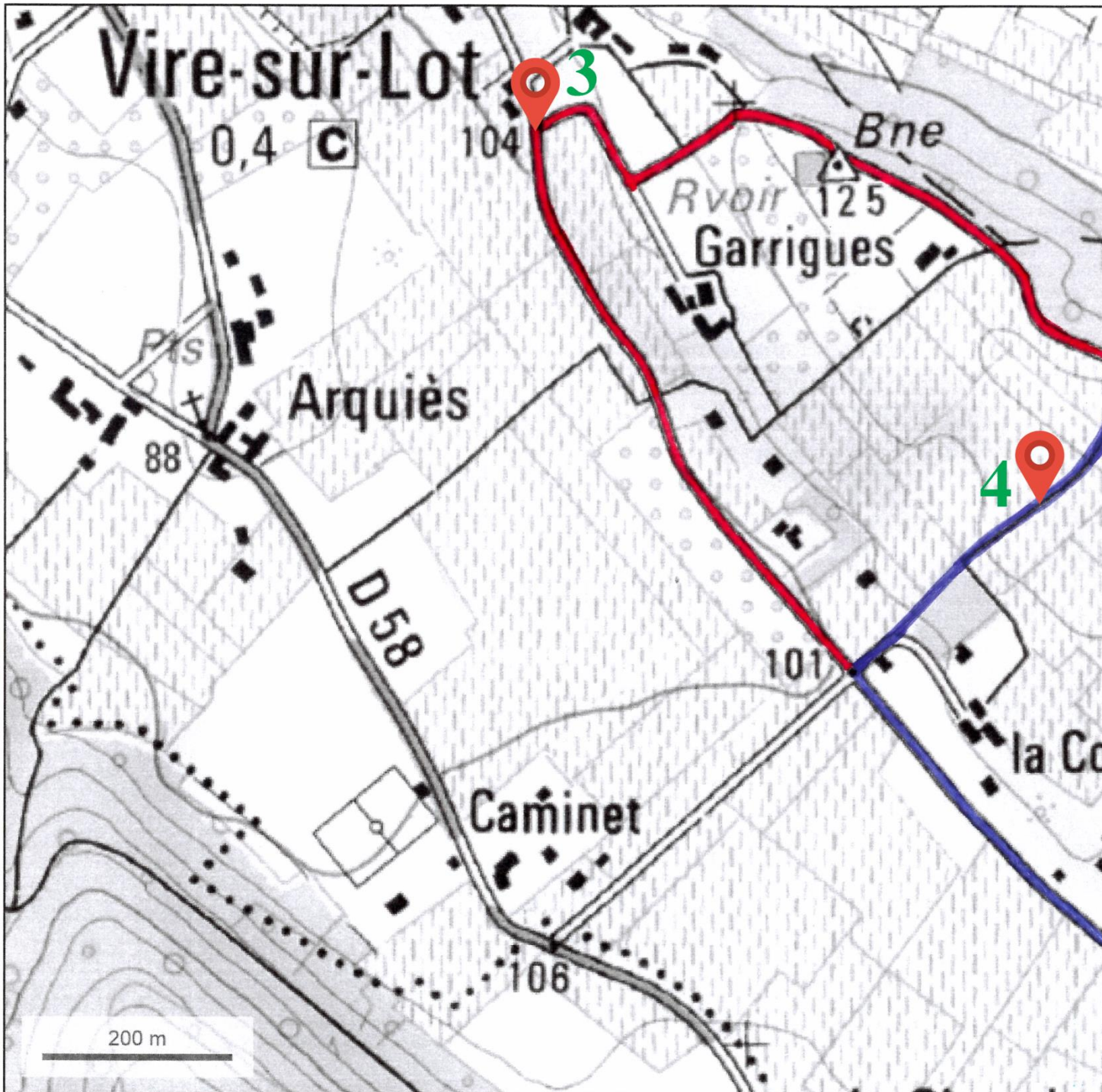
Seconde jeunesse

Une activité viticole se maintient malgré tout. Le but, faire renaître le malbec, le cépage du cahors. En 1971, le cahors qui ne couvre que 440 hectares obtient l'appellation d'origine contrôlée. Aujourd'hui, cette surface a été multipliée par dix.



