



CHÂTEAU DE
ROUFFIAC



Catalogue 2024





SOMMAIRE

INTRODUCTION **P.4**

À la Découverte des vins de Cahors	p.4
De la Vision aux Valeur	p.5
Notre domaine	p.6

NOTRE TERROIR **P.8**

Les terres de Cahors	p.8
Nos vignes	p.10
Le Malbec	p.12

NOTRE APPROCHE **P.14** **LA VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE**

Vers un écosystème autonome et durable	p.14
Nos Engagements	p.15
Comprendre la viticulture régénératrice	p.16

NOS VINS **P.18**

Savoir-faire et passion	p.18
Château de Rouffiac - L'Éphémère 2022	p.19
Château de Rouffiac - En Jarre 2022	p.20
Château de Rouffiac - Tradition 2022	p.21
Château de Rouffiac - Le Fruit 2023	p.22
Rouffiac - Acacia 2023	p.23
Rouffiac - Malbec Rouge 2023	p.24
Rouffiac - Malbec Rosé 2023	p.25
La Collection	p.26

INTRODUCTION

“Redécouvrez le vin noir de la vallée du Lot,”

À LA DÉCOUVERTE DES VINS DE CAHORS

LE VIGNOBLE DE CAHORS S'INSCRIT DANS LA DIVERSITÉ DES VINS DU SUD-OUEST AVEC SA SIGNATURE UNIQUE : LE CÉPAGE PRINCIPAL MALBEC, EMBLÉMATIQUE DE LA VALLÉE DU LOT.

Les romains ont implanté la vigne dans la vallée au II^{ème} siècle de notre ère après avoir créé la ville de Divona Cadurcorum, aujourd'hui nommée **Cahors**. Par sa situation géographique, la région est soumise tour à tour à des **influences climatiques** très différentes : **océanique** par le bassin d'Aquitaine, **continentale** par le Massif central, **méditerranéenne** via le vent d'Autan.

La grande diversité des terroirs de la vallée offre aux vigneronnes la possibilité de **créer une multitude de typicités** de vins. Ces vigneronnes et vigneron, inscrits dans la longue histoire du vignoble, interprètent chacun leurs terroirs et les conditions propres à leurs vignes et **confèrent au vignoble de Cahors son caractère exceptionnel**.

DE LA VISION AUX VALEURS

EN 2022, LA REPRISE DU CHÂTEAU DE ROUFFIAC OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE PASSIONNANT DE SON HISTOIRE. LA VIGNE Y AVAIT ÉTÉ PLANTÉE EN 1971, ANNÉE DE LA CRÉATION DE L'AOC CAHORS.

Avec l'acquisition d'environ 30 hectares de vignobles notre mission est claire : **fusionner harmonieusement tradition et modernité**. Notre approche s'oriente vers une **viticulture régénératrice, un mariage parfait entre le respect de l'environnement, l'engagement social et l'économie durable**. Notre souci du détail se reflète dans chaque bouteille, garantissant des vins de haute qualité. Notre objectif à moyen terme ? Adopter totalement cette philosophie de viticulture régénératrice.

Actuellement, nous maintenons la **certification Haute Valeur Environnementale (HVE)** héritée de l'exploitation précédente, tout en amorçant une **transition vers l'agriculture biologique**. Nous visons à aller au-delà de ces normes habituelles, en préparant le terrain pour l'introduction de la **certification régénératrice (ROC)**, marquant ainsi notre engagement envers **un avenir plus vert et durable** dans le monde viticole.

PETIT HISTORIQUE

1964

Roger Veillard, avocat, homme politique socialiste et résistant décoré de la Croix de Guerre, découvre la colline de Rouffiac.

1971

Il achète les terres de Rouffiac et fait planter son **premier hectare de vigne, l'année de la création de l'AOC Cahors**.

1979

Avec son épouse Rosa Van Herck, cantatrice d'opéra des années 1950, ils construisent une bâtisse qui devient le Château de Rouffiac.

1998

Quatre ans après leur mort, la propriété est vendue à un couple allemand qui transforme l'endroit en **chambres d'hôtes**.

2001

La famille Piéron fait l'acquisition de la propriété et poursuit l'activité de maison d'hôtes et le vignoble.

2022

L'équipe actuelle rachète la propriété avec l'**objectif de développer qualitativement le vignoble**.

NOTRE DOMAINE

ENTOURÉ DE FORÊTS ET DE VIGNES, LE CHÂTEAU DE ROUFFIAC SURPLOMBE LA VALLÉE DU LOT. SA LOCALISATION ET SON TERROIR EN FONT UN LIEU EXCEPTIONNEL POUR L'EXPLOITATION VITICOLE.

