


VIGNOBLES DE CAHORS

En vallée du Lot



AUTOMNE

Vendanges, Couleurs, Odeurs, Rouge, Orange



HIVER

Lumière, Ciel d'hiver, Saint-Vincent



PRINTEMPS

Renaissance, Fleurs, Soleil, Vert



ÉTÉ

Fruits, Raisins, Grappes, Rencontres, Chaleur



SOMMAIRE

LE VIGNOBLE

Un vignoble chargé d'histoire	4
Cahors, le berceau du Malbec	6
Le terroir	8
Le renouveau	10
Les chiffres	11
3 vignobles pour une destination.	12
Malbec Lounge	14
Vinoltis	15
L'interview de Stéphanie Khöler.....	16

BALADE DANS LE VIGNOBLE

2 sites emblématiques pour un vignoble d'exception	18
Balade dans le vignoble entre causses et vallées	20

UN VIGNOBLE ANIMÉ

Les grands événements du vignoble de Cahors	25
---	----

Rédaction : Office de Tourisme Cahors - Vallée du Lot / Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors.

Photo de Couverture : C. Bouthé - Vent d'Autan
Crédits photos : J. Morel - Les éditions de la Cévennes / A. Laudouar / Lot Tourisme - T. Verneuil / French Wanderers / Caumique - Camille Chrétien / Maxime Audouard - Lot Tourisme / Camille Chrétien pour la Food Locale / S. Pouchard / L. Nespoulous - Grand Cahors / Eyesfocus / A. Auzanneau / S. Khöler / C. Bouthé - Vent d'Autan / Château de Haute-Serre

Création graphique : Office de Tourisme Cahors - Vallée du Lot

Impression : Boissor Imprimerie



UN VIGNOBLE CHARGÉ D'HISTOIRE



Chef-lieu du département du Lot, la ville de Cahors donne son nom au vignoble depuis le XVIII^e siècle, mais les origines du vignoble sont bien plus anciennes.

Le commerce du vin était déjà important à Cahors à l'époque romaine mais c'est au Moyen-Âge que la culture de la vigne prend racine dans la région.

Le Malbec, sous son autre nom "Auxerrois", est mentionné dans le vignoble pour la première fois au XVI^e siècle par le juriste François Roaldès, dans « Le discours sur la vigne ».

1er s.

L'entrée des légions romaines en Quercy et la création de la ville Divona Cadurcorum vont donner l'impulsion de la création d'un vignoble

Moyen Âge

La culture de la vigne prospère dans la région de Cahors

XVI^e s.

Le traité de la vigne et du vin du juriste François Roaldès mentionne la présence dans le vignoble de Cahors du cépage «Auxerrois», l'un des noms du Malbec

1929

Les vignerons de Cahors créent le Syndicat de défense du vin de Cahors.

1971

L'INAO reconnaît l'AOC Cahors

Mégalithe dans les vignes



Cahors, vue du Mont Saint-Cyr

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au Moyen-Âge, on préfère boire du vin que de l'eau qui était très souvent peu salubre !

Vous souhaitez savoir quel roi de France a joué un grand rôle dans l'essor du Cahors ou encore, quel a été le plus grand défi à relever pour notre vignoble ? Scannez ce code... On vous dit tout !



CAHORS, LE BERCEAU DU MALBEC

Le cépage Côt, également nommé Auxerrois à Cahors, a conquis le monde sous la dénomination de Malbec. Issu du métissage du Prunelard de Gaillac et de la Magdelaine noire des Charentes, il est principalement planté à Cahors.

Le Malbec se retrouve aussi, de manière décroissante, à Bordeaux où il fait partie de

l'encépagement des AOC Pomerol et Saint-Emilion notamment, dans la Loire (AOC Touraine), dans le Midi (AOC Cabardès et Marcillac) et anecdotiquement en Provence.

Si l'Argentine en est aujourd'hui le principal pays producteur avec environ 45 000 hectares plantés, Cahors est la capitale en France et le berceau de ce cépage mondialement connu.

NOTES DE DÉGUSTATION

A la différence de leurs cousins argentins, les vins de Cahors sont acidulés, frais et croquants !

