

LES ROQUES DE CANA

CAHORS - MALBEC





70 000 ha d'encépagement sur le causse cadurcien au XIXème siècle.
70 000 ha of grapevines on the limestone plateau of Cahors in the XIXth century.



Le Père Marc Guelfucci, Vicaire de Paris et associé de la première heure, bénissant les vignes du Domaine.
Father Marc Guelfucci, Vicar of Paris and one of the first partner of the estate, Blessing the vineyards.

LIEN INTIME AVEC L'HISTOIRE CHRÉTIENNE

A HISTORY CLOSELY ENTWINED WITH THE CHRISTIAN RELIGION

Héritier de l'Aminée décrit par Virgile au 1er siècle av. JC, le cépage Malbec avait la réputation de faire le meilleur vin de tout l'Empire romain à l'époque de Jésus. Le Cahors en a fait son cépage depuis plus de 2000 ans. Seul vignoble à pouvoir replanter en Gaule sur l'ordre de l'Empereur Probus au IIIe siècle, le Cahors était pour François 1er « le meilleur vin du monde ». Il choisit d'ailleurs un vigneron de notre village pour planter des pieds de Malbec dans son château de Fontainebleau. Certains Papes et Saints prêtaient au Cahors des origines sacrées et le Tsar Pierre Le Grand en fit définitivement le vin de messe de l'église orthodoxe.
Situé sur les terroirs argilo-calcaires et ferrugineux du Causse de Saint-Vincent Rive d'Olt, village dédié au Saint Patron des vignerons, le domaine Les Roques de Cana rend hommage à ce passé glorieux et aux valeurs chrétiennes. En 1865, un puceron microscopique ravageur de la vigne très connu sous le nom de Phylloxera fit son apparition en France. Douze ans plus tard, la totalité du vignoble français était infestée. Le vignoble de Cahors fut entièrement détruit.
Une activité viticole se maintint malgré tout. Le Renouveau a été permis avec le développement du malbec après 1947, et surtout la démarche sélective et qualitative entamée dans les années 90.
Le Domaine Les Roques de Cana créé par Martial Guiette et 24 associés passionnés est aujourd'hui le symbole de cette recherche d'excellence.

Descending from the Aminnian wine, which was described by Virgil in the 1st Century BC, the Malbec grape variety was renowned for producing the best wine across the entire Roman Empire at the time of Christ. For more than 2000 years, It has been Cahor's chosen grape variety. Being the only vineyard to be replanted in Gaul on the order of Emperor Probus in the third century, Cahors wine was considered "the best wine in the world" by Francis I, who thus chose a winegrower from our village to plant Malbec variety in his Fontainebleau castle. Certain Popes and Saints claimed that Cahors wine had sacred origins and Tsar Peter the Great decided it would become the mass wine for the Orthodox Church.
Situated on the ferruginous and chalky clay soil of the limestone plateau of Saint-Vincent Rive d'Olt, a village named after the Saint Patron of the winegrowers, the vineyard "Les Roques de Cana" pays tribute to this glorious past and these Christian values. In 1865, a microscopic aphid called Phylloxera, known to destroy the vines, first appeared in France. Twelve years later, every vineyard in France was infested. The Cahors vineyards were completely destroyed.
Wine producing persisted despite all of this. After 1947, a renewal was set to motion, helped by the development of the Malbec grape variety and above all, due to a more selective and qualitative approach set forth in the 1990s.
Les Roques de Cana, wine estate created by Martial Guiette and 24 other passionate partners is today the symbol of this search for excellence.



« *Certains Papes et Saints prêtent au Cahors des origines sacrées* ».
Au VIIe siècle saint Paul, évêque de Verdun remercie saint Didier, évêque de Cahors, d'un envoi très apprécié et fait une allusion directe au statut du vin de Cahors en lui donnant le nom du meilleur vin du monde à l'époque de Jésus : « Je rends grâce à Votre Eminence des dix vases du noble Falerne qu'Elle a daigné m'envoyer ».
"Certain Popes and Saints claimed that Cahors wine had sacred origins".
In the VII century, Saint Paul the Bishop of Verdun, appreciatively thanks Saint Didier, Bishop of Cahors, for his gift and explicitly pays tribute to the wine of Cahors by referring to it as the best wine in the world at the time of Christ : "I praise Your Eminence for these ten vases of noble Falernian wine that He has kindly sent me".





