

Guide Bettane+desseauve 2020

PALMERES – Top Producteurs

(Page 65)

LE CEDRE, CAHORS L'EXTRA-TERRESTRE

« On peut être au sommet et continuer de se remettre en question. C'est ce qu'ont fait à merveille Pascal et Jean Marc Verhaege. Vigies de Cahors, ils ont su prendre le tournant de la modernité et coller aux attentes actuelles avec des cuvées mature d'une maîtrise exemplaire dont extra-libre est la pièce maîtresse. Le changement de style sur les derniers millésimes est de plus en plus sensible et de plus en plus convaincant ! Les vins ont gagné en précision et en fruité sans perdre de leur forme, en témoigne la cuvée GC, un des sommets de l'appellation. »

PALMERES – cuvée Prix/Plaisir

(Page 92)

- Cuvée Château du Cèdre 2015

Notes pour le « SUD-OUEST »

Domaine ARRETXEA BIO (Page 703)

« Ce domaine exemplaire d'Irouléguay travaille ses 8,5 hectares en respectant des règles éthiques très rigoureuses sur des coteaux particulièrement escarpés. Thérèse et Michel Riouspeyrous, sympathique couple de viticulteurs, rejoint depuis quelques années par leurs fils Iban et Teo, travaillent selon les principes de l'agriculture biodynamique, mais sans certification. Pour désherber, ils ont remplacé les molécules de synthèse par...les brebis d'un berger voisin, qui viennent passer l'hiver dans les vignes. Cette année encore les vins prouvent le talent de la famille Riouspeyrous, avec une mention spéciale pour les rouges dégustés, tous les deux splendides. »

	<u>Note</u>
➤ Irouléguay 2018	14.5
➤ Irouléguay Haitza 2014	17
➤ Irouléguay Hegoxuri 2017	16
➤ Irouléguay Terroir Grès 2016	15
➤ Irouléguay Terroir Schiste 2016	16
➤ Irouléguay Tradition 2016	17

Château Aydie

(Page 704)

**

« Les frères Laplace gèrent avec beaucoup de courage cette grande propriété de 65 hectares ainsi qu'un petit négoce attendant. Ils ont su adapter le style des vins locaux aux nécessités contemporaines, recherchant plus d'équilibre et de précision dans les vinifications. Ils ne sont jamais en manque d'imagination pour créer des vins de caractère à des prix fort raisonnables. »

	<u>Note</u>
➤ Madiran Aydie l'Origine 2017	13.5
➤ Madiran Château Aydie 2015	15
➤ Madiran Odé d'Aydie 2016	13.5
➤ Pacherenc du Vic Bilh sec Odé d'Aydie 2017	16

Château du Cèdre BIO (Page 712)

« Pascal et Jean Marc Verhaegue conduisent de main de maître, depuis 1988, cette propriété familiale qui continue coûte que coûte à montrer la voie à toute l'appellation. Depuis quinze ans, le château du cèdre figure au plus haut sommet de Cahors, grâce à une viticulture exigeante placée sous la responsabilité de Jean Marc, et des vinifications très précises, conduites par Pascal. Leur terroir les y aide car il est l'un des plus qualitatifs du cru, les 27 hectares (dont 25 de rouges) se répartissent en trois ilots sur deux des meilleurs types de sols de l'appellation, notamment la fameuse troisième terrasse. L'un est argilo-calcaire, situé sur un cône d'éboulis calcaires, donc très pierreux, et donne des vins tout en finesse. L'autre est un sol de galets, propice aux plus puissants des cahors. Les vins sont certifiés en agriculture biologique depuis le millésime 2012. Le changement de style de ce domaine emblématique sur les derniers millésimes est de plus en plus sensible. Les vins ont gagné en précision et en fruité sans perdre de leur forme. GC est un des sommets de la dégustation syndicale. Extra libre démontre une nouvelle fois la maîtrise du domaine dans l'élaboration des vins sans soufre. »

	<u>Note</u>
➤ Cahors Extra Libre 2018	16
➤ Cahors GC 2016	18
➤ Cahors Le Cèdre 2016	17

Domaine du Cros

(Page 715)

**

« Philippe Teulier a bien développé le domaine familial. A ses débuts en 1984, il a commencé avec un hectare. Au fil du temps et avec beaucoup de patience il a réussi, petit à petit, à racheter des parcelles à ses voisins, parfois cultivées, parfois en friches, puis les a remises d'aplomb pour arriver aujourd'hui à 60 hectares de terres, dont 33 hectares de vigne qui sont majoritairement en terrasses, offrant une vue splendide sur les environs. La couleur rouge du sol crée un contraste saisissant avec le vert de la végétation, allant d'un terroir calcaire au gré rouge. Côté chai, initialement construit pour vinifier 2 hectares, il a fait comme la vigne et est aujourd'hui organisé en une cascade de niveau descendant la colline, tout en se fondant parfaitement dans la nature. A l'intérieur, tout peut naturellement se faire par gravité. Peu interventionniste, Philippe et son fils Julien préfèrent encourager plutôt qu'intervenir,

une philosophie qui réussit bien. La jolie gamme est une ode au Fer Servadou, cépage local, connu également sous le nom de mansois en Aveyron ou de braucol à Gaillac. »

	<u>Note</u>
➤ Marcillac Les Rougiers 2015	15
➤ Marcillac Lo Sang del Pais 2018	14.5
➤ Marcillac N°25 nature 2018	14
➤ Marcillac « VV » 2016	14.5

Domaine le Roc en conversion bio depuis 2019 (Page 727)

« Le Roc fait partie du peloton de tête de Fronton. Frédéric Ribes, l'actuel président du syndicat de l'appellation, s'est forgé un style tout personnel, souvent reconnaissable grâce à un supplément de parfum et de caractère salin. Si les entrées de gamme expriment un charme fruité immédiat dans leur jeunesse, les cuvées plus ambitieuses méritent généralement de patienter quatre à cinq ans minimums. Comme souvent, la cuvée don-quichotte domine la dégustation. »

	<u>Note</u>
➤ Fronton Don-Quichotte 2018	16.5
➤ Fronton rosé Ninette 2018	14.5

Château Tour des Gendres **BIO** (Page 738)

« Située sur l'emplacement d'une ancienne villa gallo-romaine, cette propriété est le fief de la famille de Conti. Luc de Conti aime prendre le temps, faire le tour de son vignoble en expliquant chaque recoin, sa vision du cépage qui retranscrit selon lui l'identité du terroir et de la parcelle, et narrer son histoire et celle de son grand père vénitien, arrivé au château de Bridoire. Il a acheté le domaine en 1981 pour monter un club hippique. (...). Les chevaux sont loin aujourd'hui, le premier millésime est sorti de terre en 1987 et l'engagement vers le bio est arrivé en 1996. Les 50 hectares sont effectivement conduits en bio, une petite partie (12 hectares) en biodynamie. Les vins ont de la profondeur et une intention : les Conti continuant d'expérimenter et de chercher, la routine ne risque pas de venir de sitôt. » »

	<u>Note</u>
➤ Bergerac sec Anthologia 2018	13
➤ Bergerac sec Conti-ne Périgourdine 2018	15
➤ Bergerac sec Moulin des Dames 2017	14.5
➤ Bergerac La Vigne d'Albert 2017	14.5
➤ Côtes de Bergerac Les Anciens Francs 2017	14