

LE VIGNOLE LOTOIS

1 - HISTORIQUE DU VIGNOLE DE CAHORS

La culture de la vigne fut introduite en Quercy pendant la gaule romaine (-52 à 486). Divona Cadurcorum était alors une capitale gallo-romaine opulente qui produisait le « vin de Cadurcia ».



source : <http://www.divona.info/>

En l'an 92, l'empereur Domitien ordonna l'arrachage des vignes, culture concurrente à celle du blé qui manquait tant à Rome. Ce n'est qu'en l'an 276 que l'empereur Probus autorisa leur replantation, mais les invasions barbares des IV^e et V^e siècles ruinèrent le Quercy et sa viticulture. C'est l'Évêque Saint-Didier de Cahors qui relança véritablement le vignoble cadourque à partir de l'an 630. L'Évêque de Verdun [lui] rendait ainsi grâce à son « Éminence des dix vases du noble Falerne qu'elle a daigné [lui] m'envoyer ».

Le vin de Cahors, connu pour sa couleur intense, fut surnommé le « The Black Wine of Cahors » par les anglais. Il a connu un essor considérable en 1152, suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine et d'Henri II, roi d'Angleterre. Il fut côté sur le marché de Londres en 1225. Le raisin était alors chauffé, bouilli ou séché pour extraire la couleur et le vin était destiné au coupage (facilité de conservation et de transport).



source : <http://www.histoire-en-ligne.com/spip.php?article936>

En 1310, le commerce du Vin de Cahors connaît son apogée avec une production de 850 000 hL (50% des exportations au départ du port de Bordeaux). Des personnages célèbres originaires du Lot ont contribué à ce renom, en particulier : Jacques DUÈZE (1244 - 1334), Pape Jean XXII installé à Avignon dès 1316 et qui fit appel à des vigneron lotois pour réaliser le vignoble pontifical, Galiot de Genouillac (1465-1546), Seigneur d'Assier, Maître de l'artillerie de François 1^{er} qui fit planter une vigne de « Cahors » à Fontainebleau et Clément Marot (1496-1544) qui chantait cette « liqueur forte et savoureuse » de son Cahors natal et qui fut un des poètes favoris de François 1^{er} et de Louis XII, écrivant notamment : .

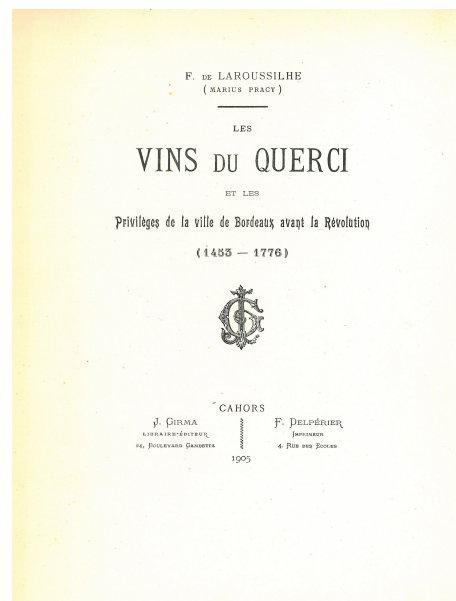


source : http://www.espacefrancais.com/clement_marot.html

*“Comme au temps du bon
Roi
et du franc tout en or,
ma vigne est d'Auxerrois
et mon vin de Caors”*

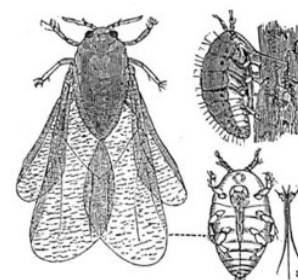
La ville de Bordeaux, craignant pour le négoce de son propre vin, multiplie les obstacles au commerce des vins « du Haut Pays de la Guyenne ». Elle s'octroie ainsi des privilèges sur le commerce de ces vins comme : aucun apport autorisé avant le 25 décembre ; moindre contenance des futailles ; cerclage des barriques moins nombreux et moins résistants ; livraison imposée dans un quartier précis, etc....