LES TERROIRS DU CAUSSE DE CAHORS SONT LES MEILLEURS AU MONDE AVEC CEUX DU DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI

Le terroir des Roques est aujourd'hui, à n'en pas douter, le plus réputé d'entre eux. Cette affirmation qui peut paraître, à brûle-pourpoint, particulièrement étonnante et provocatrice et qui était pourtant une évidence il y a encore deux siècles, provient du célèbre couple Bourguignon, expert en terroirs qui a créé il y a maintenant 21 ans, le premier laboratoire mondial d'analyse des sols, le LAMS. En charge de la replantation du Domaine de la Romanée Conti, ils sont reconnus pour l'extrême pertinence de leurs positions. Ils ont étudié plus de 5 000 analyses de sols effectuées en Europe et dans le monde. Suite à cela, ils ont fait le choix du causse cadurcien pour leurs expériences grandeur nature.

Le terroir des Roques de Cana se caractérise par un sol argilo calcaire réunissant, en fonction des parcelles, des argiles rouges et des argiles jaunes à fleur de sol. Cela permet aux radicelles de donner une grande minéralité et une fraicheur hors du commun aux différents vins du Domaine. On y trouve enfin des ferrugineux en quantité importante mais très équilibrée, ce qui permet de développer des arômes d'épices qui, tout en étant bien présents, ne l'emportent jamais sur un fruit opulent et tout à fait unique dans l'Appellation.

THE TERROIRS OF THE LIMESTONE PLATEAU OF CAHORS ARE THE BEST IN THE WORLD ALONG WITH THOSE OF THE ROMANÉE-CONTI

The terroir of Les Roques de Cana is nowadays, without a doubt, the most renowned amongst them. *This assertion, which can seem at first particularly surprising and bold, was however obvious only two centuries ago, and it originates from a famous couple called the Bourguignons, specialised in terroirs, who 21 years ago created the LAMS, the first soil analysis laboratory in the world. Responsible for the replanting of the Romanée-Conti Estate, they became acclaimed for the extreme accuracy of their statements. They have performed more than 5 000 soil analysis in Europe and throughout the world. Following this, they picked the limestone plateau of Cahors for their life-sized experiments.*

The terroirs of Les Roques de Cana are characterised by chalky clay soil, and depending on the plot of land, of red and yellow clay combining in the topsoil. Thanks to this, the lateral roots provide a great diversity of minerals and a unique freshness to the various wines of the estate. A high but very balanced quantity of ferruginous elements can be found, which enables the development of spicy notes, which although noticeable, do not overshadow the rich fruity aroma, which makes the Appellation very unique.

CULTURE DE LA VIGNE

Le Domaine Les Roques de Cana pratique la culture raisonnée. Cette méthode permet de contrôler et de réduire l'usage d'engrais et de produits chimiques de traitement. Tout en poursuivant un objectif biologique et écologique grandissant, cette méthode n'altère pas la qualité des vins et au contraire, elle leur assure une qualité optimum, tant sur le plan hygiénique que gustatif.

CULTURE OF THE GRAPEVINE

Les Roques de Cana Estate uses integrated farming. These methods allow the control and reduction in the use of fertiliser and chemical treatments. In the growing pursuit of organic and ecological goals, this technique does not compromise the quality of the wines; on the contrary, it guarantees an optimal quality as much on the hygiene scale as on the flavour aspect.





En l'an 92 l'empereur romain Domitien imposa l'arrachage de tous les vignobles gaulois, le vin gaulois menaçant l'équilibre économique du vin italien. C'est en 276 que l'empereur Romain Probus ordonna la replantation du plus fameux d'entre-eux qui avait la réputation de faire le meilleur vin de l'empire au 1er siècle avec le vignoble de Falerne (Naples) : le vignoble cadurcien !

In the year 92, the Roman Emperor Domitian ordered the uprooting of all Gallic vineyards, as Gallic wine was becoming an economic threat to Italian wine. It was then in the year 276 that the Roman emperor Probus requested the replanting of the most famous of them, which was reputed for producing the best wine in the Empire in the 1st century along with the Falernian vineyard (Naples): the Cahors vineyard!





