

Rencontres lumineuses des Vins de Bergerac

MONBAZILLAC

HAUT MONTRAVEL

SAUSSIGNAC

CÔTES DE BERGERAC BLANC

CÔTES DE MONTRAVEL

ROSETTE



LES VINS DE
Bergerac

CARNET DE DÉGUSTATION **AVRIL 2011**

CONTACTS PRESSE

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE LA RÉGION DE BERGERAC
Maison des Vins de Bergerac, Cloître des Récollets, 1 rue des Récollets, 24100 BERGERAC
Marie-Pierre Tamagnon - 05 53 63 57 51 - mariepierre.tamagnon@vins-bergerac.fr
Site internet : www.vins-bergerac.fr

LA MAISON LINK :
Lidwine Lallemant-Perriot - 01 53 32 11 78 - lidwine.lallemant@linkrp.eu
Karine Bricout - 01 53 32 11 79 - karine.bricout@linkrp.eu

Conseil Général
de la
Dordogne

L'Aquitains, le goût du bonheur



Sommaire

LES RENCONTRES LUMINEUSES AUTOUR DES VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX DE BERGERAC	2
MOELLEUX OU LIQUOREUX ?	5
PETITE RÉTROSPECTIVE SUR LES MILLÉSIMES DE LA DÉCENNIE	6
DES ACCORDS METS ET VINS LUMINEUX	9
L'ESPRIT SUD-OUEST RASSEMBLÉ DANS UN NOUVEAU SITE INTERNET	11
LES COCKTAILS TOUT EN LUMIÈRE DE VICTOR DELPIERRE	12
LES DOMAINES ET SOCIÉTÉS :	
CHÂTEAU BÉLINGARD	17
CHÂTEAU CLUZEAU	19
CHÂTEAU DE LA MALLEVIEILLE	20
CHÂTEAU DE MONBAZILLAC	21
CHÂTEAU LA RAYRE	23
CHÂTEAU LE FAGÉ	24
CHÂTEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL	26
CHÂTEAU LES MARNIÈRES	28
CHÂTEAU MASBUREL	30
CHÂTEAU PUYPEZAT ROSETTE	31
CHÂTEAU RICHARD	32
CHÂTEAU VARI	34
DOMAINE DE COUTANCIE	35
JULIEN DE SAVIGNAC	36

*Les prix sont donnés à titre indicatif départ cave TTC pour une bouteille 0.75 l (sauf autre indication)



Les rencontres lumineuses autour des vins moelleux et liquoreux de Bergerac

Avec presque la moitié de l'encépagement du vignoble en cépages blancs : **Sauvignon**, **Sémillon** et **Muscadelle**, les vins blancs constituent un véritable patrimoine à Bergerac. Six appellations sur les treize que compte le vignoble sont des appellations de vins moelleux ou liquoreux.

Les vigneronns de Bergerac ont ainsi contribué depuis longtemps à enrichir la culture du vin moelleux et liquoreux. Edmond Rostand parlait de la « douceur de vivre au bord de la Dordogne », cette douceur se reflète dans ces nectars issus de vignes qui regardent la rivière du haut de leurs coteaux.

Les vins liquoreux sont des vins de passion, les vigneronns qui les élaborent sont plein d'audace : oser laisser les raisins déjà surmûris sur les pieds de vigne et courir le risque d'aléas climatiques pour aller au-delà d'un vin traditionnel. Cela permet ainsi de produire un vin où l'on retrouvera une richesse aromatique inégalable.



Les rencontres lumineuses autour des vins moelleux et liquoreux de Bergerac (suite)

La plus grande appellation de liquoreux est Monbazillac (étendue sur 5 communes) où 2 types de vins se distinguent :

Le Monbazillac classique, dont la sucrosité se situe dans la première tranche des liquoreux (en moyenne autour de 70 grammes par litre), trouve toute sa place à l'apéritif (où il peut se décliner en savoureux cocktails) et au cours du repas avec des mets choisis.

Le Monbazillac sélection de grains nobles, affiche d'emblée une sucrosité supérieure à 85 grammes (parfois bien au-delà lors de millésimes d'exception) et s'offre, en plaisir de dégustation pure, avec un dessert bien choisi.

Une expérience à tenter : un menu uniquement accompagné de belles cuvées de liquoreux ou tout simplement une tartine gourmande (pain légèrement grillé, roquefort, lamelles de figues).

Les grandes cuvées d'anthologie ne pourront, à quelques exceptions près, se produire que quand le millésime s'y prête (2001, 2003, 2005, 2007 et 2009). Ces années-là, les rayons de soleil se sont attardés très longtemps après l'été sur les raisins rôtis et botrytisés à point. Les autres années seront propices à produire de séduisants et aromatiques liquoreux d'apéritif (ou trop de richesse et d'onctuosité ne sont point de mise).

Saussignac est une appellation plus confidentielle au Sud-Ouest de Bergerac, dans le prolongement des coteaux de Monbazillac. Elle compte environ une vingtaine de producteurs dont une grande partie en agriculture biologique (pour rappel : 10% de la superficie de l'ensemble du vignoble bergeracois est en agriculture biologique).

Haut-Montravel est une petite appellation dédiée à la production de liquoreux sur la grande aire de Montravel. Elle correspond à une zone délimitée sur les meilleurs terroirs de Montravel, en crête.



Les rencontres lumineuses autour des vins moelleux et liquoreux de Bergerac (suite)

Les vins moelleux de Côtes de Bergerac, Rosette et de Côtes de Montravel sont des vins offrant une alternative séduisante à la richesse des liquoreux pour d'autres opportunités et d'autres moments de consommation. Aujourd'hui les hommes et femmes du vin à Bergerac ont su tirer de leur expérience le meilleur enseignement pour améliorer ces vins et mettre à profit les progrès de la technologie œnologique d'aujourd'hui pour leur donner une vraie typicité. En effet, la technique joue un grand rôle pour ces vins car elle permet de préserver leurs arômes délicats. Le résultat se déguste : une texture plus soyeuse que moelleuse, des arômes de fleurs et de fruits à chair blanche pleins de fraîcheur.

Ces vins au charme printanier connaissent un grand succès : ils se consomment très facilement, correspondent aux attentes gustatives des consommateurs et s'adaptent à la diversité culinaire (saveurs sucrées-salées, épicées...).



Moelleux ou liquoreux ?

Tout est une question de sucres résiduels. Ce sont des vins qui ont des taux de sucres résiduels supérieurs à 3 grammes par litre et souvent bien au-delà. Sachant qu'un vin est défini comme « sec » lorsque les sucres résiduels sont inférieurs à 3 grammes par litre.