L'acquisition récente du Château de Rouffiac a donné corps à notre vision : **produire du vin de grande qualité en alliant créativité et respect du vivant.**



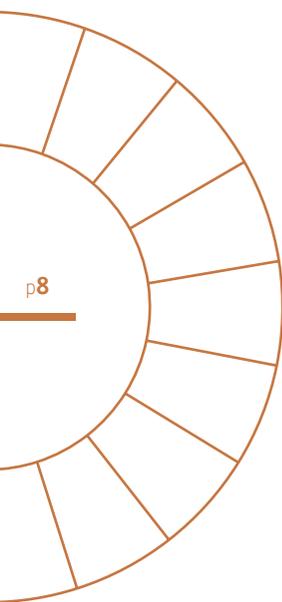
NOTRE _TERROIR

“ La vallée du Lot, une large palette de terroirs pour des vins d'exception „

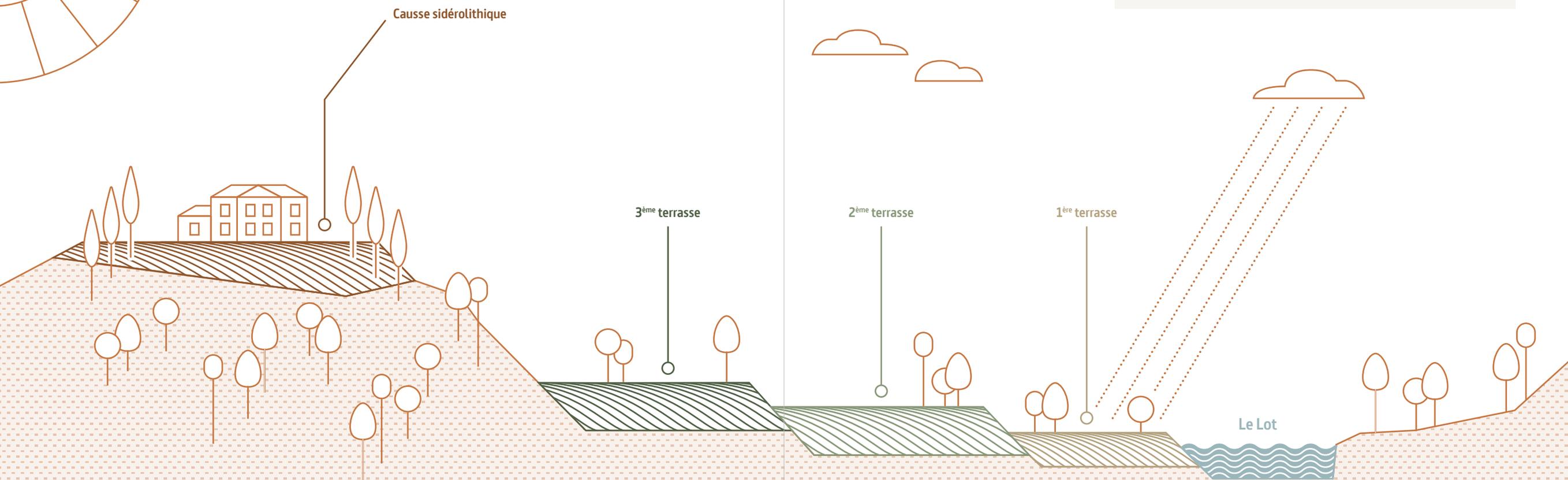
LES TERRES DE CAHORS

LE VIGNOBLE DE CAHORS EST RÉPARTI SUR 3 TERRASSES EN FONCTION DE LEUR ALTITUDE PAR RAPPORT À LA RIVIÈRE LOT. IL Y A AUSSI DES VIGNES SUR LE PLATEAU.

Le Château de Rouffiac a la chance d'exploiter des vignes sur tous ces sites et de bénéficier de leurs caractéristiques uniques.



p8



Sols sidérolithiques

Ce type de sol unique est composé **d'argile, de calcaire et de roches riches en fer**, permettant aux vignes de prospérer dans un climat chaud et ensoleillé. Le calcaire agit comme un **filtre naturel**, permettant aux vignes d'absorber les minéraux et les nutriments essentiels du sol, tandis que les roches riches en fer apportent une **minéralité unique** aux raisins.



Sols argilo-calcaires

Les sols argilo-calcaires sont réputés pour leur **capacité à retenir l'eau**, assurant ainsi un approvisionnement régulier en eau pour les vignes. Ils offrent également un bon **drainage**, favorisant le développement racinaire et limitant les risques de pourriture des raisins. Les sols calcaires apportent des **minéraux essentiels** qui se reflètent dans les vins produits.

