



# Maison Georges Vigouroux

Crus & Art de vivre d'Occitanie



**GEORGES VIGOUROUX**

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

# Présentation Maison Georges Vigouroux

- ◆ Date de Création : 1887
- ◆ Quatrième génération : Bertrand Gabriel Vigouroux
- ◆ Des activités diversifiées aux buts communs :
  - ◆ Distribution des propriétés familiales
  - ◆ Caviste : 4 « Atrium » dans le Lot
  - ◆ Hôtel Relais et châteaux & restaurants gastronomiques
    - ⇒ Promouvoir le Malbec, le Lot et la signature familiale
    - ⇒ Crus & Art de vivre d'Occitanie



# Présentation Georges Vigouroux Vins

- ◇ 3 propriétés familiales :

- ◇ Château de Haute-Serre

- ◇ Château de Mercuès

- ◇ Château Tournelles

- ◇ 2 Propriétés en synergie :

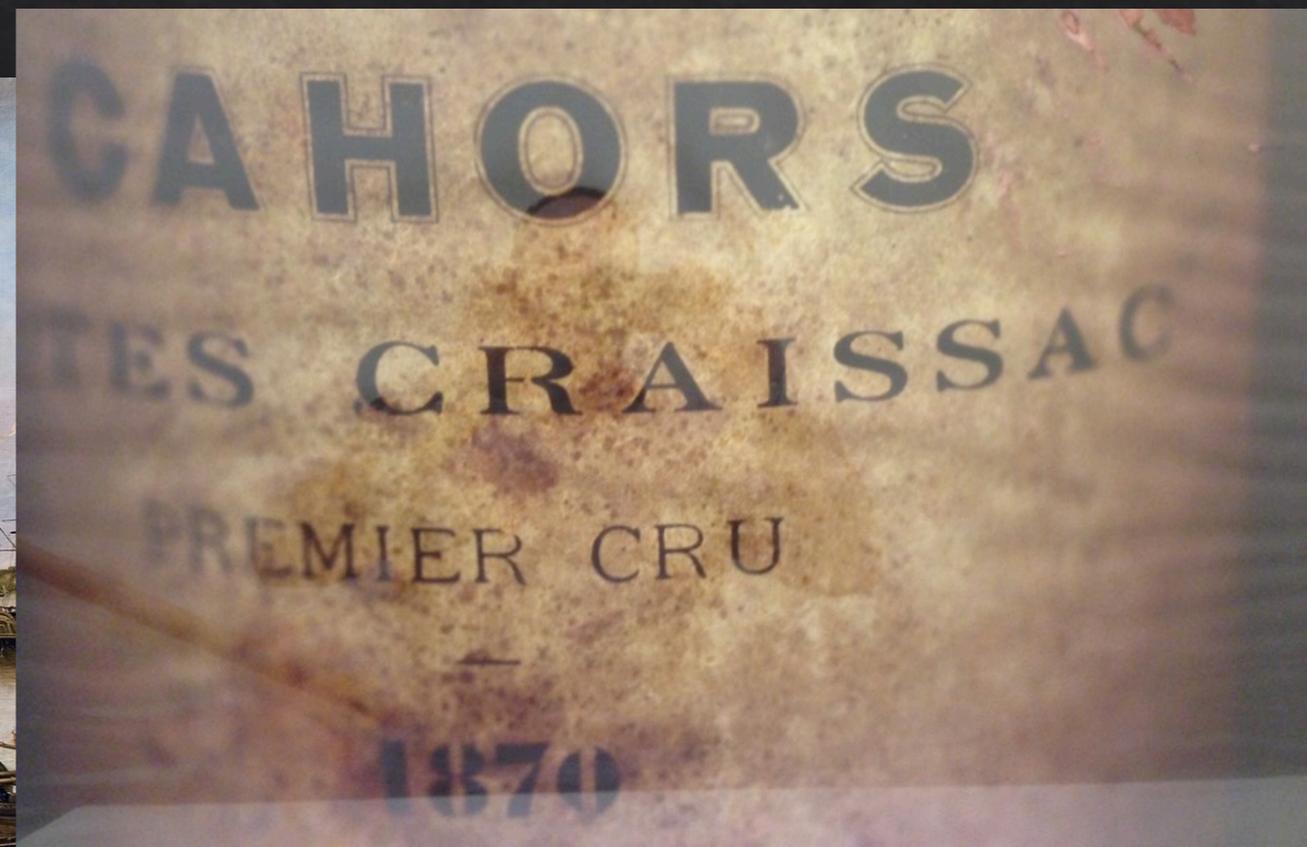
- ◇ Château Pech de Jammes : Propriété de Thomas Chardard  
Président de la chambre de commerce du Lot

