

Clos Triguedina (Cahors)

Clos Triguedina

Cahors

présenté par Jean-Luc Baldès

Grains Nobles le 25 septembre 2008

Introduction :

Le domaine et Cahors :

Le Clos Triguedina est une propriété familiale, fondée en 1830 par Etienne Baldès. Située dans l'appellation Cahors, elle se trouve à l'Ouest de sa ville éponyme, enserrée dans les méandres du Lot.

Les terroirs de Cahors se répartissent en 4 grands ensembles, que l'on retrouve tout le long de la vallée du Lot : les premières, deuxième, troisième et quatrième terrasses. Elles s'organisent en bandes successives selon leur proximité au Lot. Les premières terrasses sont très fertiles et correspondent à des sols alluvionnaires très humides, ce sont les moins qualitatives. Les deuxième et troisième se composent de sols argilo-calcaires assez riches en fer dans le cas de Triguedina. Les quatrième correspondant aux altitudes les plus élevées, le plateau ou cause, un terroir à encore argilo-calcaire très bien drainé, où le climat est très aéré et plus tempéré. Schématiquement, plus on s'éloigne du Lot et plus les terres sont qualitatives. Le Clos Triguedina se situe sur les deuxième, troisième et quatrième terrasses. Les cépages blancs sont plantés sur la quatrième et la cuvée Probus ne provient que de la troisième terrasse.

Il faut rappeler que le vignoble de Cahors a connu une histoire tourmentée. D'abord immense avec près de 40 000 ha au XIXème siècle, il ne resta au sortir du phylloxéra, de la guerre de 14-18 qui tua les hommes et de la gelée dévastatrice de 1956, pratiquement rien : environ 300 ha. Lorsqu'en 1971 l'AOC est (difficilement) obtenue, Cahors ne couvre que 440 ha. À l'heure actuelle, on compte environ 4 200 ha de planté. Cahors a survécu, mais au cours de cette histoire, la plupart des terroirs qualitatifs que sont les troisième terrasses et surtout le cause (le plateau ou les quatrième terrasses) ont été délaissés pour des terrains plus faciles à cultiver, dans la vallée.

Au fil du temps, la propriété s'est, elle, peu à peu agrandie pour atteindre environ 65 hectares actuellement.

Le Clos Triguedina est planté, conformément à la tradition, de Malbec (75%), de Merlot (20%) et de Tannat (5%). Jean-Luc Baldès nous dit tâcher peu à peu de supprimer le Tannat. En outre, depuis 1994, ont été plantés des cépages blancs, à savoir Viognier, Chardonnay et Chenin. Ils se trouvent exclusivement sur les quatrièmes terrasses. La culture de la vigne est raisonnée, le travail de la terre considéré comme essentiel : on laboure et les rangs sont enherbés sur deux. Petit à petit, M Baldès essaye aussi d'augmenter la densité de plantation (pour atteindre 8 000 pieds/ha).

En matière de vinification, il faut noter l'emploi des techniques de micro-oxygénation depuis quelques années, l'élevage dure 18 à 24 mois avec une attention toute particulière à ne pas surboiser le vin. Enfin, les fermentations malolactiques sont évitées pour les blancs et rosés. Le collage des rouges est léger, une filtration douce est faite à la mise. La couverture en soufre est contenue : 20mg/l de SO₂ libre en bouteille.

