



Malbec

LE CÉPAGE DES VINS COLORÉS

UN STYLE QUI SÉDUIT LES GAUCHOS

SA ROBE

La robe des malbecs est épaisse et profonde, de couleur rubis à rouge très sombre avec des reflets violacés. Son disque est brillant et limpide. Ses larmes très colorées.

SON NEZ

Très parfumé, le premier nez est très floral avec une pointe de violette. Puis viennent le cassis, la réglisse, la prune et son noyau et la cerise noire. Le second nez laisse sentir des arômes de mûre et d'épices légères voire un peu de chocolat et un peu de vanille quand les vins sont plus boisés.

SA BOUCHE

L'attaque est franche, le vin généreux et puissant, les tanins denses. S'il est fait avec art, les tanins trouvent un bel équilibre. Sous le palais la réglisse prendra le pas sur la violette puis cédera la place à la framboise, à la prune, au chocolat et parfois au café, pour finir en une finale de belle longueur.

Un vrai petit malin ce malbec qui aime comme personne se cacher sous des noms différents... Le décryptage mérite qu'on y consacre du temps... Ce cépage d'origine française est également baptisé *côt noir*; il est le digne représentant de la famille des *cotoïdes*. C'est le rejeton d'un métissage entre le prunelard, un cépage tarnais, et de la magdeleine noire des Charentes, qui serait également la mère du merlot. Issu des causses du Quercy, ce cousin du tannat et de la négrette a été transplanté, à la Renaissance, en Vallée de Loire. Mais par le passé, on le retrouvait également dans le Bordelais où il a été jusqu'à représenter 80 % des cépages des vignobles de Blaye et de Bourg. Ce gros producteur, trop sensible à la pourriture, a été anéanti par le phylloxéra puis détruit par le gel en 1956 qui signa sa disparition et son remplacement par le merlot, bien plus consensuel. Il n'allait pas disparaître pour autant... d'autres vignobles, en dehors du Bordelais, s'y étaient attachés! Dénommé *pressac* dans le Libournais, auxerrois à Cahors, plant du lot en Dordogne, le malbec, planté sur 8 000 hectares donne son goût à de nombreux vins rouges du Languedoc et du Sud-Ouest et en particulier aux vins de l'AOC Cahors qui peuvent être composés à 100 %. En Vallée de la Loire il entre dans la composition de certains rosés d'Anjou et des vins de l'AOC Touraine. Des viticulteurs des cinq continents produisent des

vins issus du malbec, notamment outre-Atlantique, en Californie, au Chili et surtout en Argentine sur de remarquables terres d'altitude dans le secteur de la Zona Alta del Rio Mendoza où l'on dénicherait d'excellents 100 % malbec, pas forcément toujours élégants, mais qui ont de la finesse, une bouche

ronde et gourmande. L'Argentine est aujourd'hui le premier promoteur du malbec qui a également émigré en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Italie et en Espagne.

Parce qu'aujourd'hui l'on sait beaucoup mieux maîtriser la viticulture, le retour du malbec est possible. Ce cépage demande plus de travail que bon nombre d'autres: « C'est le cépage de celui qui aime la vigne », explique Gilles Larrue, le coorganisateur du Malbec International Competition dont la

Côt, pressac ou malbec : à vous de choisir, c'est toujours le même cépage

ACCORDS MAJEURS

Parfait avec des travers de porc ou une pièce de bœuf grillée, une daube d'agneau avec une sauce au curry, une bécasse flambée, un canard aux olives, un steak



tartare, un carpaccio. Le malbec sera aussi l'amant en folie de figues bien mûres, d'un fromage frais aux fines herbes, d'une pizza, de pâtes, d'une viande blanche épicée...



MONSIEUR MALBEC ET MONSIEUR PRESSAC...

Originaire de Bourg, dans le Bordelais, un certain monsieur Malbec eut l'idée de développer le cépage côt dans le Blayais. On allait très vite donner le nom du notable au cépage dans la région... Pendant ce temps dans le Libournais, un certain monsieur Pressac faisait la même chose : les châteaux qui utilisaient le côt ont alors accolé le mot pressac à leur nom, que certains portent encore !

première édition a eu lieu fin 2009 à Bourg. Fragile aux maladies, il offre des rendements modestes et présente des difficultés de taille. Pour les amateurs, le jeu en vaut la chandelle puisqu'il donne une très belle structure au vin, des tanins soyeux, avec une certaine douceur, un velouté, et permet aussi une montée en alcool forte (entre 13,5 et 15,5°). Il enfante des vins colorés, aromatisés, charnus, persistants et riches en tanins doués pour le vieillissement en cuve ou en barrique. Un manque de maturité leur donnera des arômes très herbacés et végétaux

et beaucoup trop d'amertume. En assemblage, le malbec apporte de la couleur et du moelleux. Après avoir dégusté les trois millésimes anciens de ce cahors d'exception qu'est le Clos de Gamot cuvée Centenaire, un malbec argentin et un malbec de Touraine, on mesure combien ce cépage donne des vins colorés, tanniques, aptes au vieillissement. Il apporte en même temps de la chaleur au vin tout en lui permettant de garder une belle trame acidulée et de la fraîcheur, même avec l'âge. Exercice de style.

Christophe Casazza



SERVICE

Pour calmer la fougue de ses vins (servir entre 17 et 18°) il est bon de les carafier.

UNE FAMILLE, TROIS CARACTÈRES

TOURAINES LOIRE
Jean-François Mérieux
Gueule du boa 2006



Premier nez de cassis, de cachou ; assez intense avec un beau fruit expressif. Suivent le menthol, des notes chocolatées, le clou de girofle, la cannelle et une petite note animale. La bouche est très fruitée et gourmande. À consommer tout de suite, aéré. Le goût reste longtemps en mémoire.

ARGENTINE
Michel Rolland
Yacochuya Cafayate, Salta 2004



Vin élaboré en Argentine par Michel Rolland, œnologue mondialement connu. Sur la réglisse et long en bouche avec des épices, du poivre blanc, du clou de girofle, de la sauge, de la tapenade. La bouche est sensuelle et chaleureuse, puissante. La rétro de prune est bien mûre.

CAHORS
Clos de Gamot
Cuvée Centenaire 1985



Nez de cerise, en dentelle, et belles notes de rose ancienne. Poudré et vibrant. En bouche les tanins et l'agressivité se sont estompés. 1978 : nez animal et automnal, notes de feu de bois, café et torréfaction. La bouche a des tanins très assouplis. Très fine, elle semble satinée. Elle est pleine, avec une rétro de violette très longue.

1975 : nez olive et rose pivoine. Longue bouche sur la belle cerise noire mûre, un peu garrigue puis café. La texture chaleureuse s'équilibre à merveille avec l'acidulé et s'étire sur la date, le zan, le sous bois et l'ambre.

SON LOOK

Ses jeunes feuilles vertes à plages bronzées rougissent quand apparaît l'automne. Elles dissimulent des grappes et des baies de taille moyenne qui arrivent à maturité tardivement. S'il aime croître sur des sols argilo-calcaires, il ne rechigne pas à pousser son cep entre les galets. Il abhorre l'humidité et les grands froids mais il adore les chaleurs bien sèches.