- ◇ Château Leret Monpezat : Propriété partagée avec le frère  
du Prince du Danemark



# Histoire des vins de Cahors

- ◇ Vignobles de Cahors à 2000 ans d'histoire : Conquête Gallo Romaine
- ◇ XIIIème Siècle : Cahors est une ville française très importante Le Black Wine est exporté à travers toute l'Europe est la Russie (pèlerins, Jean XXII et Aliénor d'Aquitaine)
- ◇ 1865 : Phylloxera détruit la totalité du vignoble puis le Gel de 1956
- ◇ 1971 : Cahors ne représente que 440 Ha pour atteindre 4500 Ha aujourd'hui



# Le Château de Haute-Serre

- ◇ Moyen Age : propriété de 1000 Ha autour du Château
- ◇ 1889 le vin figure aux cotés de Ch Margaux et Pommard
- ◇ Fin XIXème Le Phylloxera détruit complètement le vignoble
- ◇ Rachat par Georges Vigouroux Premier millésime en 1975
- ◇ Propriété de 63 Ha : VIGNOBLE EMBLEMATIQUE de Cahors



**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

# Le Château de Mercuès

- ◆ Place forte Romaine
- ◆ Château du XIIIème Siècle demeure des Comtes Evêques
- ◆ Jacques Duèze : Pape Jean XXII
- ◆ Propriété acquise en 1983 par la Famille Vigouroux



# Bellefleur

100 % Malbec

◇ Terroir :

vin rosé issu d'un assemblage de jus de pressurage direct et de saignée.

vinification à basse température.

La prise de mousse : méthodes traditionnelles, suivie d'un élevage sur lattes de 15 mois.

Dégustation :

La robe, rose pâle, laisse apparaître des reflets violines

Le nez : arômes floraux se mêlent à des notes de petits fruits rouges.

En bouche, la bulle est fine et persistante, on retrouve le craquant du fruit avec beaucoup de fraîcheur. Belle persistance aromatique.



# Château de Haute Serre Albesco Chardonnay



**Cépage :** 100% Chardonnay

**Terroir :** Plateau Kimméridgien Sol de calcaire, riche d'argiles rouges, une exposition Sud/Ouest et Sud/Est

**Vinification :** La récolte est manuelle, comme le tri, grain par grain. Suivent un débourbage léger à froid, une fermentation et un élevage avec bâtonnage en barriques de 400 litres.

2,5 hectares.

**Dégustation :** Très belle couleur brillante et claire. Expression minérale, épicée et florale.

# Chenin de Mercues

**Cépage : 100% Chenin**

**Terroir :** Les vignes s'étendent sur les croupes graveleuses environnantes au château, sur les communes de Caillac et de Mercuès. Un terroir argilo-siliceux idéal à la culture de la vigne avec le choix, pour obtenir des vins concentrés au grand potentiel de garde, d'une très forte densité de plantation

**Vinification :** La récolte est manuelle, comme le tri, grain par grain. Suivent un débourbage léger à froid, une fermentation et un élevage avec bâtonnage en barriques de 400 litres.

2,5 hectares.

**Dégustation :** Avec une belle robe jaune brillante, le Chenin sec sait séduire dès le premier regard. Au nez, le bouquet explosif d'arômes floraux et de poires est complété, après aération, par des notes vanillées. La bouche, ample, confirme les senteurs de fruits blancs et de vanille. La finale longue et persistante vient comme une signature de ce vin tout en rondeur.