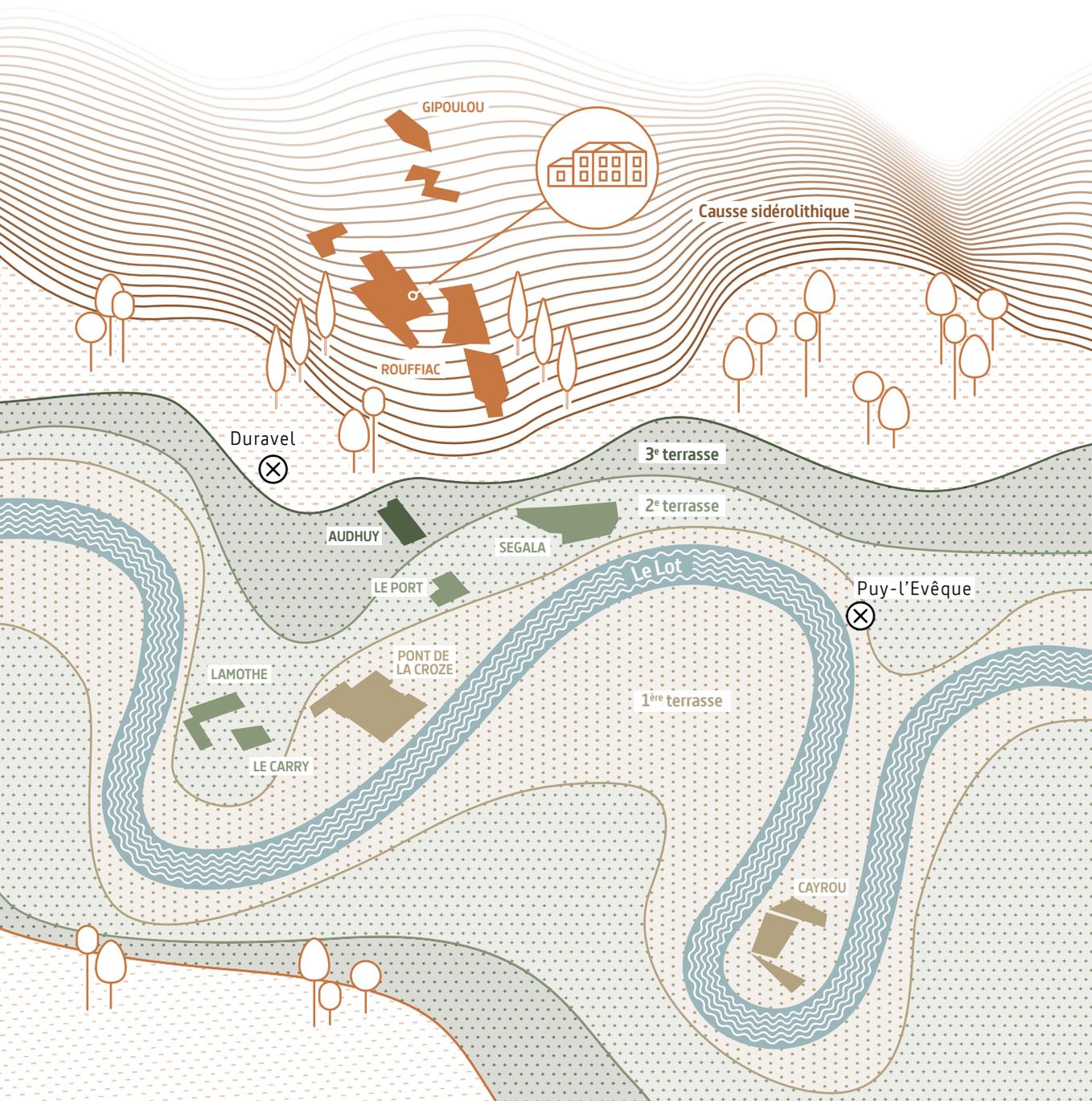


p9

NOS VIGNES

NOS VIGNES SONT SITUÉES DANS L'OUEST DE L'APPELLATION CAHORS, SUR LES COMMUNES DE DURAVEL ET PUY-L'EVÊQUE DANS LE DÉPARTEMENT DU LOT, RÉGION OCCITANIE.

Nos vignes sont réparties sur les différents types de sol de l'appellation et elles sont toutes sur la rive droite du Lot, avec une exposition essentiellement au sud. Notre terroir combine les avantages des sols argilo-calcaires, d'une exposition solaire optimale, d'altitudes variées et de la proximité de la rivière, créant des **conditions idéales pour la production de grands vins**.



Le Causse

Lieux-dit Rouffiac, Gipoulou



Ces vignes sont situées sur les hauteurs de la vallée à environ 240m d'altitude, et **sur une veine de sol sidérolithique**, sol argilo-sableux rouge peu profond chargé de minerais de fer, sur un sous-sol calcaire. Cette composition particulière du sol peut apporter des nuances et une finesse supplémentaire aux vins. Ces lieux-dits bénéficient d'une

exposition solaire optimale qui favorise une belle maturité des raisins, conférant aux vins une concentration accrue. De plus, **le plateau offre une protection contre les gelées tardives** et est assez exposé au vent ce qui a tendance à sécher la vigne après les pluies, créant **une micro-atmosphère saine**.

3^e terrasse

Lieu-dit Audhuy



Ce lieu-dit est situé sur les hauts coteaux à 120m d'altitude. Cette altitude **favorise la fraîcheur des vins produits**. Elle contribue également à maintenir une acidité naturelle équilibrée dans les raisins, conférant aux vins une **structure harmonieuse**. Les sols argilo-calcaires sont issus d'éboulis du plateau et offrent **un équilibre entre rétention de l'eau et bon drainage**.

2^e terrasse

Lieux-dits Ségala, Le Port, Lamothe, Le Carry



Ces lieux-dits se trouvent sur la 2^e terrasse à 90-100m d'altitude, caractérisée par des **sols de sable argilo-limoneux peu calcaires issus d'alluvions anciennes du Lot**. Ces sols sont assez structurés et possèdent une bonne **capacité de rétention d'eau**, ce qui est bénéfique pour les vignes durant les étés secs. Dans certains lieux-dits comme Cayrou, on observe en plus des galets calcaires jusqu'en surface.

1^{ère} terrasse

Lieux-dit Pont de la Croze, Cayrou



Ce lieu-dit est situé sur la 1^{ère} terrasse, quasiment au **niveau de la rivière Lot** qui coule à 70m au-dessus du niveau de la mer. Les sols sablo-limoneux, issus d'alluvions, sont **riches en éléments nutritifs** et la proximité de la rivière contribue à une **jolie expression fruitée** dans les vins. Le malbec que nous cultivons ici est généralement utilisé dans nos cuvées de vin rosé.