À Bergerac, nous allons retrouver dans **la catégorie moelleux**, dont le maximum de sucres résiduels est autour de 54 grammes :

- Le Côtes de Bergerac blanc moelleux (entre 4 et 54 g de sucres résiduels par litre),
- Le Côtes de Montravel (entre 25 et 51 g de sucres résiduels par litre),
- Le Haut Montravel* (entre 25 et 51 g de sucres résiduels par litre),
- Le Rosette (entre 25 et 51 g de sucres résiduels par litre).

En liquoreux :

- Le Monbazillac (supérieur à 45 g de sucres résiduels par litre),
- Le Monbazillac sélection de grains nobles (supérieur à 85 g de sucres résiduels par litre),
- Le Saussignac (supérieur à 68 g de sucres résiduels par litre).

*Le Haut-Montravel peut être liquoreux par dérogation.

Petite rétrospective sur les millésimes de la décennie

2009 : un millésime d'anthologie ...

Le résultat de ce millésime exceptionnellement précoce : un millésime d'excellente qualité en vin blanc sec et moelleux comme en rouge avec des rendements satisfaisants (comparés à ceux de la récolte 2008 qui étaient en baisse de 30% en moyenne).

Les degrés potentiels élevés des raisins blancs ont permis de produire des vins blancs moelleux de très grande qualité : à la fois riche au niveau aromatique et assez frais préservant ainsi un bon équilibre en bouche.

Pour les vins liquoreux, ce millésime restera dans les annales comme un millésime exceptionnel. La qualité des jus des premières tries est superbe : très aromatiques et fruités alliant une bonne acidité à des concentrations en sucres très élevées. En effet, les 2 jours de pluie du 19 et 20 septembre, suivis de brouillards matinaux, ont permis au botrytis de finir de bien s'installer. La pourriture noble s'est donc très bien développée avec, dans certains cas également, du passerillage. Ainsi, les raisins récoltés sont très mûrs, gorgés de sucre et d'arômes, et présentent des niveaux moyens de concentration rarement atteints. La dominante générale : des vins présentant une très bonne puissance aromatique sur des notes florales et de fruits frais, une bouche fraîche et sucrée avec un équilibre moyen autour de 20 à 22 degrés de potentiel.

2007 : tout en fraîcheur et subtilité ...

Malgré un été plutôt frisquet qui n'offrait pas forcément les meilleures conditions pour la vigne, tout s'est joué en septembre et les liquoreux ont tiré leur épingle du jeu de ce millésime imprévisible. En effet, trois semaines de températures estivales se sont reportées sur le mois de septembre avec de très belles conditions climatiques : nuits fraîches et belles journées ensoleillées. Cette configuration climatique a été propice à favoriser une belle acidité. Le botrytis, le champignon de la pourriture noble, s'est installé très lentement, mais sûrement, à partir de fin septembre. Il en résulte un bel équilibre plus marqué par la subtilité et la complexité que par la concentration.



Petite rétrospective sur les millésimes de la décennie (suite)

2005 : un millésime de rêve ...

On pourrait assimiler ce millésime à 2003 qui s'est caractérisé par un été exceptionnellement chaud. Cependant, 2005, contrairement à 2003, a offert des conditions plus supportables pour les hommes et la vigne malgré un ensoleillement pratiquement permanent tout au long de l'été qui s'est poursuivi par une très belle arrière saison. Les vignerons ont considéré ce millésime comme « béni des Dieux » car la nature leur a fait don de raisins de qualité optimale dans des conditions de rêve. La vigne n'a eu que le bénéfice de la chaleur sans subir de stress hydrique et les nuits fraîches, en dépit des températures parfois très élevées la journée, ont permis de garder une acidité suffisante, indispensable à l'équilibre d'un grand liquoreux.

2003 : un millésime fastueux

À un hiver bien rigoureux, très sain pour la vigne, succède un printemps exceptionnel. La fleur de la vigne apparaît dans la deuxième quinzaine de mai, ce qui signifie une précocité incroyable : un mois d'avance pour les vendanges.

Dès le 30 septembre les degrés potentiels sont phénoménaux. Les jus très fruités, qui mêlent aux notes confites des raisins botrytisés tous les aspects surmûris des raisins passerillés, ont donné aux moûts prêts à fermenter une complexité inattendue.

Les premières tries réalisées fin septembre début octobre ont donné des vins faciles aux arômes très nets, d'une richesse régulière en terme de degrés totaux.

Les dernières tries ont bénéficié du lent développement du botrytis noble. Il a fallu beaucoup de patience aux vignerons, qui ont récolté jusqu'en novembre les derniers grains pour obtenir le stade idéal du raisin rôti et de la pourriture noble. Le nectar alors obtenu allie à une concentration fabuleuse la fraîcheur nécessaire pour un équilibre qui relève de la magie.



Petite rétrospective sur les millésimes de la décennie (suite)

2001 : un millésime en élégance

Humide au printemps et au début de l'été, ce millésime ne se présentait pas sous les meilleurs auspices et pourtant, ce sont les blancs et plus particulièrement les liquoreux, qui ont tiré leur épingle du jeu. En effet, le beau temps enfin de la partie sur la fin de l'été, puis, sur le mois d'octobre, n'a été parsemé que de très faibles pluies qui ont été bénéfiques pour le développement du botrytis. La plupart du temps, le climat s'est composé de brouillards matinaux et d'après-midi ensoleillées : menu idéal pour des vendanges tardives qui permet au botrytis de sécher et au raisin de se concentrer. La récolte a été entièrement réalisée en octobre sur trois tries principales. Les teneurs en sucres atteignaient sans difficulté 21 à 22 degrés potentiels (parfois 27° !).

Les liquoreux se caractérisent par leur volume, leur gras et leur fruité mis en valeur par une bonne acidité. Leur style se rapproche de celui d'autres grandes années telles que 1990, 1995 et 1997.



Des accords mets & vins lumineux

Les frimas de l'hiver, les fêtes et les réunions en famille se prêtent à la découverte des vins capiteux que sont les liquoreux du vignoble de Bergerac : Monbazillac, Saussignac et Haut Montravel. Si l'or jaune du Périgord, véritable merveille de saveurs confites, est un vin de fête, il mérite aussi d'être redécouvert comme compagnon de la table, se prêtant à des accords parfois inattendus. Un autre moment privilégié auquel se prêtent ces grands vins, est d'être sirotés au coin du feu avec un cigare pour les amateurs... Les vins moelleux, sur un équilibre sucres résiduels plus léger, se prêtent à autant d'occasions.

Le Monbazillac, tout comme le Saussignac et le Haut Montravel, est un vin blanc liquoreux issu de raisins atteints par la «pourriture noble» vendangés exclusivement à la main par tries successives avec, par conséquent, des rendements faibles. Ce sont les soins attentifs que les vignerons lui prodiguent tout au long de sa lente élaboration qui lui confèrent des qualités exceptionnelles caractérisées par la douceur, bien sûr, mais aussi et surtout par des arômes complexes d'amande grillée, de pêche ou d'abricot sec que rehausse souvent un délicat élevage en barrique.

