

Visite au domaine du Clos de Gamot à Cahors
Verticale de 2008 à 1955
Samedi 31 Mars 2012

7h30 : nous quittons l'agglomération toulousaine...

1 heure ½ de voiture pour rejoindre la vallée du Lot, plein ouest de Cahors sur le lieu-dit Gamot, au milieu d'un méandre de la rivière.

Ciel calme, bleu immaculé, soleil chaleureux, une nature printanière qui s'ébroue dans un panache de fleurs et de couleurs : la journée s'annonce belle...

Photos et commentaires de Philippe Ricard...



Une histoire, un héritage...

Pour comprendre Gamot, il faut d'abord connaître son histoire et le lien très fort qui lie la famille Jouffreau à son passé.

Cet héritage est la valeur essentielle qui définit encore aujourd'hui toute la philosophie du vin du domaine. Pour preuve, cette galerie de 29 peintures, figuratives et naïves, retraçant les événements majeurs de la famille et du domaine depuis le XIIIe siècle : vaste galerie digne d'une pièce de musée, à la mise en scène encore plus attentive que pour les pièces dédiées au vin lui-même...

En regardant cette pièce, on devine presque ce qu'on va trouver au fond des verres...



Gamot, c'est cette maisonnette de 1610, bâtie en terre et consolidée depuis par un enduit ciment (partie droite de la photo)...



Ce sont des traces du passé, toujours présent, avec des bâtiments transformés au gré de la polyculture, des céréales au vin, en passant par le tabac, prospère de longues années...

Rien ne disparaît, comme ces vieux compartiments de stockage du début du XXe siècle où les bouteilles étaient rares, acheminées au compte-goutte (24 bouteilles !) à chaque voyage sur Bordeaux !



C'est un infini respect pour les œuvres des anciens, notamment Guillaume Jouffreau qui, lors de l'attaque du phylloxéra, réussit le greffage des derniers sarments d'auxerrois sur porte-greffe Herbemont, sauvant non seulement les vignes de Gamot, mais aussi l'ensemble du vignoble de Cahors, replanté en grande partie grâce aux clones issus des vignes du domaine...

Boire un Clos de Gamot, c'est un peu figer le temps.

Ignorer ces œnologues « magiciens »...

Rester insensible à l'impatience des temps modernes...

Regretter de dire « Malbec », plutôt que « Cot » ou « Auxerrois »...

Ne voir dans cette position aucun dogmatisme (les vins n'ont rien de désuet).

Mais plutôt la conviction, forte, autant que l'intelligence de croire que ce n'est pas 15 années d'œnologie moderne qui ont réinventé le vin, au mépris du savoir des anciens...



RECEPTION

M. Hermann nous attendait...
Tout était prêt...
L'organisation était sans faille : timing, visite, dégustation :
l'homme connaît son sujet...

La vigne...