La vigne de malbec est reconnue pour sa robustesse, capable de résister à des conditions climatiques difficiles, mais elle reste sensible à certaines maladies et aux gelées printanières. Les grappes sont **petites et compactes**, avec des baies de **taille moyenne**, une **peau épaisse et foncée**, ce qui contribue à la forte concentration de tanins et de pigments dans les vins. En termes de production, le malbec demande une attention particulière à la gestion du feuillage et à la régulation des rendements pour exprimer pleinement son potentiel. **Il s'adapte bien à une variété de terroirs.**

Les vins issus du cépage malbec sont généralement **charnus, colorés et riches en tanins**. Ils offrent une **gamme d'arômes et de saveurs assez large**, influencée par le terroir et les pratiques de vinification. Typiquement, on trouve dans les malbec des notes de **fruits noirs** comme la mûre, le cassis et la prune, mais aussi des **épices douces**. La **violette** complète le nez sur certains terroirs. Des **nuances de toast, de tabac, de cuir** sont également fréquentes, surtout lorsque le vin a été élevé en fût de chêne.

Un vin d'appellation Cahors doit comporter **au minimum 70% de malbec**, les 2 cépages complémentaires étant le **merlot** et le **tannat**. La plupart de nos cuvées de Cahors sont exclusivement composées de malbec, mais le Château de Rouffiac exploite aussi des vignes de merlot et un peu de tannat. Le merlot peut être utilisé pour nos vins rosés Côtes du Lot ou en assemblage dans une cuvée de Cahors en particulier.

Avec une vinification plus **moderne**, le malbec donne des vins souvent plus **mûrs et veloutés**, avec des arômes de fruits plus intenses et parfois des touches de vanille et d'épices douces dues à l'élevage en barrique. Pour les grands crus, les malbec sont plus structurés, avec une **acidité plus marquée** et des **tanins plus serrés**, reflétant souvent un profil plus **minéral et floral**.

LE MALBEC

LE CÉPAGE NOIR MALBEC, EMBLÉMATIQUE DE LA RÉGION DE CAHORS EN FRANCE, EST AUJOURD'HUI AUSSI INTERNATIONALEMENT ASSOCIÉ AUX VINS ARGENTINS OÙ IL A ÉTÉ INTRODUIT EN 1868.

PETIT HISTORIQUE

Ce cépage, également connu sous les noms de **Côt, Auxerrois, ou Noir de Pressac**, a **une histoire qui remonte au Moyen Âge**. Un vin de Cahors aurait été servi au mariage d'Aliénor d'Aquitaine et d'Henri II en 1152 et on le retrouve au XV^e sur la table de François 1^{er}. Quasiment disparu en France à cause du phylloxera, il est importé en Argentine où il s'épanouit pleinement **avant de s'étendre à nouveau en France** au début du XX^e siècle.

NOTRE — APPROCHE

LA VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE

“ Une réinvention de pratiques agricoles traditionnelles adaptées aux défis contemporains „

VERS UN ÉCOSYSTÈME AUTONOME ET DURABLE

LA VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE S'ENGAGE À TRANSFORMER LES VIGNOBLES, AUTANT QUE POSSIBLE, EN ÉCOSYSTÈMES AUTONOMES ET DURABLES FACE AU CHAOS CLIMATIQUE.

Elle envisage le vignoble dans la totalité de son environnement : agricole, géographique, social. Sans aucun ésotérisme ni technocentrisme, elle s'appuie sur l'expérimentation et sur la totalité des **connaissances scientifiques** disponibles à ce jour. Cette approche utilise une variété de techniques écologiques, telles que le **renforcement de la biodiversité, le travail du sol sans labour, la stimulation de la vie microbienne** du sol, **les couverts végétaux**, et la **lutte biologique contre les ravageurs**.

L'objectif est d'**optimiser la santé du sol** et de son écosystème, ce qui se traduit par des **vignes plus robustes** et des **vins de meilleure qualité**. Les bénéfices sont multiples : réduction de l'érosion, meilleure rétention d'eau, activité microbienne accrue, disponibilité améliorée des nutriments, et qualité de l'air améliorée. En réduisant le besoin d'engrais, herbicides et fongicides, la viticulture régénérative **diminue les coûts et l'impact environnemental**, tout en améliorant la qualité du vin grâce à des sols enrichis en nutriments et minéraux organiques.



Découvrez le livre "*Viticulture Régénératrice*„ de Jamie Goode, traduit de l'anglais par notre vigneron Stéphane Revel

POUR ALLER PLUS LOIN

NOS ENGAGEMENTS

FACE AU DÉFI CLIMATIQUE, NOUS RECONNAISSONS LA NÉCESSITÉ DE VIGNOBLES PLUS RÉSILIENTS ET DURABLES.

Notre transition vers la viticulture régénératrice vise à **créer des vignobles autosuffisants** grâce à des pratiques écologiques variées. Un outil important de l'agriculture régénératrice est **l'intégration des animaux**, ce qui est épineux dans le cas de la viticulture mais il existe des exemples réussis dans certaines conditions. Par contre nous avons fait le choix de planter un **cépage blanc résistant** : ne nécessitant pas de traitements, ils seront un atout majeur pour la réduction de notre impact écologique.