La dégustation :

Sec du Clos 2007

Vin de Pays du Comté Tolosan

50% Viognier, 50% Chardonnay

En 1994, Jean-Luc Baldès commence à planter des cépages blancs. Ils sont plantés à 5 000 pieds/ha, taillés en guyot et exposés nord-est. Cela lui permet de constituer une vraie gamme de vin. Outre le plaisir de faire des vins blancs et de montrer que Cahors compte des terroirs adéquats, c'est un argument marketing fort, dans cette région où le négoce n'aide pas à la vente des vins. Les raisins sont récoltés « à maturité », c'est-à-dire avec un taux d'alcool potentiel aux alentours de 13°. L'acidité corollaire est relativement faible et les vins sont donc vinifiés sans fermentation malolactique, afin de conserver l'acidité et ainsi préserver l'équilibre (NB: la fermentation malolactique consiste en la transformation de l'acide malique en acide lactique, lequel procure une sensation acide moins forte que le premier : où l'intérêt de l'empêcher). Les raisins sont récoltés à la main, pressurés immédiatement. Le jus est alors stabulé à froid, débourbé et mis en fût pour la fermentation alcoolique. Le vin est élevé en fût et bâtonné jusqu'en juin, date à laquelle intervient la mise en bouteille.

De couleur jaune pâle, le premier nez est fin, avec des notes légères de fruits blancs. Le deuxième nez est beurré et floral. Il laisse apparaître des touches de boisé léger et bien fondu. Après quelques minutes, la fougue du Viognier s'affirme sur l'abricot. En bouche, l'acidité est nette et croquante. La finale citronnée laisse une grande fraîcheur en bouche.

Rosé du Clos 2007

Vin de Pays du Comté Tolosan

100% Malbec

Rosé de saignée où est recherché le fruit. C'est un vin facile à boire tout en restant suffisamment vineux. Le vin est vinifié à basse température et, là encore, on évite la fermentation malolactique.

La robe est nettement rose, saumonée. Le nez rappelle la fraise, on remarque des arômes amyliques. Le palais est très frais sur la fraise et la framboise. Le vin est très peu tannique. La longueur est plutôt courte, avec une légère pointe végétale.

Petit Clos 2006

Cahors

80% Malbec, 20% Merlot

Le Petit Clos est issu de 20 ha de parcelles situées sur les deuxièmes terrasses. Après une vendange mécanique (ce qui diffère des autres cuvées), il est fermenté à basses températures, comme la plupart des vins du domaine et micro-oxygéné durant ladite fermentation. Il est élevé en cuve. La philosophie de ce vin est de faire un produit simple, pour « tous les jours », destiné à tous les consommateurs. Il est donc axé sur le fruit et la souplesse en bouche.

La couleur est rouge assez profond, rubis, légèrement violacée. Sur le premier nez, on diagnostique facilement le merlot. Le fruit est doux et chaleureux. En bouche c'est un vin aux tannins très effacés avec des arômes classiques de fruits rouges. Sur la longueur dominant l'acidité et une flaveur végétale. C'est un vin simple, peu étoffé, très facile à boire.

Clos Triguedina

Cahors

75% Malbec, 20% Merlot, 5% Tannat

Le Clos Triguedina est issu pour partie des deuxièmes mais surtout des troisièmes terrasses. Les vendanges sont manuelles et, depuis 2003, passées sur table de tri. Les vignes ont plus de trente ans. La vinification est classique, suivie par un élevage de deux ans en fûts de un ou deux vins, additionnés de quelques fûts neufs.

En dégustant ce vin, M Baldès évoque le Malbec, appelé Côt et surtout Auxerrois à Cahors. C'est un cépage capricieux, qui peu se révéler coulard. Il peut aussi monter très haut en rendement. À Triguedina, on cible 45 hl/ha. On taillait jusque récemment en guyot simple, mais de plus en plus M Baldès essaye de transformer la taille en une sorte de cordon de Royat, afin de mieux contrôler l'étalement des grappes et la végétation.

Millésime 2005

Vin de couleur rouge sombre, très intense. Le nez est dans un premier temps peu expressif ; puis se révèle assez simple, sur le fruit rouge frais subtil, légèrement lacté. En bouche, on retrouve le fruit pris dans un bel équilibre du boisé. Il a peu de longueur. Le vin est très jeune, encore peu complexe. L'élevage n'est pas complètement assimilé. En l'état, à attendre, mais semble moins complet que le 2000.