Cuves ouvertes en inox.
Stainless steel open vats.

Rampe de Robots pigeurs au-dessus de chacune des cuves.
Line of punch-down robots above each one of the vats.



NOTRE SIGNATURE : « FINESSE, FRAICHEUR ET ÉLÉGANCE »

OUR SIGNATURE: "DELICACY, FRESHNESS AND ELEGANCE"

Pour assurer la mise en valeur de ce terroir d'exception, le Domaine Les Roques de Cana s'est doté, dès le départ, d'outils techniques de vinification parmi les plus sophistiqués : cuves ouvertes en inox, système de chaud froid instantané relié à toutes les cuves, deux rampes de Robots pigeurs au-dessus de chacune des cuves, conquet vibrant, table de tri, cliqueurs, micro-bulleurs, etc.
Cet équipement permet de garantir l'homogénéité de notre production d'une année sur l'autre et la préservation des valeurs de notre vin lesquelles sont la finesse, la fraîcheur et l'élégance.

In order to develop the potential of this exceptional terroir to it's best, Les Roques de Cana Estate acquired the most sophisticated technical tools for vinification right from the beginning: stainless steel open vats, instant cold and heat stabilization systems linked to all the vats, two lines of punch-down robots above each one of the vats, vibrating sieves, sorting tables, control devices, micro-bubblers, etc.
This equipment is a mean to guarantee the homogeneity of our production from one year to another, and a way to ensure the values of our wine, which are delicacy, freshness and elegance.

L'élevage de la cuvée « Vin des noces », vin non boisé, se fait en cuve ciment durant 12 à 16 mois , ce qui permet une lente micro oxygénation du vin. Les Barriques utilisées par le domaine sont systématiquement réalisés à partir de grains fins pour la cuvée « Sanguis Christi » et de grains extra-fins pour la cuvée « Graal Sanctus ». 4 à 5 tonneliers différents sont assemblés. Parmi eux, on retrouve le plus fréquemment les tonnelleries Nadalié, Saint-Martin, Cadus et Saury.
Les barriques sont renouvelées chaque année à 100% pour la cuvée « Graal Sanctus » et à 50% pour la cuvée « Sanguis Christi ».

The cuvée "Vin des noces" an unoaked wine, is aged in a cement vat for 12 to 16 months, allowing a slow micro-oxygenation of the wine. The barrels used by the Estate are systematically crafted from fine grain for the "Sanguis Christi" cuvée and extra fine grains for the "Graal Sanctus" cuvée. The barrels come from 4 to 5 different copers. Amongst them, the most frequently used cooperages are: Nadalié, Saint-Martin, Cadus and Saury.
The barrels are 100% renewed every year for the "Graal Sanctus" cuvée and 50% renewed for the "Sanguis Christi" cuvée.



Pour François 1er, le vin du Causse de Saint-Vincent rive d'Olt était « le meilleur au monde »
For Francis I, the wine from the limestone plateau of Saint-Vincent rive d'Olt was "the best in the world"



6 cuves parcellaires en ciment qui rappellent les 6 jarres de Pierre normalement réservées à la purification des juifs et dans lesquelles les serviteurs des noces de Cana ont, sur ordre de Jésus, versé l'eau qui se transforma en vin.
6 separate vats made of cement which recall the 6 jars of Peter, normally reserved for the purification of the Jews, in which, on the order of Jesus, the servants of the wedding at Cana, poured out the water which turned into wine.

Les meilleures Barriques sont utilisées « grains fins » et « grains extra-fins ».
The best "tight grained" and "extra tight grained" barrels are used.



LE VIN DES NOCES



2010 Médaille d'argent du concours général de Paris du salon de l'agriculture en 2010.
Silver Medal award at the "Concours Général de Paris", International Farming Show 2010.

2011 Médaille d'or au concours général des vins du Sud-Ouest 2011.
Gold medal award at the south west wines general competition 2011.

★★★ 2009 Trois étoiles attribuées par Philippe Faure-Brac dans la revue « Sommelier International » en 2009.
Three stars awarded by Phillipe Faure-Brac in the "Sommelier International" review in 2009.