Carte de l'AOC Cahors

CARTE DE



Points stratégiques : se référer aux explications dans le livret

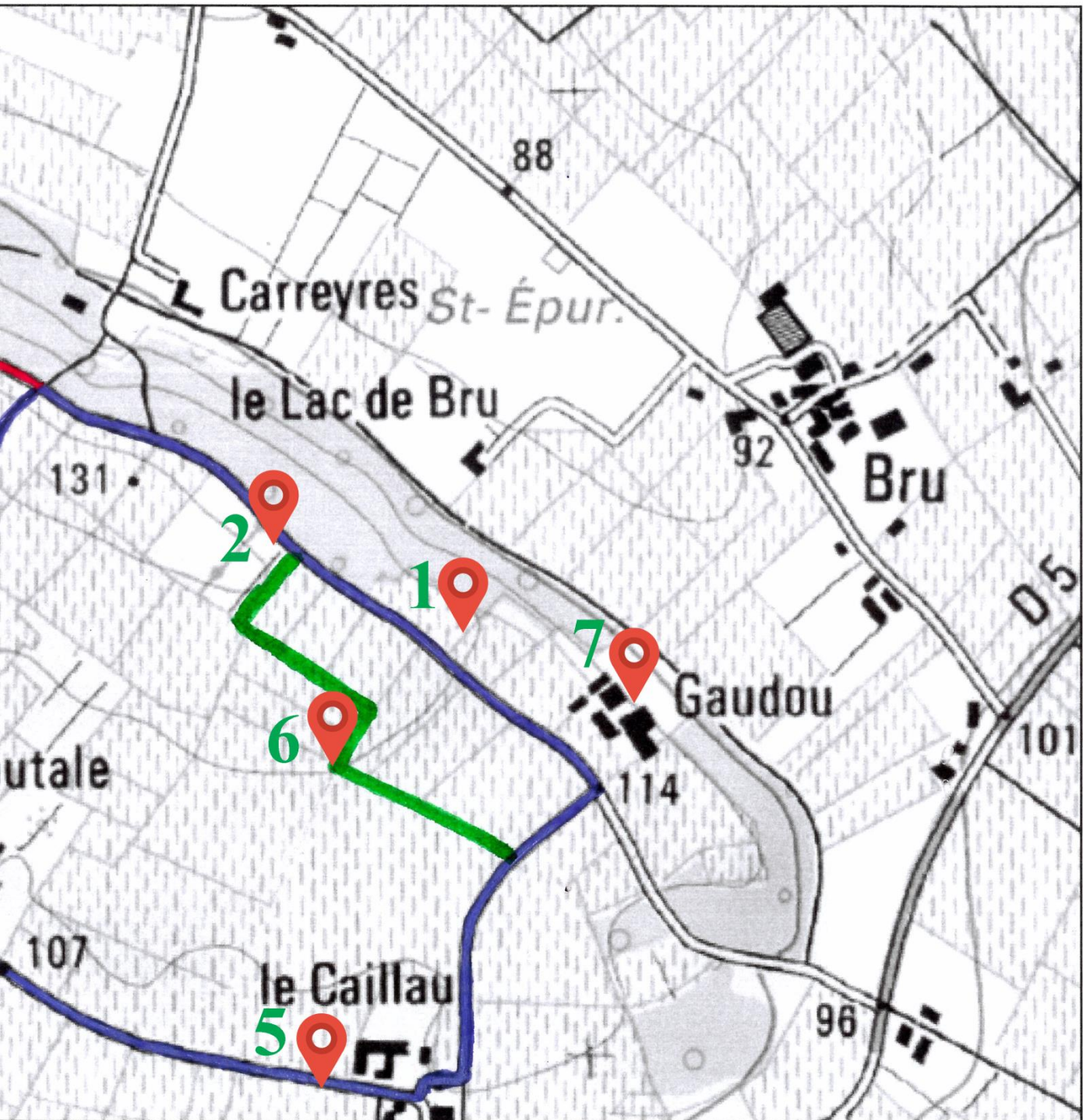


Parcours n°1 : 10 minutes < 1km



Parcours n°2 : 30 minutes < 3km

GAUDOU



Parcours n°3 : 40 minutes < 4km



Le Cerisier

Un label peu connu : HVE

Près du cerisier, vous vous trouvez au carrefour de trois types d'exploitation : des vignes bio, des vignes certifiées HVE et également des vignes conventionnelles.