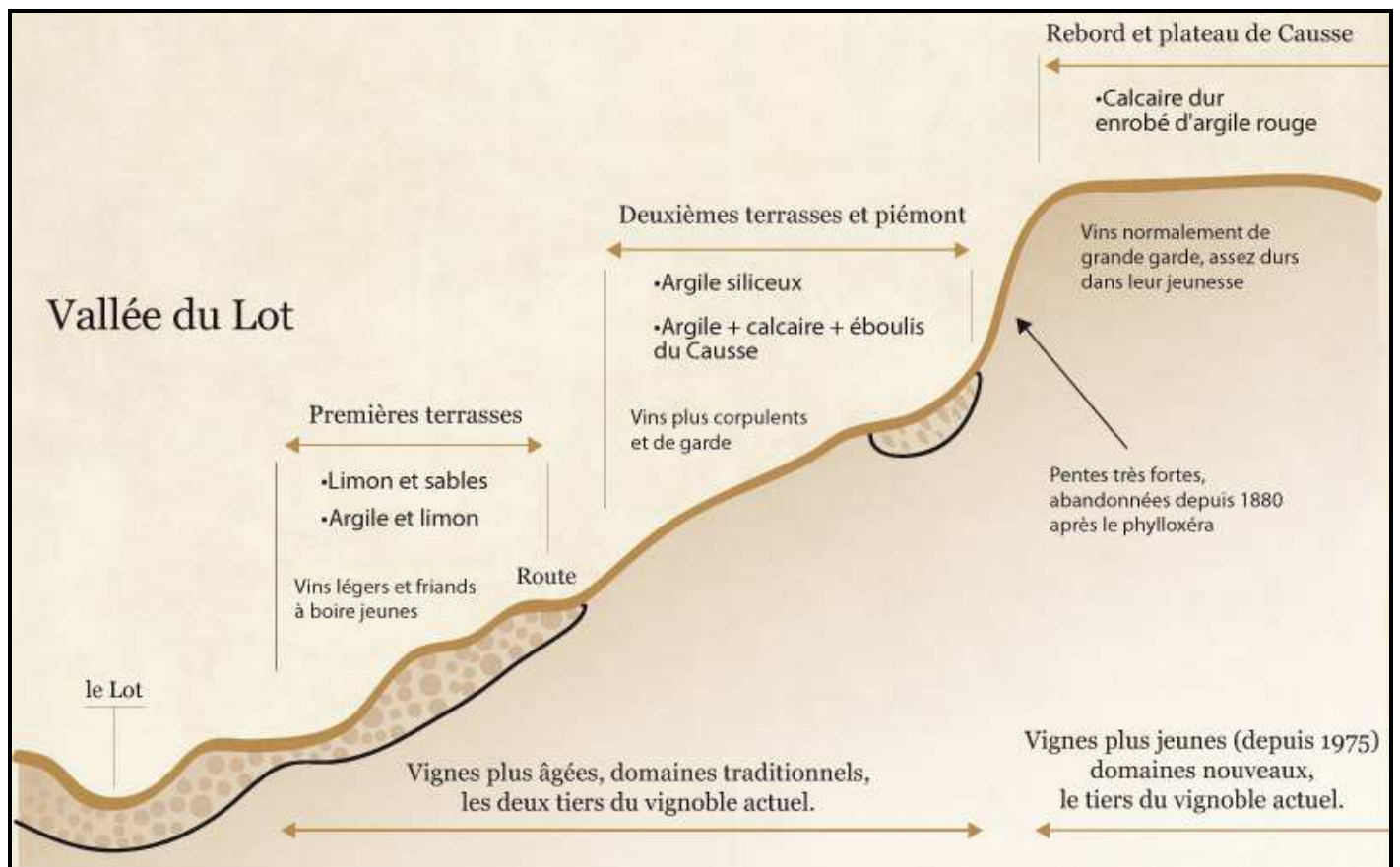
Le domaine se situe au cœur d'un méandre du Lot, au sud du village de Prayssac.

20 ha de vigne : 5 pour les entrées de gamme, 15 pour le rouge du domaine.

Le sol prend assise sur un socle calcaire, présent à moins de 30 cm sous terre...

Le Lot a ramené son lot de galets roulés, de graviers, de quartz et silex, d'alluvions, marquant plus ou moins les différentes parcelles.

Mais la caractéristique qui singularise ce terroir semble être la veine d'argiles rouges qui le traverse : pour notre vigneron, elle signe le caractère des vins, permet au cépage une expression unique.





Galets, gravillons...



...mais l'argile rouge n'est pas loin...

L'influence climatique est complexe, le vignoble subissant les influences tant atlantiques, continentales que méditerranéennes (vent d'Autan).

S'ajoutent en plus des particularités locales (micro climat) expliquées par l'encaissement singulier de ce méandre du Lot, propice à des phénomènes aérologiques marqués garantissant des nuits fraîches pendant l'été, donc de fortes amplitudes thermiques.

Un cépage unique, l'Auxerrois, réparti en jeunes et vieilles vignes.

Les premières ont entre 40 et 70 ans (rendements de 30 à 40 hl/ha), les anciennes 125 ans, plantées en 1885 après le phylloxéra (rendements de 15 à 20 hl/ha) !

Quelques manquants, volontaires, l'idée étant de garder une cohérence, un équilibre global : quand viendra le temps douloureux du changement, les parcelles concernées seront entièrement arrachées, puis replantées...

Aucun désherbant chimique, mais un labour (plutôt griffage) aux intersaisons.

Les traitements sont minimalistes, préventifs.

Les vendanges sont manuelles sur les vieilles vignes, mécanisées sur les plus jeunes.

La défection de main d'œuvre, le prix de revient du travail manuel, les différentes contraintes budgétaires, le tout pour un prix de vente de 8,50 € la bouteille expliquent l'utilité de la machine...

Même si, idéalement, on peut la regretter...

Les jeunes vignes...





