

## Concours des vins de la Vallée de l'Hérault



### Bergerac fait aussi de grandes cuvées

TerreDeVins | Mardi 9 septembre, 2014

[J'aime](#) [Partager](#) [259](#) [Tweeter](#) [15](#) [Imprimer](#) [Envoyer](#)


Ce vignoble avec un grand B, comme son célèbre voisin bordelais, travaille les mêmes cépages mais peine encore à faire reconnaître ses plus jolies bouteilles.

Si les vins de Bergerac bénéficient incontestablement d'une jolie côte de sympathie auprès des consommateurs, ils souffrent toujours d'un manque de notoriété et sont encore rarement perçus comme des grands vins. D'où l'idée de l'interprofession de présenter à la presse parisienne une sélection de grandes cuvées. Pas de segmentation prix, on pouvait y goûter le bergerac blanc sec Clos d'Yvigne de la coopérative des vignerons de Sigoulès, à 6,50€, comme le pécharmant cuvée Louise du château Barouillet ou le monbazillac cuvée Emma, à 35€.

Ils étaient tous issus d'une sélection faite à la dégustation à partir d'un appel à échantillons, et provenaient de vignerons habitués aux récompenses comme de nouveaux arrivants. Seul facteur commun, « plutôt **des bouteilles de cavistes qu'il faut expliquer ou faire goûter**, reconnaît Vincent Bergeon, directeur des vins de Bergerac. Car il est vrai que nous rencontrons souvent des a priori tarifaires qui ne nous feraient pas vendre une seule de ces bouteilles en supermarché, sauf peut-être pendant les foires aux vins ».

#### Le choix sur une large gamme

Ces grandes cuvées sont en blanc ou rouge, en sec, moelleux ou liquoreux **car l'appellation est multiple** et les vignerons travaillent souvent sur une gamme très large. Pas encore de rosé en revanche dans les plus jolies bouteilles bien que l'appellation en produise près de 10%, surtout en pressée directe. Les blancs secs présentés ont pour la plupart vu le fût. Issus des meilleures parcelles, ils ont joué la carte de la muscadelle pour des notes épicées, de la surmaturité du sauvignon gris, des vieilles vignes de sémillon pour un gras plus élégant ou de la minéralité à Montravel.

Les rouges (environ 55% du vignoble bergeracois) sortent du lot en particulier dans les appellations Pécharmant, Montravel, et Côtes-de-Bergerac, ces deux dernières ayant adopté des contraintes plus strictes ces dernières années, notamment un agrément et des contrôles en bouteilles, des déclarations parcellaires, des rendements plus faibles... tandis que Bergerac (80% des volumes) reste plutôt sur une approche fruitée. Ces rouges sont souvent élaborés à partir d'un assemblage de

### VOS ÉVÈNEMENTS AU CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Dîners de gala, séminaires, cocktails, mariages

Un cadre exceptionnel au cœur de Bordeaux



#### NEWSLETTER TERRE DE VINS

Inscrivez-vous et recevez nos infos, nos conseils, nos bons plans et nos jeux !

 Particulier  Professionnel

[S'INSCRIRE](#)

#### PALMARÈS | PESSAC-LÉOGNAN ROUGES 2012



Château Bouscaut – AOP Pessac-Léognan 2012  
[Product details](#)

Château Smith Haut Lafitte – AOP Pessac-Léognan 2012

[Product details](#)


Abonnez-vous à "Terre de Vins" le magazine

"Terre de Vins" sur iPad et tablette Android


[Alsace](#)
[Armagnac](#)
[Beaujolais](#)
[Bordeaux](#)
[Bourgogne](#)
[Champagne](#)
[Cognac](#)
[Corse](#)
[Jura](#)
[Languedoc-Roussillon](#)
[Loire](#)
[Provence](#)
[Rhône](#)
[Savoie](#)
[Sud-Ouest](#)

type bordelais, merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc, le malbec étant en progression. « On va de plus en plus vers des vins sur la rondeur et le minéral, moins sur la concentration et le boisé » estime Marc Saury du Château Cluzeau.

Les liquoreux ont fait connaître leurs grandes cuvées depuis déjà plusieurs années. Six appellations sur les 13 du vignoble bergeracois son en moelleux, en moyenne entre 20 et 54 g de sucres résiduels par litre, (Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Rosette) ou liquoreux, en moyenne autour de 70 g., (Monbazillac, Saussignac, Haut-Montravel – en moelleux jusqu'au millésime 2011), à plus de 85 g pour le Monbazillac sélection grains nobles. Dans la catégorie, quelques millésimes d'anthologie comme 2001, 2003, 2005, 2007, 2009 et 2011.