Cette décision de transition reflète notre prise de conscience des enjeux environnementaux et sociaux auxquels l'industrie viticole est confrontée. Nos motivations incluent **la préservation de l'écosystème, la réponse au changement climatique**, le respect de la **santé des consommateurs** et notre engagement envers **la durabilité**. En privilégiant des pratiques respectueuses de l'environnement, nous visons à **produire des vins de qualité**, sans résidus chimiques, et à promouvoir un mode de vie sain, tout en étant **un modèle de durabilité dans l'industrie viticole**.

COMPRENDRE LA VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE

LA VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE S'ARTICULE AUTOUR DE 5 PILIERS : LE SOUS-SOL, LE SOL, LA SURFACE, LA BIODIVERSITÉ ET LA REVALORISATION.

La viticulture régénératrice, loin d'être une nouveauté, est une **réinvention de pratiques agricoles traditionnelles adaptées aux défis contemporains**. Elle est envisagée comme une boîte à outils adaptable plutôt qu'un ensemble rigide de règles. Les pratiques varient selon les besoins spécifiques de chaque vignoble, permettant d'**améliorer la santé et la biodiversité des sols**.

L'objectif est de promouvoir **un sol sain et vivant**, contribuant à la biodiversité et à l'atténuation du climat. Cette méthode va **au-delà de la durabilité**, en générant des bénéfices écologiques tangibles localement et globalement. Elle est accessible à tous les niveaux de culture, de la conventionnelle à la biodynamique, en se concentrant sur l'amélioration de la santé des sols et la **capture du carbone**.

1

RACINES VIVANTES

- o Pas d'herbicide afin de **conserver la mycorhize** (champignons microscopiques du sol qui aident les racines)
- o **Suivi régulier** de la qualité organique et micro-organique du sol

PROTÉGER LA SURFACE

- o Les **couverts végétaux** entretenus ou semés apportent de l'ombre au sol et **gardent l'humidité**
- o L'implantation d'un couvert **limite l'érosion du sol**

2

INTÉGRITÉ DU SOL

- o **Pas de labours** pour préserver l'intégrité du sol et sa vie micro-organique et pour améliorer l'infiltration de l'eau
- o Les labours libèrent dans l'atmosphère le carbone stocké dans le sol, **l'approche sans labour permet le stockage de carbone**