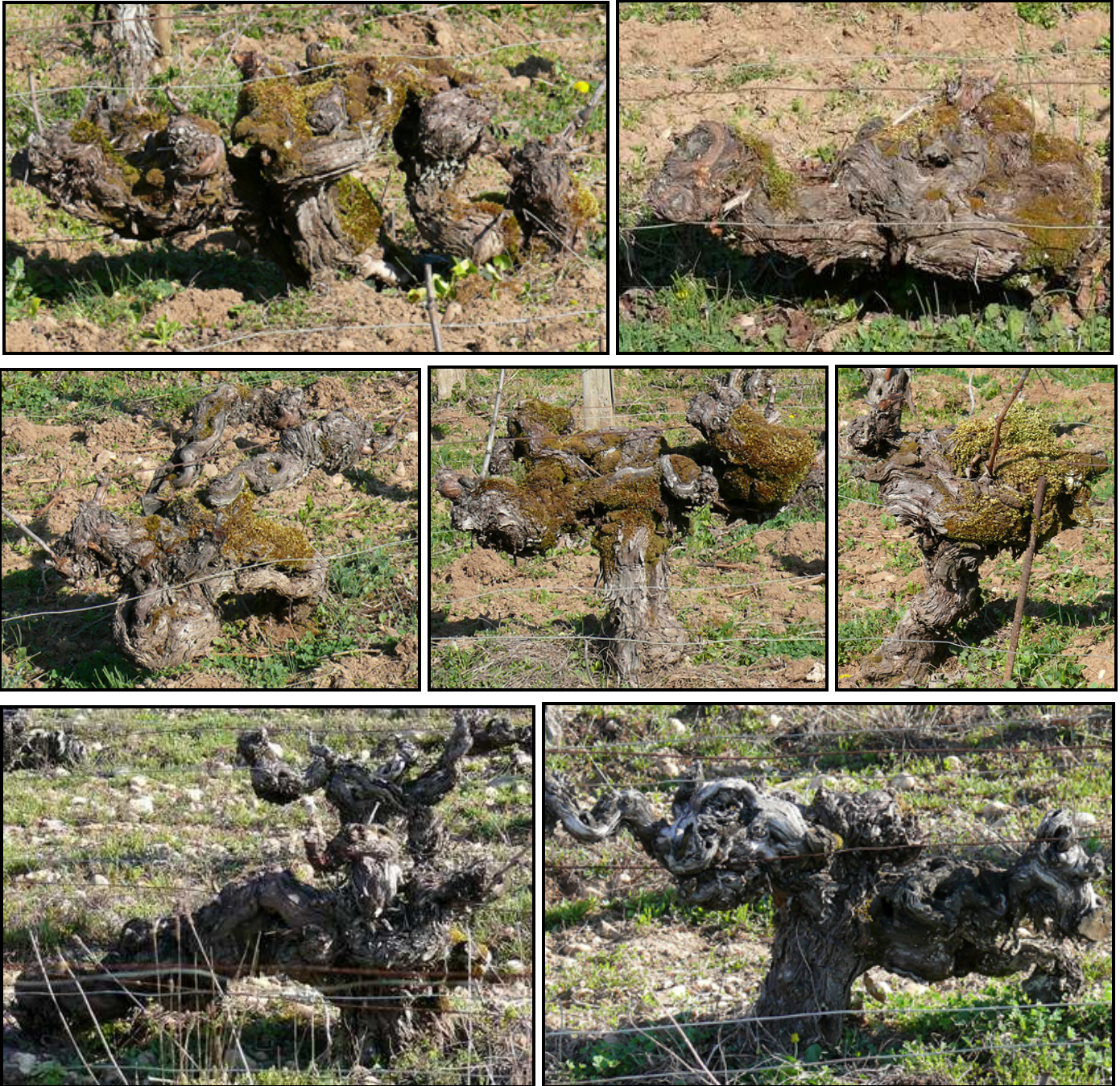
Les vieilles vignes...



Des vignes magnifiques, successions de vieux cepes alignés comme une armée de vieux soldats, immobiles, fiers et puissants, semblant défier le temps et les visiteurs que nous sommes...
Impressionnant...



Quelques monstres...



La vinification...

Chaque parcelle se voit vinifiée individuellement, en cuve de faible volume, pour respecter chaque identité. Eraflage 100% ; cuvaison d'environ 3 semaines. L'extraction est très douce, traditionnelle, avec pour objectif d'obtenir des structures harmonieuses et des expressions fidèles aux terroirs.

L'assemblage des différentes cuvées avec leurs spécificités est réalisé pour l'élevage ; selon la qualité et la générosité du millésime, le vin issu des vieilles vignes peut alors être isolé pour produire, depuis 1985, la « Cuvée des Vignes Centenaires ».

Toutes les décisions sont prises de manière empirique, verre en main, souvent collégalement : la famille toute entière participe à l'élaboration de chaque millésime.

Cuves béton...



Cuves Inox...



L'élevage est ensuite réalisé sur quelques demi-muids, mais surtout en foudres.

