

"Vignobles de Terroirs"

# CHÂTEAU QUATTRE

## 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 .....	50 000 bouteilles
Nature du sol.....	Argilo-calcaire
Encépagement.....	85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat
Age moyen des vignes.....	30 ans
Surface du vignoble .....	17 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 chaire et une bonne puissance. Les arômes de réglisse associés à la vanille s'harmonisent parfaitement à la souplesse des tannins fondus.

### Accords gastronomiques

Ce vin à la belle matière généreuse sera à déguster sur des magrets ou un confit de canard.

### Conseils de garde

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans..





"Vignobles de Terroirs"

# CHÂTEAU QUATTRE

## CAHORS AOC

Vines first arrived in Quercy with the invading Romans, over 2000 years ago. It wasn't long before the region began producing wines so good they put their Italian counterparts to shame! The Emperor himself ordered the vines of Cahors to be ripped up in 92 AD, but the order was never carried out... Over a millennium later, the Hundred Years' War put an end to what had been a long period of prosperity for the region: a decree of 1373 promoted the wines produced in the Bordeaux region by levying heavy taxes on those produced further inland, especially the wines of Cahors. In spite of this discrimination the wines of Cahors retained their strong reputation, and were highly prized by some of history's greatest figures: Francis 1st had 'Cahors' vines planted at his palace at Fontainebleau, and Tsar Peter the Great of Russia ordered the Russian Orthodox Church to use Cahors wine when celebrating communion. Beginning in 1865 a highly destructive microscopic aphid began wreaking havoc upon France's vine stock: the famous Phylloxera blight. Twelve years later all of France's vines were infected, and the vineyards of Cahors were completely destroyed.

In 1947, a handful of winemakers founded the Parnac co-operative winery, with the aim of reviving the Malbec grape, the original Cahors variety. In 1971, with only 440 hectares of planted vines, Cahors was awarded AOC status. Since that time the surface area of planted vines has multiplied tenfold.

### History.....

Planted in a horseshoe formation around the winery, this vineyard is located on the highest terraces of the Cahors appellation, in the Quercy Blanc region. The clay-limestone substrate is covered by a thin topsoil, producing wines typical of the Cahors appellation, matching the aromatic complexity of the Malbec grapes with a great power and volume on the palate. An estate whose reputation is founded upon the consistency of its wines.



*Château Quattro à Bagat en Quercy*



Place of the estate .....	Bagat en Quercy
Average production .....	50 000 bottles
Soil.....	Clay-chalky
Grape varieties .....	80% Malbec, 15% Merlot, 5% Tannat
Average age of the vine.....	30 years
Area of the vineyard.....	17 hectares
Vinification.....	Stainless steel & concrete vats
Ageing.....	Vats & barrels
Bottling.....	At the château
Tasting notes.....	

A very concentrated, intense colour. An expressive bouquet of cooked black fruit. The bouquet boasts good balance, providing both substance and power. The aromas of liquorice and vanilla are in perfect harmony with the supple, smooth tannins.

### Matching with food .....

This wine of wonderful, full substance can be tasted breast or confit of duck.