

Fiche Technique

Domaine Valérie Courrèges *Vin de France "Zinzolin"*



En 2019, Valérie Courrèges saisit l'opportunité de reprendre un domaine viticole dans la région de Cahors, implanté sur de grands terroirs argilo-calcaires riches. Le domaine se compose de deux îlots de 11 hectares chacun, actuellement en conversion biodynamique avec une labellisation Demeter en cours. Le premier, à Montcuq, et relevant de l'AOP Coteaux du Quercy, elle revendique néanmoins des Vins de France, pour bénéficier d'une plus grande liberté d'expression. Le second, est à Sauzet, sur l'AOP Cahors. Ce terroir composé d'argiles profondes sur calcaire friable, offre une résistance naturelle aux excès climatiques grâce à un excellent drainage.



Terroir : vignoble implanté sur les Coteaux du Quercy. Age des vignes : 39 ans. Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton. Extraction modérée. Cuvaison entre 9 et 21 jours. Elevage 12 mois en petites cuves béton et jarres de grès.



40 % Malbec, 30 % Syrah, 20 % Cabernet Franc, 10 % Merlot

Robe : Pourpre tirant vers le noir.



Nez : Le nez est séveux aux notes de fruits noirs, prune, cassis, myrtille, réglisse et violette.

Dégustation : Sa bouche est juteuse, très concentrée, aux arômes de cacao et de réglisse.



Idéal sur des viandes juteuses comme une belle côte de Boeuf.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Valérie Courrèges *Cahors "Ocrement-Dit"*



En 2019, Valérie Courrèges saisit l'opportunité de reprendre un domaine viticole dans la région de Cahors, implanté sur de grands terroirs argilo-calcaires riches. Le domaine se compose de deux îlots de 11 hectares chacun, actuellement en conversion biodynamique avec une labellisation Demeter en cours. Le premier, à Montcuq, et relevant de l'AOP Coteaux du Quercy, elle revendique néanmoins des Vins de France, pour bénéficier d'une plus grande liberté d'expression. Le second, est à Sauzet, sur l'AOP Cahors. Ce terroir composé d'argiles profondes sur calcaire friable, offre une résistance naturelle aux excès climatiques grâce à un excellent drainage.



Terroir : vignoble implanté sur le plateau de l'appellation Cahors. Terroir d'argiles rouges sur socle calcaire du jurassique. Age des vignes : 40 à 50 ans. Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton. Extraction modérée. Cuvaison entre 15 et 21 jours. Elevage 12 mois en petites cuves béton et jarres de grès.



100 % Malbec

Robe : Noir intense.



Nez : Le nez de raisins confits gourmands, aux notes de fruits noirs puissants et de violette.

Dégustation : Sa bouche est charnue et souple aux arômes de cassis.



Idéal sur une planche de charcuterie et sur du gibier.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Valérie Courrèges *Cahors "Bois Carmin"*



En 2019, Valérie Courrèges saisit l'opportunité de reprendre un domaine viticole dans la région de Cahors, implanté sur de grands terroirs argilo-calcaires riches. Le domaine se compose de deux îlots de 11 hectares chacun, actuellement en conversion biodynamique avec une labellisation Demeter en cours. Le premier, à Montcuq, et relevant de l'AOP Coteaux du Quercy, elle revendique néanmoins des Vins de France, pour bénéficier d'une plus grande liberté d'expression. Le second, est à Sauzet, sur l'AOP Cahors. Ce terroir composé d'argiles profondes sur calcaire friable, offre une résistance naturelle aux excès climatiques grâce à un excellent drainage.



Terroir : vignoble implanté sur le plateau de l'appellation Cahors. Terroir argilo rouge gonflante avec des cailloutis sur roche mère à calcaire friables jurassique. Age des vignes : 40 à 50 ans. Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton. Extraction modérée. Cuvaison entre 20 et 25 jours. Elevage 15 mois en petites cuves béton et en fûts de 1, 2 et 3 vins (50/50).



100 % Malbec

Robe : Pourpre, Noir intense.



Nez : Le nez est floral, épicé, très complexe aux notes de violette.

Dégustation : Sa bouche est suave, gourmande, texturée avec une finale longue et harmonieuse. Superbe...



Idéal sur une belle palette de cochon façon "Pull Pork" relevée et épicée.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Valérie Courrèges *Cahors "L'Art et la Matière"*



En 2019, Valérie Courrèges saisit l'opportunité de reprendre un domaine viticole dans la région de Cahors, implanté sur de grands terroirs argilo-calcaires riches. Le domaine se compose de deux îlots de 11 hectares chacun, actuellement en conversion biodynamique avec une labellisation Demeter en cours. Le premier, à Montcuq, et relevant de l'AOP Coteaux du Quercy, elle revendique néanmoins des Vins de France, pour bénéficier d'une plus grande liberté d'expression. Le second, est à Sauzet, sur l'AOP Cahors. Ce terroir composé d'argiles profondes sur calcaire friable, offre une résistance naturelle aux excès climatiques grâce à un excellent drainage.



Terroir : vignoble implanté sur le plateau de l'appellation Cahors. Argilo rouge à cailloutis très riches en fer, manganèse et mica sur roche mère à calcaire friable jurassique. Age des vignes : Vieilles vignes de sélections massales plantées avant 1971. Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton. Extraction douce. Cuvaison entre 20 et 25 jours. Elevage 24 mois en fûts neufs et de 1, 2 et 3 vins (50/50).



100 % Malbec

Robe : Pourpre, Noir intense.



Nez : Le nez, très complexe, propose des notes de fruits noirs, d'épices et de "fumée".

Dégustation : Sa bouche est profonde, ciselée, généreuse en notes tertiaires. Un grand vin de garde mais pas que...



Idéal sur une viande braisée au barbecue : travers de porc,...

Potentiel de garde : environ 15 ans.



Fiche Technique

Domaine Valérie Courrèges *Cahors "Clos Terre Kermès"*



En 2019, Valérie Courrèges saisit l'opportunité de reprendre un domaine viticole dans la région de Cahors, implanté sur de grands terroirs argilo-calcaires riches. Le domaine se compose de deux îlots de 11 hectares chacun, actuellement en conversion biodynamique avec une labellisation Demeter en cours. Le premier, à Montcuq, et relevant de l'AOP Coteaux du Quercy, elle revendique néanmoins des Vins de France, pour bénéficier d'une plus grande liberté d'expression. Le second, est à Sauzet, sur l'AOP Cahors. Ce terroir composé d'argiles profondes sur calcaire friable, offre une résistance naturelle aux excès climatiques grâce à un excellent drainage.



Terroir : vignoble implanté sur le plateau de l'appellation Cahors. Argilo rouge à cailloutis très riches en fer, manganèse et mica sur roche mère à calcaire friable jurassique. Age des vignes : Vieilles vignes de sélections massales plantées avant 1971. Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton. Extraction douce. Cuvaison entre 20 et 25 jours. Elevage 18 mois en fûts neufs.



100 % Malbec

Robe : Noir intense.



Nez : Le nez propose toute la richesse de l'appellation...réglisse, myrtille, épices douces, violette.

Dégustation : Sa bouche est un summum d'élégance, de puissance et de générosité. LA REFERENCE de l'appellation pour les amateurs en quête d'un grand vin de ce vignoble.



Un vin de haute gastronomie, à servir sur des plats élaborés.

Potentiel de garde : environ 20 ans.