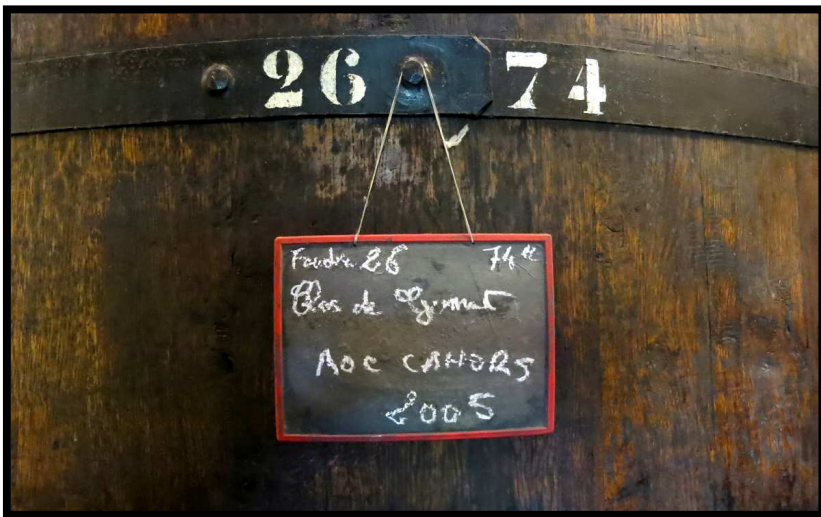
Des volumes impressionnants (75 et 115 hl !), pour des pièces exceptionnelles !

Entrer dans ces chais, sentir ce bois, vivant, patiné, ces odeurs de cire, d'antiquaire, voir ces contenants dressés comme des titans, procure au visiteur de passage une sensation très particulière, presque émouvante, comme si on pénétrait dans une cathédrale...

Les élevages y sont particulièrement longs, avec des mises étalées (il reste encore un dernier foudre de 2005...), adaptées, entre autre, aux exigences économiques et besoins d'une commercialisation délicate...
Bilan ?

Des phénomènes d'oxydo-réduction excessivement lents, des tanins extrêmement civilisés, polis, des arômes patinés, peut-être sans l'éclat d'un fruit primeur, mais avec une profondeur, une complexité et un charme singuliers...

Et surtout une capacité de garde phénoménale : le vin est parti pour prendre son temps...



Longue conservation, donc vieux millésimes...

Le domaine joue le jeu : grâce à une capacité de stockage importante, il isole et conserve volontairement un certain nombre de bouteilles, plus ou moins selon la capacité du millésime, afin de proposer plus tard des flacons de collection aux amateurs avertis.

Si on trouve ainsi au catalogue nominal tous les millésimes jusqu'à 2002 (au même prix de vente que le 2008...), il faut par contre solliciter le domaine pour remonter dans le temps.

Potentiellement loin...



La dégustation : une verticale jusqu'au millésime 1955...





Nous nous retrouvons donc dans le chai, entouré de cuves inox.

Les bouteilles, alignées, débouchées, nous attendent ; les verres aussi...

Il fait un peu frais, mais le programme est chargé : de quoi vite se réchauffer !

M. Hermann est aux commandes : debout toute la séance, il enchaîne service et commentaires, tant sur les vins que les millésimes.

Les vins défilent : de 2008 à 1955, cuvée classique et cuvée des vignes centenaires, nous allons déguster 21 échantillons...

Largement de quoi se faire une idée précise sur l'esprit de Gamot...



Cahors Clos de Gamot 2008

Couleur violine, sombre.

Nez en verve, fruité jovial (cerise noire, cassis, prune), pointe de chocolat, de menthe fraîche typique du cépage...

Bouche allègre, tanins fins, équilibre frais, peu de puissance ou de densité mais un joli délié, du croquant : un Cahors fort accessible, presque prêt, idéal pour la restauration...



Cahors Clos de Gamot 2005

Aspect rubis et prune mêlés, assez sombre.

Changement de registre, sur une gamme plus profonde, mûre : fruits rôtis (prune, fraise, cerise, cassis), violette, cacao, menthol, noyau, légère sensation de bois ciré.

Matière complète, dense, associant structure et finesse, avec des tanins parfaitement mûrs, adoucis et civilisés par l'élevage, offrant structure et moelleux : un vin d'une grande douceur tactile, mais sans mollesse, frais, digeste, très persistant...

Grand millésime à Gamot, parti pour une très longue carrière : il faudra se précipiter sur la dernière mise...



Cahors Clos de Gamot cuvée des vignes centenaires 2005

Un peu plus de jeunesse que la cuvée classique, avec davantage de violine, d'intensité colorante.

Expression très mûre, intense, frôlant le confit, rehaussée de notes sauvages (pointe organique, herbes aromatiques, fleurs).