Pourquoi choisir un Monbazillac, un Saussignac ou un Haut Montravel dans la riche palette des vins du Sud-Ouest ? Pour leurs caractéristiques propres d'abord, car ce n'est pas par hasard si dès le 17^e siècle, Monbazillac se mit à produire des vins moelleux ou liquoreux. Son terroir argilo-calcaire, son ensoleillement, ses pentes bien exposées et ses brouillards de début d'automne, prédisposaient tout naturellement ce secteur à produire ce type de vin. Monbazillac a donc très tôt montré la voie et ce n'est que justice, si après une époque d'incertitude déjà lointaine, l'appellation a retrouvé le top de son potentiel.

Périgord oblige, qui dit Monbazillac dit souvent foie gras. Foie gras mi-cuit en terrine, escalope de foie gras au coulis de figue ou panée au pain d'épices seront assurément en bonne compagnie avec un verre de



Des accords mets & vins **lumineux** (suite)

Monbazillac relativement jeune, présentant un bon équilibre sucre-acide pour ne pas rajouter du sucre au sucre. Mais il n'est pas interdit d'aller plus loin dans la recherche de contrastes entre la suavité du vin et des saveurs plus vivaces. Une volaille blanche rôtie par exemple, et pourquoi pas truffée, se verra parfaitement mise en valeur par un Monbazillac, un Saussignac ou un Haut-Montravel déjà affermi par quelques années de bouteille.

Plus inattendu, mais fort intéressant, l'accord entre les liquoreux et les crustacés en sauce épicée se révèle étonnamment charmeur. La douceur du vin renforce les épices de la sauce tout en mettant en valeur les délicates saveurs d'un homard. En poursuivant sur cette voie, on trouvera aussi d'excellents accords avec la cuisine indienne pour laquelle les liquoreux et moelleux se révèlent être les rares vins à pouvoir tenir tête à un curry de viande ou de poissons.

Si vous voulez rester dans des accords plus classiques, pensez à servir un liquoreux de Bergerac sur un fromage à pâte persillée : Roquefort, Stilton ou Fourme, dont la force s'incline devant la puissance d'un grand vin de gastronomie.

Enfin et tout simplement, l'apéritif est un moment idéal pour profiter pleinement de la générosité de ce vin. Pour une version festive et "paillettes" de ces vins d'or, la carte des séduisants cocktails de Victor Delpierre est à essayer dès ce printemps !



L'esprit Sud-Ouest rassemblé dans un **nouveau site internet**



Si vous connaissez déjà le site officiel des Vins de Bergerac www.vins-bergerac.fr, nous vous invitons à découvrir un nouveau mini-site où retrouver nos 13 appellations :

www.bergeracgourmet.com

Les Vins de Bergerac y sont associés à des recettes savoureuses mettant en avant les produits authentiques d'Aquitaine. Des saveurs à l'image des valeurs qui font l'esprit « sud-ouest » : accueil, fête, convivialité et naturel !

En bonus, des recettes inédites de cocktails autour des vins moelleux et liquoreux de Bergerac !



Les cocktails tout en lumière de Victor Delpierre

Victor Delpierre, Chef barman et Responsable de la restauration de l'Hôtel couture Edouard 7 (39, avenue de l'Opéra, Paris) a été Champion de France « service en salle » 2007 et Best Mojito Paris 2011.

Amateur de Monbazillac et très inspiré par les vins moelleux et liquoreux, il a imaginé des recettes à la fois pleines de simplicité et de fraîcheur, en mettant en valeur la texture et les arômes sensuels de ces vins pour des cocktails plein de séduction.

« **BERGERAC WINE'S COCKTAIL** » : c'est la carte des cocktails à base des vins de Bergerac moelleux et liquoreux imaginée par un chef barman conquis par la douceur de ces vins, qui, le temps d'un soir, peuvent jouer les stars pour être dégustés autrement !

Les moelleux et liquoreux de Bergerac vus par Victor Delpierre :

« Les vins blancs doux de Bergerac constituent une des spécialités de la région se déclinant du moelleux au liquoreux.

LES MOELLEUX (Côtes de Bergerac blanc, Rosette, Côtes de Montravel et Haut Montravel moelleux) :

Leur robe est jaune pâle brillante, en bouche, ils allient rondeur et fraîcheur aromatique. Ils s'apprécient dans leur pleine jeunesse pour profiter de leur fraîcheur aromatique.

LES LIQUOREUX :

Haut Montravel :

Belle complexité aromatique ; ce sont des vins suaves et de grande concentration qui possèdent une excellente aptitude au vieillissement.

Saussignac :

Liquoreux d'exception, le Saussignac est issu de grains aux nobles rides, cueillis par tries successives. Concentration et complexité y sont mises en valeur par une belle fraîcheur.

Monbazillac :

Le plus grand liquoreux du monde ! Vendangé par tries successives, le Monbazillac est un liquoreux très élégant qui révèle un bouquet puissant aux nuances de miel, d'acacia et d'épices. Il gagne toujours à vieillir en cave. »



VICTOR DELPIERRE

Son parcours en quelques dates

2005 :

Lauréat du Concours Général des Lycées en « technologie et gestion hôtelières ».

2007 :

Champion de France « service en salle » 39èmes Olympiades des Métiers.

Médaille d'or d'honneur au Championnat du monde 39th Worldskills Competition à Shizuoka (Japon).

Hôtel Martinez à Cannes Restaurant « La Palme d'Or » 2* Michelin.

2008 :

Assistant Maître d'hôtel – « Hostellerie Jérôme » 2* Michelin à La Turbie sur les hauteurs de Monaco.

2009 :

Chef barman et Responsable de salle du salon de thé-restaurant « Méert » à Lille (Pâtisserie du Général de Gaulle).

2010 :

Exposition Universelle de Shanghai – Pavillon Lille Europe – Responsable du restaurant.

2011 :

1er Prix « Best Mojito Paris 2011 ».



Bergerac wine's cocktail

par Victor Delpierre

“BERGERAC WINE'S POOL” : LE COCKTAIL VERSION PLAGE

RECETTE POUR 1 VERRE

INGRÉDIENTS : 12 cl de Côtes de Bergerac blanc moelleux ●
1 tranche de gingembre ● 1 pelure de concombre ● 3 framboises
● 1 fraise ● ½ rondelle d'orange ● 4 cl de ginger beer

Dans un grand verre à vin rond rempli de glaçons :

- Verser 12 cl de **Côtes de Bergerac blanc moelleux** (vin qui s'apprécie dans sa jeunesse à l'image du vin rosé devenu une mode à Saint Tropez !)
- Ajouter une fine tranche de gingembre, une pelure de concombre, trois framboises, une fraise coupée en quatre, une demi rondelle d'orange.
- Compléter avec 4 cl de ginger beer.