Avec des notes de groseilles, de fruits noirs (myrtilles, cerises noires), de poivre, et parfois des notes mentholées, les vins de Cahors appellent la nourriture savoureuse en toute saison.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Lorsqu'il est poussé à produire, les rendements du Malbec peuvent varier entre 80 et 100 hectolitres par hectare. Le cahier des charges de l'AOC Cahors exige que les rendements ne dépassent pas 50 hectolitres par hectare. La vigne est conduite pour donner le meilleur d'elle-même : des raisins concentrés qui donneront un vin coloré et riche en tannins, et cependant plus tendre que celui des Cabernets. Il peut donc se boire plus rapidement.

Cep de Malbec

LE TERROIR

Les Causses et les terrasses

Le vignoble de Cahors est implanté sur deux grands types de terroirs : un ensemble calcaire, les Causses où s'encaisse la vallée du Lot d'Est en Ouest et un ensemble argileux, les Terrasses, qui bordent la rivière Lot.

La vallée du Lot est une vallée alluviale large, à terrasses étagées avec de nombreux méandres que le Lot n'a cessé de modeler durant le quaternaire. Ces terrasses sont constituées de sous-sols calcaires enrichis d'alluvions plus ou moins anciennes laissées par la rivière et ses affluents. Les sols sont relativement profonds, sablo-limoneux en bordure du Lot et argileux et caillouteux aux pieds des versants calcaires.

Les Causses se trouvent à plus de 250 mètres d'altitude et se composent de versants et plateaux calcaire du secondaire et du tertiaire, faits de pierrailles enrobées d'argile plus ou moins mêlées de marne.



Parnac

Le climat

Le vignoble de Cahors jouit d'une combinaison d'influences climatiques propices à la viticulture. Il se trouve, à vol d'oiseau, à égale distance de l'océan Atlantique, de la mer Méditerranée, et des Pyrénées. L'influence océanique tempérante y est encore présente, mais cette

situation géographique le tient à l'écart à la fois de l'humidité atlantique et des précipitations méditerranéennes d'automne. Le vignoble bénéficie ainsi d'arrière-saisons ensoleillées qui permettent un affinement de la maturité des vendanges sans pluie excessive.

LE SAVIEZ-VOUS ?

75% de nos **vignerons** sont **engagés dans une démarche environnementale**, dont **31% en Agriculture Biologique ou en conversion**. L'appellation Cahors a pris collectivement le virage d'une production raisonnée, qualitative et durable.

LE RENOUVEAU

Au cours des 10 dernières années, la célèbre appellation du Sud-Ouest a su se renouveler au travers de cuvées diversifiées, tout en conservant son identité.

Si l'AOP Cahors est reconnue dans le monde pour ses grands vins de garde, les vignerons proposent aujourd'hui toute une gamme de vins de plaisir, restant fidèles à leur origine et buvables dans leur jeunesse. On en trouve aujourd'hui pour tous les goûts : vins prêts à boire, vins de grande garde, vins gourmands ou vins complexes



En 2022, le vignoble de Cahors approfondit son renouvellement en se dotant d'une nouvelle identité. Nouvelles couleurs, nouveau logo : les vins de Cahors changent d'image.



L'AOP CAHORS EN CHIFFRES



3 223
hectares



60 km
de long



180
vignerons



1 cave
coopérative



1 unique couleur :
Le rouge



3 cépages
Malbec
Merlot
Tannat



50 hl/ha
rendement
maximum autorisé



20 millions de
bouteilles
produites/an

3 VIGNOBLES POUR 1 DESTINATION !

AOP Cahors

Au cœur de la vallée du Lot, Cahors est une appellation unique au monde ! Créée en 1971, l'AOC puis AOP Cahors est réservée exclusivement aux vins rouges élaborés à partir de Malbec. Deux cépages accessoires sont autorisés par le cahier des charges de l'appellation : le Tannat et le Merlot, mais le Malbec doit représenter au moins 70% de l'assemblage.

AOP Les côteaux du Quercy

A cheval sur le sud du Lot et le Tarn-et-Garonne, cet AOP englobe deux couleurs, le rouge et le rosé. Le Cabernet Franc est le cépage dominant. Il entre dans l'assemblage des vins entre 40% et 60%, les cépages complémentaires étant le Côt, le Merlot, le Tannat et accessoirement le Gamay.

IGP Côtes du Lot

En 2009, les vins de pays ont laissé place aux vins à Indication Géographique Protégée. Ils en profitent alors pour reprendre leur nom d'origine « Les Côtes du Lot ». Ils existent en rouge, blanc et rosé.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le vin de Cahors se boit frais ! (Si, si !)

