

Le Côt :

1-Origine : Il serait issu du Quercy (Clément Marot, 1496-1544, l'appelait le vin noir) puis aurait été transplanté en Bordelais et en Val de Loire à la Renaissance (période allant de la fin du XV^{ème} siècle au début du XVII^{ème})

2-Zone de plantation : Il a concerné jusqu'à 80% des Côte de Blaye et de Bourg avant le phylloxéra (fin du XIX^{ème}).

La nécessité de le greffer lui a fait perdre de l'intérêt car il est devenu très sensible à la pourriture grise (Botrytis). Il est aussi trop productif bien que sensible à la coulure. Des clones peu sensibles à ce désordre physiologique ont été sélectionnés.

C'est aujourd'hui le cépage de l'AOP Cahors. Il est aussi recommandé dans certains départements du Sud-ouest (appellations Duras et Fronton par ex.) et du Languedoc (Aude avec le Malepère, le Cabardes). Il est peu répandu dans le Val de Loire (AOP Touraine et rosé d'Anjou, Valençay). Il fait aussi partie de l'encépagement des appellations vins de Bordeaux (Médoc, Graves, Pomerol, Saint-Emilion, Fronsac, Bergerac, Buzet, etc.).

La surface plantée est en régression en France (environ 50 000 ha dans les années 2000, soit 2 fois moins que dans les années 1950). Il a été introduit en Argentine où il donne d'excellents vins ressemblant aux vins de Cahors mais avec plus d'exubérance aromatique (25 000 ha environ notamment dans la Région de Mendoza, sur les contreforts des Andes à 800 à 1200m d'altitude) et au Chili (6 000ha, vallée de Casablanca et dans d'autres vallées). Il a aussi été planté en Californie, Australie, Nouvelle Zélande et Italie.

3-Dénomination :

Ce cépage porte de nombreux noms : Auxerrois, Côt de Loire en Touraine, Malbec en Bordelais et Argentine, Pressac dans la région de Libourne, plant du Lot en Dordogne et plant de Cahors ou plant du Roy. Il est aussi appelé Vesparol, gros noir ou prolongeau

AU Portugal, le Brancellão ou Brancelho ou pied de perdrix ou Lacaia serait le Côt à queue rouge comme le Brancello cultivé en Espagne (Galice). C'est aussi le Balouzat ou Kot en Bulgarie.

4-Génétique : Il est cousin du Tannat (cépage du Cahors) ou de la Négrette N (Sud-ouest, Vendée, en Charente).

Une équipe de généticien de Montpellier et de l'université de Californie de Davis (USA) a montré qu'il était le fils de la Magdeleine noire N des Charentes (cépage très ancien, père aussi du Merlot, trouvé en 1992 en sud Bretagne, précoce en maturité) et du Prunelard N (cépage ancien de Gaillac signalé au XVI^{ème}, difficile à différencier du Cot, faiblement fertile car sensible à la coulure et ayant les baies recouvertes de pruine).

18 clones sont agréés à la plantation en France.

5-Caractéristiques agronomiques : C'est un cépage de maturité de deuxième époque, tardive (deux semaines et demie après le Chasselas B). Il est vigoureux, sensible au gel (il débourre précocement) et à la coulure. Il nécessite une forte densité de plantation (4000 pieds /ha au minimum) et un porte-greffe de faible vigueur 3309C, Gravesac, Riparia, etc.).

Il présente une certaine sensibilité à l'excoriose et aux cicadelles (grillures par ex.) mais aussi au mildiou et un peu moins à l'oïdium.

6-Caractéristiques des vins : Les grappes et les baies sont de taille moyenne. Si la production est bien maîtrisée, il donne des vins colorés, parfumés, très fruités et riches en tanin qui sont aptes au vieillissement en cuve ou en barrique mais qui peuvent manquer d'acidité. Il est nécessaire d'obtenir une maturité suffisante pour éviter les arômes trop herbacés et végétaux qui lui confèrent parfois de

l'amertume. Les vins sont moins aromatiques que ceux des cépages Cabernet. Le Côt est très utilisé pour faire des vins rosés.

En assemblage (Merlot et Tannat en Quercy), le Côt apporte de la couleur, du moelleux. Les arômes sont ceux de bois de cèdre, de cacao, de cassis, cuir, jasmin, myrtille, prune et violette.

7-Le domaine : La Chapinière de Châteauvieux

7.1-Situation : Sud du Loir et Cher, à la limite de l'Indre, près de Saint Aignan sur Cher. Le vignoble est situé sur les Coteaux sud du Cher mais avant tout sur un plateau caillouteux. Le domaine est à la fois un domaine viticole, un centre équestre et il possède un pavillon des arts.

L'encépagement est en Sauvignon, Gamay, Cabernet Franc et Côt Garnon

7.2-Surface cultivée : 25 ha dont 2ha en Cot Garnon qui sont plantés depuis plus de 20-25 ans. Le porte-greffe est *Vitis riparia* Gloire de Montpellier.

7.3-Sélection et conditions de production : Les plants ont été sélectionnés dans les années 1960 par un viticulteur pépiniériste Hugues Garnon qui a fait une sélection massale (plusieurs clones sont propagés en mélange par opposition à la sélection clonale) à partir de plants de Cahors qu'il avait fait venir du Quercy.

7.4-Appellation : AOC Touraine

7.5-Caractéristiques du vin :

Teneur en alcool : 12,5°

Couleur : Rouge soutenu.

Vivacité : vin équilibré mais avec un jus doux assez bas en acidité.

Matière et longueur en bouche : Concentré et velouté.

Caractéristiques des tanins : Riche en tanins

Arômes au nez : Arômes épicés, de fruits séchés, de fruits noirs, de prunes parfois

Garde 5-10 ans.