LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

larvf.com

Débat
Les jeunes vignerons face à leur avenir

10 gins français très toniques

Gigondas
deux femmes, deux styles

INVESTIR DANS LE VIN
10 FAÇONS DE MÊLER PLAISIR ET FRISSONS

DE 6 À 25 EUROS
IL RESTE DES BOURGOGNES ABORDABLES !
146 CUVÉES À SAISIR

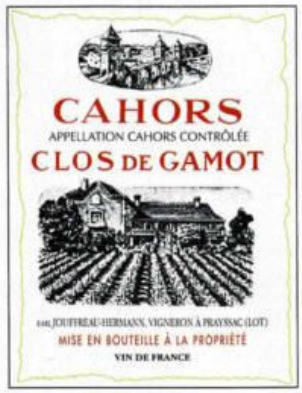
CALIFORNIE
11 domaines à déguster et visiter en priorité

M 08279 - 620 - F: 6,95 € - RD

CLOS DE GAMOT

Le grand cahors sans bling-bling

Rien d'ostentatoir
au Clos de Gamot où Martin
et Yves Jouffreau-Hermann
ici avec leur fils Franc
incarnent une traditio
familiale ancestral



Enchâssé dans un méandre du Lot, ce clos historique du XIIIe siècle est l'un des gardiens du temple cadurcien. Sensible à l'authenticité de ses malbecs, Georges Pompidou l'imposa sur la table présidentielle. Focus sur un indémodable !

Reportage et dégustation de **Pierre Casamayor**, photos de **Jérôme Morel**.

Jean Jouffreau était un vigneron emblématique, au même titre qu'Henri Jayer, Olga Raffault ou Jacques Reynaud. Il faisait partie de ces personnages flamboyants qui façonnèrent le paysage bachique des *sixties*. Son Clos de Gamot trônait sur la table présidentielle de Georges Pompidou, ses vins anciens faisaient la Une des ventes de Christie's, ses "Perpétuelles" plongeaient les amateurs dans des interrogations sans fin. Un jour qu'il recevait un aréopage de journalistes et œnologues, il leur demanda de commenter un de ses millésimes. L'époque était alors aux litanies aromatiques et chacun y alla de sa palette de senteurs, alors que son œil brillait d'une lueur malicieuse. Lorsque le dernier eut déclamé sa surenchère de commentaires, il prit la parole : « *Et si mon vin sentait simplement le raisin ?* » Belle leçon de modestie qui devait guider toute une carrière.

Une histoire familiale qui s'enracine… en 1290

Le Clos de Gamot n'est pas une découverte de La RVF. Il occupe un méandre du Lot depuis le XIIIe siècle, les premières traces mentionnant la famille Jouffreau datent de 1290, au temps du "Black Wine", ce vin de Cahors si prisé des Anglais qui guerroyaient en Aquitaine ! La maison actuelle a été bâtie en 1610, ses bases sont encore debout, aujourd'hui complétées de bâtiments plus récents. L'histoire économique du vignoble de Cahors est faite de hauts et de bas, de périodes fastes et de temps de misère, mais la grande catastrophe phylloxérique de 1882 va mettre le Clos de Gamot sur le devant de la scène. Guillaume Jouffreau voit son vignoble dépérir et ses pieds mourir les uns après les autres, il arrive à sauver les derniers en expérimentant des greffes, une vraie course contre la montre. Miracle, la greffe sur Herbemont réussit, il peut en replanter le clos en 1885. Ces vignes salvatrices sont encore vivantes aujourd'hui, elles ne produisent que quelques grappes, mais des grappes chargées d'histoire. Des témoins de la renaissance du cahors car les bois issus de ces plants ont servi à reconstituer les vignobles alentour, alors l'agonie. Lucien Jouffreau vend son premier vin en bouteille en 1905, étiqueté Caors, le cru entame alors sa renommée *urbi et orbi*.

