CROCUS

Brochure

CROCUS **c'est avant tout l'histoire d'une rencontre, réunissant deux experts du malbec.**

D'un côté **Bertrand Gabriel Vigouroux**, vigneron à Cahors depuis 4 générations, spécialiste incontesté du malbec cadurcien.

De l'autre, **Paul Hobbs**, américain de naissance, argentin de cœur mais surtout winemaker de renommée internationale, pionnier du malbec argentin qui a œuvré pour sa reconnaissance mondiale dans les années 1990.

Quand les deux hommes décident de joindre leurs expertises uniques sur ce cépage ancestral c'est pour nous offrir une toute nouvelle interprétation du malbec Cadurcien, conjuguant tradition et modernité. Cette collaboration prend alors le nom de Crocus.

PARTNERSHIP
FRIENDSHIP
CROCUS
CROCUS
CROCUS

Paul Hobbs: Agriculteur. Winemaker. Fondateur.

Elevé dans une famille d'agriculteurs dans l'Etat de New York

Visionnaire international pour ses réussites au vignoble comme en cave

Deux fois élu 'Wine Personality of the Year' par Robert Parker Jr. (Wine Advocate)

Cité comme le "Steve Jobs des Vins" par Forbes magazine

- 1975 — BS Chemistry, University de Notre Dame
- 1978 — MS Viticulture & Enology, UC Davis
- 1979 — Robert Mondavi Winery: Oenologue
- 1981 — Opus One: Oenologue en Chef
- 1985 — Simi Winery: Winemaker
- 1989 — Révolutionne l'Argentine vigne et pratiques oenologique
- 1991 — Paul Hobbs Winery fondée Sebastopol, California
- 1998 — Viña Cobos foundée, Mendoza, Argentina
- 2000 — CrossBarn fondée, Sebastopol, California
- 2011 — Crocus début du partenariat, Cahors, France

Bertrand Gabriel Vigouroux: Cahors & Malbec, une tradition familiale

4eme génération d'une famille dédiée au Malbec a Cahors depuis 1887

1887 - 1950

Les ancêtres de Bertrand ont joué des rôles importants pour accroître l'exposition nationale

1971

Après le désastre du phylloxéra, Georges Vigouroux a été l'un des premiers de l'AOC à replanter des vignes de malbec.

1990's

Bertrand, rejoint l'enterprise familiale

2000's

Bertrand continue de promouvoir les vins de Cahors à l'international et de développer l'œnotourisme local, en revitalisant le Château de Mercuès, un hôtel 4 étoiles du XIIIe siècle et un restaurant étoilé au Guide Michelin, appartenant au groupe «Relais & Châteaux».

2007

Bertrand, 1ere visite en Argentine

CROCUS

Since 2011

Biodiversité

Conversion HVE millésime 2019

Pour atteindre le niveau 3 en 2020

La biodiversité de l’exploitation

Le faible recours aux intrants phytosanitaire et aux engrais

La préservation de la ressource en eau

Viticulture

Manuelle
Détails & Précision
Maturité

Vinification

Précision
Outils moderne

Plateau, Cahors

3eme Terrasse, Cahors

Cahors: Terroirs

Le Plateau

Plateau

Temps géologique *(Million d'années)* **:** 2eme période du Jurassique (-157.3 à -152.1)

Sol: roche calcaire Kimméridgien, argiles rouges riche en fer, et argiles bleues

Elévation: 300m

Style de vin: élégance, structure

La Vallée

4ème Terrasse

Temps géologique *(Million d'années)* **:** Quaternaire (-2.6 à maintenant)