Impression de consistance supérieure, expression concentrée, un rien ramassée d'ailleurs même si la signature tannique est toujours aussi élégante ; matière pleine, rigoureuse, assez imposante, mais sans le naturel et la délicatesse de la cuvée classique. Un « gros » vin, mais si loin de son épanouissement...



Cahors Clos de Gamot 2004

Rupture dans la couleur, plus claire, rubis.

Arômes plus fanés, sans le relief des plus jeunes, agréablement frais (framboise, fraise, groseille), mais flirtant avec le végétal (note de paille caractéristique des années froides).

Confirmation dans une bouche plus menue, fugace, aux tanins plus verts malgré leur finesse habituelle ; un vin qui affiche une certaine cohérence toutefois, sans sur-jouer, restant digeste et juteux. Succéder aux 2005 ne lui facilite pas la tâche...



Cahors Clos de Gamot 2003

Robe rubis, assez sombre, aux légères inflexions grenat.

Nez insolite, mixant les confiseries du millésime et une fraîcheur particulière : fruits confiturés, figue, pruneau, cacao, résine de pin, viande légèrement fumée, cassis frais...

Bouche confortable, ronde, avec du gras, mais sans alcool : le registre a beau être suave, confit, les tanins préservent la structure (sans sécher) et le menthol la fraîcheur. Equilibre tout compte fait aussi intéressant que cohérent. Plutôt rare en 2003...



Cahors Clos de Gamot 2002

Rubis intense, assez sombre.

10 ans et Gamot commence enfin à livrer son vrai potentiel en basculant sur un registre aromatique autrement plus complexe. Fraîche, cerise rouge, groseille, noyau, amande, réglisse, épices, pointe animale, menthe : défilé à l'élégance évidente qui fait penser au pinot pour certains, au Chianti pour d'autres...

Matière ultra féminine, soyeuse, coulant avec grâce, mais sans nonchalance : l'équilibre est souverain, entre fraîcheur, tenue et caresse tactile. Un jus salivant, long, très cerise en bouche.

Les filles diraient : un « must have » !



Cahors Clos de Gamot cuvée des vignes centenaires 2002

De nouveau plus sombre, plus juvénile que la cuvée classique, avec encore des notes prune persistantes.

Nez très concentré, ténébreux, compact, prêt à exploser... Très fruits noirs, cassis, encre de Chine, réglisse, menthe... Semble tapis dans l'ombre, attendant son heure...

Bouche qui confirme, plus brute, bestiale, masculine, cachant bien sa forte maturité par son acidité, sa structure tannique puissante : un vin bâti comme un bloc, impressionnant de densité.

On avait la Belle, voici la Bête !



Cahors Clos de Gamot 2001

Aspect fraise, moyennement sombre.

Timidité qui contraste avec les précédents : chocolat, réglisse, menthe, fraise, paille sèche qui souligne l'année fraîche...

Cahors tendre, de coffre modeste, aux tanins en retrait, bâti davantage sur son acidité. Très frais et fort digeste, n'incite pas à une attente plus longue.



Cahors Clos de Gamot 2000

On reprend des couleurs, sur un rubis assez sombre.

On regagne aussi en maturité, sur un profil plein, alliant chocolat, réglisse, kirsch, animal, jus de viande, puis, avec l'air, gagnant en évanescence et élégance, sur la cerise, le noyau, l'amande, la menthe.

Matière étonnamment sphérique, très suave, presque douce, aux tanins mûrs et souples, offrant un aspect gourmand, charmeur, sans grande puissance mais sans apathie non plus, le vin préservant son allant, ses qualités digestes. Relativement atypique pour le domaine : un bon gros nounours !



Cahors Clos de Gamot cuvée des vignes centenaires 2000

Plus jeune, plus dense, plus « prune » que la cuvée classique...

Encore ce surcroît de concentration, sur des fruits noirs mûrs, confits, la gelée de cassis, une pointe de cuir. Toujours une sorte de retenue à l'ouverture qui inciterait volontiers au carafage...

Bouche plus prolixe, offrant du délié à cette concentration, avec une matière arrondie, civilisée, sans doute moins percutante et acide que sur 2002, mais avec une gourmandise assumée. Un vin offert, expressif, que la douceur du millésime a plus précocement rendu accessible.



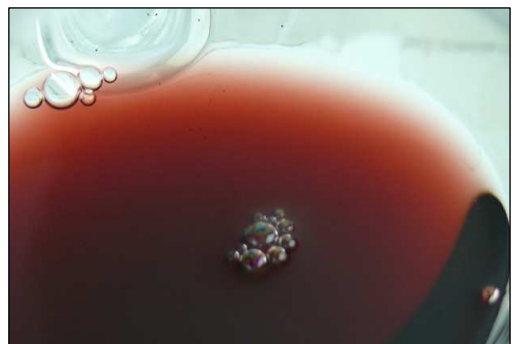
Cahors Clos de Gamot 1998

Rupture colorée intrigante, sur des tonalités assez claires qui jouent avec le grenat, voire le saumon en bord de disque.