La remarque du chef barman :

Cocktail très simple et très ludique. La ginger beer apporte une note poivrée qui équilibre la sucrosité du Côtes de Bergerac blanc moelleux. Éviter le ginger ale qui est plus sucré.

Le Côtes de Bergerac moelleux est un vin rond en bouche, plein de fraîcheur aromatique et de spontanéité, à déguster dans sa jeunesse (millésime récent). On peut tout simplement le déguster dans un grand verre rempli de glaçons, façon « vin rosé à Saint Tropez » !

V.D.

Bergerac wine's cocktail par Victor Delpierre

« HAPPY MONBAZILLAC ! » : LE COCKTAIL SPÉCIAL FÊTES

RECETTE POUR 4 VERRES

INGRÉDIENTS : 12 framboises ● 16 cl de purée de fraises du Périgord ● 1 piment oiseau ● poivre de Séchouan ● 20 cl de Monbazillac

La veille, ou le matin pour le soir, préparer la base du cocktail :

- Ecraser 12 framboises fraîches
- Ajouter 16 cl de purée de fraises du Périgord
- Couper un piment oiseau en petits morceaux et l'ajouter à la préparation
- Ajouter un tour de moulin à poivre de Séchouan
- Verser 12 cl de Monbazillac et laisser infuser 30 minutes

A l'issue des 30 minutes :

- Passer au tamis fin la base du cocktail pour retirer le piment oiseau et ses grains (afin d'éviter une infusion trop importante)
- Filmer et laisser reposer au frais.

Au moment de servir :

- Verser la base du cocktail dans les verres à vin (7 cl)
- Ajouter 8 cl de Monbazillac

La remarque du chef barman :

Cocktail festif, une nouvelle approche. Le vin liquoreux vient rafraîchir une base de fraise du Périgord relevée. Il apporte de la suavité et une longueur en bouche très agréable. Le taux de sucre résiduel indispensable à la qualité du vin liquoreux est masqué par la base. Il en résulte un cocktail agréable à découvrir...

V.D.



Bergerac wine's cocktail

par Victor Delpierre

« BERGERAC WINE'S MOJITO » :
DÉGUSTER DU VIN DE BERGERAC EN COCKTAIL À TOUT MOMENT*

RECETTE POUR 1 VERRE

INGRÉDIENTS : 1 citron vert ● 10 feuilles de menthe ● 0,5 cl de sucre de canne liquide ● 3 cl de purée de melon de Lectoure ● 5 cl de purée de fraise du Périgord ● 12 cl de vin de Côtes de Bergerac moelleux

Dans un verre à Mojito :

- Ecraser 3/8ème de citron vert avec 10 feuilles de menthe et 0,5 cl de sucre de canne liquide.
- Ajouter 3 cl de purée de melon de Lectoure et 5 cl de purée de fraise du Périgord, puis 12 cl de vin de Côtes de Bergerac moelleux (ou Côtes de Montravel ou Rosette)
- Compléter à la glace pilée
- Mélanger à la cuillère
- Ajouter une paille et un stick



La remarque du chef barman :

Cocktail très frais et rafraichissant pour toutes les occasions. Tout le monde connaît le Mojito ! Cocktail emblématique, souvent le premier que l'on découvre, il est LE Cocktail avec un grand C, le plus connu et le plus vendu au monde.

*Le « Bergerac Wine's Mojito » se déguste nature ou parfumé comme son grand frère le traditionnel Mojito
V.D.*

NB : Victor Delpierre a obtenu le 1er prix au concours « Best Mojito Paris 2011 ».

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

CHATEAU BELINGARD

Le domaine

Propriétaire : Laurent de Bosredon
Adresse : Bélingard, 24240 Pomport
Tél : 05 53 58 28 03 - Fax : 05 53 58 38 39
E-mail : laurent.debosredon@wanadoo.fr
Site internet : www.belingard.com
Nombre d'ha : 90

Dominant la vallée de la Dordogne et au cœur de l'appellation Monbazillac et Bergerac, le vignoble s'épanouit sur des sols argilo-calcaire avec un encépagement savamment réparti :

- * Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec pour les vins rouges et rosés,
- * Sémillon, Sauvignon et Muscadelle pour les vins blancs secs ou liquoreux.

Depuis 1980, Laurent de Bosredon a su associer tradition et innovation pour hisser les Monbazillac et Bergerac au rang des plus grands. Situé sur les côteaux sud de Bergerac, rive gauche de la Dordogne, le domaine offre un point de vue sur une perspective de vallons dominant la vallée. Château Bélingard est un haut lieu de culte celtique et a été témoin des guerres de Cent ans et de religion.

LA PRODUCTION : Bergerac sec, Bergerac rosé, Bergerac rouge, Côtes Bergerac rouge, Monbazillac, Côtes Bergerac Blanc moelleux.

LES GAMMES :

Château Belingard : gamme classique.

Blanche de Bosredon de Château Belingard : cœur de gamme.

Ortus, Extravagant et Lyvress de Château Belingard : cuvées haut de gamme.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

France : CHR, cavistes, grossistes, clientèle particulière, vente au domaine, export.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHÂTEAU BELINGARD APPELLATION MONBAZILLAC 2007

PRIX PUBLIC TTC : 9.50 euros.

TERROIR : vignoble de coteaux (170 mètres d'altitude) sur sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire de Castillon.

ENCÉPAGEMENT : 90% Sémillon, 5% Sauvignon, 5% Muscadelle.

VINIFICATION : tries successives (ramassage de raisins surmaturés et concentrés par la pourriture noble) effectués entre octobre et début novembre. Pressurage progressif permettant l'extraction des meilleurs jus de goutte. Lorsque l'équilibre alcool-sucre résiduel a été obtenu, l'arrêt de fermentation est provoqué par mutage à froid.

ELEVAGE : après 2 mois en cuve le vin est écoulé en fûts de chêne pour une durée de 12 mois.

TAV ACQUIS : 12,5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 112 g/l.



CHATEAU BELINGARD

BLANCHE DE BOSREDON DU CHATEAU BELINGARD APPELLATION MONBAZILLAC 2005

PRIX PUBLIC TTC : 17 euros.

TERROIR : argilo-calcaire et graves sur molasse de l'Agenais et calcaire de Monbazillac.

ENCÉPAGEMENT : 80% Sémillon, 10% Sauvignon, 10% Muscadelle.

VINIFICATION : le ramassage de la vendange est effectué manuellement grain par grain afin d'obtenir 100% de raisins atteints par le Botrytis Cynerea. Pressurage direct dans un pressoir horizontal, le jus de raisin très chargé en sucre est débourbé dans des barriques neuves. La fermentation est effectuée en barrique.

ELEVAGE : 20 mois.

TAV ACQUIS : 12.5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 112 g/l.