Le Cahors se boit frais : la température idéale de dégustation du vin de Cahors est de 17°C.

Le vin de Cahors bénéficie de l'aération : carafez-le ou laissez-le s'aérer dans votre verre pour expérimenter pleinement ses arômes.

Comme les autres vins rouges, il révèle toutes ses subtilités dans des verres larges.

Le vin de Cahors se marie parfaitement avec la cuisine épicée.

MALBEC LOUNGE

Espace officiel d'information et de dégustation des vins de Cahors

Avec plus de 200 références, le Cahors Malbec Lounge est la vitrine de l'appellation ! Cet espace de dégustation vous permet de découvrir toute la diversité des vins de Cahors à travers 4 formules de dégustation sans rendez-vous (30 minutes en moyenne).



Dégustation au Malbec Lounge

Informations & conseils

Nous sommes aussi une équipe de spécialistes du vin qui vous accueillent en toute convivialité pour vous conseiller et vous informer sur les cépages, terroirs, histoire, profils des vins, mais aussi préparer vos escapades dans le vignoble.

Boutique Cahors Malbec

Découvrez notre boutique Cahors Malbec et ses produits dérivés, textile, verrerie, accessoires du vin, bons cadeaux pour dégustations.

Privatisation

Pour tous vos événements professionnels et privés, le Cahors Malbec Lounge se privatise. Nous contacter pour tarif & conditions.

Malbec Lounge
Place François-Mitterrand,
46000 Cahors
05 65 23 82 35

VINOLTIS

Passport ludique et savoureux pour le vignoble de Cahors & la vallée du Lot

L'espace d'interprétation du vignoble de Cahors, Vinoltis se partage en 3 espaces scénographiques destinés à faire découvrir de manière ludique et approfondie, tout ce qu'incarne le vignoble pour ce territoire : les hommes, le terroir, la vigne, les métiers, les paysages, l'histoire, les arômes...

Le lieu invite aussi à vivre des expériences autour du vin : écouter, sentir, regarder et déguster.

Vinoltis est aussi le lieu d'information touristique pour la découverte des villages de la Destination Cahors - Vallée du Lot.

Vinoltis - Office de Tourisme
Place du Rampeau,
46700 Puy-l'Évêque
05 65 21 37 63

ASTUCE !

Profitez de la terrasse panoramique sur Puy-l'Évêque et la vallée du Lot et du jardin ludique !



Soirée apéritif à Vinoltis

3 approches possibles :

- La dégustation en autonomie, avec des distributeurs dernier cri automatiques et qui conservent la saveur du vin de Pâques à Toussaint.
- La dégustation avec des vignerons qui viennent chacun à leur tour partager leur passion avec les visiteurs, juillet et août.
- Les Apéritifs, 3 soirées conviviales pendant l'été pour rencontrer les vignerons et producteurs lotois et déguster leurs produits, tout en profitant de la vue exceptionnelle sur Puy l'Évêque

L'INTERVIEW DE STÉFANIE KÖHLER

Spécialiste des vins et des accords culinaires, la journaliste allemande Stefanie Köhler nous parle des vins de Cahors.

Comment avez-vous découvert les vins de Cahors ?

Auparavant spécialisée dans les vins du nord, j'ai découvert les vins de Cahors petit à petit. Lors des premières dégustations, j'ai ressenti une richesse de styles entre délicatesse et puissance, puis ma grande curiosité m'a amenée à parcourir une multitude de coins de l'appellation, pour échanger avec ses vigneronnes et mieux comprendre ce cépage unique aux visages variés.

Qu'est-ce qui rend l'appellation Cahors si unique pour vous ?

Pour moi, l'appellation Cahors est une appellation qui unit à la fois un paysage riche en couleurs et goûts avec un savoir-faire protégé et ancestral. Dans l'appellation, les caractères sont aussi forts que



les goûts des vins et spécialités du pays. J'ai rencontré une grande fierté pour la tradition et l'âme paysanne, mais aussi une ouverture pour le renouveau et l'enthousiasme d'accueillir et de partager ses histoires et connaissances.

Votre recette préférée avec le vin de Cahors ?

