

**Dussert Gerber 2013**

**p.598**

## **SAINT-VINCENT- RIVE-D'OLT**

46140

### **DOMAINE LE BOUT DU LIEU**

Famille Dimani

Tél. et Fax. 05 65 30 70 80

e-mail : leboutdulieu@orange.fr

www.domaineleboutdulieu.com

Une place enviable dans le Classement 2013. Quelque 17 ha de vignes situées sur les pourtours des méandres du Lot. Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, la passion du métier est ici une histoire de famille.

Coup de cœur pour le **Cahors Orbe noir 2009**, pur *Malbec*, issu de vignes de 25 à 30 ans, rendement de 40 hl/ha, une cuvée élevée 12 mois en fûts de chêne, charnue, savoureuse et complexe, de bouche ample et persistante où dominent la groseille et l'humus, associant puissance et finesse, charnu, très harmonieux et très équilibré (12€). Le **2006** est remarquable, très coloré, bien charnu, au nez puissant et subtil à la fois, aux notes de cuir et de mûre, fondu, intense, à la fois riche et fin, de fort belle évolution. Le **Cahors 2009** (*Malbec* majoritaire avec 10% de *Merlot*), est un vin corsé, de bouche puissante, parfumé (griotte, violette...), de bonne évolution (5,65€). Il y a également ce beau **Cahors cuvée Empyrée 2009** pur *Malbec* provenant de vignes à faible rendement (35 hl/ha), élevé 22 à 24 mois en fûts de chêne neufs, au nez où se devinent les fruits mûrs, l'humus et les épices (cannelle, poivre), tout en bouche, un vin comme on les aime, charnu, qui associe charpente et distinction (20€), de garde, bien sûr, comme en atteste le **2002**, aux senteurs de cassis et de poivre, ample en bouche grâce à des tanins soyeux et puissants à la fois (23,50€). Aucune hésitation.