La suggestion de la vigneronne :
FEUILLETÉS au Roquefort



CHATEAU CLUZEAU

Le domaine

Propriétaire : Famille Saury

Adresse : SCEA Le petit Cluzeau 24240 Flaugeac

Tél : 05 53 24 33 71 - Fax : 05 53 24 33 71

E-mail : marc.saury@chateaucluzeau.com

Nombre d'ha : 13

La propriété a été rachetée en 2004 et le premier millésime récolté est le 2005 qui a permis de découvrir la richesse et la diversité du terroir. Conversion en agriculture biologique en 2006. Certification en 2009 pour 80 % du vignoble, 3 ha étant en cours de restructuration avec une densité de 5000 pieds par hectare.

LA PRODUCTION : Bergerac rouge, sec, Côtes de Bergerac rouge, Monbazillac.

LES GAMMES :

Tourelle blanc, Tourelle rouge : entrées de gamme.

Château Cluzeau : cœur de gamme.

L'Empyrée, Bois blanc et L'Envol : cuvées haut de gamme.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

Particuliers, cavistes, CHR, négoce, export.

Le vin présenté à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU CLUZEAU BOIS BLANC APPELLATION MONBAZILLAC 2007

PRIX PUBLIC TTC : 14 euros.

TERROIR : argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT : Sémillon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : ramassage en trois tris. Elevage en barriques neuves 20 mois.

TAV ACQUIS : 12,5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 150 g/l.



CHATEAU DE LA MALLEVIEILLE

Le domaine

Propriétaires : Philippe Biau – Thierry Bernardinis

Adresse : Château de la Mallevieille, 24130 Monfaucon

Tél : 05 53 24 64 66

Fax : 05 53 58 69 91

E-mail : chateaudelamallevieille@wanadoo.fr

Nombre d'ha : 30

Entouré de verdure et de magnifiques arbres séculaires, le Château de la Mallevieille, belle gentilhommière du XVIIIème siècle, était autrefois un relais de poste entre Sainte Foy la Grande et le Périgord. Edouard Féret mentionnait ce cru dans son ouvrage de 1903 avec une production de 8 tonneaux de vin rouge. Depuis 1983, les 23 ha de vignes qui escaladent les côteaux de la rive droite de la Dordogne sont exploités par Philippe et Hélène Biau. En 1997, la création des vignobles Biau et l'installation de Thierry et Nadia apportent 7 ha de vignes en Montravel. Visite d'une collection ampélographique sur la propriété.

LA PRODUCTION :

Bergerac sec, rosé, rouge ; Côtes de Bergerac rouge ; Montravel sec, Montravel rouge.

LES GAMMES :

Château de la Mallevieille en Bergerac sec, rosé rouge, Montravel sec.

Cuvée « Imagine » en Montravel rouge.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

Clientèle particulière, circuit traditionnel (restauration et cavistes), export.

Le vin présenté à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU LES DE LA MALLEVIEILLE APPELLATION COTES DE BERGERAC BLANC 2010

PRIX PUBLIC TTC : 6 euros.

TERROIR : argilo-limoneux.

ENCÉPAGEMENT : 90% Sémillon, 10% Sauvignon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : en cuve, élevage sur lies.

TAV ACQUIS : 11,8% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 45 g/l.



La suggestion de la vigneronne :
SALADE aux deux choux,
magret fumé et foie

CHATEAU DE MONBAZILLAC

Le domaine

Propriétaire : la Cave coopérative de Monbazillac

Directeur : Gilles Bartoszek

Adresse : Route de Mont de Marsan - 24240 Monbazillac

Tél : 05 53 63 65 00 - Fax : 05 53 63 65 09

E-mail : gbartoszek@chateau-monbazillac.com

Site internet : www.chateau-monbazillac.com

Nombre d'ha :

31 ha pour les vignes du Château de Monbazillac

810 ha pour la cave dont 635 en AOC Monbazillac

Avec 35 % des surfaces et volumes de l'appellation Monbazillac, la cave est leader pour la production des vins liquoreux. Des efforts importants ont été réalisés sur le vignoble depuis une dizaine d'années (plantations, lutte raisonnée, vendanges avec tries manuelles très sélectives). 4 millions d'euros ont été investis dans la coopérative ces 4 dernières années (réception-pressurage des raisins, cuverie, maîtrise thermique...).

La cave a fêté, en 2010, l'anniversaire des 50 ans de propriété du Château de Monbazillac (racheté en 1960).

LA PRODUCTION : Bergerac, rouge, sec et rosé. Côtes de Bergerac moelleux, Côtes de Bergerac rouge, Monbazillac.

LES GAMMES :

Château de Monbazillac et Château Pion : haut de gamme.

Marquis de Chamterac, Pèlerin d'Amour : marques déposées.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

Grande distribution, CHR, particulier et export.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU DE MONBAZILLAC APPELLATION MONBAZILLAC 2003

PRIX PUBLIC TTC : 12.50 euros (la bouteille 50 cl).

TERROIR : argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT : 75% Sémillon, 15% Sauvignon, 10% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : fermentation et élevage en barriques 12 mois.

TVA ACQUIS : 13% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 139 g/l.



CHATEAU DE MONBAZILLAC

CHATEAU SEPTY

APPELLATION MONBAZILLAC 2007

PRIX PUBLIC TTC : 8.90 euros (la bouteille 50 cl).

TERROIR : coteaux et plateau argilo-calcaire, 50% exposition nord, 50% exposition sud.

ENCÉPAGEMENT : 90% Sémillon, 10% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : fermentation et élevage 12 mois en barriques.

TVA ACQUIS : 13.5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 110 g/l.

La suggestion des vignerons :

FRAISIER à la garrigette du Périgord

VINAE

APPELLATION COTES DE BERGERAC BLANC 2010

PRIX PUBLIC TTC : 3.90 euros.

TERROIR : coteaux et plateau argilo-calcaire, 50% exposition nord, 50% exposition sud.

ENCÉPAGEMENT : 80% Sémillon, 10% Muscadelle, 10% Sauvignon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : fermentation et élevage 12 mois en barriques.

TVA ACQUIS : 11.5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 50 g/l.



CHATEAU LA RAYRE

Le domaine

Propriétaire : Vincent Vesselle

Adresse : La Rayre, 24560 Colombier

Tél : 05 53 58 32 17 - Fax : 05 53 24 55 58

E-mail : vincent.vesselle@wanadoo.fr

Site internet : www.chateau-la-rayre.fr

Nombre d'ha : 23

Ce domaine situé sur le versant sud de l'appellation est certifié Qualenvi. Vincent Vesselle a eu un coup de cœur au Guide Hachette pour le Monbazillac 2005 et a été élu vigneron de l'année par ses pairs pour son Monbazillac 2003 Premier Vin.

LA PRODUCTION : Bergerac rouge, sec, rosé, Monbazillac.

LES GAMMES :

Château la Rayre (classique).