2009 2010 Vin préféré des femmes au concours Féminalise 2009 et 2010.
Voted women's favourite wine at the "Concours Fémanalise" 2009 and 2010.



Le Vin des Noces est un vin non boisé qui exprime toute la fraicheur et la minéralité du terroir des Roques.
Assemblage : 85 % Malbec - 13 % Merlot - 2 % Tannat. Les vignes utilisées pour le vin des noces ont une moyenne d'âge supérieure a 20 ans.
Vinification : Vinifié en cuves inox thermo régulées, macération préfermentaire à froid 8-10°c durant 3 à 4 jours, fermentation alcoolique à 24°c, pigeage 1 à 2 fois par jour. Macération finale d'une quinzaine de jours (selon les millésimes). Micro bullage depuis le millésime 2008.
Elevage : L'élevage se fait en cuve ciment pour 12 à 16 mois, ce qui rend possible une micro oxygénation du vin.
Note de dégustation : D'une robe pourpe profond virant sur le noir, nez intense de fruits rouges (cassis, mûres). Même jeunes, les vins sont souples et gourmands, tendres et puissants à la fois.

Vin des Noces is an unoaked wine in which you can find the full freshness and mineral character of the terroir of Les Roques.
***Blending:** 85% Malbec - 13% Merlot - 2% Tannat. The vines used for Vin des Noces are at least 20 years old.*
***Vinification:** made in thermoregulated stainless steel vats, cold pre-fermentary maceration at 8-10°c for 3 to 4 days, alcoholic fermentation at 24°c, punching down once or twice a day. Final maceration stage for 15 days (depending on the vintage). Micro-oxygenation since 2008 vintage.*
***Ageing:** the ageing process is performed in a cement vessel for 12 to 16 months to allow a micro-oxygenation of the wine.*
***Tasting note:** A deep crimson-verging-on-the-black robe, an intense nose of black fruit (blackcurrants, blackberries). Even young, the wine is soft and quaffable, tender and powerful at the same time.*



SANGUIS CHRISTI

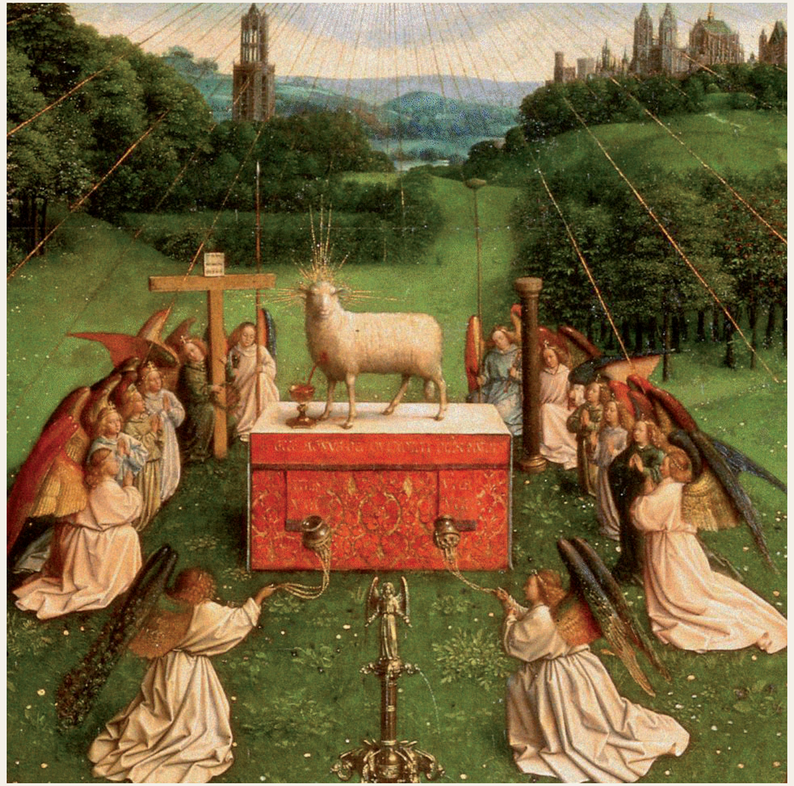


2009 Meilleur Malbec du monde à Vinexpo 2009.
Best Malbec in the world at Vinexpo 2009.

2009 Meilleur Cahors dans le magazine Le Point 2009 avec la note de 18/20.
Best Cahors in the magazine "Le Point" 2009 with the score of 18/20.