Guide  
Hachette  
des vins



# Château de Haute-Serre Grand Vin

WINE  
ENTHUSIAST  
92/100

- ◇ 90% de Malbec, 7% de merlot et 3% de Tannat
- ◇ Vinification : Macération pré fermentaire à froid et vinification en cuve thermorégulé
- ◇ Elevage : 12 mois d'élevage en futs (1/3 neuf, 1/3 d'un vin, 1/3 de deux vins)
- ◇ Dégustation :

Belle robe intense aux reflets violets Le nez est complexe, avec des notes de fruits noirs intenses et mures. Nous avons des arômes fins secondaires sur des notes mentholées et de cacao entre autres. Le bois est élégant et laisse place à des tanins soyeux, qui s'affineront encore plus avec l'âge. C'est un vin tout en finesse et en harmonie.

40ème meilleure cuvée au monde par le Wine Spectator



# Le Terroir d'exception du Château Haute Serre

- ◇ Entre le 44<sup>ème</sup> et 45<sup>ème</sup> Parallèle
- ◇ Plateau Kimméridgien
- ◇ 300 m d'altitude sur des coteaux exposés Sud/Ouest et Sud/Est
- ◇ Haute densité de plantation : 5000 à 6666 pieds/Ha
- ◇ Plateau Calcaire, argile rouge et bleue (Pétrus), concrétion ferrugineuse



# Le Malbec



Malbec, Côt, Auxerrois, Pied de perdrix ou Pressac

◆ 4 400 Ha à Cahors

◆ 25 000 Ha en Argentine (introduit par Michel Pouget en 1868)

◆ Classement 1855 : vins issus de Malbec

Guide  
Hachette  
des vins



# Château de Mercues Grand Vin

Cépage : 90 % de Malbec 10% de Merlot

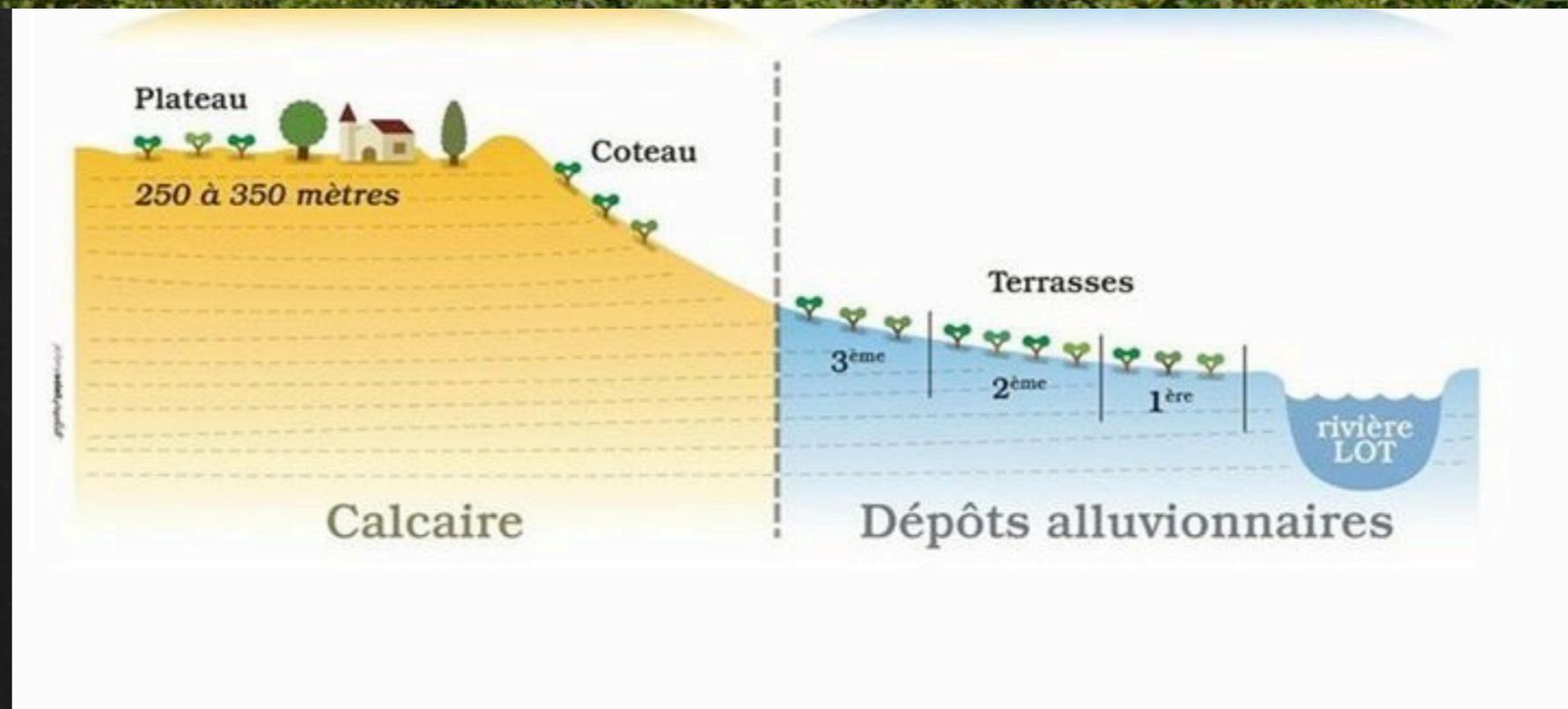
**Terroir :** Les vignes s'étendent sur les croupes graveleuses environnantes au château, sur les troisièmes terrasses des communes de Caillac et de Mercuès. La densité de plantation est très élevée avec 6666 pieds par hectare. Ce terroir argilo-siliceux idéal pour la culture de la vigne permet d'obtenir des vins concentrés au grand potentiel de garde.