3

4

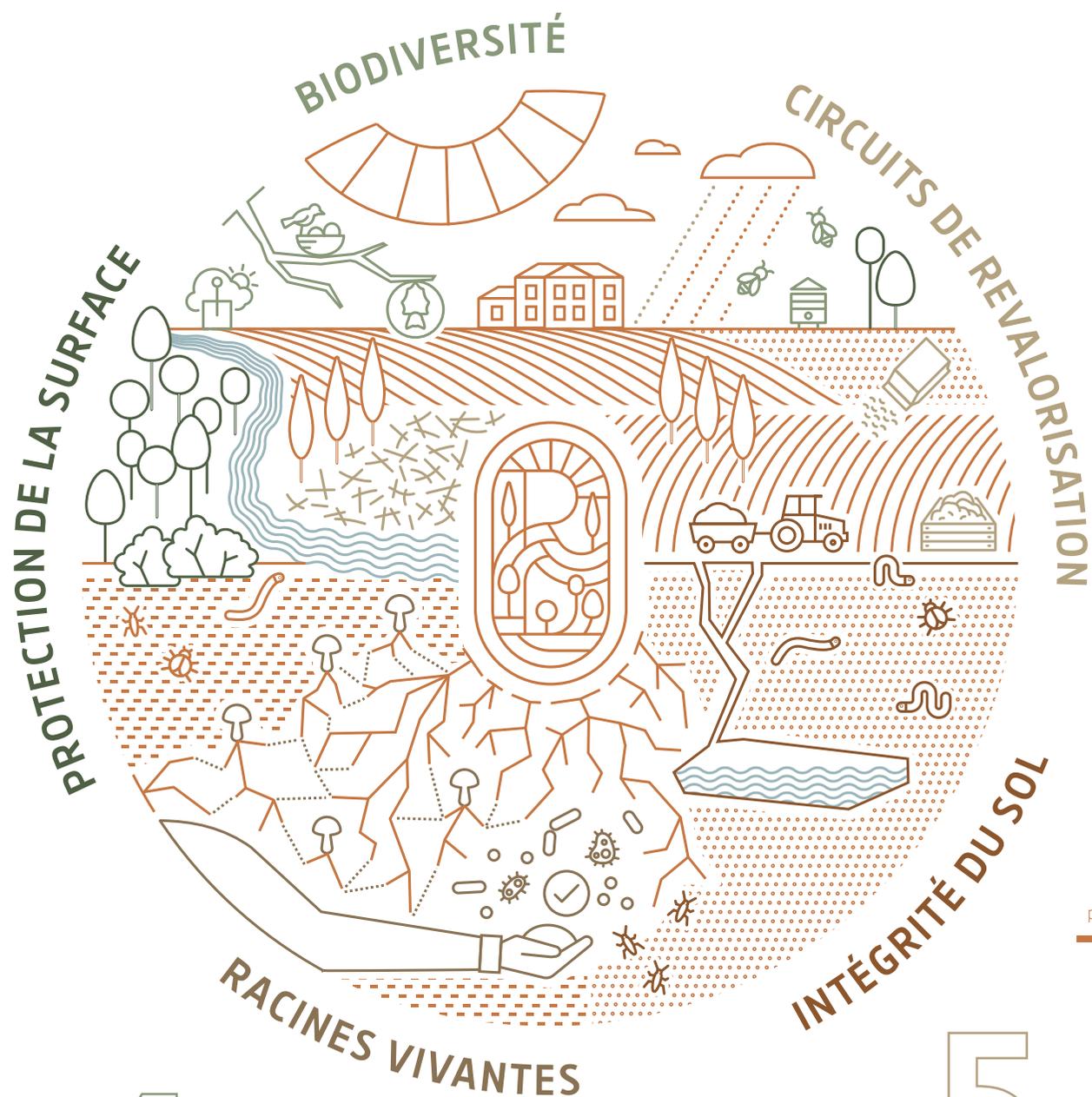
BIODIVERSITÉ

- o **Soin des arbres, haies, ruisseaux**, avec sécurisation des zones non cultivées à proximité des parcelles
- o **Protection de la faune** : mise en place de nichoir à chauve-souris, fauchage limité aux endroits de passage strictement nécessaires pour favoriser insectes et nichage
- o **Lutte contre les maladies à faible impact** avec l'utilisation de produits certifiés agriculture biologique. Estimation du dosage optimal par l'utilisation de stations météo sur les parcelles, d'outils d'aides à la décision et le comptage d'insectes vecteur par piégeage

5

CIRCUITS DE REVALORISATION

- o **Compostage des résidus** de la vendange (raffles, pellicules)
- o **Broyage des sarments** à la vigne
- o **Limitation du plastique** avec l'utilisation de traitements en poudre plutôt qu'en bidon, d'attaches de vigne biodégradables
- o **Récupération de l'eau de pluie** en toiture



NOS VINS

“ Toute la complexité et la profondeur que l'on attend des grands crus „

SAVOIR-FAIRE ET PASSION

LES VINS DU CHÂTEAU DE ROUFFIAC SONT LE RÉSULTAT D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL ALLIÉ À DES MÉTHODES MODERNES DE VINIFICATION. NOTRE ÉQUIPE TRAVAILLE AVEC PASSION POUR PRODUIRE DES VINS QUI SONT NON SEULEMENT DE GRANDE QUALITÉ, MAIS ÉGALEMENT EMPREINTS D'UNE PERSONNALITÉ UNIQUE.

Les vins de Cahors produits par le Château sont élaborés à partir de **cépages traditionnels**, notamment le célèbre malbec. Nous produisons également des **vins rosés et blancs** qui bénéficient de l'**indication géographique protégée (IGP) Côtes du Lot**. Notre cave est située au château, dans les hauteurs de l'appellation. Nous avons à cœur de proposer différents styles dans notre gamme, que nous vous proposons de découvrir : **des vins avec un élevage long et un profil traditionnel**, de garde, des vins plus fruités et accessibles dès leur mise en vente, et des **vins vinifiés de manière plus originale** pour attirer la curiosité des amateurs.

Tous nos vins sont vinifiés **sans sulfites** et avec le minimum d'intrants. C'est-à-dire que depuis la vendange jusqu'à la fin de la fermentation, aucun sulfite n'est ajouté afin d'exprimer un maximum d'arômes fruités. Après fermentation, nous sulfitions les vins au minimum et bien en-dessous du cahier des charges de l'agriculture biologique ; ceci pour assurer leur **parfaite conservation** et vous éviter toute mauvaise surprise en les ouvrant, que ce soit le soir même de l'achat ou quelques années après !

CHÂTEAU DE ROUFFIAC L'ÉPHÉMÈRE 2022

AOP - Appellation d'Origine Protégée - Cahors

Ce beau Cahors 2022 **sans artifices et solaire** marque l'année du renouveau du Château. Une cuvée d'édition limitée.



À la vigne

CÉPAGE	100% Malbec
VIGNE	Puy-L'Evêque, lieu-dit Ségala, 2 ^e terrasse du Lot
NATURE DU SOL	Sable argilo-limoneux
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	5000 pieds/ha
RENDEMENT MOYEN	50 hl/ha



Au chai

DATE DE VENDANGE	16 septembre 2022
VINIFICATION	Vendanges effectuées à parfaite maturité des tannins, égrappage soigné et légère foulée. Vinification en cuves béton thermorégulées
ÉLEVAGE	Élevage neutre d'au moins 6 mois en cuve et au moins 3 mois en bouteille
PRODUCTION	33 000 bouteilles



Chez vous

DÉGUSTATION	Ce Cahors possède une grande complexité aromatique . Derrière une dominante de fruits rouges et noirs tels que le pruneau, la mûre et le cassis, on retrouve des notes de confiture, d'épices comme la cannelle et le poivre, de cacao et de sous-bois. En bouche, le vin concilie concentration et élégance
GARDE	À boire dès maintenant et jusqu'à 7 ans
OCCASIONS	Charcuteries, fromages, légumes grillés, viandes blanches grillées, viandes rouge
ACCORDS METS & VINS	o Polenta poêlée , tomates confites au thym et caviar d'aubergines o Quasi de veau , écrasé de pomme de terre, vierge (basilic, citrons confits, échalotes, ail, jalapeño, huile d'olive)





CHÂTEAU DE ROUFFIAC EN JARRE 2022

AOP - Appellation d'Origine Protégée - Cahors

Nos meilleurs terroirs sublimes par l'élégance ancestrale des **petites jarres de terre cuite**. Un Cahors riche, **puissant et velouté**.