L'antique pratique de la "Perpétuelle"

Héritier de ce clos historique, Jean Jouffreau fait connaître ses vins jusqu'aux Amériques, mais il renoue surtout avec l'antique pratique de la "Perpétuelle". Imaginez un fût dont on tire un peu de vin chaque année, vin qui est remplacé par le même volume de vin nouveau. Une sorte de *solera* à la mode ibérique où, après quelques années, le vin reflète l'histoire de millésimes cumulés et mariés, un ensemble d'une extrême complexité. Un chai à part était consacré à une collection de ces "Perpétuelles", millésimées de l'année de leur naissance. Leur dégustation est encore dans la mémoire des privilégiés qui ont eu la chance d'en goûter. Ces reliques ont été hélas dispersées.

Après l'acquisition du château du Cayrou, à Puy-l'Évêque, Jean Jouffreau plante le Clos Saint Jean, sur un beau versant sud, à haute densité avec les bois centenaires du Clos de Gamot. Une salle contiguë au chai abrite une série de fresques qui relatent l'histoire du clos, une promenade dans un passé familial et viticole.

À la mort de Jean Jouffreau en 1996, sa fille Martine et son gendre Yves Hermann reprennent le flambeau, mais rien n'est simple. Deux indivisions et successions handicapent le développement, il faut vendre la deuxième propriété, mais surtout la mode des vins formatés à la bordelaise va leur voler la vedette. C'est à qui dans le vignoble ira le plus loin dans les maturités, les concentrations et les élevages en bois neuf. Le Clos de Gamot est éclipsé par ces nouvelles stars mises en avant par la presse et les communicants. La mode étant faite pour se démoder, voilà que ce Clos retrouve les faveurs d'amateurs épris d'authenticité qui, sans tomber dans le « *c'était mieux avant* », ont le souci de retrouver les gènes de cette appellation.

L'âme de Gamot est sur la sellette

Car les gènes sont bien imprimés dans ce terroir singulier : le méandre de Prayssac est presque refermé, sorte d'île entourée par le Lot et qui s'étage sur les trois terrasses du fleuve, avec des sols variés de faible profondeur, des argiles rouges, des graviers, des sables maigres, jusqu'aux sols les plus calcaires et caillouteux des hauts, ceux des vignes centenaires, surmontés par des bois sur la roche calcaire kimméridgienne.

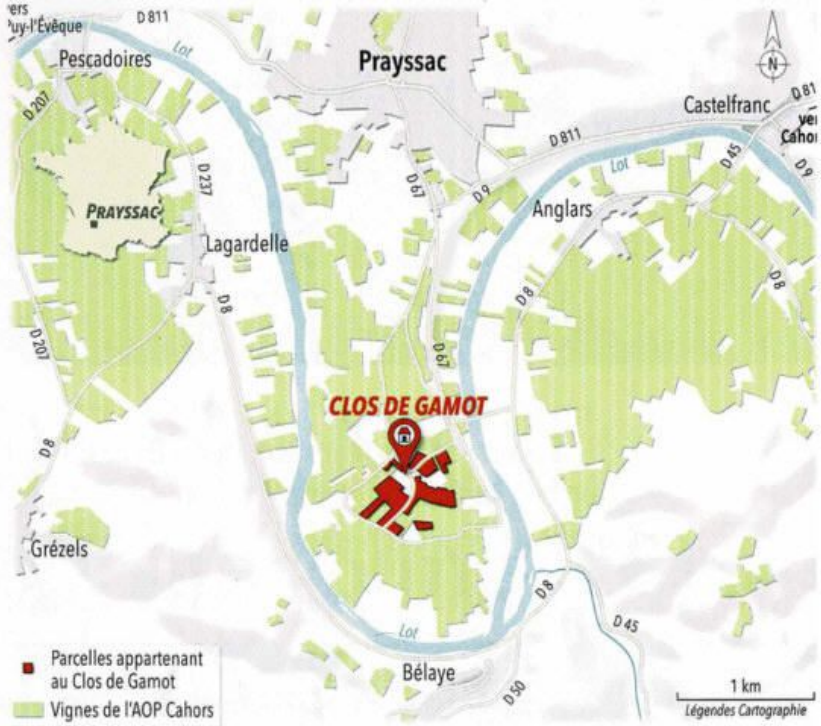
Le Clos de Gamot occupe le versant sud, sur quelque 20 hectares. Un microclimat règne ici. Entouré par le Causse, dans une situation encaissée, le terroir est abrité du nord, mais est largement ouvert aux autres vents, atlantiques ou vent d'Autan. La fraîcheur qui imprègne le style des vins en est issue, la maturation bénéficie des fortes amplitudes thermiques de la fin de l'été.