Nez éthéré, un peu cuit, évolué, pointant les fraises au sucre, des impressions de figue, de fruits confits, le classique menthol.

Matière modeste, glissante, hésitant quelque peu entre amertume et suavité, sans afficher la sérénité habituelle.

Plusieurs hypothèses à cette évolution anormale : doute sur le bouchon, élevage plus court (commercialisation anticipée pour compenser la déception des millésimes précédents)...

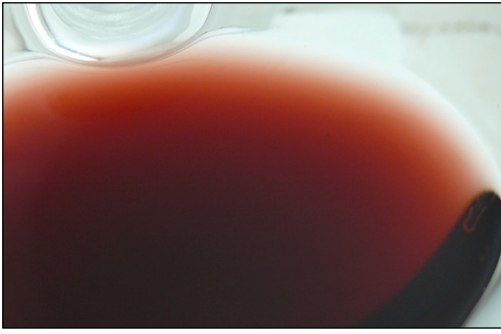


Cahors Clos de Gamot cuvée des vignes centenaires 1998

Toujours ce petit côté « Monsieur Plus », déjà visuellement : plus sombre, plus jeune, même si le grenat est déjà installé.

Contraste saisissant avec le petit frère : une conservation du fruit remarquable, vivace, expansif, rôti, fleurant bon la fraise, la cerise noire, la menthe.

Certes moins complexe et plus court que 2000 ou 2002, mais avec de la distinction, un aspect dynamique, pétulant, très tentant même par son caractère salivant, frais, poivré, s'étirant avec distinction. Un jeunot qui accentue notre perplexité quant à l'échantillon précédent...

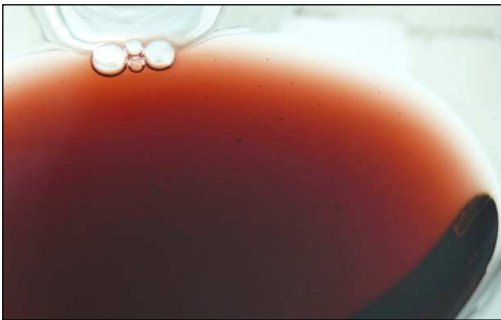


Cahors Clos de Gamot cuvée des vignes centenaires 1992
(servi en magnum)

Teinte rubis bien marquée de grenat, moyennement claire.

Fruit évolué, expression d'un millésime moyennement mûr, mais aux arômes fondus de bois de rose, champignons secs, noyau, cerise, un léger trait de vert, des traces de Nuoc Mam.

Sans être émaciée, la bouche reste modeste, moins suave et subtile que de coutume, avec des tanins moins aboutis, plus verts ; la matière n'en reste pas moins cohérente, valorisée par sa fraîcheur, son charme aromatique un rien désuet...



Cahors Clos de Gamot 1989

Couleur maintenant bien sur le grenat, s'éclaircissant, avec des reflets orangés.

20 ans pour enfin entrer dans le stade tertiaire : truffe, bois ciré, cacao, pruneau, pointe figuée, menthol, touche solaire qui évoque la marmelade.

Viellissement parfaitement serein pour ce vin mature, racé, riche, savoureux, proposant hédonisme et fraîcheur, aidé par son acidité qui porte avec éclat arômes et fin de bouche...

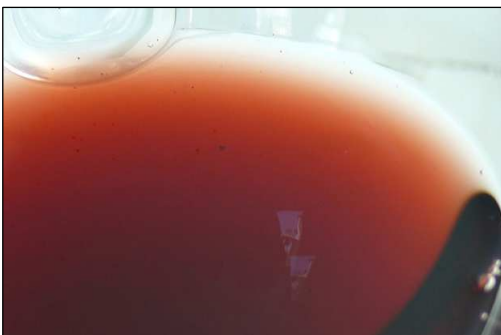


Cahors Clos de Gamot 1988

Teinte grenat un peu plus dépouillée, lumineuse, aux nuances de brique.

Fleurs fanées, sous-bois, cèpe séché, cuir, jus de viande, futaille : l'évolution est marquée.

Matière quelque peu efflanquée, au squelette acide visible, une prise tannique moins fondue ; on sent le millésime froid, chiche, difficilement compensé par une pointe de douceur. Reste toutefois cohérent, mais plutôt ingrat.