À la vigne

- CÉPAGE** 100% Malbec
- VIGNE** Duravel, lieu-dit Gipoulou, Causse Sidérolithique
- NATURE DU SOL** Argile sableuse riche en fer sur substrat calcaire
- ÂGE MOYEN DES VIGNES** 45 ans
- DENSITÉ DE PLANTATION** 4000 pieds/ha
- RENDEMENT MOYEN** 40 hl/ha



Au chai

- DATE DE VENDANGE** 26 septembre 2022
- VINIFICATION** Vendanges effectuées à parfaite maturité des tannins, égrappage soigné et légère foulée. Vinification en **cuves inox thermorégulées** avec une macération d'environ 25 jours pour une **extraction en finesse**
- ÉLEVAGE** 12 mois en jarres de terre cuite de Limoges
- PRODUCTION** 3 200 bouteilles



Chez vous

DÉGUSTATION Le Malbec s'exprime avec **pureté** dans ce vin à la robe profonde, d'un noir d'encre, aux arômes de mûre et de crème de cassis, avec une nuance réglissée. En bouche, il est ample, charnu, puissant et velouté, soutenu par des tanins serrés mais enrobés, montrant une rare élégance jusqu'en finale. Ce vin est un **modèle d'élégance, de richesse, de puissance et de gourmandise**

- GARDE** Jusqu'à 10 ans
- OCCASIONS** Champignons, viandes rouges
- ACCORDS METS & VINS**
 - o **Effiloché de viande** (type pulled pork) cuite 8h en basse température, servi dans une patate douce, confits d'oignons rouges au miel et au sel fumé
 - o **Panais travaillé** en mousseline et tonka, panais rôtis, réduction de jus de légumes

CHÂTEAU DE
ROUFFIAC

CAHORS
EN JARRE
2022

Stéphane Revel, Vigneron



CHÂTEAU DE ROUFFIAC TRADITION 2022

AOP - Appellation d'Origine Protégée - Cahors

Un Cahors **authentique et complexe**. La rencontre du **chêne français et du malbec** subliment l'expression de nos beaux terroirs du Causse.



À la vigne

- CÉPAGE** 100% Malbec
- VIGNE** Duravel, lieu-dit Gipoulou, causse sidérolithique
- NATURE DU SOL** Argile sableuse riche en fer sur substrat calcaire
- ÂGE MOYEN DES VIGNES** 45 ans
- DENSITÉ DE PLANTATION** 4000 pieds/ha
- RENDEMENT MOYEN** 40 hl/ha



Au chai

- DATE DE VENDANGE** 26 septembre 2022
- VINIFICATION** Vendanges effectuées à parfaite maturité des tannins, égrappage soigné et légère foulée. Vinification en **cuves béton thermorégulées** avec une macération d'environ 25 jours pour une extraction en finesse
- ÉLEVAGE** 12 mois en fûts de chêne français neufs pour 40% du volume, élevage en cuve béton pour le reste
- PRODUCTION** 16 500 bouteilles



Chez vous

DÉGUSTATION Ce Cahors s'épanouit sur des **arômes riches de cassis mûr**, avec des accents **cacaotés, poivrés et vanillés**. En bouche, il présente des **tanins fins**, délicatement fondus et soutenus par une fraîcheur qui se prolonge en finale. **Équilibré, gras et long**, il dévoile des notes de réglisse, de torrification et de violette

- GARDE** Jusqu'à 10 ans
- OCCASIONS** Champignons, viandes rouge
- ACCORDS METS & VINS** **Velouté de champignons**, pickles de champignons et guanciaie

CHÂTEAU DE
ROUFFIAC

CAHORS
TRADITION
2022

Stéphane Revel, Vigneron



CHÂTEAU DE ROUFFIAC LE FRUIT 2023

AOP - Appellation d'Origine Protégée - Cahors

Le plus moderne et gourmand de nos Cahors.

Une explosion de fruits rouges à ouvrir entre amis.

À la vigne

CÉPAGE	100% Malbec
VIGNE	Duravel, lieu-dit Gipoulou, 1 ^{ère} terrasse du Lot Puy-Lévêque, lieu-dit Ségala 2 ^e terrasse du Lot
NATURE DU SOL	Sable argilo-limoneux
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35-40 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	5000 pieds/ha
RENDEMENT MOYEN	26 hl/ha

Au chai

DATE DE VENDANGE	13 septembre 2023
VINIFICATION	Vendanges manuelles effectuées à juste maturité des tannins, égrappage et tri soigné
ÉLEVAGE	Fermentation sans sulfites en cuves béton thermorégulées avec une macération totale de 2 semaines, puis élevage de 4 mois en cuve béton
PRODUCTION	30 000 bouteilles

Chez vous

DÉGUSTATION Le Malbec s'exprime avec pureté dans ce vin à la robe soutenue, aux arômes de violette, fraise et cerise. En bouche, il présente une texture riche. Il est rendu très approchable par un volume modéré de tannins soyeux, un taux d'alcool contenu et une balance assez fraîche

GARDE	À boire dès maintenant et jusqu'à 5 ans
OCCASIONS	Apéritifs, charcuteries, cuisine orientale épicée, poissons blancs grillés
ACCORDS METS & VINS	Dorade royale grillée, légumes du soleil marinés à l'huile d'olive et origan

ROUFFIAC ACACIA 2023

IGP - Indication Géographique protégée - Côtes du Lot

L'élevage en fût d'acacia français apporte complexité et richesse à ce vin blanc frais et élégant. Il est issu d'une petite parcelle de chardonnay et viognier.