Château la Rayre Premier Vin (haut de gamme).

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

70% export, 30% France dont 20 % CHR.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU LA RAYRE APPELLATION MONBAZILLAC 2007

PRIX PUBLIC TTC : 16 euros.

TERROIR : argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT : 95% Sémillon, 5% Sauvignon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : fermentation et élevage en barriques.

TVA ACQUIS : 12,38% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 116 g/l.

La suggestion du vigneron :
SAINT-JACQUES au Monbazillac

PREMIER VIN CHATEAU LA RAYRE APPELLATION MONBAZILLAC 2005

PRIX PUBLIC TTC : 20 euros la ½ bouteille 0,375 l

TERROIR : argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT : 95% Muscadelle, 5% Sémillon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : fermentation et élevage en barriques.

TVA ACQUIS : 11,8% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 198 g/l.



CHATEAU LE FAGÉ

Le domaine

Propriétaire : François Gerardin
Adresse : Le Fagé, 24240 Pomport
Tél : 05 53 58 32 55 – Fax : 05 53 24 57 19
E-mail : info@chateau-le-fage.com
Site internet : www.chateau-le-fage.com
Nombre d'ha : 39

Vieille propriété familiale depuis 250 ans située sur la « côte nord » de Monbazillac où chaque génération apporte sa touche personnelle.
Les caractéristiques du moment sont finesse, élégance et fruit. Des vins souples, amples et plaisants à déguster immédiatement.

LA PRODUCTION : Bergerac sec, rouge, rosé ; Côtes de Bergerac moelleux ; Monbazillac.

LES GAMMES :

Château le Fagé Bergerac rouge, rosé, Bergerac sec Sauvignon, Bergerac moelleux.

Château le Fagé Cuvée Maurice Bergerac sec.

Château le Fagé Monbazillac.

Château le Fagé Monbazillac Grande Réserve.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

Clientèle particulière (20%), CHR (20%), cavistes, grossistes (20%), grande distribution (15%), export (25%).

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU LE FAGE

APPELLATION COTES DE BERGERAC BLANC MOELLEUX 2010

PRIX PUBLIC TTC : 6 euros.

TERROIR : argilo-calcaire fort dans la Côte Nord de Monbazillac.

ENCÉPAGEMENT : 50 % Muscadelle, 50% Sémillon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : récolte des raisins très mûrs non botrytisés. Pressurage pneumatique immédiat. Débourage à froid. Fermentation lente à température contrôlée. Elevage en cuve ciment.

TAV ACQUIS : 12.5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 37 g/l.



CHATEAU LE FAGÉ

CHATEAU LE FAGE APPELLATION MONBAZILLAC 2009

PRIX PUBLIC TTC : 10 euros.

TERROIR : argilo-calcaire.

ENCEPAGEMENT : 80% Sémillon, 10% Sauvignon, 10% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : récolte manuelle par tries successives des grappes bien botrytisées.

Pressurage direct et débourage à froid. Fermentation lente (jusqu'à 10 semaines).

TAV ACQUIS : 13% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 102 g/l.

La suggestion du vigneron :
POIRES POCHÉES au Monbazillac et brownies aux pistaches



CHATEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL

Le domaine

Propriétaire : Sylvie Chevallier

Adresse : 24240 Pomport

Tél : 05 53 73 92 72

E-mail : caillevel@wanadoo.fr

Nombre d'ha : 17.70

Installés depuis une dizaine d'années sur un joli site, Marc et Sylvie cherchent à accompagner la nature pour produire des vins de terroir. Ils harmonisent les mots « fruit », « structure », « minéralité », « épices », « fraîcheur », « rondeur » pour offrir une gamme de vins large. Depuis 2009, le domaine est en conversion agriculture biologique.

LA PRODUCTION : Bergerac sec, rosé, rouge, Côtes de Bergerac rouge, Monbazillac.

LES GAMMES :

Fleur de Roche et L'Atypique (Bergerac sec).

Fruissance, Eté, Les Terres Chaudes, Ebène (vins rouges).

Tendre blanc, les Brumes, Grains de Folie, Muscad'elle (Monbazillac).

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

Réseau traditionnel (cavistes et restaurants), particuliers, export.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL « LES BRUMES » APPELLATION MONBAZILLAC 2007

PRIX PUBLIC TTC : 11 euros.

TERROIR : argileux sur calcaires karstiques, exposition plein sud.

ENCÉPAGEMENT : vieilles vignes de cent ans, 100% Sémillon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : récolte manuelle par tris successifs d'octobre à début novembre.

Fermentation alcoolique en barriques.

TAV ACQUIS : 12.5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 190 g/l.



CHATEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL

CHATEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL « GRAINS DE FOLIE » APPELLATION MONBAZILLAC 2005

PRIX : 14.50 euros (la bouteille 50 cl).

TERROIR : argileux sur calcaires karstiques, exposition plein sud.

ENCÉPAGEMENT : vieilles vignes de cent ans. 2% Sémillon, 98% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : récolte manuelle par tris successifs d'octobre à début novembre.

Fermentation alcoolique en barriques.

TAV ACQUIS : 12.5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 190 g/l.

La suggestion de la vigneronne :
TAGINE de poulet fermier du Périgord au citron



CHATEAU LES MARNIERES

Le domaine

Propriétaires : Famille Geneste
Gaec des Brandines, 24520 Saint Nexans
Tél : 05 53 58 31 65 - Fax : 05 53 73 20 34
E-mail : christophe.geneste2@wanadoo.fr
Nombre d'ha : 29

Propriété familiale au sud de Bergerac, coteaux argilo-calcaire et marneux. Christophe Geneste représente la nouvelle génération à la tête de ce vignoble. Il travaille en sélection parcellaire pour cultiver l'authenticité de chaque terroir.

LA PRODUCTION : Bergerac sec, rouge et rosé ; Côtes de Bergerac blanc et rouge ; Monbazillac.

LES GAMMES :

Cuvée traditionnelle en Bergerac rouge, sec, rosé et Côtes de Bergerac blanc.

Cuvée Bergerac rouge et Côtes de Bergerac élevage fûts.

Cuvée la Côte Fleurie en Côtes de Bergerac rouge.

Cuvée Charline en Côtes de Bergerac rouge.

Monbazillac.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

CHR, cavistes, GD, Export, grossistes et particuliers.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU LES MARNIERES

APPELLATION COTES DE BERGERAC BLANC 2009

PRIX PUBLIC TTC : 7.50 euros.

TERROIR : calcaire aminci sur molasse de Saint Nexans plus argileuse en sous-sol. Sol composé de sables grossiers, de grès.

ENCÉPAGEMENT : 80% Sémillon, 20% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : ramassage des raisins à belle maturité puis tri avant pressurage.

Fermentation alcoolique lente en barriques. Elevage en barriques pendant 16 mois.

