

C L O S
TERRE KERMÈS
VALÉRIE COURRÈGES

En 2019, j'ai eu l'opportunité d'acquérir un domaine viticole au cœur de la région de Cahors, un terroir d'exception offrant un potentiel remarquable, porté par de vieilles vignes enracinées dans des sols d'argiles et de calcaires Jurassiques.

Convaincue de la richesse et de la singularité de ce terroir, j'ai choisi d'y investir avec exigence et passion. Mon approche repose sur une quête d'authenticité et de justesse, en valorisant l'expression la plus pure des sols et des cépages à travers des vins vivants, sincères et fidèles à leur origine

Le vignoble s'étend sur deux îlots distincts de 11 hectares chacun, engagés dès le début en conversion biologique et biodynamique, et certifiés en 2022.

Le premier îlot, situé sur la commune de Montcuq, est planté en Syrah, Gamay, Malbec et Cabernet Franc. Bien que relevant de l'AOP Coteaux du Quercy, j'ai choisi de le revendiquer en Vin de France, afin de m'affranchir des contraintes parfois trop normatives et de préserver une liberté totale dans l'expression du vivant, du terroir du vin.

Le second îlot, implanté sur la commune de Sauzet sur les terroirs de plateau de l'AOP Cahors, repose sur des sols riches et complexes. L'alternance entre calcaires friables et argiles profondes confère aux vignes une remarquable capacité d'adaptation : résistance aux épisodes de sécheresse, drainage naturel en cas d'excès d'eau, et ancrage idéal pour exprimer toute la finesse et l'intensité du terroir de Cahors.

Chaque parcelle est travaillée avec précision et engagement, dans une démarche où le respect du sol et du végétal guide chacune de mes décisions.





ZINZOLIN

UN FLOT DE RAISINS BLEUS
VIN DE FRANCE

TERROIR

Vignoble situé sur les Coteaux du Quercy, implanté sur des marnes reposant sur calcaires lacustres, offrant un sol riche et structurant.

AGE DES VIGNES

39 ans

CÉPAGES

30% Malbec, 20% Syrah, 25% Cabernet Franc, 25% Merlot

METHODE CULTURALE

Agriculture biologique et biodynamique, certifiée Ecocert et Demeter.

VINIFICATION

Vinification parcellaire pour préserver l'identité de chaque terroir. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, afin de respecter leur intégrité, sans trituration excessive.

Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton, adaptées aux différentes parcelles.

Extraction douce par pigeages ou légers arrosages.

Cuvaison de 9 à 21 jours, selon le potentiel du millésime.

Élevage de 12 mois en petites cuves béton et jarres de grès.

Vin non collé, non filtré, préservant toute sa pureté.

DEGUSTATION

Ceil : Noir intense aux reflets pourpres.

Nez : Séveux et profond, avec des notes de fruits noirs mûrs (prunelle, cassis, myrtille), réglisse, pivoine et violette.

Bouche : Juteuse et concentrée, dévoilant des arômes de cacao, réglisse et cachou, avec une texture charnue et veloutée.

Un vin au caractère affirmé, structuré et vibrant, qui exprime pleinement son terroir.



...PINCÉ SANS RIRE

TERROIR

Vignoble implanté sur les Coteaux du Quercy, enraciné sur des marnes reposant sur calcaires lacustres, apportant complexité et finesse aux vins.

ÂGE DES VIGNES

39 ans

CÉPAGES

Gamay

MÉTHODE CULTURALE

Agriculture biologique et biodynamique, certifiée Ecocert et Demeter.

VINIFICATION

Vinification parcellaire pour préserver la singularité du terroir.

Raisins majoritairement éraflés et non foulés, afin de respecter leur intégrité.

Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton adaptées aux parcelles.

Extraction douce par pigeages ou légers arrosages.

Cuvaison de 10 jours, favorisant l'expression du fruit et la finesse des tanins.

Élevage de 6 mois en petites cuves béton et jarres de grès pour affiner la structure du vin.

Vin non collé, non filtré, préservant son éclat et son authenticité.

DÉGUSTATION

Œil : Rubis profond aux reflets violacés.

Nez : Arômes éclatants de mûre et fruits noirs, soulignés par une touche florale délicate.

Bouche : Texture juteuse et charnue, portée par une belle fraîcheur et une finale gourmande. Un Gamay vibrant et expressif, à déguster sur la fraîcheur ou après un léger passage en cave pour révéler toute sa profondeur. Un vin au caractère affirmé, structuré et vibrant, qui exprime pleinement son terroir.



OCREMENT-DIT

**SUR NOS TERRES OCRE ROUGE
AOP CAHORS**

TERROIR

Vignoble situé sur le plateau de l'appellation Cahors, ancré sur des argiles rouges reposant sur un socle calcaire du Jurassique, conférant au vin profondeur et structure.