★★★ 2010 Meilleur Cahors dans le Guide Hachette 2010 avec trois étoiles.
Best Cahors in the Hachette Guide 2010 with 3 stars.

★★★★ 2009 Quatre étoiles attribuées par Philippe Faure-Brac dans la revue « Sommelier International » en 2009.
Awarded 4 stars by Phillipe Faure-Brac in the "Somelier International" review in 2009.



Sanguis Christi est un vin structuré, puissant, qui révèle toute l'élégance du Malbec sur le terroir des Roques.
Assemblage : 100 % Malbec. Les vignes utilisées pour le Sanguis Christi ont une moyenne d'âge supérieure à 30 ans.
Vinification : Issu des meilleures parcelles, vinifié en cuves inox thermo régulées, macération préfermentaire à froid 8-10°c durant 3 à 4 jours, fermentation alcoolique a 28°c durant 10 jours, pigeage 2 à 3 fois par jour. Macération finale d'une quinzaine de jours. Fermentation Malolactique en barriques.
Elevage : L'élevage se fait en fûts 50 % neufs – 50 % barrique d'un vin durant 12 à 14 mois selon les millésimes. Barriques de Type Chêne Français à grains fins.
Note de dégustation : La robe est rouge grenat très profond, frange violette, brillante, nombreuses larmes. Nez très puissant et complexe, réunissant des notes de fruits noirs, épicées, grillées, vanille bourbon. L'attaque est vive en bouche mais les tannins sont d'une très grande finesse. C'est un vin très équilibré, puissant et long en bouche mais d'une rare élégance.

Sanguis Christi is a structured, powerful wine which brings out the elegance of the Malbec grape on the terroir of Les Roques.
***Blending:** 100% Malbec. the vines used for Sanguis Christi are at least 30 years old.*
***Vinification:** From the very best plots of land and made in thermo-regulated stainless steel vats, cold pre-fermentary maceration at 8-10°c for 3 to 4 days, alcoholic fermentation at 28°c for 10 days, punching down 2 to 3 times a day. Final maceration stage lasting fifteen days. Malolactic fermentation in barrels.*
***Ageing:** the ageing process is carried out in oak barrels. 50% of them are new, the other 50% come from the previous vintage. All the barrels we use are french oak tight grain.*
***Tasting note:** a very deep garnet-red robe, with a shiny, purple fringe, and many tears. A very complex and powerful nose, gathering spicy, roasted, as well as Bourbon vanilla notes. The attack is hard in the mouth but the tannins are quite smooth. It's a very balanced wine, with a strong and long-lasting taste but of a very rare elegance.*





GRAAL SANCTUS



2010
2011

Consécration deux années d'affilée en 2010 et 2011, dès ses premières année de production, avec chaque année une Médaille d'or des vins boisés au Concours général du salon de l'agriculture de Paris et un statut de « Meilleur Cahors » devant tous les ténors de l'appellation.

Recognition two years in a row in 2010 and 2011, right from the first years of production, with, each year, a golden Medal in the oaked wines category at the general competition of the International Farming Show in Paris and a status of "Best Cahors" ahead of the leading wines of the Appellation.





Pierre Legrand fit du vin de Cahors le Vin de messe de l'Eglise orthodoxe

Tsar Peter the Great made Cahors wine the Sacramental wine in the Orthodox Church

Graal Sanctus est vinifié uniquement sur 7 ha sélectionnés faisant partie des terroirs d'exception, futur Grand Cru. C'est le summum du savoir faire et du potentiel de ce terroir historique.
Assemblage : 100 % Malbec. Les vignes utilisées pour le Graal ont une moyenne d'âge supérieure à 30 ans. Vendanges manuelles, très faibles rendements, moins de 20 hectolitres par hectare.
Vinification : Vinifié en cuves inox thermo régulées, macération préfermentaire à froid 8-10°c durant 3 à 4 jours, fermentation alcoolique a 28°c, pigeage 3 fois par jour. Macération finale de 2 à 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques neuves.
Elevage : L'élevage se fait en fûts de chêne neufs français à grains extrafins entre 20 et 24 mois.
Note de dégustation : Couleur noir profond à reflets violets. Nez fin et très intense réunissant des notes de fruits rouges (cassis, groseille) à des notes vanillées-moka. Le nez est franc et généreux. La bouche charnue, très complexe offrant une très large palette aromatique et beaucoup de longueur. C'est un vin rare dont on se souvient !

