

Le Point

Octobre 2009

N°1929

p.177

17 - Le Bout-du-Lieu

Famille Dimani

46140 Saint-Vincent-Rive-d'Olt

05.65.30.70.80.

Empyrée. Fruits noirs très mûrs, rose, bouche charnue, matière riche, dense, menthe poivrée, frais, harmonieux, long et racé. 20 €.

Charte de qualité. Point positif: les vigneron·ne·s ont aujourd'hui une connaissance précise du potentiel de leurs terroirs et ont adopté une charte de qualité. Sorte de cahier des charges à partir duquel ils s'engagent à produire un vin d'excellence, sur des parcelles prédéfinies. « *Chaque année, tout est goûté après un minimum de dix-huit mois d'élevage, et on valide entre 40 et 60 % des vins. C'est strict, mais notre crédibilité passe par là. On est sur le haut de gamme, le profil cahors "Vin noir". Comme nous travaillons à nouveau sur un dossier de classement, ça peut être une base* », nous précise Pascal Verhaeghe, du Château du Cèdre, président de la charte. Nous avons dégusté quelques-uns de ces hauts de gamme. Des vins profonds, offrant densité, texture soyeuse et une étonnante fraîcheur minérale. « *Au prix de gros efforts sur la maturité et les vinifications, on prouve aujourd'hui que le malbec est un grand cépage* », conclut Jérémy Arnaud ■