AGE DES VIGNES

40 à 50 ans

CÉPAGES

100 % Malbec

METHODE CULTURALE

Agriculture biologique et biodynamique, certifiée Ecocert et Demeter.

VINIFICATION

Vinification parcellaire afin de préserver l'identité de chaque terroir. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, pour respecter leur intégrité sans trituration excessive.

Fermentation en levures indigènes, réalisée en petites cuves béton, adaptées aux différentes parcelles.

Extraction douce par pigeages légers ou petits arrosages, favorisant l'élégance des tanins. Cuvaision de 15 à 21 jours, permettant une macération optimale.

Élevage de 12 mois en petites cuves béton et jarres de grès, pour une expression pure et précise du fruit.

Vin non collé, non filtré, afin de conserver toute sa richesse aromatique et sa texture naturelle.

DEGUSTATION

Œil : Noir intense aux reflets rubis et pourpres.

Nez : Puissant et expressif, mêlant raisin macéré, fruits noirs mûrs, réglisse et violette.

Bouche : Ample et charnue, avec une texture souple et séveuse, soutenue par des tanins soyeux et une belle persistance aromatique. Un Malbec d'altitude, racé et élégant, qui traduit avec justesse l'énergie de son terroir.



BOIS CARMIN

AOP CAHORS

TERROIR

Vignoble situé sur le plateau de l'appellation Cahors, implanté sur un sol d'argiles rouges gonflantes parsemées de cailloutis, reposant sur une roche mère calcaire friable du Jurassique.

AGE DES VIGNES

40 à 50 ans

CÉPAGES

100 % Malbec

METHODE CULTURALE

Agriculture biologique et biodynamique, certifiée Ecocert et Demeter.
Vendanges manuelles, garantissant une sélection rigoureuse des grappes.

VINIFICATION

Vinification parcellaire, mettant en valeur l'identité de chaque terroir.
Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, préservant leur intégrité sans trituration excessive.
Fermentation en levures indigènes, réalisée en petites cuves béton pour respecter l'expression du fruit.
Extraction douce et maîtrisée, par pigeages modérés et petits arrosages.
Cuvaion de 20 à 25 jours, favorisant une belle concentration aromatique et une texture soyeuse.
Élevage de 15 mois en petites cuves béton et en fûts de 1, 2 et 3 vins, apportant complexité et finesse.
Vin non collé, non filtré, afin de préserver toute sa pureté et son caractère authentique.

DEGUSTATION

Œil : Noir profond aux reflets pourpres.

Nez : Élégant et complexe, mêlant des notes florales et épicées, avec une dominante de violette.

Bouche : Texture suave et charnue, avec une belle profondeur et un toucher velouté. La finale est longue et harmonieuse, marquée par une belle persistance aromatique.

Un Malbec d'exception, alliant finesse et puissance, porté par un élevage subtil et un terroir d'exception



AOP CAHORS

TERROIR

Implanté sur le plateau de l'appellation Cahors, ce vignoble est issu de vieilles vignes en sélection massale, enracinées dans des argiles rouges riches en fer, parsemées de cailloutis, reposant sur une roche mère calcaire friable du Jurassique.

AGE DES VIGNES

Plantées avant 1971

CÉPAGES

100 % Malbec

METHODE CULTURALE

Agriculture biologique et biodynamique, certifiée Ecocert et Demeter. Vendanges manuelles, permettant une sélection minutieuse des baies.

VINIFICATION

Vinification parcellaire, révélant l'identité unique de chaque terroir. Raisins majoritairement éraflés et non foulés, respectant leur intégrité sans trituration excessive.

Fermentation en levures indigènes, réalisée en petites cuves béton, garantissant une expression pure du fruit.

Extraction douce et maîtrisée, par légers remontages et arrosages du chapeau, préservant finesse et élégance.

Cuaison de 20 à 25 jours, favorisant concentration et structure. Élevage de 24 mois en fûts de 1 et 2 vins, apportant complexité et subtilité.