**Vinification :** Les vinifications sont menées avec beaucoup de rigueur : sélection parcellaire, macérations préfermentaires, remontages longs. Suit un élevage de 12 mois en fûts.

**Dégustation :** Vin rouge à la robe presque noire bleutée, déclinant des reflets violets allant vers une teinte pourpre. Au nez, une belle complexité aromatique. Des notes de fruits noirs confiturés, cassis, mûre, myrtille, des notes de violette et de réglisse. La bouche est ronde, suave et crémeuse sur des flaveurs de fruits très mûrs. On retrouve les notes poivrées et fruitées en finale.



# Cahors



# Château de Mercues 6666



- ◆ 100% Malbec
- ◆ **Vinification** : Les vinifications sont menées avec beaucoup de rigueur : sélection parcellaire, macérations préfermentaires, remontages longs. Suit un élevage de 18 mois en fûts. Elles sont sélectionnées en fonction des essences, des durées de séchage et selon la chauffe
- ◆ **Dégustation** : La cuvée Malbec 6666 est l'expression même du Malbec. Expressif et puissant en bouche, ce vin se reconnaît par ses arômes complexes de fruits noirs, d'épices et de cuir.
- ◆ Temps de garde : 16-20 ans

# Château de Mercues

## Cuvée Icône WOW



- ◆ 100% Malbec
- ◆ **Viticulture** : Après une première sélection parcellaire du vignoble, les cuvées Icône sont travaillées en intra parcellaire pour ne garder que les meilleurs ceps. La taille des baguettes est longue, s'ensuit un ébourgeonnage, dédoublement, épamprage, suppression des entrecoeurs et éclaircissage. Les raisins sont ramassés à la main, en cagettes.
- ◆ **Vinification** : La récolte profite d'une macération préfermentaire à froid et de fermentations longues pour des extractions sur mesure. L'élevage se fait en barriques françaises neuves pendant 24 mois. Elles sont sélectionnées en fonction des essences, des durées de séchage et selon la chauffe. Seulement 3 000 bouteilles sont produites lors des grands millésimes.
- ◆ **Dégustation** : Son nez exprime de magnifiques parfums vanillés et de puissants arômes de fruits noirs avec une nuance de violette. Sa robe, très sombre, est d'une couleur presque noire avec des reflets violacés. Dès la mise en bouche et jusqu'à sa finale extrêmement persistante, on perçoit ses tannins souples et élégants qui mettent en valeur ses magnifiques arômes de fruits noirs et d'épices. C'est un vin extraordinaire.
- ◆ Temps de garde : > 20 ans

# Masterclass 2011 au Château de Haute-Serre

Résultats de la Master Class « Icônes d'Occitanie & 1ers Grands Crus de 1855 sur le millésime 2011 », animée par Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde :

- ◇ 1. Icône Haute-Serre
- ◇ 2. Icône de Mercuès
- ◇ 3. Mouton Rotschild
- ◇ 4. La Tyre, domaine de Montus
- ◇ 5. La Petite Sibérie, Hervé Bizeul
- ◇ 6. Château Margaux
- ◇ 7. Lafite Rotschild
- ◇ 8. Grange des Pères
- ◇ 9. Haut-Brion
- ◇ 10. Daumas Gassac

« Le vin est une invitation aux voyages »  
*Bertrand Gabriel Vigouroux*



**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



# CHATEAU DE MERCUÈS



Achat et restauration du vignoble et du chai de l'ancien Château en 1983: La naissance de l'Oenotourisme à Cahors.

