

Château Le Cèdre (Cahors)

Château du Cèdre

(Cahors)

présenté par Pascal Verhaege

Avec Bernard Burtschy et Sébastien Pradal (La Java des Flacons)

Grains Nobles le jeudi 11 mai 2006

Introduction

Le château du Cèdre est situé sur la commune de Vire-sur-Lot, à 120 kilomètres au nord de Toulouse. Il est à égale distance entre la Méditerranée et l'Océan Atlantique. L'appellation Cahors recouvre aujourd'hui 4500 hectares. Avant la crise du phylloxera (fin du 19ème siècle), le vignoble s'étendait sur 65000 hectares, Bordeaux ne faisait alors guère 4 à 5000 hectares de plus. Le vignoble a petit à petit repris naissance, surtout après la seconde guerre mondiale. Malheureusement une importante gelée durant l'hiver 1956 décima quasiment toutes les vignes. Le climat hivernal est continental et les températures sont descendues jusqu'à -30°C. Toute la région du Lot a gelé.

Les vignes plantées sont âgées aujourd'hui au maximum 50 années. L'appellation d'origine contrôlée Cahors fut rendue officielle en 1971. L'augmentation des plantations fut progressive les années suivantes, la surface passa de 600 hectares au début de la décennie à 1200 en 1980. Mais c'est surtout durant les années 1980 que la replantation fut importante. Le vignoble représenta en effet 4000 hectares en 1990.

Il existe 4 types de terroir autour du Lot, rivière qui serpente beaucoup :

- 1ère terrasse : représente 15%, sol graveleux, donne des vins faciles à boire ;
- 2ème terrasse : 30% du vignoble, les vins y ont plus de matière ;
- 3ème terrasse : la partie la plus importante, couvre quasiment 35% de la superficie totale. Le terroir est plutôt argilo-silicieux avec des galets roulés comme à Châteauneuf-du-Pape. Les vins sont assez tanniques et riches.
- cônes d'éboulis calcaires : le sol est très pauvre, pierreux. Les vignes de blanc y sont bien sûr plantées. Le

résultat pour les vins rouges est une belle minéralité, de la fraîcheur et de la longueur.

Il existe également des vignes plantées sur les plateaux de différentes qualités.

Le château du Cèdre possède la moitié de ses vignes dans les 3ème terrasses et l'autre moitié sur les cônes d'éboulis calcaires.

Pascal Verhaege nous parle ensuite de son parcours. A l'âge de 20 ans, il étudiait les mathématiques. Il rencontre Jean Marie Guffens, en pensant aller le voir 1 ou 2 heures. Mais il ne repartira que 2 jours après. Il a beaucoup appris, et a ensuite travaillé 4 ans avec Guffens. Puis il s'occupe de la vinification et de l'élevage des vins du domaine Saintsbury en Californie. Il a repris le domaine familial durant les vendanges du millésime 1987 car son père est tombé gravement malade. Il ne pensait pas revenir aussi tôt dans le Lot.

Il s'occupe de la vinification, de l'élevage et de la vente des vins. Il travaille avec son frère qui gère la viticulture, le vignoble et la bureautique.

Ils se sont associés avec plusieurs vigneron du Sud-Ouest pour créer la Java des flacons à Paris, dont Sébastien s'occupe. Les vins de la région ne se vendant pas très bien en France (plus de 90% à l'export), ils ont décidé de mieux faire connaître leurs produits en France et surtout à Paris. Dans les 2-3 dernières années, c'est surtout le marché des pays de l'Est qui s'est ouvert. Presque absent auparavant, ils y exportent aujourd'hui 15% de leur production.

L'influence climatique sur le vignoble est océanique au début de l'année, et s'inverse à la St Jean, le 24 juin, pour devenir méditerranéenne (vent d'Auran).

Le château du Cèdre produit 4 cuvées différentes : 3 rouges et 1 blanc.

"Le Prestige" était au départ la cuvée Le Cèdre. C'est le vin de base, issu de vignes jeunes (15 à 25 ans).

"Le Cèdre" est issu des vignes de 25 à 45 ans. Le premier millésime est 1996.

GC provient des plus vieilles vignes.

Les différentes cuvées de rouge ne sont donc pas des sélections de terroirs, mais simplement une différenciation de l'âge des vignes.

Il faut noter qu'après le gel, de nombreuses vignes ont été plantées avec des clones productifs, et donc de moindre qualité. Le château du Cèdre possède 85% de sélection massale. C'est un atout majeur.

Depuis 1997 la vinification des terroirs se fait ensemble.

Notes de dégustations :

Le Prestige 2004

La mise en bouteille a été faite il y a un mois. Les cépages se répartissent comme suit : 90% malbec, 5% tannat et 5% merlot. Pascal Verhaege nous rappelle que le désherbage chimique a été abandonné depuis 1990. L'année 2004 avait bien démarré, avec un printemps et un début d'été sans problème. Mais le mois d'août a été assez mauvais. Heureusement, il a fait beau tout septembre et ce jusqu'au 15 octobre. Durant les 4 semaines de macération, peu de pigeages ont été effectués, pour éviter la surextraction.

Le malbec donne un vin à la couleur profonde et dense. Le nez se montre expressif, puissant, contrebalancé par d'agréables notes d'épices et de menthol. La bouche est fine, légèrement minérale, encore marquée par un boisé important.

