

# DIRE LOT

MAGAZINE

**CAHORS**  
L'architecture contemporaine s'invite dans le paysage urbain

**CONDUCHÉ - CEINT D'EAU**  
Vallées du Lot et du Cèdre, en boucle entre deux Eaux

**MONTCUQ  
CASTELNAU-MONTRATIER**  
Sentiers romans en Quercy Blanc

**FIGEAC - CAJARC**  
L'INSPIRATION DE COMPOSTELLE  
REGARDS ATOUR D'UN CHEMIN

**OUYSSE, DORDOGNE**  
ETOILES ET ARC EN CIEL  
**LABASTIDE DU VERT**  
PRÉSERVONS LA NUIT LOTOISE

**PETER NOWFÈL**  
UN CHEF AUX QUATRE BAGUETTES

**TROIS CRÉATIONS SANS SOUFRE**

Depuis cinq ans, un peu partout en France, des vins « sans soufre », ont fait leur apparition. Dans le Lot, ils sont déjà une quinzaine de vigneronnes à commercialiser des cuvées non sulfitées. Si le Château du Cèdre et son Extra Libre fait figure de référence, d'autres cuvées très abouties méritent d'être mises en lumière.

Non loin de là, Chez Maarten et Famae à Puy L'Évêque, nous avons dégusté deux millésimes de la cuvée S. Issu d'une sélection parcelaire et élevé durant 6 mois en cuve ovoïde, voilà un vin qui en met « plus dans la bouche ». Sur des vins souples et d'une grande finesse, il offre une grande buvabilité et propose une belle palette aromatique de fruits rouges.

Plus à l'est, à Parnac, la famille Resses vient également de dévoiler sa cuvée zéro soufre nommée Seul. « Seul face au combat, Envie d'exister pour être un vin, Unique qui a choisi d'être, Libre de vivre sans sulfites » peut-on lire sur la contre étiquette. « Après pas mal d'essais en 2017, c'est finalement sur le millésime suivant que la cuvée a vu le jour » commente Dominique qui a pris le temps de réaliser les ajustements nécessaires pour lancer son vin. L'attaque est souple et les fruits rouges explosent dans une bouche juteuse et soyeuse. Une acidité revigorante qui en fera le compagnon idéal d'un plateau de charcuterie.

Au Château Nozières, à Vire sur Lot, la famille Guitard vient de commercialiser son premier vin sans So<sup>2</sup>. Il s'agit d'une déclinaison de la cuvée Signature traditionnelle. « On est exactement sur un cône de mêmes plantes, 12 hectares de terres situées entre causse et d'éboulis calcaires, un terroir trait d'union entre causse et vallée » explique Olivier Guitard. De belles vignes, un raisin cueilli à parfaite maturité et le plus sain possible, des rendements maîtrisés, tout a été fait dans les règles. Un résultat probant, un 100% Malbec élégant au fruit exubérant et généreux.

Famille Guitard  
Château Nozières : 05 65 36 52 73

Famille Luyckx  
Château Famae : 05 65 30 59 42

Famille Resses  
Château La Caminade : 05 65 30 73 05

Renseignements : [www.randovinovalie.fr](http://www.randovinovalie.fr)