Sol: éboulis calcaire, graves, très anciens dépôts d'alluvions

Elévation: 240m

Style de vin: maturité, fruits mûrs

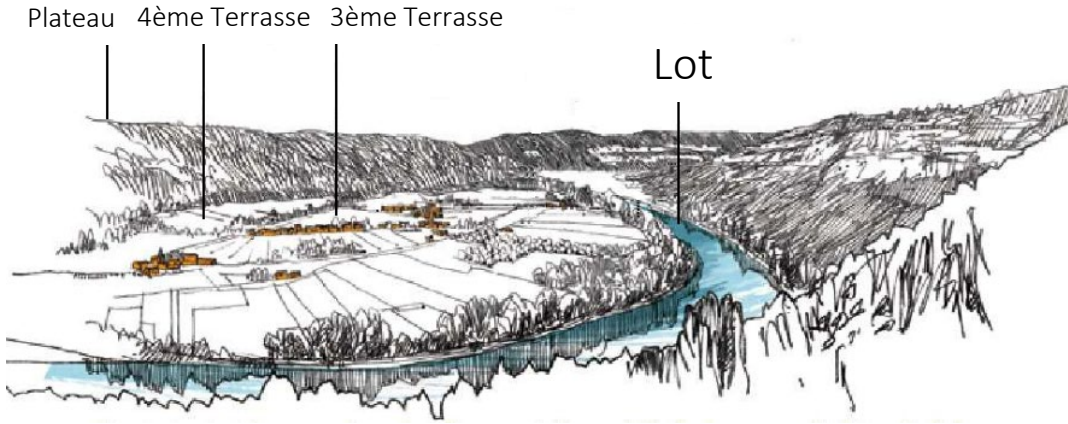
3ème Terrasse

Temps géologique *(Million d'années)* **:** Mindel (-0.7 à -0.5)

Sol: galets, argiles, sable, concrétions de fer, très anciens dépôts d'alluvions

Elévation: 170m

Style de vin: richesse, volume



L’ATELIER 2014

L’Atelier souligne l’authentique malbec de Cahors avec une pointe de modernité, en montrant un vin très accessible avec une bouche ronde et des fruits juteux.

Terroirs: Sélection des grappes principalement sur la 4ème et 3ème terrasse.

Vignes

- haute densité de plantation (5000 pieds/ha)
- 50 hl/ha

Vinification

- vendangés a la main entre le 1er et le 13 octobre
- fermentations cuve inox thermo-régulée
- pas de vieillissement en barrique

LE CALCIFÈRE 2014

Le Calcifère est un vin cadurcien traditionnel avec une pointe de modernité, soulignant les expressions spécifiques des trois terroirs sélectionnés de la vallée du Lot.

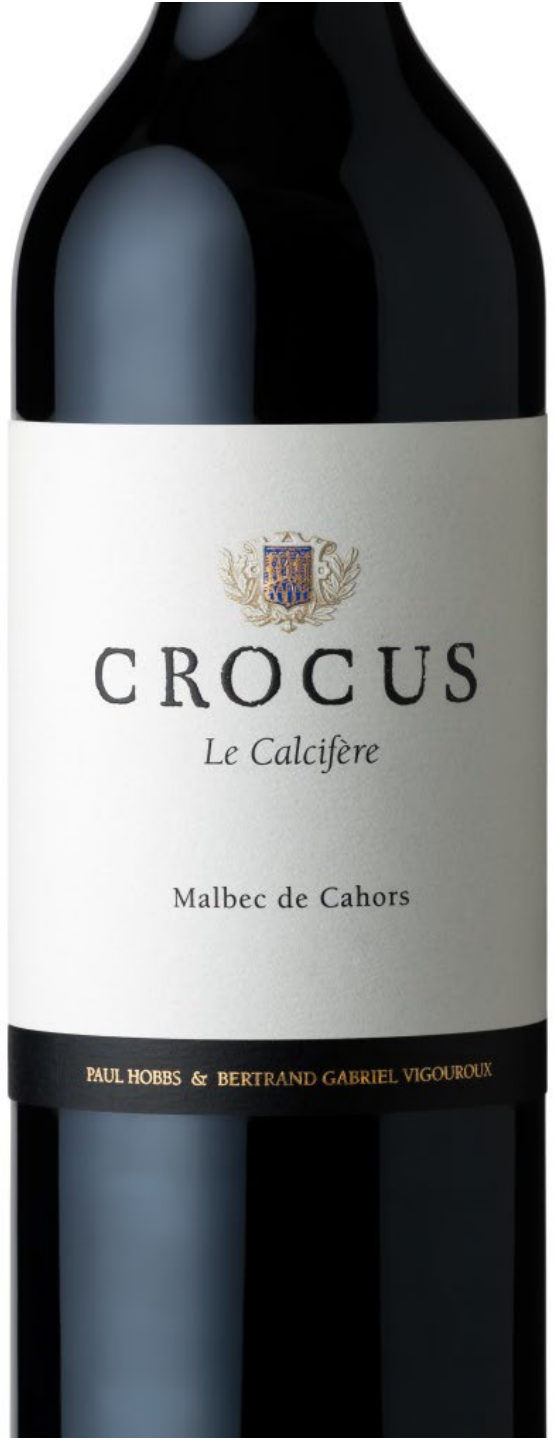
Terroirs: Sélection des grappes principalement sur le plateau et 3ème terrasse.

