

« De boubènes en dolines » ... ou IVV au pays des vins noirs

Petit mémo des centres d'intérêts rencontrés

Boubènes : types de sols argilo-siliceux, froids et assez médiocres, très caractéristiques des vallées de la Garonne et de ses affluents.

Dolines : dépressions argileuses observées en surface d'un causse, résultant de la dissolution du calcaire par les eaux de pluie (élément du relief karstique).

Mercredi : Morne plaine ...

- Montauban : bastide, vieux pont, ville d'Ingres (musée) et de Bourdelle. On ne visite que la gare.
- Fronton : centre du vignoble des Côtes du Frontonnais (2000 ha) . Le cépage qui lui donne sa typicité est la **Négrette** – corsée et tannique comme son nom le suggère – parfois associée à la Syrah, au Cabernet, voire au Gamay. Excellente chez les frères **RIBES (Domaine Le ROC)** aussi bien en rouge qu'en rosé. Et pas très chère (5 à 8 €/b).

Jeudi : Croisade et rasade en Albigeois ...

- On traversera Rabastens, ville fortifiée sur le Tarn dotée d'une belle église romane, puis Parisot, tout près de Sainte Sigolène (!) avant le col des Calmettes et Técou (cave coop).
- Gaillac : sympathique petite ville de brique et de bois...et de bars à vins et de restos.
- **Cordes sur Ciel** (à l'arrivée de l'étape) : village médiéval perché, à visiter avant le dîner (remparts, maisons gothiques et ... beaucoup de touristes).
- Vignoble de Gaillac : assez grand (4000 ha) , le plus ancien de France hors de la Provence dit-on, où l'on cultive une multitude de cépages « oubliés » (Mauzac, Ondenc, Loin de l'œil, Braucol, Duras etc...) qui fournissent toutes les catégories de vins : blancs secs, pétillants, moelleux, liquoreux et même vin de « voile » (vous en goûterez chez Plageoles), rouges légers ou corsés, rosés etc.. Il y en a pour tous les goûts, à prix très modiques, sauf pour les curiosités que créent **Robert et Bernard PLAGEOLES**. Robert est un « personnage », vigneron passionné de vieux cépages et historien du Gaillacois. La **Cave Coopérative de TECOU**, visitée le matin, est la plus réputée de la région, notamment pour ses très beaux vins rouges.
A l'attention des assoiffés : le jour de l'Ascension sera une journées portes ouvertes dans toutes les caves du Gaillacois .

Vendredi : Gorges profondes...

- De Cordes/les Cabannes nous monterons à Vaour (dolmen, ancienne Commanderie de Templiers) puis glisserons vers **Penne** (vieux village et château ruiné suspendu à 200 m au dessus des gorges de l'Aveyron) avant d'aller nous encanailler de cochon gascon bien mérité à la **ferme-auberge de Peyre-Blancque**, tout près de la belle forêt domaniale de Grésigne.
- Descente ensuite dans les gorges de l'Aveyron avec ses villages fortifiés : **Bruniquel**, Penne (vu d'en-bas cette fois-ci), **Saint Antonin Noble Val** (belles maisons médiévales,

halle, hôtel de ville). Dîner rouergat d'enfer et coucher en chambres d'hôtes au **Château de Cas** et à la **Ferme bleue** toute proche.

Samedi : Causse toujours... et pédale !

Le causse dans toute sa splendeur et pas un cep de vigne depuis 2 jours.

- Caylus (halle, vieilles maisons, église avec un Christ de Zadkine)
- La Capelle-Livron (commanderie de Templiers, chapelle Notre Dame de Grâces)
- Limogne : « capitale » du causse (700 habitants), dolmens.
- Après le pique-nique-baignade à Crégols, au bord du Lot, montée à **Saint Cirq Lapopie** (130 m de dénivellée) site splendide, falaises tombant dans les méandres du Lot, village ancien, artisans d'art... et touristes.
- **Cahors**, enfin : ville de Clément Marot et de Gambetta, Cathédrale St Etienne, partie romane, partie gothique (on ne visitera pas) et célèbre **Pont** fortifié **Valentré** (14^e siècle). On s'arrêtera mais notre Docteur es Ponts ne sera pas là pour en parler.
- Vignoble de 4500 ha qui s'étale au long de la vallée du Lot, à l'Ouest de Cahors. 2 types de terroirs : les éboulis des flancs bas de la vallée (vins assez médiocres, en cours de résorption) et les hauts de vallée et plateaux calcaires, secs et maigres, où l'on récolte de beaux produits obtenus avec de petits rendements.

Cépages spécifiques de Cahors : l'**Auxerrois** (appelé aussi Cot ou Malbec à Bordeaux et surtout en Argentine où il donne d'excellents vins de cépage) associé parfois au Tannat et au Merlot. Vins sombre, rugueux dans les premières années (de moins en moins) donnant de superbes résultats dans les très vieux millésimes (truffe, humus, cassis...). Ce sont des vins de très grande garde.

Depuis le début des années 80, de nombreux domaines sont sortis du « petit » Cahors pour aborder le haut de gamme, emmenés par quelques « locomotives » locales (Château de Mercues de Vigouroux, Clos Triguedina, Moulin de la Grézette de A.D. Perrin, ex PDG de Cartier... et Senderens qui a fait faillite).

Nous dégusterons chez de « vrais » vigneron quercynois, aussi sympathiques que modestes et talentueux et, en plus, pas chers (3 à 8 € sauf cuvée spéciale) : **Laurent RESSEGUIER**, samedi soir et la famille **JOUVES**, au **Domaine du PRINCE**, dimanche matin.

Dimanche (matin) : Tendres méandres...

- Douelle : ancien centre de la batellerie sur le Lot, dont le nom vient des planchettes utilisées pour la fabrication des tonneaux
- **Luzech** : ancienne place-forte dans un méandre presque refermé (visiter rapidement la colline de l'Impernal).
- Après la boucle par le **Domaine du PRINCE**, déjeuner de qualité au **Vinois**, en bord de Lot, avant le retour à Cahors-gare (train de 16h06 pour Paris ; arrivée à Austerlitz à 21h34).

Adieu Quercy ... Bonjour Chianti