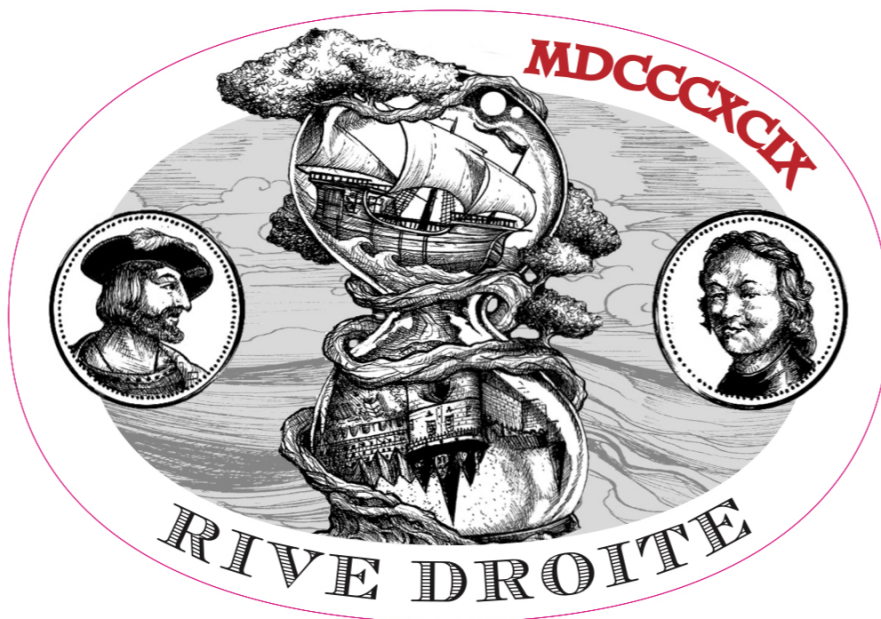
Vin non collé, non filtré, conservant toute sa richesse et son authenticité.

DEGUSTATION

Œil : Noir profond aux reflets pourpres.

Nez : Fin et complexe, aux arômes fumés, de fruits noirs mûrs et d'épices douces.

Bouche : Ample et profonde, à la texture suave et charnue, soutenue par des tanins soyeux et ciselés, offrant une finale longue et élégante. Un Malbec racé et raffiné, alliant puissance et précision, signature d'un terroir d'exception.



VIN DE FRANCE

TERROIR

Vignoble situé sur les Coteaux du Quercy, implanté sur des marnes reposant sur des calcaires lacustres, offrant richesse et structure au vin.

AGE DES VIGNES

Plantées avant 1971

CÉPAGES

50% Merlot, 50% Cabernet franc

METHODE CULTURALE

Agriculture biologique et biodynamique, certifiée Ecocert et Demeter.

VINIFICATION

Vinification parcellaire

Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, afin de préserver leur intégrité sans trituration excessive.

Fermentation en levures indigènes, réalisée en petites cuves béton adaptées aux différentes parcelles.

Extraction douce et maîtrisée, par légers remontages et arrosages du chapeau, favorisant l'élégance des tanins.

Cuaison de 20 à 25 jours, apportant concentration et finesse.

Élevage de 18 mois en fûts de 1 et 2 vins, apportant complexité et profondeur.

Vin non collé, non filtré, pour préserver toute son authenticité et sa pureté aromatique.

DEGUSTATION

Œil : Rubis profond aux reflets violacés.

Nez : Expressif et épicé, mêlant des notes de fruits noirs mûrs, mûre et épices subtiles.

Bouche : Texture veloutée et charnue, avec une structure séveuse et élégante, offrant une belle persistance en finale. Un vin alliant finesse et intensité, marqué par l'empreinte d'un terroir vivant et préservé.



TERROIR

Situé sur le plateau de l'appellation Cahors, ce vignoble est issu de vieilles vignes en sélection massale, enracinées dans un sol d'argiles rouges parsemées de cailloutis, particulièrement riches en fer, manganèse et mica, reposant sur une roche mère calcaire friable du Jurassique.

AGE DES VIGNES

Plantées avant 1971

CÉPAGES

100 % Malbec

METHODE CULTURALE

Agriculture biologique et biodynamique, certifiée Ecocert et Demeter. Vendanges manuelles, garantissant une sélection rigoureuse des grappes.

VINIFICATION

Vinification parcellaire, mettant en valeur l'identité unique de chaque terroir.

Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, afin de préserver leur intégrité sans trituration excessive.

Fermentation en levures indigènes, réalisée en petites cuves béton, permettant une expression pure et fidèle du fruit.

Extraction douce et maîtrisée, par légers remontages et arrosages du chapeau, favorisant l'élégance et la finesse des tanins.

Cuaison de 20 à 25 jours, apportant complexité et profondeur.

Élevage de 18 mois en fûts neufs, sublimant la structure et l'harmonie du vin.

Vin non collé, non filtré, préservant toute sa richesse et son authenticité.

DEGUSTATION

Œil : Noir profond aux reflets pourpres.

Nez : Raffiné et complexe, mêlant des notes de réglisse, myrtille, violette et épices douces.

Bouche : Profonde et élégante, avec une belle fraîcheur florale, des tanins soyeux et une texture veloutée, offrant une finale longue et harmonieuse.

Un Malbec d'exception, puissant et subtil, où la pureté du fruit rencontre la profondeur du terroir.



SARL Valérie COURREGES - 4018, chemin de la colle - 83570 COTIGNAC
N° Siret 840 646 541 00010 - Code APE 1102B - N° TVA Intracom. FR66840646541