Millésime 2003

En 2003, canicule, les vendanges ont commencé le 15 août pour certains vigneron. La pluie étant arrivé en fin du mois d'août et les vendanges repoussées au 15 septembre à Triguedina (au prix de fortes pertes de rendement) ont permis d'obtenir de meilleurs résultats sur cette année difficile. Ce sera tout à fait flagrant sur Prince Probus 2003.

Couleur très dense, très sombre, pas de trace d'évolution sur le disque. Le nez est très confit, d'abord sur pruneaux puis évolue sur raisin sec. Il est très marqué. On note également du café. En bouche, les tannins sont très serrés, très présents. Le torréfié part sur cacao amer. C'est un vin excessif mais dont la longueur en bouche est supérieure au 2005.

Millésime 2000

Couleur là encore très intense. Toutefois, on commence à noter une évolution sur le disque. Le premier nez est sur la truffe. Il se développe ensuite sur les sous-bois et le fruit mûr. En bouche, il est très fondu avec une belle matière. Les arômes sont délicats avec une dominante de cassis.

Millésime 1991

1991, année particulière. Deuxième millésime de Jean-Luc Baldès. Il y eut une importante gelée de printemps, partielle, créant deux générations de raisin. En conséquence, il fut décidé de faire deux vendanges, à trois semaines d'intervalle. La cuvée Probus ne fut pas vinifiée.

Couleur générale nettement évoluée, brique, disque orangé. Nez très marqué par la truffe, le cèpe, le sous-bois. En bouche, les tannins sont complètement fondus avec des arômes tertiaires élégants. C'est un vin qui atteint sa limite de maturation. Il n'en reste pas moins très agréable.

Probus

Cahors

100% Malbec

La cuvée de prestige Probus s'appelle ainsi depuis le millésime 2005, elle s'appelait Prince Probus avant (du nom de l'empereur romain ayant rétabli la culture de la vigne) et originellement Prince Noir. Elle fut créée sous ce nom en 1976, puis rebaptisée deux ou trois ans après car le nom existait déjà à Bordeaux. La cuvée était

initialement composée par un assemblage Merlot-Malbec. À l'époque elle ouvrait les expérimentations d'utilisation du fût. Depuis les années 1990, elle est devenue un 100% Malbec. La production annuelle se situe aux environs de 25 000 bouteilles. Les raisins proviennent exclusivement des troisièmes terrasses. Les macérations sont plus longues que pour la cuvée Clos Triguédina. Quant à l'élevage, il est actuellement de deux ans, en fûts neufs et fûts d'un vin.

Millésime 2005

La couleur est encore un cran au-dessus dans l'intensité. Le rouge est obscur et brillant. Au nez, le vin n'est pas du tout mûr. Les arômes sont délicats mais dominés par une impression lactée et par des notes de torréfaction, chocolat. Le fruit est là, dense, mais encore peu développé. En bouche, le vin a une très belle matière et une structure tannique impeccable. En finale une touche végétale (plaisante) anime le palais. Les arômes restent peu accessibles à l'heure actuelle. Après plusieurs minutes dans le verre, ils évoluent ; la puissance est élégante, le vin reste tout de même retenu. Il est beaucoup trop jeune.

Millésime 2003

La couleur est là encore très dense, noire. Dès le premier nez, on sent l'effet millésime qui était remarquable sur le Clos Triguédina. Toutefois, il est beaucoup plus raffiné que le Clos : moins marqué par les fruits confits. Au nez, donc, un peu de pruneaux, du cacao. En bouche le vin est dense mais velouté, le cacao amer domine ainsi que les fruits noirs, particulièrement le cassis. La finale douce rappelle la truffe.

Millésime 2000

Couleur rouge sombre, traces d'évolution sur le disque (plus de reflets violacés). Le nez est très calme et épanoui : chocolat, truffe et fruit noir. En bouche le vin est complet, intense, d'une longueur et d'un équilibre remarquable. Il y a beaucoup de fraîcheur, la cerise noire anime une palette d'arômes où l'évolution est en parfait équilibre avec le fruité de la jeunesse. Sans aucun doute, c'est le meilleur vin de la soirée.

