

MASTERCLASS COT

26 avril 2019

Raimonds Tomsons

Côt - Malbec

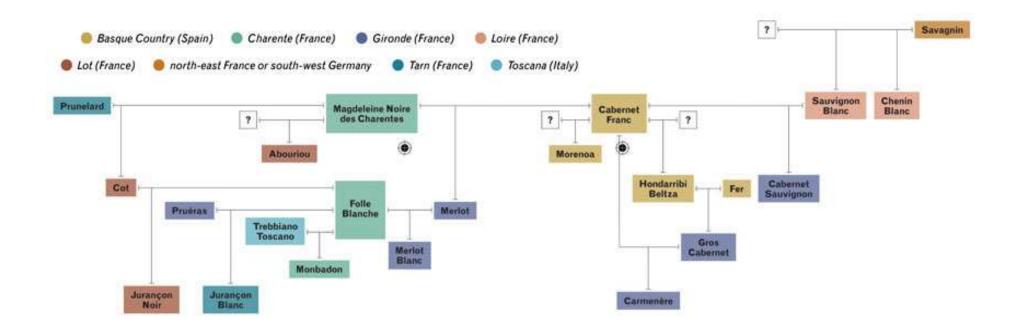




Origines et parenté

- "les vins noirs de Cahors" utilisés pour ajouter de la couleur au Claret
- A partir de là, a été introduit en Gironde
- 1761 : mentionné pour la 1ère fois à Pomerol, Noir de Pressac
- 1783/1784 : Malbeck : viticulteur qui a cultivé/propagé ce cépage dans tout le Médoc
- 1783/1784 : Plus au nord de Pomerol, le cépage connu sous le nom de Cor
- 1783/1784 : mentionné pour la 1ère fois à Pauillac
- 1853 : Michele Pouget
- ADN : progéniture naturelle du Prunelard et de la Magdeleine Noire des Charentes
- Demi-frère du Merlot







Viticulture

- Débourrement précoce sensible au gel de printemps et la coulure
- ◀ 1956 : gel à Bordeaux
- Maturité précoce à moyenne
- ◀ Vigoureux sélection clonale
- Peau fine basses altitudes



Caractéristiques

- Sec (avec une attaque mure)
- Corps entier
- Tanins élevés
- Acidité faible à modérée
- Degré d'alcool fort à élevé
- Possibilité d'élevage en barrique
- Cépages d'assemblage: Cabernet Sauvignon,
 Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot





Malbec





Où est-il cultivé?

- France: 6 093 ha
- Département de la Gironde: 595 ha (Bourg, Blaye, et l' Entre-Deux-Mers)
- Loir-et-Cher: 334 ha (Anjou, Coteaux du Loir, Touraine)
- Bergerac
- Buzet
- Côtes de Duras
- Fronton
- Côtes du Marmandais
- Argentine: 39 304 ha
- Chile: 1 000 ha (assemblages Bordeaux)



AOC Touraine - 6 300 ha

- AOC depuis 1939
- Blanc, rouge, rosé, bulles





Styles de vins produits













5 dénominations géographiques

- 1. Touraine Azay -le-Rideau Blanc/Rosé depuis 1953
- 2. Touraine Amboise Blanc/Rosé/Rouge depuis 1955
- 3. Touraine Mesland Blanc/Rosé/Rouge depuis 1955
- 4. Touraine Chenonceaux Blanc/Rouge depuis 2011
- 5. Touraine Oisly Blanc depuis 2011



Sols

- Les «Bournais perrucheux»: sols dérivés de l'argile à silex, auxquels sont mêlés des sables miocènes
- Les «perruches»: sols développés sur des argiles à silex
- Les «aubuis»: sols argilo-calcaires, pierreux, dérivés des calcaires. Ce sont des sols chauds et perméables, qui reposent sur les premières pentes ou "côtes" des vallées.
- Les «graviers»: graviers, sols des vallées reposant sur des terrasses d'alluvions anciennes.



