

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



Sur le domaine, vous serez accueilli par la famille Dimani, la mère et le père, Monique et Arnaldo, et leur fils Lucien. Avec 17 ha de vignes situés sur les pourtours des méandres du Lot, la propriété s'étend sur les boucles de Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Parnac et Luzech. Le *Malbec* s'adapte parfaitement sur les sols du domaine, alluvions anciennes, graves et argiles rouges (maîtrise du rendement, effeuillage, vendanges vertes). La passion du métier est donc 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.