Vignes

- haute densité de plantation (5000 pieds/ha)
- 40 hl/ha

Vinification

- vendangés a la main entre le 1er et le 4 octobre
- fermentations cuve inox thermo-régulée
- 18 mois en barriques avec 50% neuves et 50% de barriques d'un à trois vin.



LA ROCHE MÈRE 2014

Vin tout autant complexe que moderne et audacieux jouant sur l'équilibre parfait entre puissance et élégance. Il incarne la réinterprétation du Malbec de Cahors par Paul et Bertrand afin de livrer une expression complète d'un terroir habilement sélectionné.

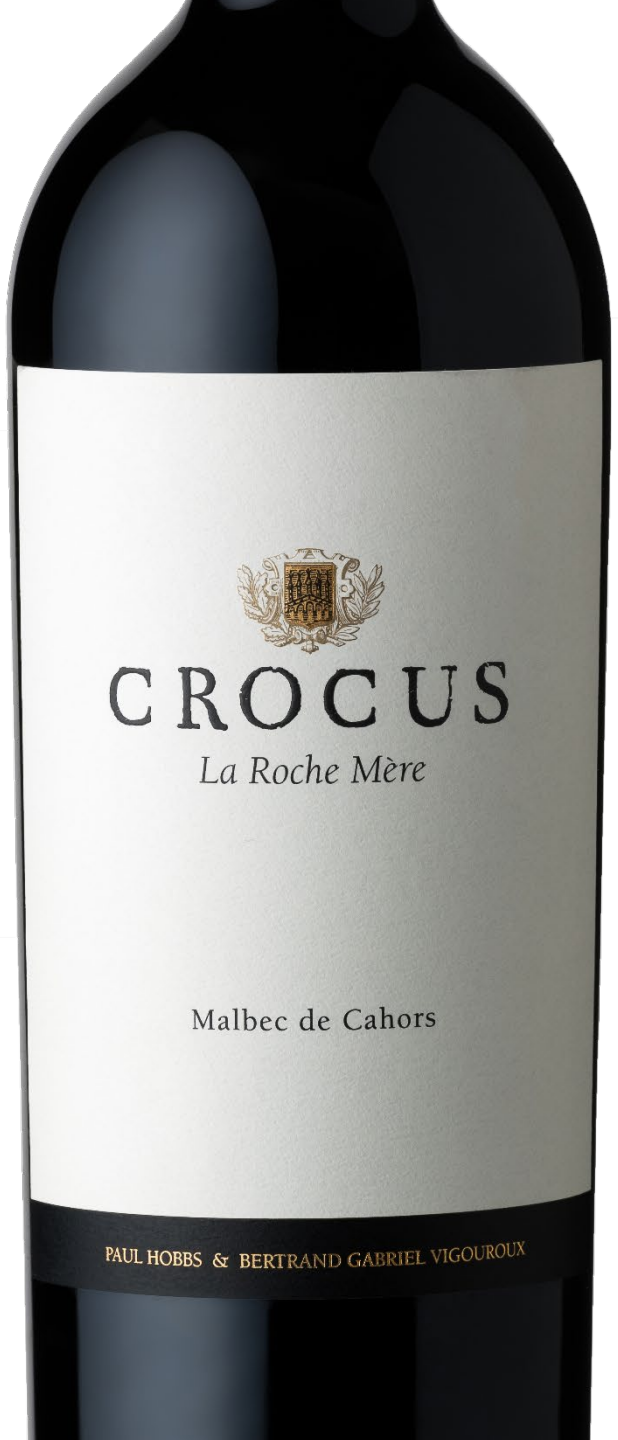
Terroirs: Sélection parcellaire venant du plateau.

Vignes

- haute densité de plantation (6000 pieds/ha)
- 37 hl/ha

Vinification

- vendangés a la main entre le 1er et le 15 octobre
- Fermentation alcoolique en petites cuves inox (16 hl) - Fermentation malo-lactique en barriques
- 24 mois en barriques neuves (225l) de chez Darnajou, Baron et Taransaud



PRESS CHECK SIGN OFF
CROCUS
Le Calcifère
Malbec de Cahors
2014
PAUL HOBBS & BERTRAND GABRIEL VIGOUROUX
PENS
OTHER COMMENTS:
PLEASE SPECIFY:
MACHINE:
PRINTER:
SALES:
CROCUS
Le Calcifère
Malbec de Cahors
2014
BERTRAND GABRIEL VIGOUROUX