

Le vignoble de Rocamadour

La coopérative des Vignerons de Rocamadour est née le 15 mai 2006.

Cet événement marque la renaissance du Vignoble de Rocamadour



Un peu d'histoire,

L'origine du vignoble de Rocamadour remonte à l'époque de la domination romaine. Nos coteaux offraient déjà les conditions favorables à la production d'un vin de grande qualité et reconnu au-delà des frontières régionales.

entre 1850-1855 : l'oïdium ravage l'ensemble du vignoble français et plus fortement le vignoble méridional ...

Non pas tout le vignoble ...
car les vignes lotoises résistent à cet envahisseur !

S'ouvre alors une période de prospérité, où d'excellents vins firent la renommée de ce terroir si particulier.

Il y avait alors,
plus de 200 hectares de vignes sur Rocamadour !

1876 : le Phylloxéra apparu en France depuis quelques années provoque la destruction quasi-complète du vignoble lotois, rendu très vulnérable par son implantation sur sols légers et caillouteux.

Depuis, ...
le vignoble de Rocamadour attendait une renaissance ...

La coopérative

(7 membres) dont 4 apporteurs principaux :

- trois exploitations agricoles situées à Roc-Amadour
 - La Ferme de Raillette
 - la Ferme des Campagnes
 - la Ferme de Lamaresque

- l'ESAT (Etablissement de Service et d'Aide par le Travail) du Pech de Gourbière, implanté à Roc-Amadour.



Objectifs de la coopérative

Les objectifs poursuivis dans cet engagement en coopérative sont de :

- créer une nouvelle activité pour l'ESAT.
- renouer avec la tradition viticole autrefois bien présente,
- participer à une diversification agricole,
- favoriser le développement de l'agriculture locale par la création d'un produit du terroir de Roc-Amadour (déjà riche du fromage A.O.C. Rocamadour, de l'Agneau du Quercy, truffes, foies gras...).

Le vignoble

Après

les premières plantations en 2003 ...
une première récolte expérimentale en 2005 ...
l'année 2006 révéla notre premier millésime.

Depuis

**Les années se suivent, mais ne se ressemblent pas ;
certaines très généreuses ont alterné avec de très faibles récoltes.
Néanmoins, toutes nous ont permis d'affiner notre savoir-faire
et donc, la qualité des vins élevés dans notre chai.**

De nombreuses médailles sont venues récompenser notre persévérance...

Aujourd'hui, la surface totale est de 8 hectares, situés sur les coteaux argilo-calcaires des hameaux de Roc-Amadour (Marcayou-haut, La Borie d'Imbert et Lagardelle).

Selon un cahier des charges commun, la densité de plantation est de 5.000 pieds de vigne à l'hectare, avec un rendement souhaité de 50 hectolitres de vin fini par hectare (compatible avec une qualité du vin).

Depuis 2011, tout le vignoble est en production et peut donc produire jusqu'à 400 hectolitres de vin.

Trois cépages ont été plantés, choisis pour leur compatibilité technique avec le sol et le climat et leur complémentarité :

- › le **Gamay** pour le fruité et la fraîcheur,
- › le **Malbec** pour son intensité, sa robe noire et sa structure tannique,
- › le **Merlot** pour ses fruits noirs, ses notes végétales, sa rondeur et sa vivacité.

L'outil de travail

Si chaque adhérent exploite ses propres vignes jusqu'à l'apport de la vendange, (avec cependant du matériel en commun par le biais de la CUMA de Roc-Amadour) c'est une entité commune juridique et technique créée en 2006, la S.C.A. (Société Coopérative Agricole) LES VIGNERONS DE ROC-AMADOUR, dont le siège et le chai sont situés à Roc-Amadour, qui est chargée de la vinification, de l'élevage, du conditionnement et de la commercialisation du vin apporté par les adhérents.

La SCA n'emploie pas directement du personnel.

Le travail et la commercialisation sont donc réalisés par les adhérents eux-mêmes (et parmi eux, les ouvriers de l'ESAT) avec le concours de quelques prestataires spécialisés.

.....

Les vins

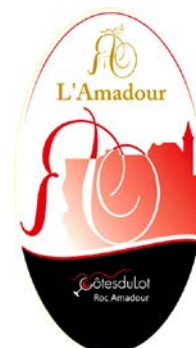
Nous vous invitons à découvrir notre cave aux multiples trésors :

L'Amadour rouge

Vin agréable à boire dès maintenant mais qui bénéficie d'une garde confortable.

Composé de Merlot et de Malbec, il se caractérise par un nez très fruité aux arômes de fruits rouges et de petits fruits noirs (mûres, cassis); en bouche c'est la fraîcheur et la souplesse, soutenues par des notes végétales qui termineront votre dégustation.

A associer avec une salade quercynoise, l'agneau du Quercy ou le fromage Rocamadour.



L'Amadour rosé

Vin lumineux.

Composé de Malbec et de Gamay, aux arômes de fruits à chair blanche (poire, ananas), de fleurs d'acacias et fruits rouges (cerise, framboise),

Il séduit aussi en bouche par son ampleur et sa fraîcheur.



Le Marcaillou rouge

Vin facile et agréable à boire.

Issu d'un assemblage donnant libre expression au Malbec en combinaison avec le Merlot.

En bouche, il est rond et vif, légèrement acidulé. On retrouve des arômes de petits fruits rouges.

A consommer autour de grillades ou de salades



Le Sillon rouge

Vin complexe et très élaboré.

Mis en bouteille après 18 mois de vieillissement en cuve, cette cuvée est l'objet de toute notre attention depuis la sélection de parcelles et le suivi technique jusqu'aux conditions de vinification.

Issu d'un assemblage Malbec et Merlot, il dégage des arômes intenses et confirme sa générosité en bouche.

A servir avec viandes rouges braisées et gratin.

