

"Vignobles de Terroirs"

# CHÂTEAU QUATRE

CAHORS AOC

C'est au rythme des conquêtes romaines que la vigne arriva en Quercy il y a 2000 ans. Très vite, les vins de la région apparurent si bons qu'ils portaient tort à la production italienne ! L'empereur ordonna l'arrachage des vignes de Cahors en l'an 92. Il ne fut pas obéi... La guerre de cent ans mit fin à une longue période de prospérité. Un mandat de 1373 favorisait les productions de la Gironde en surtaxant les vins du Haut-Pays et particulièrement les cahors. Malgré cette discrimination, les cahors restaient des vins réputés, aimés des grands de ce monde tels François 1er qui fit planter à Fontainebleau une vigne avec le cépage « Cahors » et Pierre le Grand de Russie, qui l'imposa à l'église orthodoxe. Dès 1865, un puceron microscopique ravageur de la vigne très connu sous le nom de Phylloxera fit son apparition en France. Douze ans plus tard, la totalité du vignoble français était infestée. Le vignoble de Cahors fut entièrement détruit. En 1947, quelques vigneron fondent la cave coopérative de Parnac. Leur but, faire renaître le malbec, le cépage du cahors. En 1971, le cahors qui ne couvre que 440 hectares obtient l'appellation d'origine contrôlée. Aujourd'hui, cette surface a été multipliée par dix.

## Historique

Planté en forme de fer à cheval autour du chais, ce vignoble se situe sur les plus hautes terrasses de l'appellation Cahors en Quercy Blanc. Le sol argilo-calcaire couvert d'une mince couche de terre arable donne des vins typiques de Cahors alliant la complexité des arômes du Malbec à la puissance et au volume en bouche. Ce vin a bâti sa notoriété sur la régularité de sa qualité.



## Château Quatre à Bagat en Quercy

Lieu de la propriété	Bagat en Quercy
Production moyenne	550 000 bouteilles
Nature du sol	Argilo-calcaire
Encépagement	85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat
Age moyen des vignes	30 ans
Surface du vignoble	60 hectares
Vinification	Cuves inox & ciment
Elevage	Cuves & barriques
Mise en bouteille	Au château
Dégustation	

Couleur très concentrée et intense. Nez expressif de fruits noirs et cuits. La bouche exprime un bel équilibre avec de la chair et une bonne puissance. Les arômes de réglisse associés à la vanille s'harmonisent parfaitement à la souplesse des tanins fondus.

## Accords gastronomiques

Ce vin à la belle matière généreuse sera à déguster sur des magrets ou un confit de canard. A apprécier entre 16° et 18°C.

A déguster maintenant, ou conserver 8 à 10 ans.



VIGNOBLES  
DE TERROIR  
GROUPE TAILLAN

183 quai de Brazza 33100 Bordeaux  
Mail : quatre@vignoblesdeterroirs.com  
www.vignoblesdeterroirs.com  
Tél. : 05 47 74 78 00 - Fax : 05 56 32 85 83