Choisir une seule recette préférée est comme devoir choisir un seul vin

préféré... C'est impossible ! Heureusement, la diversité des styles des vins de Cahors – à la fois fins et délicats ou racés et vibrants selon leur terroir – permet de les accompagner de plats aux goûts divers, d'une simple viande rouge jusqu'aux plats parfumés de différentes cuisines du monde. À la maison, je les apprécie le plus souvent en apéritif avec une sélection de charcuterie artisanale, avec les plats de légumes racines, ou en accord avec la cuisine orientale comme les tajines ou les plats aux épices douces d'Inde.

Un souvenir de dégustation qui vous a marqué ?

J'ai eu la chance de passer beaucoup de moments précieux dans le vignoble de Cahors avec une plénitude d'échanges et de dégustations enrichissantes avec des vigneronnes engagés. Un moment qui m'a particulièrement touché est d'avoir eu l'occasion de passer une journée avec toute la famille du Château Les Croisilles pour fêter la fin des vendanges. Ils m'ont appris comment préparer les os de canard ! Après un après-midi à côté du feu, nous avons

passé une soirée chaleureuse avec des amis vigneronnes de la famille. Ils sont venus avec des jambons et plats faits maison, tous avec plusieurs bouteilles de différents millésimes de leurs domaines dans les bras. C'était une soirée inoubliable au bon goût des fameux os de canard et des meilleurs vins de l'appellation. Et pouvoir écouter les histoires du vignoble et des vendanges à travers les mémoires de plusieurs générations de vigneronnes était la cerise sur le gâteau.



Focaccia et vin de Cahors
Photo : ©S.Köhler

2 SITES EMBLÉMATIQUES POUR UN VIGNOBLE D'EXCEPTION



Cahors

Nichée dans son méandre du Lot, Cahors est une ville prête à vous surprendre. Son pont médiéval, le pont Valentré, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, partage ce titre avec la cathédrale Saint-Étienne et son cloître. Avec ses coupes et sa Sainte Coiffe -relique du suaire de Christ-, elle suscite l'intérêt.

Du haut de ses 900 ans, elle sert aussi d'écrin majestueux au traditionnel marché, qui réunit toutes les saveurs du Quercy. L'ambiance de la ville vous portera d'une maison de marchands à une porte ou une fenêtre médiévales particulièrement bien conservées, évoquant la vie quotidienne au Moyen Âge et témoins de la jeunesse du Pape Jean XXII, né à Cahors, avant de régner en Avignon.

Puy-L'Évêque

Les pieds dans l'eau, la tête dans les nuages, Puy-l'Évêque a inscrit son histoire dans son architecture, depuis la cale qui évoque son activité de port de commerce, où vivaient les artisans, jusqu'à la tour seigneuriale au sommet de l'éperon rocheux. On lit la structure sociale du site à travers ses maisons : les demeures s'ennoblissent à mesure que l'on gravit la cité médiévale. Sa position dominante sur la

rivière, au débouché d'un des méandres les plus resserrés de la vallée du Lot, offre de magnifiques panoramas. Située au cœur du vignoble du Cahors, Puy-l'Évêque raconte aussi son histoire viticole liée à la navigation fluviale à travers ses noms évocateurs : les rues des tonneliers ou des bateliers rappellent le destin du village.



BALADE DANS LE VIGNOBLE ENTRE CAUSSES ET VALLÉES

Pour les curieux

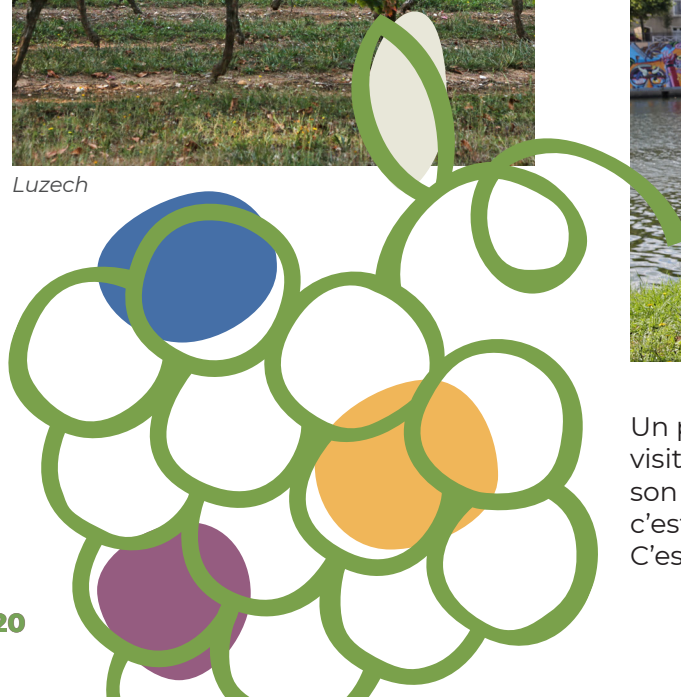
Êtes-vous de ceux qui, à la vue d'un édifice ancien, éprouvent le besoin de poser leurs mains sur les pierres ? Continuez à le faire car les pierres ont tant de choses à vous dire. Bien souvent prélevées dans les paysages alentours, elles racontent leurs origines.