À la vigne

CÉPAGE	65% Chardonnay - 35% Viognier
VIGNE	Duravel, lieu-dit Mauroux, Causse calcaire
NATURE DU SOL	Argilo-sableux
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	5000 pieds/ha
RENDEMENT MOYEN	28 hl/ha

Au chai

DATE DE VENDANGE	11 septembre 2023
VINIFICATION	Vendanges et vinification sans sulfites. Pressurage pneumatique en douceur
ÉLEVAGE	Fermentation en cuve inox thermorégulée jusqu'à obtention d'un vin sec. Elevage de quelques mois, pour partie en contenant neutre (cuve inox) avec bâtonnage régulier, et pour partie en barrique d'acacia français neuve.
PRODUCTION	2 000 bouteilles

Chez vous

DÉGUSTATION Ce vin blanc offre un nez d'une belle complexité avec des arômes de fruits jaunes et de mangue, floraux, et une touche de feuille séchées. En bouche il montre un beau volume avec une texture riche, prolongée par une jolie longueur

GARDE	À boire dès maintenant et jusqu'à 5 ans
OCCASIONS	Apéritif gourmand, légumes grillés, poissons, viandes blanches grillées ou non, cuisine asiatique, poisson cru
ACCORDS METS & VINS	Poulet frit façon karaage (mariné avec citronnelle, gingembre, sésame, sauce soja), julienne de carottes et pakchoi sautés, nouilles soba



ROUFFIAC MALBEC 2023

AOP - Appellation d'Origine Protégée - Cahors

L'alliance parfaite de la tradition, de la modernité et de l'accessibilité. Il amène de la gourmandise dans tous vos moments conviviaux.

À la vigne

CÉPAGE	100% Malbec
VIGNE	Soturac, 3 ^e terrasse du Lot
NATURE DU SOL	Argilo-limoneux
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	5000 pieds/ha
RENDEMENT MOYEN	40 hl/ha

Au chai

DATE DE VENDANGE	13 septembre 2023
VINIFICATION	Vendanges et vinification sans sulfites. Fermentation en cuves béton thermorégulées avec une macération totale de 2 semaines. Ré-assemblage du vin de presse
ÉLEVAGE	4 mois avec du chêne français neuf
PRODUCTION	33 000 bouteilles

Chez vous

DÉGUSTATION	Ce vin présente un nez de myrtille, cerise noire, violette, complétement par de jolies notes de toast, vanille et épices douces. Les tannins sont mûrs , ils donnent du volume au vin sans excès. Ceci et le taux d'alcool maîtrisé à 12,5% permettent de goûter le style traditionnel de Cahors mais d'une manière facile à approcher dès maintenant
GARDE	À boire dès maintenant et jusqu'à 7 ans
OCCASIONS	Barbecue, champignons, viandes rouges, pizza
ACCORDS METS & VINS	Travers de porc au sirop d'érable et paprika fumé, frites de patate douce, mayonnaise sirop d'érable



ROUFFIAC MALBEC ROSÉ 2023

IGP - Indication Géographique protégée - Côtes du Lot

Un rosé fruité et complexe aux couleurs du Sud-Ouest. Il s'invite de l'apéritif jusqu'à la table pour des accords surprenants.

À la vigne

CÉPAGE	100% Malbec
VIGNE	Duravel, 1 ^{ère} et 2 ^{nde} terrasse du Lot Audhuy, 3 ^e terrasse du Lot
NATURE DU SOL	Argilo-limoneux
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	5000 pieds/ha
RENDEMENT MOYEN	12 hl/ha

Au chai

DATE DE VENDANGE	13 septembre 2022
VINIFICATION	Cette cuvée est un assemblage de rosé de saignée et de rosé de presse . Fermentation en cuves inox thermorégulées jusqu'à obtention d'un vin sec
ÉLEVAGE	Quelques mois en cuve inox
PRODUCTION	10 000 bouteilles

Chez vous

DÉGUSTATION	Ce rosé présente une robe saumon brillante et de moyenne intensité. Le nez est expressif avec des fruits rouges mûrs (fraise écrasée), des agrumes comme le pamplemousse, et une touche épicée. En bouche il combine fraîcheur , une certaine richesse de texture et une longueur appréciable
GARDE	À boire dès maintenant et jusqu'à 3 ans
OCCASIONS	Apéritifs, barbecue, cuisine asiatique, grillades, poisson cru
ACCORDS METS & VINS	Gravlax de saumon mariné aux baies et gin, aillet de printemps et grenade

LA COLLECTION





Chemin de Rouffiac, 46700 Duravel

+33 6 47 69 23 31

bienvenue@rouffiac.vin

www.rouffiac.vin