L'encépagement comprend 85 % de malbec (on préfère ici parler d'auxerrois ou de cot), seul présent dans le grand vin, plus du tannat et du merlot. Quatre mille cinq cents pieds par hectare, une conduite en gobelet surélevé taillé à deux coursons à deux yeux, les ceps ont plus de 70 ans. La partie historique atteint aujourd'hui les 130 ans. Sur des sols blanchis par les gros cailloux calcaires, ces vieux pieds tortueux forment une armée figée dans le temps, à l'image de ces guerriers chinois de terre cuite qui témoignent des splendeurs passées. Une parcelle a été plantée avec les divers bois issus de ces vignes, sorte de collection du patrimoine génétique pour établir des différences et préparer l'avenir. Car le vignoble est arrivé dans sa phase de replantation. Sur la deuxième terrasse, on a commencé à replanter, avec parfois des échecs dus à des porte-greffes inadéquats. La partie haute est l'objet d'une réflexion : ces vignes ne produisent presque plus, faut-il arracher petit à petit ou compléter ? L'âme de Gamot est sur la sellette.

Une viticulture des plus classiques

Si le vignoble était labouré il y a quarante ans, il a été désherbé ensuite. On revient aujourd'hui au travail du sol sur l'impulsion de Franck, le fils d'Yves et Martine, avec un grattage prudent à 10 cm. Les vieilles vignes sont

Une situation exceptionnelle au bord du Lot



LES CLÉS

Appellation : Cahors
Surface : 20 hectares
Sols : argilo-calcaires, argiles rouges, sables sur dalle calcaire du Kimméridgien
Encépagement : malbec (85 %), tannat et merlot
Viticulture : classique
Élevage : foudres
Cuvées :
Le Gamotin, entrée de gamme sur le fruit, Clos de Gamot (malbec 100 %), Cuvée des Vignes Centenaires (malbec de 130 ans)

MARTINE ET YVES JOUFFREAU-HERMANN

Gardiens du temple, Martine et Yves perpétuent le classicisme de ce cru emblématique. Leur fils Franck, œnologue, est revenu au domaine, il incline pour une évolution vers le bio. Son terroir lové dans un méandre du Lot s'y prête.

désherbées à la débroussailleuse. Épamprage, relevage des rameaux, rognage, pas d'effeuillage, traitements mesurés, un passage au bio petit à petit, pas d'amendement depuis quinze ans, la viticulture est ici des plus classiques.

Les vendanges sont effectuées à la machine, seules les vieilles vignes sont récoltées à la main. Dans le chai construit en 1993, les raisins sont égrappés, pompés en cuves inox ou béton, levurés, fermentés à des températures plutôt basses, 25° C. Les jus sont remontés deux fois par jour, avec arrosage du chapeau ; on ralentit ensuite les remontages, à l'abri de l'air, pour des cuvaisons de trois semaines. Rien que du très classique. « *Le plus simple est le meilleur* », disait Jean Jouffreau. On ne retient du pressurage que la première goutte. Elle sera réincorporée. Après les malolactiques fin novembre, le vin reste en cuves inox pendant un an, puis passe dans de vieux foudres vénérables de 75 hectolitres complétés par quelques demi-muids pour une année supplémentaire. « *Il faut que le vin se recueille* », disait encore Jean Jouffreau. Ici, pas de bois neuf, le vin reste sur sa pureté originelle, sans aucun artifice.

Les vins du Clos de Gamot restent un an en cuves inox avant de passer en foudres de 75 hectolitres.

Le style des vins

À l'opposé des vins modernes, le Clos de Gamot ne se dévoile qu'avec retenue. Il faut entrer dans le vin, mais une évolution se fait jour. On est revenu à des tanins plus mûrs à la récolte, même si la fraîcheur reste la marque de fabrique du clos, initiée par le microclimat et ces précieuses veines d'argile rouge qui capitalisent les réserves en eau.