Le vignoble de Cahors regorge d'un patrimoine exceptionnel, des maisons médiévales à l'architecture de pierre sèche en passant par les vestiges gallo-romains. Il nous touche et contribue au charme des paysages urbains et viticoles.

Le patrimoine vernaculaire des causses est un témoignage saisissant de cette histoire : gariottes, caselles, cabanes de vigne, cayrous, pigeonniers... Impressionnants ou plus modestes, ces curiosités sont autant de traces du travail et de la vie entre cause et vallée depuis plusieurs siècles.



Luzech



Flânez de village en village !

Caillac et son lac, très agréable pour la pêche... ou pour la sieste ! Son église en partie romane se distingue par des sculptures de têtes d'indiens très reconnaissables. Elles sont à l'extérieur de l'édifice. Même si l'église est fermée, à vous de les chercher.

Le château de Mercuès domine la vallée du Lot. Il est l'ancienne résidence des évêques de Cahors. Aujourd'hui c'est un

Relais & Châteaux, une table étoilée, ainsi qu'un domaine viticole.

À Douelle, plongez dans la mythologie et l'histoire de la création du vignoble de Cahors, selon l'artiste contemporain Chamizo. Le Mur2Douelle est le plus long mur peint d'Europe. 120 mètres de long tout de même ! La table de lecture située sur la berge opposée, vous permettra de comprendre l'œuvre, qui retrace aussi les travaux de la vigne sur les douze mois de l'année.



Mur2Douelle

Un peu plus loin, après avoir visité Luzech, ses musées et son point de vue de l'Impernal, c'est Albas qui vous surprendra. C'est un village fortifié accroché

à la falaise, face au vignoble et à la rivière. À 2,2 km, très beau panorama sur la vallée depuis la table d'orientation, tout comme à Belaye, tout proche.

BALADE DANS LE VIGNOBLE ENTRE CAUSSES ET VALLÉES

Flânez à St-Vincent Rive D'Olt, charmant petit village qui se déploie le long du ruisseau le Bondoire animant une série de moulins. Dans l'église au patrimoine très riche, vous trouverez la statue en bois de St-Vincent, patron des vigneron.

Au château de Cayx, propriété de Magrethe II, ancienne reine du Danemark, vous aurez le privilège de pouvoir admirer la collection d'art premier africain et asiatique du Prince Consort, dans les caves voûtées du domaine.

Castelfranc a le charme des bastides. Ses maisons, son église reconnaissable à son clocher mur.

Tout à l'ouest de la vallée, découvrez Touzac et son église Sainte Marie-Madeleine d'origine du 12e siècle, reconstruite au 17e siècle en style néo-roman, sans oublier le moulin de Leygues.

Partez à la découverte des caselles situées dans les vignes du Château Eugénie à Albas, de Trébaix, Carnac-Rouffiac ou encore de celle à étages située aux Roques.



Caselle à Albas

Pour les sportifs

Que vous ayez envie de découvertes culturelles ou d'activités sportives, vous avez l'embaras du choix !

Pédalez le long du Lot, véloroute et voie verte vous offrent une découverte singulière de la vallée... À votre propre rythme !

Prenez de la hauteur et survolez les paysages somptueux de la vallée, en parapente à Douelle, Crayssac, Luzech ou encore Castelfranc. Vous pouvez aussi simplement profiter de ces points de vue à couper le souffle.

Mettez-vous à l'eau et embarquez en canoë ou en paddle sur le Lot. Départ d'Anglars-Juillac, Puy-l'Évêque, Albas, Douelle ou Pradines.

Baignez-vous ou prenez le soleil sur les plages aménagées au bord du Lot à la plage d'Antinéa à Douelle, à la base de Caix à Luzech ou encore à Castelfranc.