Désormais Relais & Châteaux et élu 2<sup>ème</sup> Château hôtel de France par le Times en 2016.



**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



# CHATEAU DE MERCUÈS

## 2ÈME MEILLEUR CHÂTEAU HOTEL en France en 2016



## best French châteaux

in the Dordogne to a  
ndy, Carolyn Böyd  
historic hotels

### 2 Château de Mercuès Lot

Wine lovers will adore the Château de Mercuès and its sensational wine cellar, which, along with the winery, is hidden away under the chateau's terrace. Sip the excellent vintages as you admire the breathtaking views across the Lot Valley. Its owner, Georges Vigouroux, is a pioneer of the malbec grape and has developed a new generation of cahors wines. The chateau dates from the 13th century and its rooms are a blend of modern decor with classic features, such as polished floors, wood panelling and antique furniture.



Details B&B doubles cost from €225 a night (00 33 5 65 20 00 01, chateaudemercues.com). Toulouse airport is 85 minutes away

### 3 Château de Riell Pyrenees

The spa at Château de Riell taps into the hot spring 150 metres below. Its thermal pool is set in an exotic greenhouse, while the bathing pools, used for water-based treatments, are set in green, ivory, black and amber marble. The hotel has 19 rooms and suites in the chateau and adjoining cottages, and the view of Mount Canigou will make your heart soar.

«Du Château de Mercuès, on voit monter vers soi l'Histoire.» Général Charles De Gaulle



GEORGES VIGOUROUX  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



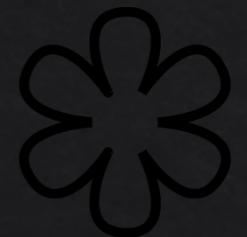
## CHATEAU DE MERCUÈS

### Restaurant Gastronomique Le Duèze

Les "à la Carte" menus sont élaborés par Julien Poisot, un jeune chef depuis Avril 2014.

Cet artiste culinaire pousse les produits régionaux au plus haut niveau de la gastronomie.

Étoilé Michelin depuis Février 2017.



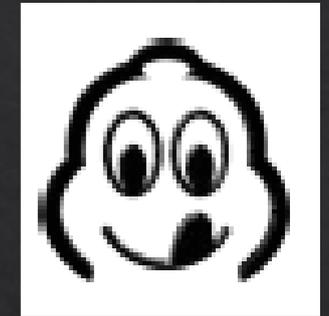
**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



# Château de Haute-Serre



**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

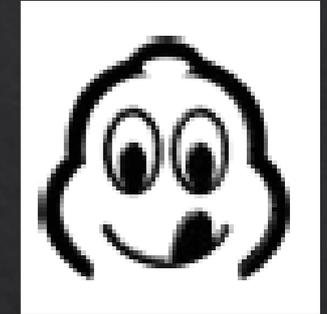


◆ Table vigneronne avec BIB Gourmand Guide Michelin



Chef : Allan Duplouich





◆ Table vigneronne avec BIB Gourmand Guide Michelin



**Janvier - Février**

**"Séquence Truffe Noire de Lalbenque"**

Tous les mardis

La fameuse truffe noire du Quercy n'a pas de secret pour le chef Allan Duplouich qui ravit les gourmets et les visiteurs du célèbre marché au Truffe de Lalbenque.



**Septembre - Octobre**

**"Séquence Vendanges & champignons"**

Senteurs de vendanges et de sous-bois, l'automne est roi dans les menus du chef Allan Duplouich.



**Mai - Juin**

**"Malbec & Tuber Estivum"**

La truffe d'été fait chavirer les papilles!



**Octobre-Novembre**

**"Séquence Vendanges & Safran"**

Pour la récolte du Safran, la cuisine du chef prend des teintes orangées en déclinant le safran frais de l'entrée au dessert!