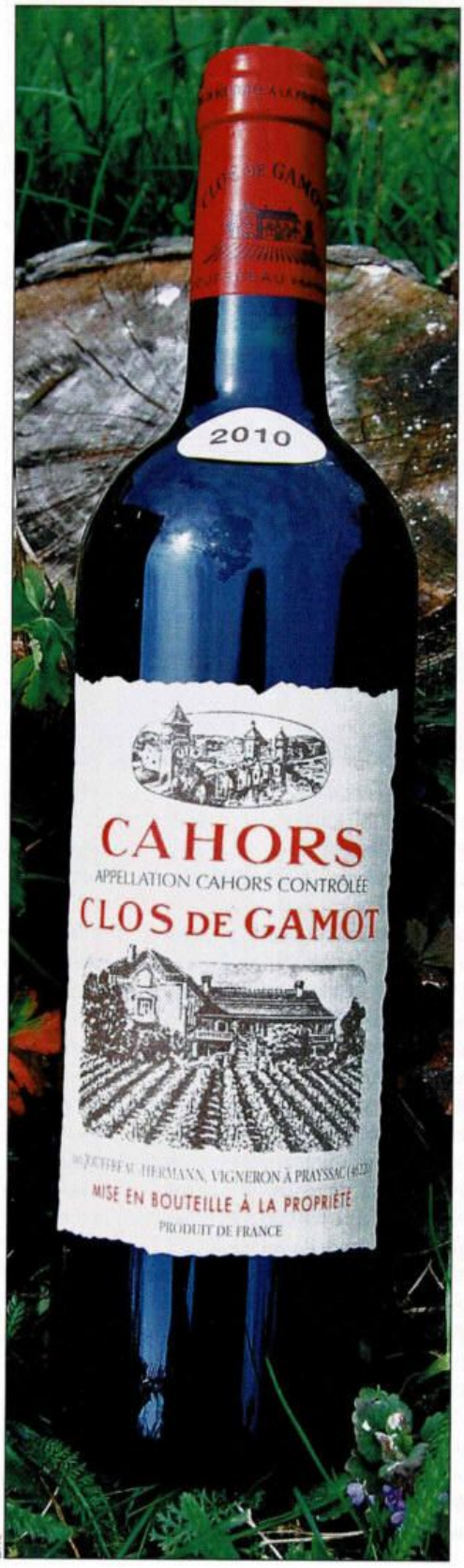
AU CLOS DE GAMOT, PAS DE BOIS NEUF, LE VIN RESTE SUR SA PURETÉ ORIGINELLE.

Des mises en bouteilles plus précoces préservent le fruit et rendent la dégustation des vins jeunes plus accessible. Il faut cependant être à l'écoute de ces vins, nous sommes loin des fruités primeurs ou des veloutés charmeurs. La patience s'impose ! Au moins cinq ans de garde sont nécessaires pour que les gènes de ce cahors ne se révèlent. L'amateur découvre alors une finesse que l'on aurait pu confondre avec un manque de matière. Le vin prend une dimension supérieure, avec des tanins très affinés, une rare complexité aromatique, une longueur soutenue par une fraîcheur mentholée et poivrée qui signe la grande race de ce couple cépage/terroir unique.

Un couple qui traverse le temps avec une incroyable capacité de garde. La collection qui dort dans les caves témoigne de cette lenteur extrême d'évolution, avec des matières qui savent rester debout, des patines élégantes et des explosions aromatiques remarquables. La Cuvée des Vignes Centenaires est encore plus singulière, encore plus fermée dans sa jeunesse, avec une densité supérieure, une profondeur et une qualité phénolique d'anthologie. Elle ne se dévoile qu'au bout de dix ans, avec la race d'un grand vin. La civilisation, c'est cela !

Le Clos de Gamot en quinze stations

Cuvée 100 % malbec



D.R.

Les millésimes à attendre

2016 – 16/20
Floral, avec un joli fruité fin, plutôt framboisé. Bouche profonde, très fruitée, aux tanins bien satinés. Le vin finit sur le fruit, avec de la longueur, une jolie expression minérale, une belle richesse, mais la complexité n'est pas encore dévoilée.

