

# CAHORS

## Clos de Gamot

### Le gardien de la tradition

**S**itué au centre des quatre méandres principaux du Lot, légèrement au nord de l'appellation cahors, le Clos de Gamot est un domaine de 12 hectares planté en cépage unique, l'auxerrois (nom local du cot), sur un magnifique terroir argilo-siliceux riche en galets et silex. Un terroir ancestral dont certaines vignes donnent du raisin depuis cent dix-sept ans. Plantés tout juste après le phylloxéra en 1885

par les ancêtres de la famille Jouffreau, ces ceps centenaires ont des rendements très faibles de 15 à 20 hectolitres à l'hectare. L'autre partie du vignoble, dont l'âge varie de 40 à 70 ans, assure des rendements également limités de 38-40 hectolitres/hectare. Les vignes sont travaillées par labour du sol, sans désherbants chimiques.

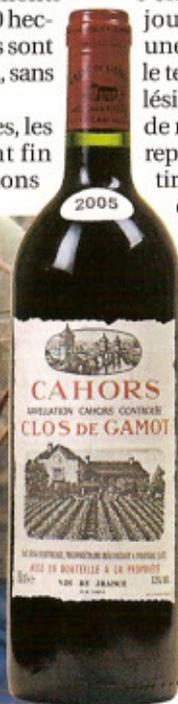
Entièrement manuelles, les vendanges commencent fin septembre. Les vinifications

sont effectuées en cuves inox. Des cuvaisons longues confèrent aux vins du Clos de Gamot un solide potentiel de garde. Durant ces cuvaisons, les remontages du moût s'effectuent à l'air, deux fois par jour la première semaine, puis une fois par jour, à l'abri de l'air, le temps nécessaire à chaque millésime pour extraire le maximum de matière. Les vins vont alors se reposer tout l'hiver. Après les soutirages de printemps, le cahors commence son élevage en foudres de chêne de 100 hectolitres, entre un et deux ans, selon le millésime.

Ouillages, soutirages, dégustations et assemblages rythment cette période durant laquelle les tanins s'harmonisent et s'équilibrent grâce au bois. Après leur mise en bouteille, les vins du Clos de Gamot reposent dans une cave. Si, dans leur jeune âge, ces vins restent souvent fermés et concentrés, peu flatteurs parfois, leur complexité s'exprime et s'épanouit avec l'âge. La garde leur confère harmonie, ampleur et puissance. Ils sont alors prêts à être dégustés entre 8 et 12 ans d'âge avec foie gras, gibier, viandes, cèpes ou truffes. Un grand cru authentique n'ayant jamais cherché à singer le bordeaux. ■ P.L.



Un vignoble qui a entre 17 et 40 ans.



#### CLOS DE GAMOT

46220 Prayssac  
Tél. : 05 65 22 40 26

■ Clos de Gamot 2002 : 8,55 €  
■ Clos de Gamot 2005 : 8,55 €