



Depuis 1610, la famille Jouffreau au Clos de Gamot, travaille la vigne, élève le vin et vit au rythme des heures de gloire ou de malheur du vin de Cahors. Le malheur arriva en 1882 par le phylloxéra qui commença à attaquer le vignoble du Clos de Gamot. La vigne se meurt.

Guillaume Jouffreau prélève pendant les hivers 1883-1884, les derniers sarments de Malbec de quelques cepages préservés et tente plusieurs greffages. Celui du Malbec sur le porte-greffe Herbeumont réussit ! Il vient de sauver le vignoble du Clos de Gamot en 1885, mais aussi l'ensemble du vignoble de Cahors qui sera replanté en grande partie grâce aux clones issus de ses vignes. En 2009, ce sont sur ces mêmes cepages que se récoltent quelques grappes de Malbec aux grains gorgés de soleil ; fait tout à fait unique et exceptionnel dans le vignoble français.

Un cep de vigne centenaire.



Le vignoble

Le Clos de Gamot est un vignoble de 17 ha avec un cépage unique, le Malbec, sur un magnifique terroir argilo-siliceux, avec galets et silex. Le vignoble est constitué en partie des vignes centenaires, encore en production, à plus de 120 ans d'âge. L'autre partie du vignoble dont l'âge varie de 40 à 70 ans produit des rendements très limités d'environ 40 hl/ha.

Les vendanges qui ont commencé aux alentours du 20 septembre sont effectuées à la main pour les vieilles vignes.

Entre les rives du Lot et le village de Prayssac, le Clos de Gamot s'étend sur près de 20 hectares.



Photos Pierre Vincent



Fresque représentant l'épopée du Clos de Gamot.



La vinification

Les parcelles sont vinifiées séparément en cuve de faible volume afin de conserver au maximum les spécificités de chaque terroir. Les cuvaisons sont de l'ordre de 21 jours, celles-ci étant pilotées par la dégustation et le savoir-faire de la famille Jouffreau.

Les méthodes d'extraction sont restées traditionnelles et très respectueuses du caractère du millésime. Le travail de remontage en douceur est privilégié afin d'obtenir une structure harmonieuse de nos cuvées. L'assemblage des différentes cuvées avec

leurs spécificités assure la qualité exceptionnelle des vins du Clos de Gamot ainsi que leur fabuleux potentiel de garde.

L'élevage

Un élevage en foudre et en demi-muids est réalisé pendant 18 à 24 mois suivant les millésimes. Ouillages, soutirages, dégustations, assemblages rythment ce temps d'élevage pendant lequel la structure tannique s'arrondit et libère de nombreux arômes complexes.



La sélection de la rédaction

Clos de Gamot 2002

Robe : rouge soutenue
Nez : pruneau, épicé, poivré, anisé, mentholé
Bouche : vin suave, tout en puissance, très belle charpente tannique.
Un vin de garde qui se dévoilera au fur et à mesure des années.
Suggestion gourmande : faisan aux châtaignes, gibier.
Prix : 8,55 €.

Clos de Gamot 2005

Robe : rouge noir, avec des reflets violets.
Nez : cassis, violette.
Une bouche très pleine, riche, concentrée, un millésime à parfaite maturité.
Suggestion gourmande : tournedos à la parisienne, filet de chevreuil sauce grand veneur.
Prix : 8,5 €.

Clos de Gamot 2006

Robe : rouge noir, avec des reflets violets
Nez : fruit frais, note framboise



Une bouche souple, vin très friand
Suggestion gourmande : canette aux champignons, perdreau aux raisins
Prix : 8 €.

Clos de Gamot 2005, Cuvée des Vignes Centenaires

Robe : rouge noir, avec des reflets violets
Nez : violette, fruits noirs
Bouche complexe, concentrée, beaucoup de volume, un grand vin de garde.
Suggestion gourmande : côte de bœuf au sel de Guérande, sanglier à la broche.
Prix : 19 €.

► **Contact** : Clos de Gamot
(dégustation et vente en direct)
46 220 Prayssac - Tél : 05 62 22 40 26.