Ces privilèges n'empêchèrent pas le vin de Cahors d'acquérir une notoriété internationale depuis les Amériques, l'Allemagne, la Hollande, jusqu'en Russie où le Tsar Pierre Le grand appréciait particulièrement le Caorskoïe Vino.



Il faudra attendre le XVIII^e siècle pour que Louis XVI, sous l'inspiration de Turgot, abolisse les privilèges bordelais, permettant ainsi « de faire circuler les vins dans toute l'étendue du royaume, de les emmagasiner, de les vendre à tous lieux en tous temps, de les emporter en toutes saisons, dans tous les ports ». Le respect partiel du texte n'empêcha pas le vignoble de Cahors de continuer à prospérer et de connaître son âge d'or au milieu XIX^e (58 000 ha de vigne en 1866).

A la fin du XIX^e siècle, le vignoble de Cahors fut entièrement ravagé par un puceron : le phylloxéra (*phylloxéra vastatrix*).



Il faudra attendre l'après seconde guerre mondiale pour que les viticulteurs s'unissent et relancent le vignoble, créant la Cave des côtes d'Olt à Parnac en 1947. En 1951, le Vin de Cahors devient « Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure » (AOVDQS). Malheureusement, les efforts furent anéantis par les gels de 1956-1957, mais aucun ne désespère et tous se remettent à l'œuvre. La Confrérie du Vin de Cahors est créée en 1964. En 1971, le Vin de Cahors obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), aujourd'hui Appellation d'Origine Protégée (AOP). A l'époque, le vignoble s'étendait sur 7200ha dont moins de 400ha en AOC, le reste étant planté avec du Jurançon N, cépage qui n'est plus inscrit au décret, et des hybrides.

Le vignoble lotois compte aujourd'hui environ 4000ha de vignes destinées à la production de vins AOP Cahors, production majoritaire du vignoble, une centaine d'hectares de vignes destinées à la production de vins AOP Côteaux du Quercy (AOP depuis le 29/10/2011) dont l'aire de production s'étend également sur le département voisin du Tarn-et-Garonne (environ 350ha sur les 2 départements) et 600ha de vignes destinées à la production de différents vins avec Indication Géographie Protégée (IGP) :

2 - LE MILIEU NATUREL

Le climat : (<http://www.meteo-mc.fr/climat-Lot.html>)

Situé à l'Ouest du Bassin Aquitain et à 100km au Nord de Toulouse, le vignoble lotois bénéficie d'un climat de type océanique à influences méditerranéennes en fin de cycle végétatif (vents du Sud-Est), notamment dans sa partie Sud. La température moyenne annuelle est de 12,6°C et la somme des précipitations annuelles est d'environ 750 mm. Ce climat océanique est nuancé par l'éloignement de l'océan Atlantique et la proximité du Massif Central (en particulier pour les vignobles de Rocamadour et des Coteaux de Glanes). Dans la vallée du Lot, le climat est largement modulé par la topographie particulière du vignoble : l'orientation Est-Ouest de la vallée du Lot génère un couloir où peuvent s'engouffrer les vents d'Ouest et balayer les plateaux calcaires.

Hormis certaines situations topographiques particulières, les risques de gelées sur l'ensemble de la zone d'appellation ne sont pas très forts. Les températures matinales ne descendent généralement pas au dessous de -10°C mais des températures matinales d'environ -5°C peuvent être observées sur plusieurs jours, consécutifs ou non, et sur plusieurs semaines.

Le sol et le sous-sol :

Le département du Lot, situé sur la bordure orientale du bassin d'Aquitaine, constitue le piedmont du Massif central. L'âge des terrains formant l'ossature du département s'échelonne du Primaire au Quaternaire (voir carte géologique sur : <http://www.geoportail.fr/> / rubrique géologie). Géographiquement, l'aspect général du vignoble est celui d'un ensemble de plateaux où le Lot s'est encaissé au cours du dernier million d'années en y décrivant des méandres de grande amplitude.