2015 – 17,5/20
Un nez sur le fruit rouge très mûr, des notes florales fines, avec des épices douces. La bouche est satinée, avec un fruité intense, du tonus, des tanins bien élevés qui commencent à se fondre. La fraîcheur du terroir s'exprime dans une belle rémanence.

2015 – 18/20
Cuvée des Vignes Centenaires : nez un peu plus austère, mais le fruit mûr est là, avec des notes réglissées. Bouche profonde, à la matière charnue, aux beaux tanins veloutés, bien allongés. Beau vin de terroir, mais qui a besoin de se révéler.

2011 – 16,5/20
Nez complexe, avec du fruit rôti, des épices, de la réglisse. Bouche ample et expressive, avec une belle présence tannique bien tramée, un côté grillé/cacao qui renforce l'équilibre. Il finit épicé et poivré. Dans sa phase intermédiaire.

2010 – 18,5/20
Cuvée des Vignes Centenaires : superbe note de violette, petites épices, avec un fruité mûr et gourmand. Bouche ample et dense, avec une architecture tannique d'école, une belle longueur expressive, sur les fruits aux épices. Commence à peine à s'ouvrir.

On peut déboucher, si l'on est impatient

2014 – 16/20
Fruit rouge mûr, vivifié par une pointe florale et mentholée. Bouche expressive, souple, avec une belle architecture tannique et une fraîcheur appétante. Il finit poivré et long.

2009 – 17/20
On a basculé sur le tertiaire, avec des notes de tabac, fruits confits, fleurs séchées. Bouche profonde, sapide, tannique, avec une expression finale épicée bien allongée. Belle évolution aromatique.

2005 – 19/20
Cuvée des Vignes Centenaires : nez complexe, aux notes de fruits rouges mûrs, violette, menthe, tabac. Bouche dense, éclatante, avec de très beaux tanins veloutés. Une grande longueur décline fruits, menthe et truffe en tout dernier ressort.

À boire

2002 – 16/20
Cuvée des Vignes Centenaires : nez de tabac, cèpe, fruits rôtis ; bouche dense et appétante, avec une aromatique tertiaire, des tanins un peu secs. Un style ancien.

2000 – 17/20
Notes épicées, de fruits confits, sous-bois, truffe. Belle bouche riche, fruitée, avec du gras, des tanins arrondis, une longueur complexe, du velouté et de la fraîcheur, du poivre. Belle expression épicée.

1989 – 17/20
Nez complexe : truffe, sous-bois, feuille morte, avec un fruité confit. Bouche sapide, fraîche, avec une matière expressive, des tanins épicés, une longueur aromatique complexe. Il est encore en pleine forme.

1985 – 19/20
Cuvée des Vignes Centenaires : nez de sous-bois, cacao, épices, pruneau, pain d'épices, rafraîchi par une pointe mentholée et camphrée. Bouche pleine, généreuse, avec une trame fondue, de beaux tanins épicés, un vin au superlatif.

La sagesse de l'âge

1976 – 18/20
Nez sur des notes camphrées, épicées, cuir, fruits cuits, kirsch, truffe et cacao. Bouche soyeuse, avec des tanins fondus. Le terroir a compensé la sécheresse du millésime. Belle longueur complexe, épicée et poivrée, la signature du domaine.

1955 – 18/20
Nez sur des notes de sous-bois, truffe, menthe ; bouche souple et soyeuse, avec une belle allonge aromatique. Une jolie démonstration de la race du terroir, avec cette fraîcheur caractéristique.

1947 – HORS NOTE
Décanté : des notes de fougère, menthe sauvage, amande grillée. Aucune sécheresse en bouche. La caresse d'un vin mythique mais actuel, une expression du cahors qui le range dans les grands vins.

1943 – HORS NOTE
Vendange non éraflée. Moins de matière mais une expression aromatique d'une folle complexité, avec une jolie fraîcheur menthée, des tanins encore jeunes et debout. Un vin de témoignage né la même année que l'auteur de ces lignes. Émotion !