Frédérique Hermine

#### Notre Sélection :

- **Château Barouillet**, Pécharmant rouge 2012 cuvée Hécate sans soufre (vignoble de 40 ha en bio, tendance biodynamie). 60% merlot, 30% cabernet-sauvignon, 10% cabernet franc (18€)
- **Château Cluzeau**, Monbazillac cuvée Bois Blanc 2012. 100% sémillon (14€)
- **Château d'Elle**, Pécharmant rouge cuvée « Une femme, Un vin » 2012 en biodynamie 40% merlot, 40% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc récoltés tardivement (29€)
- **Château du Bloy**, Montravel rouge Le Bloy 2010. 50% merlot, 50% cabernet franc en conversion bio (15,40€).
- **Château La Robertie** (en bio et biodynamie), Monbazillac Vendanges de Broumaire 2011. 100% sémillon (17€)
- **Château des Verdots**, Côtes de Bergerac rouge Le grand Vin 2011. 66% merlot, 20% cabernet franc, 14% cabernet sauvignon (20€)
- **Château Moulin Caresse**, Montravel blanc sec 2013 cuvée Cent pour 100. 80% sauvignon gris, 20% sauvignon blanc (13,55€)
- **Château Puy-Servain-Calabre**, Haut-Montravel Cuvée Terrement 2007 100% sémillon (13,25€).
- **Château Terre Vieille**, Pécharmant Cuvée l'Ambroisie 2011 65% merlot, 30% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc (40€)
- **Château Thénac**, Côtes de Bergerac rouge 2010 58% merlot, 21% cabernet sauvignon, 11% malbec ; 10% cabernet franc (18,20€).
- **Château Tour des Gendres**, Bergerac blanc sec 2012 Moulin des Dames. 100% sauvignon (20€).
- **Vignerons de Sigoulès**, Saussignac 2010 Cuvée Légende 100% sémillon (14€).

#### Sud-Ouest • Dégustation de vin • Bergerac

##### RÉAGIR

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec \*

Votre nom (\*)

Votre email (\*)

Laisser un commentaire (\*)

[Charte des commentaires](#)

Envoyer

##### PLUS D'ACTUALITÉS



Costières de Nîmes : le joli profil de 2013

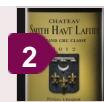
Actuellement en plumes



Bordeaux : les grands vins au service de la Banque alimentaire



Le chef Christophe Schmitt lauréat du Prix Taittinger



Voir tout le palmarès

## ÉVÉNEMENTS

# Terre de Vins

Nos dégustations et dîners Prestige

2-4  
DÉCEMBRE  
2014

BORDEAUX

Parc des Expositions Bordeaux



#### BLOGS DU VIN

Marre du rosé ? Buvez des blancs du Sud-Ouest

Les 5 du Vin



Le temps qu'il fait, le temps qui passe

Idées liquides et solides



Lettre ouverte à M. Rudy Ricciotti

Reignac, de la vigne au vin



Les diables au corps.

La Finardothek



#### REJOIGNEZ-NOUS !



Terre De Vins

Like

26,267 people like Terre De Vins.



Facebook social plugin

Tweets de @TerredeVins

vendanges, les vignerons des Costières de Nîmes, appellation du sud de la vallée du Rhône, se montrent très optimistes concernant la qualité du millésime 2013. Un enfant qui s'est fait attendre, mais plein de promesses.

**Rhône • Millésime 2013 • Vendanges • Costières-de-Nîmes**

Ce soir, 111 grandes bouteilles de Bordeaux sont mises aux enchères pour la bonne cause. La vente aura lieu à 18h dans les locaux de la Banque alimentaire, rue Bougainville.

**Bordeaux • Communication et vin • Enchères du vin**

Lundi 18 mars, Christophe Schmitt, sous-chef du Diane, le restaurant étoilé de l'Hôtel Fouquet's Barrière, a reçu officiellement le Prix Culinaire International Pierre Taittinger, qu'il avait remporté en novembre dernier.

**Champagne • événement du vin • Vin et gastronomie**



[VOIR LES VENTES](#)

*Terre de Vins*

[ACCUEIL](#) [ACTUS](#) [NOS FICHES DÉGUSTATION](#) [VIDÉOS](#) [AGENDA](#) [SALONS](#) [MAGAZINE](#) [NEWSLETTER](#)

©2014 Terredevins.com

[Abonnement](#) [Qui sommes-nous ?](#) [Partenaires](#) [Plan du site](#) [Mentions légales](#) [Contactez-nous](#) [Presse](#) [Publicité](#)