ASTUCE !

C'est du causse qu'on a les plus belles vues sur la rivière !

Alors prenez de la hauteur et profitez des nombreux points de vue qui jalonnent la vallée du vignoble. A Puy-l'Évêque, face à la ville ou de la terrasse panoramique de Vinoltis (place du Rampeau), Douelle (point d'envol des parapentes), Crayssac (Comble Haut), Belaye (depuis la place du village), Luzech (depuis l'oppidum de l'Impernal), Castelfranc (circuit de randonnée de la croix de Selve), Cahors (le mont Saint-Cyr)... Ouvrez grand les yeux !

BALADE DANS LE VIGNOBLE ENTRE CAUSSES ET VALLÉES

Vous avez envie de découvrir le vignoble différemment ? Voici quelques idées !

Balade en gyropode
Château Eugénie
 46140 ALBAS
 Tél. 05 65 30 73 51

Trottinettes électriques
Château de Haute Serre
 46230 CIEURAC
 Tél. 05 65 20 80 20

Balade en 2CV au cœur
du vignoble de Cahors La
Paganie
 46700 PUY-L'EVEQUE
 Tél. 06 32 60 62 70

Balades en ânes
Château Famaey
 46700 PUY-L'EVEQUE
 Tél. 06 72 12 21 10

Balade en calèche
Le Vent des jours
 46090 VILLESEQUE
 Tél. 06 20 81 20 45

Location de vélos
électriques Clos Triguedina
 46700 VIRE-SUR-LOT
 Tél. 05 65 21 30 81
 06 07 81 46 44

Et des balades, randonnées en autonomie ou accompagnées, des parcours d'orientation... Le choix est vaste !

Nombreux sont les domaines qui vous les proposent !
 Château Ponzac, Domaine du Souleillan, Château Saint Sernin, Clos Troteligotte, Château Latuc, Domaine de Péjusclat... Et bien d'autres encore !

Expériences culinaires d'exception, cours de cuisine et découverte de la truffe...

La Table de Haute Serre
Château de Haute-Serre
 46230 CIEURAC
 Tél. 05 65 20 80 20

Le Château de Chambert
 46700 Floressas
 Tél : 05 65 31 95 75

Le Château de Mercuès
 46090 Mercuès
 Tél : 05 65 20 00 01

Clos Triguedina
 46700 VIRE-SUR-LOT
 Tél. 05 65 21 30 81
 06 07 81 46 44

LES GRANDS ÉVÉNEMENTS DU VIGNOBLE DE CAHORS

Le vignoble de Cahors est rythmé tout au long de l'année par différents événements et manifestations œnotouristiques.



On commence l'année avec la **fête de la Saint-Vincent**, le saint patron des vigneron. Elle se déroule le **3ème week-end de janvier**, cet événement se compose de différents moments forts : la dégustation itinérante et festive dans le centre-ville de Cahors pour la découverte des vins de l'appellation et des produits du terroir, la messe de la Saint-Vincent à la cathédrale Saint-Étienne avec le ban d'une barrique de la dernière vendange et la procession de la statue du protecteur des vigneron, ainsi que des portes ouvertes dans les nombreux domaines du vignoble de Cahors.

Arrive ensuite le mois de mai, avec ses événements sportifs !

Vignes et Châteaux aura lieu le **jeudi 9 mai** et proposera plusieurs circuits (trail, courses et randonnée) à travers les châteaux et domaines de Douelle et Mercuès, ainsi qu'un passage devant le mur peint de Didier Chamizo.

Le Marathon des Vignobles de Cahors se tiendra le **dimanche 19 mai** : 42 km de courses à travers les vignes, le long de la vallée du Lot entre Cahors et Luzech, ravitaillés par les vigneron et les producteurs du terroir lotois qui seront également présents sur le village. L'originalité ? Les participants sont déguisés !

LES GRANDS ÉVÉNEMENTS DU VIGNOBLE DE CAHORS

L'été arrive et avec lui, de nombreuses manifestations festives !

On commence avec le festival **Tu soutires ou tu pointes**, événement porté par l'association de 3 domaines viticoles du vignoble de Cahors **les 1er et 2 juin**. Vous pourrez déguster et rencontrer différents producteurs, mesurer vos talents au tournoi de pétanque et profiter des animations musicales tout au long du week-end.