Cahors Clos de Gamot 1986

Robe diaphane, orangée.

Nez patiné par le temps, aux notes discrètes, presque fragiles, de fleurs séchées, de vieux bois ciré, d'orange, de kirsch, avec une once de noix.

Acidité marquée en bouche, sur un équilibre assumé, bien en place : vin fuselé, droit, encore remarquablement juteux et désaltérant, plaisant par son charme aromatique, sa fraîcheur, sa vigueur persistante. A boire cependant, car le déficit de matière ne semble pas prêt à l'accompagner beaucoup plus loin...



Cahors Clos de Gamot cuvée des vignes centenaires 1985

Création de la cuvée pour célébrer les 100 ans de la vigne post-phylloxérique...

Le regain de densité colorante est saisissant : plus dense, plus profond, l'œil devine déjà un millésime à part...

Chocolat, viande grillée, cuir, feuilles séchées, menthe, fruits rôtis, le nez combine arômes tertiaires et maturité d'un fruit persistant.

Matière assez « énorme », par sa plénitude, son volume, mais aussi son évidence, son équilibre serein qui lui apporte une tenue, un éclat supérieurs : le vin se répand en bouche avec une

assurance bluffante, à la fois dense et remarquablement raffiné. Il déroule avec majesté, sur une longueur superbe, finement chocolatée...



Cahors Clos de Gamot 1978

Robe grenat orangé, claire, avec une pointe de brun.

Nez renversant, d'une grande complexité, tertiaire, mais encore très « accessible » : bouillon de poule, truffe, sous-bois, feuilles mortes, cire d'abeille, pointe de mangue, touche orientale...

Bouche qui prolonge cette magie aromatique, sans la force tranquille du 85, mais avec un charme indéfectible : un vin onctueux, savoureux, sensible, délicieusement élégant...



Cahors Clos de Gamot 1975

Couleur acajou, claire.

Nez un peu plus « sec », moins gracieux, marquant durement les années : brou de noix, cèpe séché, Viandox, zeste d'orange.

Matière par contre toujours bien vivante, excitant fortement les papilles, dynamisées entre autre par une acidité toujours vaillante. Les tanins sont certes un peu plus rustiques, mais l'ensemble préserve un bel équilibre, de l'énergie, de la longueur. Disons que cette bouteille a peut-être légèrement passé son apogée.



Cahors Clos de Gamot 1959

Aspect proche du 75, clair, brique, orangé, aux reflets acajou.

Nez comprimé, pingre, poussiéreux, lâchant timidement les fleurs séchées, les feuilles mortes...

Bouche usée, légèrement sèche, où l'acidité préserve encore un peu de jus, mais relativement décharné. Bien plus en berne que dans mon souvenir, même si l'échantillon goûté 3 ans plus tôt n'était pas non plus un monstre de puissance...

Une bouteille en forme ?



Cahors Clos de Gamot 1955

Visuellement très sérieux, plus obscur, associant le grenat, l'orange et le brun.

Réglisse, datte, figue, fleurs séchées, bois de rose, cire, épices orientales, noble rancio : des arômes qui résistent avec éclat à la patine du temps, propres, expressifs, laissant deviner même une année chaude et généreuse...

Bouche animée avec énergie, droite, structurée, accompagnant le dégustateur très loin dans les arômes, les saveurs, la persistance. Un vin bien vivant, très long, porté par une fraîcheur assez insolente, quasi immortelle... 57 ans et toujours alerte : c'est ça, Gamot !

Le casse-croûte...

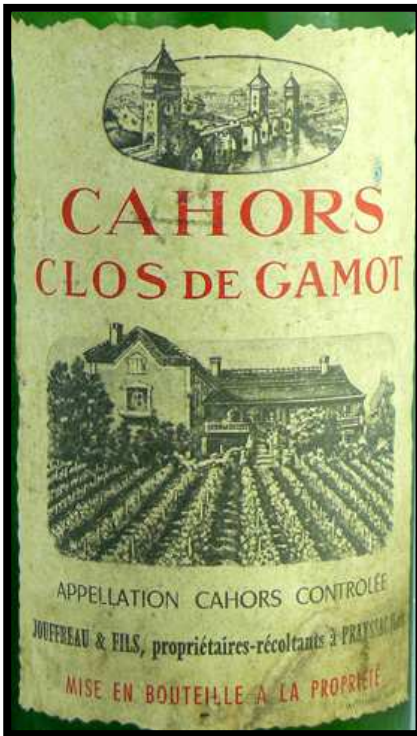


Comme dans toute histoire gauloise qui se respecte, la fin se passe à table : ripaillons, camarades !