Bournais perrucheux

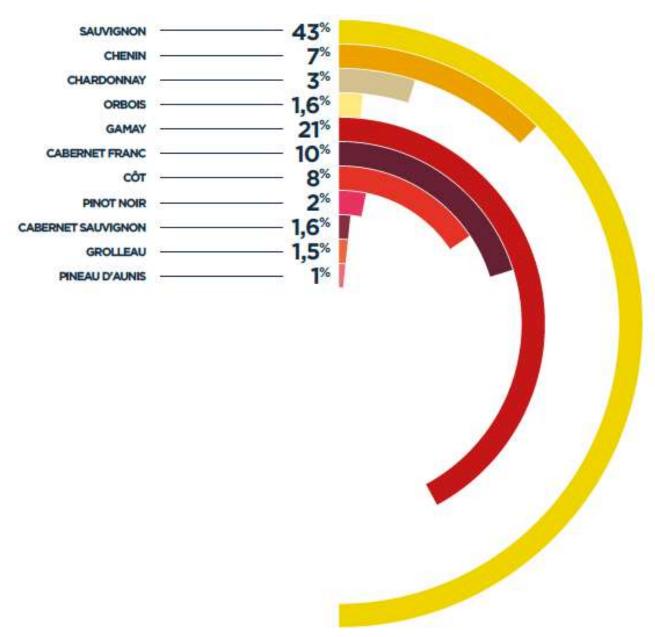




Climat

- Climat océanique à l'ouest
- Plus continental vers l'est
- Plus grande amplitude thermique entre jour et nuit











Touraine-Chenonceaux AOC

- De chaque coté du Cher
- Principalement sur les hauts de pente
- Climat semi-continental
- Sol : calcaire et argile riche en silice
- Blanc: 100% Sauvignon Blanc
- Rouge: 50-65% Cot, 35-50% Cabernet Franc, plus Gamay



Domaine Sauvète Antéa 2016 Touraine-Chenonceaux AOC

- 65% Côt + 35% Cabernet Franc
- Conduite du Vignoble : certification biologique Ecocert
- Exposée plein sud
- Terroir : argiles à silex
- Rendement: 40 hl/ha
- Vinification: grappes entières
- Elevage: 6 mois en cuves



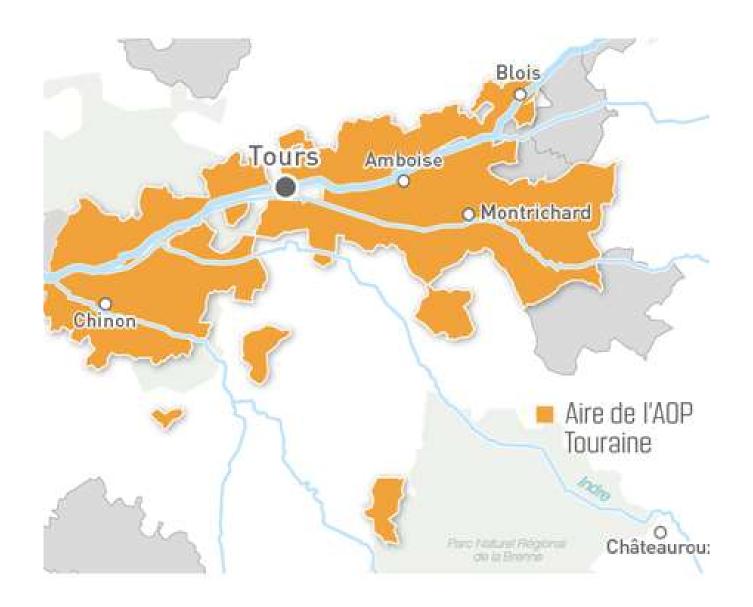


Château De Fontenay Intrépide 2016 Touraine-Chenonceaux AOC

- 65% Côt + 35% Cabernet Franc
- Sols: coteaux perrucheux
- Vinification: égrappage, 3 semaines en cuves
- Elevage: Élevé sur lies fines pendant un minimum de 9 mois; en cuves
- Conduite du Vignoble : viticulture durable