De manière très générale, on distingue :

- dans le Nord et le Nord-Est du département (vignobles de Rocamadour et des Coteaux de Glanes) : des plateaux calcaires « de la formation de Rocamadour » : calcaires massifs du Bathonien / Callovien (Fin du Jurassique moyen). Ces calcaires donnent naissance à des sols argilo-calcaires très peu épais (10 – 35 cm) et caillouteux. La fissuration de la roche mère calcaire permet à la vigne de s'enraciner plus ou moins profondément.
- dans la partie Sud-Sud-ouest du département (vignobles de Cahors, des Coteaux du Quercy et différents vignobles IGP) :
 - au Nord de la rivière Lot, un plateau calcaire karstifié du Tithonien (Fin du Jurassique supérieur, ère secondaire), sans réseau hydrographique constitué, donnant lieu à un paysage criblé de dolines profondes (jusqu'à 20m) et des altérites calcaires. Le calcaire du Tithonien constitue la pierre à bâtir du Lot (nombreuses carrières d'extraction). Le vignoble AOP Cahors n'y est quasiment plus présent aujourd'hui.
 - au Sud de la rivière Lot, un plateau calcaire très disséqué (localement marneux) du Kimméridgien (Jurassique supérieur), donnant un modelé collinaire. Cette formation géologique donne naissance à des sols argilo-calcaires peu épais (30 à 50 cm) et caillouteux. Ici aussi, la fissuration de la roche mère calcaire permet à la vigne de s'enraciner plus ou moins profondément. Cette formation héberge environ 24% du vignoble AOP Cahors actuel (16% sur les plateaux et 8% sur les versants) et une partie lotoise du vignoble des vins AOP Côteaux du Quercy.

Ces 2 formations constituent la province géologique du « Quercy Noir ».

- au Sud-Est de l'aire AOP Cahors, le plateau marno-calcaire lacustre blanc datant de l'Oligo-Miocène (ère tertiaire) qui se poursuit plus au Sud (Agenais). Cette formation constitue la province géologique du « Quercy Blanc ». Elle donne naissance à des sols argileux plus ou moins profonds, gris-blancs, issus de marnes calcaires. Elle héberge environ 8% du vignoble AOP Cahors actuel et une partie lotoise du vignoble des vins AOP Côteaux du Quercy.
- des résidus ou lambeaux de cuirasse ferrugineuse datant de l'Éocène (ère tertiaire) et visibles sous forme d'affleurements à flanc de collines ou de dolines comblées (dépressions dans les plateaux calcaires). Ces altérations ferrallitiques (faciès sidérolithique : altération sous climat tropical humide) donnent naissance à des sols argilo-sableux rouges (riches en fer) relativement profonds . Elles hébergent environ 5% du vignoble AOP Cahors actuel.
- les différents niveaux alluviaux de la vallée du Lot, organisés en terrasses, soulignés par un parcellaire en éventail dans chaque lobe de méandre. Vers l'Ouest, les formations calcaires étant moins résistantes, l'amplitude des méandres augmente. Ces formations géologiques récentes (Quaternaire) donnent naissance à des sols relativement profonds, sablo-limoneux en bordure du Lot et argileux et caillouteux au pieds des versants calcaires. L'ensemble de ces formations héberge environ 63% du vignoble AOP Cahors actuel.



Photo : Ferme Départementale d'Anglars-Juillac, 04/09/2002

Le méandre de Prayssac depuis le point de vue de Belaye

Depuis 1994, [l'Association d'Expérimentation de la Ferme Départementale d'Anglars](#) Juillac conduit, entre autres travaux, des travaux de recherches et d'expérimentation sur les relations qui existent entre ces différents types de sols et les vins qui en sont issus