



GRANDS TERROIRS

LOT

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine européens :



Les signes d'identification de la qualité et de l'origine français :



Productions dont l'origine et la qualité sont reconnues par l'État et certifiées par un logo. Ces produits répondent à des cahiers des charges stricts et sont contrôlés par des organismes certificateurs. Toutes ces dénominations sont un gage d'authenticité, de savoir-faire et elles assurent la protection du patrimoine.

COMITÉ DE PROMOTION DES PRODUITS DU LOT

CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOT
430 AVENUE JEAN JAURÈS
CS60199 46004 CAHORS CEDEX 9
TELEPHONE : 05 . 65 . 23 . 22 . 88
CPPL@LOT.CHAMBAGRI.FR
GRANDSTERROIRSL.COM

f #grandsterroirslot



LE VIN DE CAHORS



2000 ans d'histoire ont façonné les vins de Cahors. Issus des coteaux calcaires ou des terrasses de la vallée du LOT, le raisin **malbec** (parfois associé au merlot ou au tannat) est ici dans son berceau. Le talent des hommes exercé sur des terroirs d'exception, permet d'élaborer de grands vins rouges, **riches et axés sur la finesse**.

LES VINS DES COTEAUX DU QUERCY



Les vins des Coteaux du Quercy sont forgés de caractère. Ils sont marqués par les traditions, la passion et les richesses de leurs terroirs. C'est sur ce sol argilo-calcaire du Quercy que le **cabernet franc** exprime son potentiel. Associé au malbec, merlot et tannat, il offre des vins rouges souples et charnus et des rosés frais, intensément fruités.

LES VINS IGP DU LOT



Vins des Côtes du Lot, de Rocamadour et des Coteaux de Glanes, ils proviennent de beaux terroirs de terrasses et de coteaux. Ils se déclinent en trois couleurs : les **rouges**, légers, fruités, floraux et aromatiques. Les **rosés**, vins frais, secs et complexes aux arômes fruités acidulés. Les **blancs**, vins des grandes occasions qui éveillent la curiosité.

GRANDS TERROIRS

LOT

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE



L'AGNEAU FERMIER DU QUERCY



Sa mère, avec ses oreilles noires comme le tour de ses yeux, est reconnaissable entre mille. Entre chênes et genévriers, le Causse constitue son territoire traditionnel lorsque le temps le permet, sinon, il reste chaudement à l'abri dans sa bergerie, en attendant la tétée du soir. C'est sur ces terres calcaires que sa mère cueille au passage ces herbes qui parfument son lait et qui offriront une viande au **goût suave et léger**, une chair de couleur rosée et un grain de viande fin et serré. Gigots, carrés ou épaules feront saliver les gourmets les plus exigeants.



LA TRUFFE NOIRE DU QUERCY

Indiscutable fleuron de la gastronomie lotoise, elle est honorée par les plus grands cuisiniers depuis le XVIII^e siècle. Élevée dans le secret, à **l'ombre des chênes** sur des sols pauvres, la truffe la plus caractéristique du Lot est la tuber mélanosporum et dans une moindre mesure, la tuber brumale. **Très aromatique**, elle parfume les omelettes, trône sur le foie gras et s'invite dans les sauces pour apporter son éclat de saveurs uniques.

LE SAFRAN DU QUERCY

Déjà, au Moyen Âge, on célébrait sa présence dans la région. Une poignée de passionnés a restauré son prestige, un temps oublié. Quelques milligrammes de ses stigmates pourpres suffisent à **illuminer les plats**. Censé aiguïser l'appétit, rendre les cœurs joyeux et les esprits actifs, cet « or rouge du Quercy » (en démarche IGP et Label Rouge) au caractère affirmé est un véritable safran d'origine et de terroir.



LA NOIX DU PÉRIGORD



Le long de la Dordogne, on distingue le vert généreux des noyeraias dont elle est le fruit. La Noix du Périgord mûrit lentement afin de donner sa pleine expression. Fraîche, elle a ses amateurs, mais beaucoup la préfèrent sèche, lorsque **ses arômes** s'accroissent autour d'un Rocamadour, émiettée sur une salade ou entière, au sommet d'un chocolat. Pressée, son huile de noix reconnue AOC en 2018, au caractère unique, est un véritable nectar.



LE MELON DU QUERCY



Un terroir d'excellence, un savoir-faire ancestral, un climat ensoleillé... Fruit d'une attention particulière, il est cueilli à maturité et sélectionné à la main avant d'être conditionné. Sa chair très orangée, ferme et fondante, livre **ses saveurs délicates** et un **goût sucré**. Nature ou cuisiné, il se décline de l'apéritif au dessert.



LE FOIE GRAS



De l'**oie**, le foie révèle des nuances claires, un goût raffiné et une grande douceur. Du **canard**, sa couleur se fait plus ambrée et ses saveurs subtilement fruitées. Issus de volatiles de choix élevés en plein air sur une zone géographique délimitée, ces foies gras sont gage de qualité. Préparé frais et poêlé, servi en conserve ou dégusté mi-cuit, le foie gras se sublime aux côtés de son voisin la truffe.

LE ROCAMADOUR



Il est des fromages qui procurent douceur et tendresse à ceux qui le dégustent. Le fromage de chèvre Rocamadour est de ceux-là. Sous sa fine peau veloutée, se cache un fromage à la **texture unique, fondante et onctueuse**. Cette nature crémeuse est le résultat de son affinage de 6 à 7 jours. Entre sa peau qui reste souple et le cœur du fromage, se développe une fine couche de crème; on dit que le Rocamadour piaule. À savourer chaud ou froid.



LE PORC AU GRAIN DU SUD-OUEST



Issu des meilleures races porcines telles que Large White ou Landrace Français et de leurs croisements, il offre une **viande agréable**, avec juste ce qu'il faut de **persillé** pour permettre d'associer en bouche le moelleux et la saveur typique de la viande de porc élevé au grain. Nourri avec une alimentation composée de 80% de céréales, oléagineux et légumineuses dont 30% de maïs, cet animal bénéficie d'une alimentation saine et de qualité.