A specific selection of 7 ha of an exclusive part of the terroir is dedicated to the wine-growing of Graal Sanctus, future Grand Cru. It is the apex of our savoir-faire as well as of the potential of this historical terroir.
***Blending:** 100% Malbec. The vines used to make the Graal are more than 30 years old. Hand-picked harvest, very low productivity, less than 20 hectolitres per ha.*
***Vinification:** made in thermoregulated stainless steel vats, cold pre-fermentary maceration at 8-10°c for 3 to 4 days, alcoholic fermentation at 28°c, punching down 3 times a day. Final maceration stage lasting 2 to 3 weeks. Malolactic fermentation in new barrels.*
***Ageing:** tthe ageing is carried out in extra-tight grained French oak barrels for 20 to 24 months.*
***Tasting note:** deep black colour with hints of violet. Fine and very deep nose, gathering red and black fruit notes (blackcurrants, gooseberries) and vanilla and mocha notes. A straight and generous nose. Meaty and very complex in the mouth, offering a very varied range of aromas and very long-lasting indeed! A wine that won't be forgotten!*





Le caractère unique et exceptionnel du terroir des Roques font qu'il est tout autant reconnu pour la truffe sauvage qu'il produit que pour son vin.
The unique and exceptional characteristics of the terroir of Les Roques makes it famous for the wild truffles that grow on its land as well as for its wine.

TRUFFES & VIN DES ROQUES DE CANA

Si le terroir des Roques est reconnu depuis 2000 ans pour son vin exceptionnel, il en est de même pour ses truffes. Au point que les deux produits s'associent sur nos tables et se concurrencent dans la conquête des meilleurs terroirs. Un grand Terroir à truffes est aussi un grand terroir à vignes. Le Terroir des Roques fait référence sur le marché de Lalbenque. La Truffe des Roques qui se négocie souvent à plusieurs fois le cours normal est avec celle d'Alba (Italie), l'une des plus précieuses au monde.

TRUFFLES AND WINES AT LES ROQUES DE CANA

Not only has the Terroir of Les Roques been renowned for its outstanding wine for 2000 years, it is also famous for its truffles. Hence, these two products come together on our tables and compete against each other in the conquest for the best Terroirs. A Terroir renowned for its truffles is also a great vine Terroir. The Terroir of Les Roques is a model of reference at the market place of Lalbenque. The truffles of Les Roques which often trade at several times the normal rate, are with those of the Italian Alba truffles, the most prized in the world.



Jean XXII, Pape cadurcien fait planter le vignoble de Chateauneuf du Pape par les vignerons cadurciens.
Aujourd'hui, les 12 premiers magnums de chaque millésime de Graal Sanctus sont consacrés et offerts à sa Sainteté le Pape.
John XXII, Pope of Cahors directing Cahors winegrowers to plant the Chateauneuf du Pape vine.
Today, the first 12 magnums of each vintage of "Graal Sanctus" are consecrated and offered to His Holiness the Pope.



Les vins du Domaine distribués chez Hédiard.
Estate's wine distribueted in a gourmet grocery stores Hédiard.

2000 ans de Passion révélés dans le corps d'un vin sacré.
A la découverte de l'un des Meilleurs Terroirs au monde.

2000 years of passion brought to life in the body of a sacred wine.
Discovering one of the best Terroirs in the world.



LE COMPTOIR DES ROQUES
Société par actions simplifiée RCS Antibes 810 965 756 au capital de 1 000 €
Siège social : 1609 Chemin Saint Bernard – 06220 VALLAURIS SOPHIA ANTIPOLIS
Contact : Christian ROBERT – 06.58.48.47.02 – contact@comptoirdesroques.fr

www.comptoirdesroques.fr