Le soleil, les fonds de bouteille, la charcuterie locale, les fromages : de quoi réchauffer les corps et les esprits, après une matinée dans la fraîcheur des caves...

Le retour en voiture sera un concert de ronflements...

Conclusion



Décidément, on va finir par croire, chez IVV, qu'on aime bien les vigneronnes qui ne font rien comme tout le monde...

Après Bel Air Marquis d'Aligre à Margaux, le domaine des Roches à Chinon, voici maintenant le Clos de Gamot : des vigneronnes qui incarnent pour nous le plus profond classicisme qu'on puisse imaginer dans leur appellation respectueuse et qui pourtant sont complètement mis à l'écart.

Existe-t-il donc une vie sans bois neuf, sans maturité poussée, sans technologie, sans œnologue conseil, sans marketing, sans souci de mode ?

Y a-t-il encore de la place pour des vigneronnes qui respectent leur héritage davantage que l'impatience d'un monde actuel en quête d'immédiateté ?

A se demander comment ces hommes ne se découragent pas et continuent, par conviction et passion, à s'épuiser à produire des petits bijoux sans que personne, ou presque, s'en aperçoive...

Je n'aime guère les vins de Cahors.

Que ce soit ces « stars », à la parenté bordelaise formatée, sans surprise, ou sa multitude de lavasses vertes et râpeuses qui coulent de façon trop anarchique dans une AOC qui a perdu une bonne part de son âme...

Quelques vigneronnes semblent toutefois s'acharner à refaire de belles choses, d'autres à rester relativement fidèle à l'esprit originel.

Mais il en est un qui n'a pas bougé d'un iota et continue à faire, peut-être, « un des derniers Cahors » qui soit, celui pour lequel il est difficile de rester insensible...

Les vins du Clos de Gamot sont remarquables.

Par la finesse et la civilité exceptionnelles de leurs tanins.

Par la fraîcheur qu'ils expriment, même en année solaire, leur donnant de la vigueur, de l'élégance et surtout un aspect digeste qui les impose à table.

Enfin par leur capacité de garde remarquable, à tel point qu'ils en deviennent très exigeants : peu valorisés dans leur jeunesse, ils doivent patienter au moins 10 ans avant de commencer à se révéler, plus encore dans les grands millésimes.

C'est sans doute cette dernière caractéristique qui leur joue des tours : à croire qu'aujourd'hui, on ne sait plus goûter ce genre de vin...

Pour les palais sensibles, donc, sachez que vous avez là une adresse formidable.

A moins de 9 € la cuvée classique, il n'y a plus de compétition possible : le reste n'existe plus...



Post Scriptum...

Nous n'avons pas goûté la cuvée « Clos St-Jean », un vin à part, une aventure singulière...

Une vigne plantée en 1993, sur des terrasses calcaires à la roche affleurante, sur 4 porte-greffes différents (sélectionnés en fonction des caractéristiques du sol), avec une densité de 10000 pieds/hectare...

Travail à la main : pioches, sarclages, pompes à dos...

Des vins particuliers, commercialisés seulement depuis environ 2 ans.

A goûter, pour une expérience... différente et intense...

La parole est au vigneron...

Nous vous remercions de nous avoir transmis vos commentaires de dégustation et votre reportage sur votre visite du 31 Mars 2012.

Nous regrettons que cette dégustation se soit déroulée dans une ambiance de chai qui est toujours fraîche en ce début de saison.

La loi de la nature demande de s'adapter au cadre de vie.

Il est toujours plus difficile de réaliser quand c'est plus délicat.

Il en est ainsi au travers du temps et des saisons.

Ces verticales ne sont possibles que par le lien des femmes et des hommes qui ont fait ces générations de couples de vignerons.

Vous avez pu constater que, malgré le temps, les saisons, chaque vin exprime une origine de terroir et une transmission du savoir-faire que la Famille JOUFFREAU a toujours su conserver.

Ces dégustations sont difficiles à commenter et nous vous laissons juge.

Nous apporterons juste une note différente sur le 1988.

Ce millésime est très difficile à déguster entre le 1989 et le 1985.

Effectivement, le côté chaleureux de ces 2 millésimes flatte le palais et oblige avec le 1988 une dégustation beaucoup plus approfondie pour découvrir la complexité et la charpente de ce vin un peu fermé par la difficulté de la climatologie de cette année-là.

Nous vous sommes très reconnaissants de l'intérêt que vous portez à nos vins, à l'application de comprendre notre différence par notre terroir et notre savoir-faire et à l'envie de faire partager ces grands moments de découverte.

Mon épouse et moi-même vous remercions ainsi que votre club et nous vous disons à bientôt !

Martine et Yves JOUFFREAU-HERMANN