■ **La Haute Valeur Environnementale** appartient à la démarche nationale et officielle de Certification Environnementale des Exploitations Agricoles. Elle est le fruit des lois « Grenelle 2 de l'environnement »

La certification environnementale est une démarche volontaire, accessible à toutes les filières, construite autour de quatre thèmes :

- la biodiversité
- la stratégie de traitement de la vigne
- la gestion de l'engrais
- la gestion de la ressource en eau

Au 1er janvier 2016, 8 000 exploitations étaient concernées par la certification.

Depuis 2015, le Château de Gaudou a fait la démarche d'adhérer à ce label. Le respect de la biodiversité et l'agriculture durable et raisonnée est une priorité pour la Famille Durou.



5

Le Restaurant le Caillau

Un cépage historique, des terroirs d'exception

Vous vous trouvez devant le Restaurant le Caillau, l'une des plus vieilles propriétés de la commune de Vire sur Lot.

Le terroir d'origine du malbec

Cépage originaire de Cahors, le malbec produit sur le terroir de la vallée du Lot un vin unique au monde. Il peut être utilisé seul ou assemblé à hauteur de 30 % maximum avec deux autres cépages nobles, le merlot et le tannat.

Un climat idéal

Océanique mais soumis aux influences méditerranéennes, le climat du vignoble de Cahors est caractérisé par une pluviométrie plus faible que celle de Bordeaux. A l'automne, le vent d'autan souffle un air chaud et sec venu du sud qui accompagne les baies jusqu'à leur pleine maturité. Et dans le creux de la vallée, à 90 mètres d'altitude, les méandres de la rivière sont un régulateur thermique et une réserve d'eau permanente. Ce régulateur est typique des terroirs de grands vins.

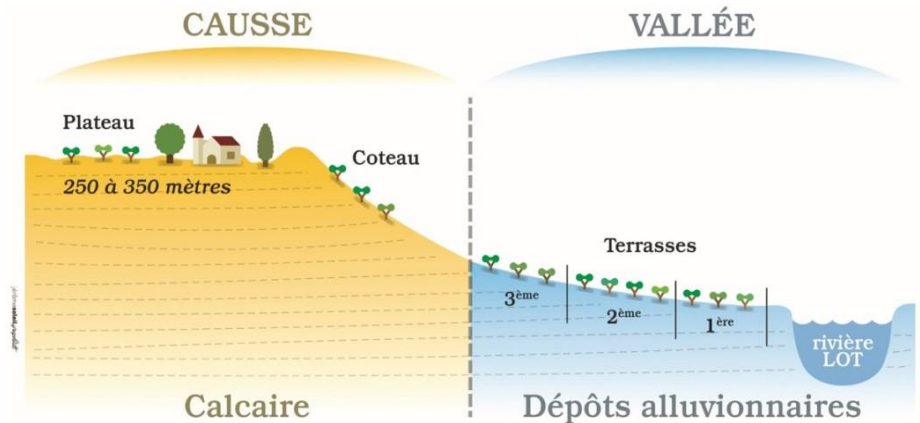
Les terrasses de la vallée

La vallée du Lot est divisée en trois terrasses composées d'alluvions venues du Massif Central. Plus l'on s'élève, plus les sols sont drainants. Les premières terrasses, proches de la rivière, sont celles des vins souples et fruités. Les deuxièmes donnent des vins plus charnus.

Ce sont les troisièmes terrasses ainsi que les grèzes, sols composés d'éboulis calcaires du causse qui produisent les Cahors les plus riches et les plus aptes à la garde. Sans oublier les hauts niveaux du quaternaire ancien, sols d'alluvions recouvrant des roches ayant résistées à l'érosion : plus rares, ils donnent aussi des vins très réputés.