Millésime 1998

L'évolution est ici nette, le disque est orangé. Au premier nez, c'est la truffe et l'humus qui s'imposent, sans être exagéré comme dans le Clos Triguédina 1991. Le deuxième nez voit la truffe s'intensifier, mais apparaît le fruit rouge, cerise, on trouve également une pointe de café. En bouche, tout est très fondu avec des arômes évolués de sous-bois, humus. La cerise à l'eau-de-vie apporte sa vivacité dans l'équilibre. L'acidité mène le vin jusque dans sa longueur. Le vin est à boire. Jean-Luc Baldès fait remarquer qu'il aurait dû être dégusté avant le 2000, qui lui fait un grand tort.

Cahors

100% Malbec

Le New Black Wine fut créé par Jean-Luc Baldès en 1994. Conscient que la force de Cahors est dans son histoire, il a retrouvé des traces d'un vin chauffé au Moyen Age. A l'image de cet antique procédé, il a décidé de chauffer une partie des raisins (environ 1/3 de la vendange) dans un four à pruneaux, avant d'assembler cela avec le reste de la vendange. Le résultat est un vin assez atypique avec une palette aromatique originale. Il est élevé deux ans en fût et de deux vins. Les raisins sont issus des mêmes parcelles que Probus. La production annuelle est de 3 000 bouteilles.

Millésime 2005

La couleur est noire, mais pas beaucoup plus que le Probus 2005. Le nez est sur le cuir, un torréfié subtil, la figue... En bouche, on retrouve ces arômes et des fruits noirs comme la mûre. Il est long, les tannins sont serrés mais peu agressifs. Comme les deux autres 2005 de la dégustation, il n'est pas encore mûr, même s'il est le plus accessible.

Millésime 2000

Couleur rouge sombre. Réduction légère à l'ouverture. Au nez, très confit et café. La bouche est ronde, sur la cerise griotte. La longueur, belle, n'atteint pas celle de Probus 2000. Finale sur l'amertume.

Moelleux du Clos 2005

Vin de Pays du Comté Tolosan

100% Chenin

75 g/l de sucres résiduels, 14° d'alcool, 5,5 g d'acidité totale

C'est la curiosité du domaine. Jean-Luc Baldès, après avoir travaillé au château Coutet (Barsac), souhaitait mettre en pratique ce qu'il avait appris des vins liquoreux. À Cahors, il trouve qu'il peut planter du Chenin et le fait. Nous sommes en 1995. Les vignes se trouvent sur les quatrièmes terrasses, à 300m d'altitude sur un terroir argilo-calcaire exposé sud. La concentration s'obtient par le passerillage et le botrytis. La vinification est identique au Sec du Clos, avec deux ans d'élevage en fûts et un vin.

La couleur est orange doré. Au nez, nous retrouvons miel, orange et des épices (trace du botrytis sans doute). En bouche, figue, marmelade d'oranges, miel. L'acidité est bonne.

En guise de conclusion, nous pourrions ajouter qu'au terme de ces quatorze vins, nous sortons avec un palais frais et dispos, ce qui prouve la capacité de Jean-Luc Baldès Triguedina à faire des vins agréables et buvables. Il est

indéniable que c'est une qualité primordiale, compte tenu du cépage travaillé (Malbec principalement). De cette dégustation, on retiendra en particulier Prince Probus 2000 et 2003 qui sont deux très beaux vins. La gamme des vins en rouge se construit très logiquement, par un gain en matière notable d'une cuvée à une autre. The New Black Wine joue cependant dans un autre registre, qui n'a pas convaincu tous les dégustateurs présents. Cela dit, tous les vins sont des exemples de vinification avec un très bel équilibre.

Compte-rendu : Matthieu Guinard