Puis le **festival des Vignes**, sur Vire-sur-Lot et ses alentours : des concerts, des représentations culturelles et des repas **tout au long de l'été** dans les domaines.

Le festival **Festi'Vendanges** à Parnac conclue l'été **en septembre** : des randonnées dans les vignes, des dégustations et des concerts avant le début des vendanges.

La fédération des Vignerons Indépendants organise également 2 événements majeurs dans les domaines du

vignoble de Cahors : les **Pique-niques chez les Vignerons Indépendants**, avec un repas dans les domaines et tout autant d'animations et d'activités œnotouristiques pendant le **week-end de Pentecôte**,

et le **Vendangeur d'un jour**, où vous pourrez participer aux vendanges de Malbec **en septembre**.



En parallèle de ces animations, nombreux sont les vigneron qui organisent leurs propres manifestations.

- Les Bacchus Rasade du Mas del Périé,
- Les Apéros hebdos, le festival Barriqu'art et le marché de Noël du Château Saint Sernin,
- Les Apéros Bandas du domaine La Paganie,
- Les animations musicales du Clos Triguedina,
- Les soirées thématiques du Clos Troteligotte,
- Les Estivales du Domaine du Théron,

- Les Bodéga Brasero du Château de Haute-Serre,
- Les marchés gourmands du Clos du Chêne,
- Les marchés gourmands de Terres du Château d'Aix,
- Le comptoir des copains du Château des Cloutous,
- Les pique-nique du Château Le Brézéguet,
- Les soirées Vin et Musique du Château Combel La Serre,
- Les repas gourmands du Clos de Pougette,
- Les repas champêtres du Château de Calassou,
- Les portes ouvertes du Plat Faisant,
- Les portes ouvertes du Château Lagrézette,
- Soirées tapas au château Eugénie,
- Les portes ouvertes du domaine d'Homs.

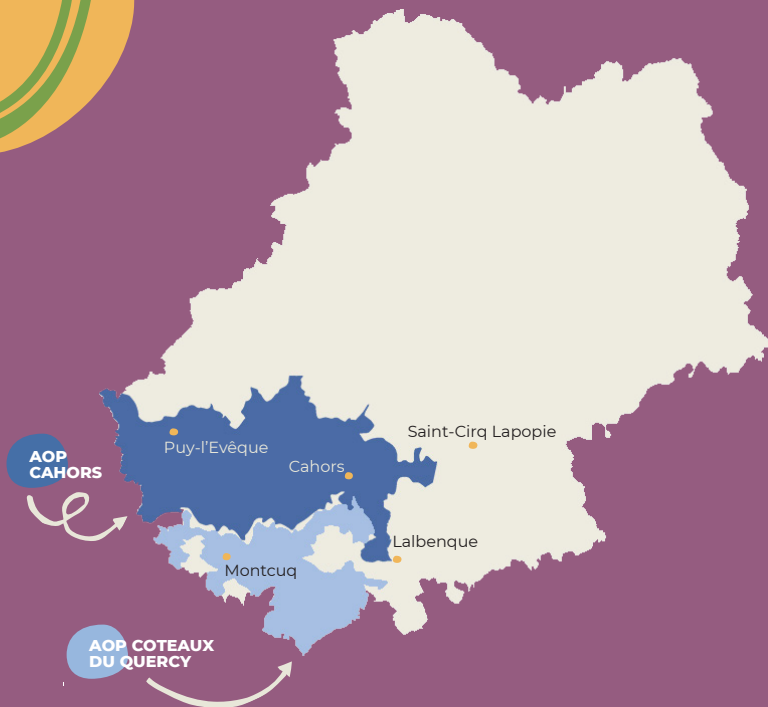
Et bien plus encore à venir !

Retrouvez toutes les animations dans le vignoble ici !



VIGNOBLES DE CAHORS

En vallée du Lot



**AOP
CAHORS**

**AOP COTEAUX
DU QUERCY**

**Office de Tourisme Cahors
Vallée du Lot
Villa Cahors Malbec**

Place François Mitterrand
46000 Cahors
05 65 53 20 65
www.cahorsvalleedulot.com

**Union Interprofessionnelle
des Vins de Cahors
Villa Cahors Malbec**

Place François Mitterrand
46000 Cahors
05 65 23 82 35

Vinoltis - Office de Tourisme

Place du Rampeau
46700 Puy-l'Evêque
05 65 21 37 63