TAV ACQUIS : 12,5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 65 g/l.



CHATEAU LES MARNIERES

CHATEAU LES MARNIERES APPELLATION MONBAZILLAC 2009

PRIX PUBLIC TTC : 20 euros.

TERROIR : calcaire aminci sur molasse de Saint Nexans plus argileuse en sous-sol. Sol composé de sables grossiers, de grès.

ENCÉPAGEMENT : 80% Sémillon, 20% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : ramassage des raisins par tries successives et sélection uniquement des raisins botrytisés. Fermentation alcoolique lente et élevage en barriques pendant 24 mois.

TAV ACQUIS : 13.5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 180 g/l.

La suggestion du vigneron :
HOMARD et sa compotée de mangues



CHATEAU MASBUREL

Le domaine

Propriétaire : Julian Robbins
Adresse : 33220 Fougueyrolles
Tél : 05 53 24 77 73 - Fax : 05 53 24 27 30
E-mail : chateau-masburel@wanadoo.fr
Site internet : www.chateau-masburel.com
Nombre d'ha : 22.72 ha

En 1740, Jean de Sambellie est nommé Consul de Ste Foy la Grande par Louis XV. Relais de l'autorité royale dans une région longtemps marquée par les « hérésies », il fit bâtir sa demeure à Masburel et y planta les vignes qui ont produit du vin sans interruption jusqu'à nos jours. Vinifiés à partir de cépages traditionnels, conduits en lutte raisonnée avec de très bas rendements, les vins du domaine révèlent les meilleures expressions du terroir de Montravel.

LES ANIMATIONS SUR LE DOMAINE :

Saison estivale : balade safari « vignes et vie sauvage » tous les samedis (balades dans les vignes, forêts et sous-bois autour du château avec observation des animaux suivie d'un goûter vigneron).

Exposition de peintures.

Tea Time années folles le 12 juin (thé au son de la musique des années 20 et exposition de voitures anciennes et costumes « années folles »).

Fête de la Saint Jean le 24 juin 2011 (repas et concert jazz-rock)

Fête de la Saint-Jacques le 23 juillet 2011 (festival de musique troubadour et médiévale, repas des pèlerins aux sons des musiques anciennes).

LA PRODUCTION : Montravel sec, Montravel rouge, Haut Montravel ; Côtes de Bergerac rouge ; Bergerac rosé, Bergerac rouge.

LES GAMMES :

Château Masburel : haut de gamme, élevé en fûts neufs.

Consul de Masburel : élevé en cuves ou en fûts d'un ou deux ans.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

Particuliers, export, CHR.

Le vin présenté à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU MASBUREL

APPELLATION HAUT MONTRAVEL 2009

PRIX : 6,50 euros (la bouteille 0,50 l).

TERROIR : argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT : 90% Sauvignon blanc, 10% Sémillon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : vinification sur lies fines, 5 semaines en barriques.

TAV ACQUIS : 14,5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 83 g/l.



La suggestion du vigneron :
FONDANT au chocolat

30

CHATEAU PUYPEZAT-ROSETTE

Le domaine

Propriétaire : Valdissimo SA, responsable : Cécile Satin
Adresse : Route de Rosette, 24100 Bergerac
Tél : 05 53 24 76 45 - Fax : 05 53 24 83 33
E-mail : cecile.satin@chateau-puypezat.com
Site internet : www.chateau-puypezat.com
Nombre d'ha : 23 ha

Fondée dans les années 70 et reprise il y a trois ans par une équipe jeune et dynamique, l'exploitation viticole s'étend sur 23 hectares et produit des vins rouges, rosés et blancs. Sa production principale est un vin blanc moelleux d'appellation d'origine contrôlée, Rosette.

LA PRODUCTION : Rosette, Bergerac rouge, sec, rosé.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION : CHR, export, particuliers.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU PUYPEZAT-ROSETTE CUVÉE CLASSIC APPELLATION ROSETTE 2009

PRIX PUBLIC TTC : 10 euros.

TERROIR : argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT : 60 % Sémillon, 40% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : parcelles à petits rendements, vendange manuelle, tries successives, macération pré-fermentaire à froid, fermentation en cuve. Elevage en cuves et en fûts.

TAV ACQUIS (%VOL.) : 12,5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 50 g/l.

La suggestion de la vigneronne :
SANDRE au beurre blanc

CHATEAU PUYPEZAT-ROSETTE CUVÉE GLAMOUR APPELLATION ROSETTE 2009

PRIX : 18 euros.

TERROIR : argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT : 60 % Sémillon, 20% Sauvignon, 20% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : parcelles à petits rendements, vendange manuelle, tries successives, macération pré-fermentaire à froid, fermentation en cuve avec contrôle des températures, élevage sur lies en barriques pendant deux ans.

TAV ACQUIS (%VOL.) : 12,5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 50 g/l.



La suggestion de la vigneronne :
CARRÉ D'AGNEAU du Périgord
au romarin, déglacé d'abricot

CHATEAU RICHARD

Le domaine

Propriétaire : Richard Doughty

Adresse : La Croix Blanche, 24240 Monestier

Tél : 05 53 58 49 13 - Fax : 05 53 58 49 30

E-mail : info@chateaurichard.com

Site internet : www.chateaurichard.com

Nombre d'ha : 25

Richard Doughty cultive son domaine en viticulture bio (il est l'un des vignerons pionniers de l'appellation) et il exprime sa philosophie en quelques mots :

« Nous vivons et travaillons parmi nos vignes, nous sommes heureux d'y respirer un air pur, nous mangeons les raisins, la doucette et les baraganes qui y prospèrent sans crainte. Nous maintenons un équilibre harmonieux entre nos vignes, nous-mêmes et les autres plantes et animaux. »

Le terroir : Roches d'époque oligocène (rupélien) ; des calcaires blancs lacustres durs et des séries de mollasses : des bons sols viticoles argilo-calcaires peu profonds.

LA PRODUCTION : Bergerac rouge, sec et rosé, Côtes de Bergerac blanc, Saussignac.

LES GAMMES :

Bergerac rouge : Château Richard et Château Richard cuvée Osée.

Côtes de Bergerac moelleux : Château Richard.

Bergerac sec : Château Richard et Château Richard cuvée Allier.

Saussignac : Château Richard, Château Richard Coup de Cœur et Château Richard cuvée Noble.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

Vente directe aux particuliers, magasins Biocoop, cavistes et export.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU RICHARD COUP DE CŒUR APPELLATION SAUSSIGNAC 2007

PRIX PUBLIC TTC : 18 euros.

TERROIR : argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT : 45% Sémillon, 35% Muscadelle, 20% Sauvignon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : en fûts de 500 litres avec levures indigènes. Fermentation longue terminée en mai. Elevage en barriques 12 mois.

TAV ACQUIS (%VOL.) : 12% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 142 g/l.