Touraine AOC

- Touraine Rouge: 80% Côt ou CFr (min. 15% côt) + CS, PN ou Gamay
- A partir de 2030 : minimum 50% Côt
- Sols: argile à silice sur sous-sol crayeux, sable sur argile, gravier léger
- Touraine Blanc: Sauvignon Blanc
- Touraine rosé: Min. 2 cépages; 1 cépage ne peut pas excéder 70%, Cabernet Franc, Côt, Gamay, Grolleau, Grolleau Gris, Cabernet Sauvignon, Meunier, Pinot Noir, Pinot Gris, Pineau d'Aunis
- Touraine Gamay
- Vin Mousseux/Pétillant Blanc or Rosé



Le Rocher des Violettes Côt Vieilles Vignes 2017 Touraine AOC

- 100% Côt (Malbec)
- Conduite du vignoble: biologique certifiée Ecocert
- Sol: Argilo siliceux
- Age des vignes: 65 119 ans
- Vinification: grappes entières, fermentation intracellulaire
- Elevage: 6 mois en fûts



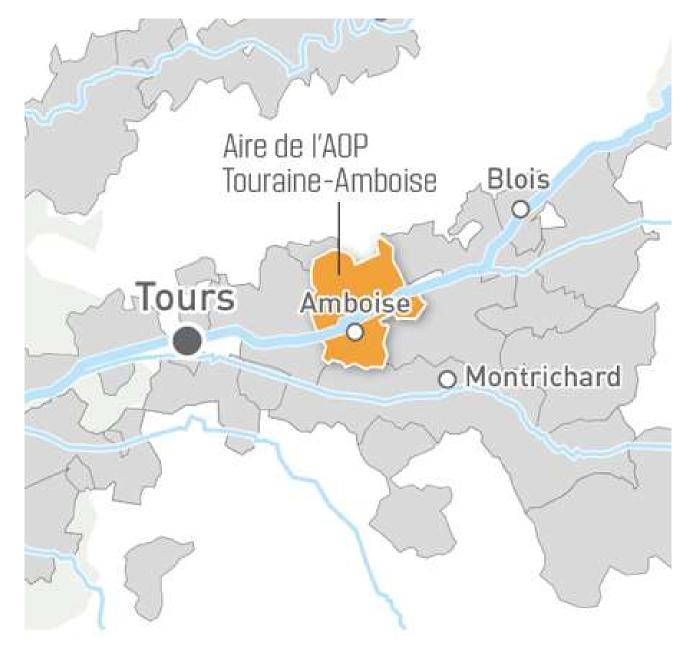


La Chapinière Côt Garnon 2015 Touraine AOC

- 100% MALBEC (CÔT est le nom local), Garnon sélection
- Sol : argile à silex
- Conduite du vignoble : label Terra Vitis avec contrôle des intrants
- Rendement : <45hl/ha</p>
- Vendanges : sélection avant vendange, tri final avant mise en cuve
- Fermentation/élevage : fermentation en cuves,
 10 mois d'élevage (pas de barrique)









Touraine-Amboise

■ Sols: argiles à silex ou "perruches"

◀ Climat: Océanique à l'ouest, continental à l'est

■ Blanc: 100% Chenin Blanc

Rosé: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cot, Gamay

■ Rouge: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cot, Gamay





Xavier Frissant La Griffe d'Isa 2016 Touraine-Amboise AOC

- 100% Côt (Malbec)
- Sol: Perruches argile à silex
- Conduite du vignoble: viticulture raisonnée
- Rendement: 35 hl/ha
- Vinification: égrappage, fermentation en cuve
- Elevage: 12 mois en fûts de 300l





La Grange Tiphaine Côt Vieilles Vignes 2016 Touraine-Amboise AOC

- 100% Côt (Malbec)
- Sol: argiles rouges à silex
- Conduite du vignoble: Biodynamie, ECOCERT& BIODYVIN
- Vinification: égrappage, macération longue en cuve béton
- Elevage: 9 mois, 50% en cuve ovoïde, 50% en fûts de 225l





THANK YOU!

RAIMONDS TOMSONS

A.S.I. BEST SOMMELIER OF EUROPE AND AFRICA 2017
A.S.I. 3RD BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2019