Le Prestige 2003

Même si la région de Cahors est habituée à avoir des températures chaudes pendant l'été, 2003 reste ici également une année hors norme. Les 2 et 3 août, le vent du sud est combiné à une hausse

impressionnante des températures. Les malbec se sont desséchés comme des raisins de corinthe.

La robe est quasiment noire. Le vin est très concentré, et il reste marqué par le bois. Il est doté d'une fougue incroyable, des tannins puissants suivis d'une très belle longueur.

Le Prestige 2002

Le nez présente une légère pointe animale et reste pour l'instant fermé. La longueur est moyenne, la finale est légèrement asséchante (amertume).

Le Prestige 2001

L'évolution du vin est certaine. Le nez s'ouvre sur un agréable bouquet de fruit. La bouche est souple, "facile", minérale. Le vin présente une belle longueur. Les tannins sont bien intégrés. Prêt à boire.

Le Cèdre 2003

2004 n'est pas encore en bouteille. La mise est prévue au mois de juillet. Le Cèdre est un 100% malbec. Les rendements pour ce 2003 sont d'environ 25 hl/ha, ce qui représente 5 grappes par pied. 2003 et 2002 ont fait leur fermentation malolactique à 80% en fûts neufs. Les fûts utilisés ont une capacité de 500 litres. Pascal Verhaege nous signale que ce type de fût a été très largement utilisé dans le temps.

Ce vin est plein de charme. Il est long, puissant, et pour l'instant très tannique.

Le Cèdre 2002

Ce vin a tout pour plaire. Il est équilibré, fin, minéral et frais. Sa tenue en bouche montre une belle ampleur et beaucoup de finesse. Une très belle bouteille.

Le Cèdre 2001

Comme pour le Prestige, le Cèdre se montre ouvert et prêt à boire. Il évolue vers une pointe de note végétale. Le début et milieu de bouche présentent une belle matière, mais la finale est tannique et légèrement sévère.

Le Cèdre 2000

Les notes de malbec semblent se libérer avec le vieillissement : épices, cuir, finesse. Le vin est fluide, souple. Belle maturité.

Le Cèdre 1998

Les caractères d'évolution secondaire se précisent. Le nez porte sur du chocolat et du bois fin. En bouche, toutefois, la matière manque un peu pour soutenir la finale.

Le Cèdre 1996

On bascule ici vers une évolution quasi tertiaire, avec des senteurs terriennes, d'humus et de forêt humide. Les tannins sont relativement durs, ils demandent encore un peu de temps pour se fondre, mais la fraîcheur du vin est là.

Cuvée GC 2003

Issus des plus vieilles vignes, le millésime 2003 n'a pas produit plus de 17hl/ha. La vinification se fait en fût neuf ouvert de 500 litres. L'élevage dure 24 mois. Comme le Cèdre, le GC n'est ni collé ni filtré.

Le nez est superbe de concentration : kirsch, framboise, très friand. Le vin est droit en bouche, les tannins sont très présents mais il n'y a pas d'aspérité.

Cuvée GC 2002

Ce vin est bien différent du 2003. Il est très fin, sur des notes d'épices douces et de fraîcheur. Il paraît être velours, marqué par la douceur des épices en bouche, mais sa densité et sa noblesse des tannins montre toute la grâce du vin en finale. Superbe.

Cuvée GC 2001

Ce millésime est ouvert et prouve qu'il est prêt à boire. La cuvée GC se distingue par une touche florale surprenante.

Cuvée GC 2000

Initialement un peu réduit, il dévoile son potentiel après quelques minutes. Il se montre précis et fin, mais il n'a pas la densité du 2002.

Cèdre Blanc

Pascal Verhaege a fait beaucoup de vins blancs puisque il a travaillé pour Jean Marie Guffens, puis chez Saintsbury (70% de vins blancs). Historiquement, le vin blanc occupait une place de choix à Cahors. Bernard Burtschy confirme que la partie d'éboulis calcaires est parfaite pour le blanc. Le château de Cèdre a décidé de planter en 1988, mais ne voulait pas faire de cépage comme le riesling ou le chardonnay. Il s'est tourné vers le viognier, par passion pour les Condrieu. Ses porte-greffes viennent de Georges Vernay. La vigne fait 1 hectare. Les raisins produisent des vins tendus, sur la minéralité avec beaucoup de fraîcheur. Le sol est plutôt argilo-calcaire. La densité de plantation est de 5500 pieds. Le rendement n'est que de 20 hl/ha. La fermentation et l'élevage se fait en fûts neufs. A noter que le millésime n'apparaît pas sur la bouteille. C'est inscrit comme un numéro de série : 04, qui correspond donc à 2004.

La robe est bien claire avec de légers reflets dorés. Le nez est d'une superbe complexité : agrumes, minéral, genièvre, et beaucoup de fraîcheur. La tension marque le vin, la finale citronnée présente une belle puissance et de la longueur.

Résumé

On voit millésime après millésime (même si la dégustation a été faite du plus jeune au plus vieux) la progression dans le travail de Pascal Verhaege. Plus précis, mieux définis, ses vins rouges apparaissent de plus en plus fins. Les tannins surtout gagnent en élégance. Pour lui, une marche importante sépare 2000 et 2001. 2002 est classique, 2003 atypique et 2004 réellement au dessus. Et je pense effectivement que d'avoir commencé par le Prestige 2004 a été difficile pour les suivants, car il a placé de suite la qualité à un haut niveau. Le blanc est superbe et il faudra le suivre.

CR : David Rayer