CHATEAU RICHARD

CHATEAU RICHARD APPELLATION COTES DE BERGERAC BLANC MOELLEUX 2010

PRIX PUBLIC TTC : 6 euros.

ENCÉPAGEMENT : 80% Sauvignon, 15% Muscadelle, 5% Sémillon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : levures indigènes. Elevage en cuves sur lies. Filtration à la mise en bouteille.

TAV ACQUIS : 11.74% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 38 g/l.



CHATEAU VARI

Le domaine

Propriétaire : Yann Jestin

Adresse : SARL des vignobles Jestin, 24240 Monbazillac

Tél : 06 86 40 92 62 - Fax : 05 57 19 03 04

E-mail : contact@chateau-vari.com

Nombre d'ha : 20

Les vignes du Château Vari ont été rachetées en 1994 par Yann Jestin, œnologue de formation, qui s'est immédiatement lancé dans un processus de restructuration du vignoble afin d'optimiser les potentialités du terroir. Le domaine couvre aujourd'hui 22 ha dont 20 ha actuellement sont en pleine production. Le Monbazillac occupe 13 ha, les vignes rouges 6.5 ha, 0.5 ha sont destinés à la production de blanc sec. Les sols sont argileux sur des calcaires affleurant à certains endroits, ce qui confère aux vins beaucoup de fraîcheur.

LA PRODUCTION : Bergerac rouge, sec, rosé et Monbazillac.

LES GAMMES : Château Vari et Château Vari réserve.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

France et export : circuit traditionnel, grossiste, internet, vente à la propriété.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

CHATEAU VARI « RESERVE DU CHATEAU » AOC MONBAZILLAC 2005

PRIX : 16 euros la bouteille 0.75 l et 8 euros la ½ bouteille 0.375 l

TERROIR : argilo-calcaire sur calcaire profond – vieilles vignes de 60 ans.

ENCÉPAGEMENT : 90% Sémillon, 5% Sauvignon, 5% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : raisins récoltés grain par grain. Le pressurage délicat dure une nuit complète.

ELEVAGE : fermentation en barriques 3 à 4 semaines, élevage en barriques 14 mois.

TAV ACQUIS : 13% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 157 g/l.

CHATEAU VARI « CUVÉE GOLD » AOC MONBAZILLAC 2008

PRIX : 55 euros la bouteille 0.75 l.

TERROIR : argilo-calcaire sur calcaire profond.

ENCÉPAGEMENT : 90% Sémillon, 7% Sauvignon, 3% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : fermentation en barriques 3 à 4 semaines, élevage en barriques 14 mois.

TAV ACQUIS : 13.5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 15g/l.



La suggestion du vigneron :
TOAST de foie gras asperge verte
à l'huile de truffe

DOMAINE DE COUTANCIE

Le domaine

Propriétaire : Nicole Maury
Adresse : 22 rue Valette, 24100 BERGERAC (bureau)
Domaine : route de Simondie, 24130 Prigonrieux
Tél : 05 53 57 52 26 - Fax : 05 53 58 52 76
E-mail : coutancie@wanadoo.fr
site : www.domaine-de-coutancie.com
Nombre d'ha : 5.83

C'est maintenant la fille de la famille, Nicole, qui reprend le flambeau d'une lignée de 5 générations de vigneronnes, en s'attachant à faire un vin authentique et respectueux du terroir.

LA PRODUCTION : Rosette, Bergerac rouge, sec, rosé.

LES GAMMES : Rosette traditionnel, Rosette Elina.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION : Vente aux particuliers, cavistes, restaurants, export.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

DOMAINE DE COUTANCIE APPELLATION ROSETTE 2010

PRIX PUBLIC TTC : 6.70 euros.

TERROIR : ferrique, tran en sous-sol et graves – exposition en coteaux plein sud.

ENCÉPAGEMENT ET % : 70% Sémillon, 30% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : vendanges manuelles en 2 tries sélectives, élevage en cuve 8 mois.

TAV ACQUIS : 12% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 35 g/l.

La suggestion de la vigneronne :
BROCHETTE de fruits frais

DOMAINE DE COUTANCIE CUVÉE ELINA APPELLATION ROSETTE 2010

PRIX : 8.80 euros.

TERROIR : ferrique, tran et graves – exposition en coteaux plein sud.

ENCÉPAGEMENT : 70% Sémillon, 30% Muscadelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : vendanges manuelles en 2 tries sélectives, élevage 9-10 mois en barrique.

TAV ACQUIS : 12% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 35 g/l.



JULIEN DE SAVIGNAC

La société

Propriétaire : M. Montfort

Adresse : Avenue de la Libération, 24260 Le Bugue

Tél : 05 53 07 10 31 - Fax : 05 53 07 16 41

E-mail : julien.de.savignac@wanadoo.fr

Site internet : www.julien-de-savignac.com

Nombre d'ha : 15 + négoce

Société de négoce spécialisée dans la distribution des vins de la région de Bergerac (avec une gamme composée de nombreux domaines du bergeracois) en restauration. Julien de Savignac propose des vins d'exception avec toute la palette des vins du Sud-Ouest dans 6 points de vente (4 en Dordogne, 2 à Paris).

- Le Bugue, Dordogne
- Sarlat, Dordogne (Place Pasteur)
- Monbazillac, Dordogne (Clos l'Envège)
- Périgueux, Dordogne (27 rue Taillefer)
- Paris (73 rue Saint Antoine, 4ème)
- Levallois (28 bis rue Gabriel Péri)
- Suresnes (32 avenue Edouard Vaillant)

Propriétaire du Clos l'Envège au cœur de l'appellation Monbazillac

LES GAMMES :

Jardins de Cyrano.

Julien de Savignac.

Cuvées prestige : Magis, Lisa, Terres rouges.

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION : Caves Julien de Savignac, cavistes, agents, restaurants.

Les vins présentés à la dégustation du 28 avril 2011 :

JULIEN DE SAVIGNAC APPELLATION ROSETTE 2010

PRIX : 6,20 euros.

ENCÉPAGEMENT : 100 % Sémillon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : pressurage très doux par pressoir pneumatique, fermentation en cuve et élevage en cuve (4 mois).

TAV ACQUIS : 12% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 45 g/l.

CLOS L'ENVEGE APPELLATION MONBAZILLAC 2001

PRIX PUBLIC TTC : 29 euros.

TERROIR : calcaire.

ENCÉPAGEMENT ET % : 70 % Sémillon, 20% Muscadelle, 10% Sauvignon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : pressurage très doux, débourageage par 2 décantations naturelles.

Fermentation avec levures indigènes et élevage en barriques de chêne français neuves.

TAV ACQUIS : 12,5% d'alcool.

SUCRES RÉSIDUELS : 90 g/l.



La suggestion du vigneron :
PAIN PERDU, compotée de pommes
Granny Smith et crème anglaise