Sur les hauteurs

Bien au-dessus, à 300 mètres d'altitude, se trouve le plateau calcaire, moins fertile que les terrasses et où l'influence de la rivière est moins sensible. Les contrastes de température entre jour et nuit amènent une maturité du raisin plus tardive, moins de chair mais une grande finesse.



A Gaudou :

Le vignoble épouse les pentes douces des deuxièmes et troisièmes terrasses de la vallée du Lot.

Un cépage : le Malbec

Le malbec serait le fruit d'un croisement entre la magdeleine des Charentes et le prunelard noir, c'est ce qu'a révélé en 2009, une équipe de chercheurs de l'INRA de Montpellier et de l'Université de Californie de Davis. Ses grappes sont assez compactes. Ses baies à peau fine et assez résistantes passent au noir pruiné à pleine maturité. Sa chair est fondante. Il est sensible aux gelées et à la coulure (car précoce), assez résistant notamment à l'oïdium mais considéré comme capricieux. Il craint le mildiou, la pourriture grise et l'excoriose. Il n'aime pas les sols humides et préfère les terrains calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaire.

La liste de ses synonymes est nombreuse : à Bordeaux, on l'appelle malbec à Cahors, il prend le nom d'auxerrois. Mais il porte aussi beaucoup d'autres noms : côt en Loire, pressac ou noir de Pressac (à Saint-Emilion), mauzat, grifforin, vesparol, prolongeau, plant du Lot, plant de Cahors, plant du Roy, etc.

6

Le Noyer

Château de Gaudou, des siècles d'histoire

Vous vous trouvez près d'un arbre, un noyer plus précisément. Cet arbre était autrefois la limite du vignoble de Gaudou. Aujourd'hui, il est au cœur du domaine.

Le nom « Gaudou », que portent le Château et le lieu-dit, indique une ancienne occupation pendant le moyen âge de la colline.

Quant à la famille Durou, sa présence est attestée par les registres paroissiaux dès le XVIème siècle. Les anciens livres de comptes font état d'un commerce européen... Les tonneaux de vin étaient transportés en péniche jusqu'au port de Bordeaux. Ce fut notamment l'œuvre de Jean-Charles Durou, à la fin du XIXème siècle. Son fils unique, Jean-Louis Durou, très vite maîtrisa l'alchimie du vin pour enrichir les pratiques quotidiennes de la viticulture locale.



Le Château de Gaudou vu du ciel, entouré de ses parcelles de vignes

Historiquement, l'arbre que vous voyez sur le haut de la colline représentait la limite de la propriété.

En 1966 c'est la consécration, car notre Cahors est désormais en bouteille !

René et Brigitte Durou surent moderniser un grand vin tout en affirmant sa personnalité.

L'entrée dans le nouveau millénaire sera marquée par le dernier descendant, un « vigneron – artisan du 21ème siècle ». En deux millésimes, Fabrice Durou passe des vins boisés de grande garde qui ont fait l'image du domaine, à des produits tout aussi concentrés qui peuvent s'apprécier à tous âges.

Le changement viendra essentiellement de la vigne : moins de rendement, plus de maturité, un raisin pur, concentré, romantique. Côté chai, la tendance est au minimum d'interventions, car « on est passé du règne des œnologues à celui des vignerons ». C'est tout naturellement que le jeune vigneron adopte une logique de crus.

Aujourd'hui, le vignoble de Gaudou s'étend sur 50ha.

Les vins du Château de Gaudou sont chaque année récompensés par de fameux guides, journalistes ou magazines spécialisés dans le vin.



FONDE  EN 1733

GAUDOU

L'expression contemporaine et nature de ma terre

Venez découvrir l'ensemble de notre gamme dans notre caveau de dégustation, dans la cour du Château.



Château de Gaudou
Lieu-dit Gaudou
46700 VIRE SUR LOT

Tél : 05 65 36 52 93
Fax : 05 65 36 53 60

Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h, le matin sur rendez-vous

Mail : info@chateaudegaudou.com

Site web : www.chateaudegaudou.com

Facebook : www.facebook.com/gaudou

Twitter : @Gaudoucahors

Instagram : @chateaudegaudou

