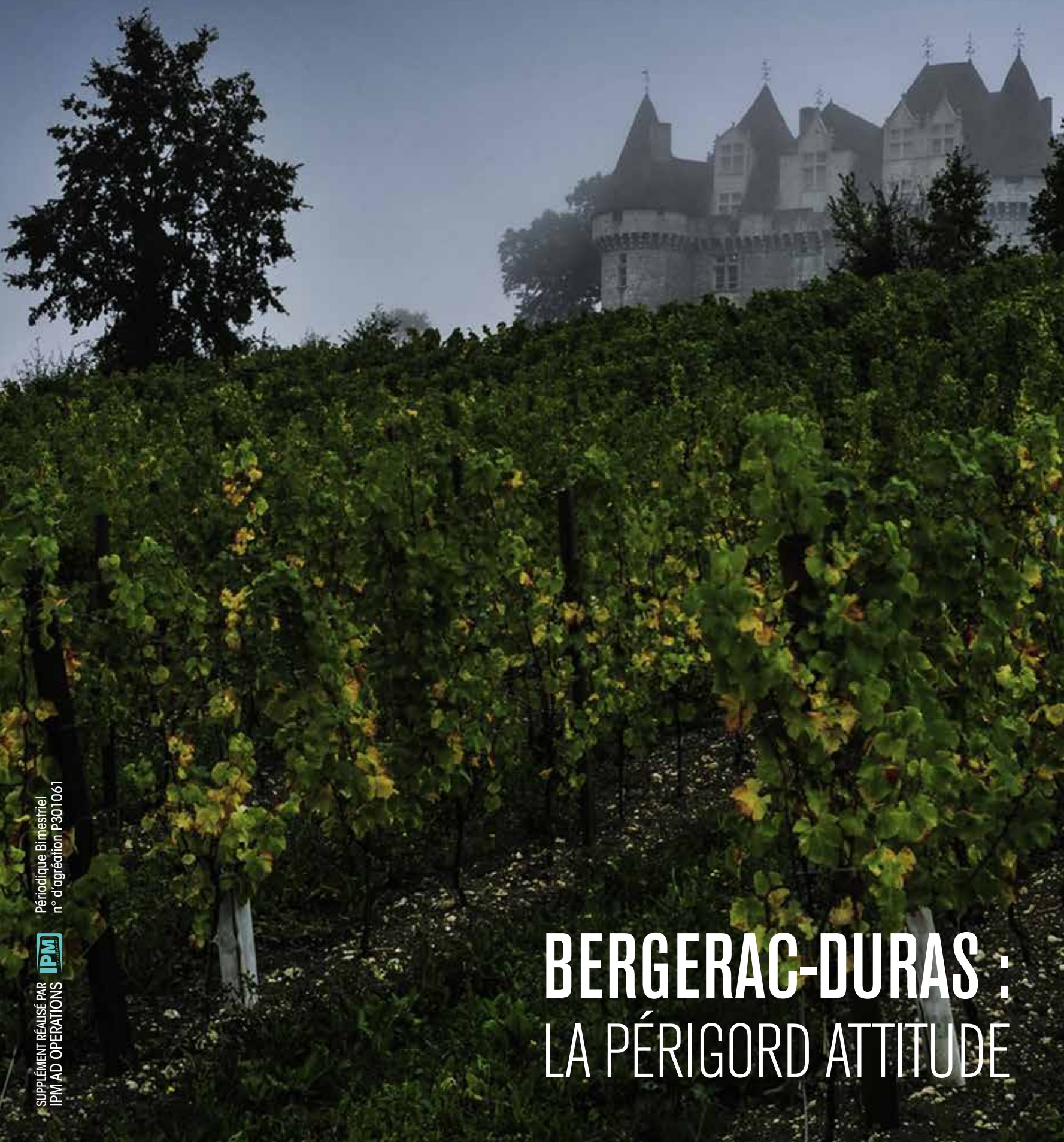


ESSENTIELLE VINO!

n°23

JUIN

2019



Périodique Bimestriel
n° d'agrégation P301061

SUPPLÉMENT RÉALISÉ PAR
IPM AD OPERATIONS



BERGERAC-DURAS : LA PÉRIGORD ATTITUDE

— AU CŒUR DU PÉRIGORD POURPRE — les cinq couleurs de Bergerac-Duras

Une des premières choses qui vient à l'esprit lorsque l'on évoque Bergerac, c'est évidemment le célèbre Cyrano qui incarne par excellence l'identité périgourdine, sa bonne chère et ses exploits fracassants, les collines et les accents qui chantent. Mais Bergerac, c'est aussi près de 2000 ans de viticulture et l'expérience d'une grande famille de vigneron qui a su marier l'héritage de cette tradition avec les plus récentes innovations techniques pour privilégier la production des meilleurs vins.

Le terroir de Bergerac-Duras réunit toutes les conditions qui donnent naissance aux plus grands vignobles : un climat chaud que tempère la fraîcheur de la Dordogne, des expositions en coteaux ou en plateaux permettant un ensoleillement optimal et un excellent drainage des eaux de pluie, des sols pierreux ou calcaires dont la pauvreté fait précisément leur richesse. Le tout forme un cadre idyllique où la nature s'exprime pleinement, où règnent la douceur de vivre et la convivialité : un pays de rêve pour vigneron inspirés...

La production couvre la palette complète des couleurs du vin : blanc, rosé, rouge, moelleux et doux. Les cépages sont proches de ceux du Bordelais voisin, mais dans des proportions différentes et avec quelques belles nuances. En rouge, les variétés principales sont les deux Cabernet (franc et sauvignon), le Côt (Malbec) et le Merlot, complétés par des cépages typiques du Sud-Ouest, le Fer Servadou et le Mérille. En blanc, les trois principaux, Sémillon, Muscadelle et Sauvignon, sont très souvent réunis dans les vins moelleux et doux, mais pas uniquement. On trouve aussi de l'Ugni blanc, du Chenin et de l'Ondenc, mais limités à 20 ou 25% selon la variété.

Un vin parfait en toute occasion

Les vins de Bergerac-Duras se déclinent en 17 appellations (voir cadre), offrant un choix de vins aussi riches que les bons moments ! Rosé fruité au pique-nique, blanc sec (boisé ou non) à l'apéritif, rouges complexes pour dîner entre amis ou en menu gastronomique, liquoreux sensuels pour soirée en amoureux... tout un programme.



La totalité des vins d'AOC est regroupée autour de la vallée de la Dordogne et peut être divisée en trois zones relativement homogènes : le Sud-Dordogne (avec Monbazillac et Saussignac notamment), le Bergeracois nord (où l'on trouve aussi Pécharmant) et l'Ouest, avec Montravel en blanc et, bien sûr, Bergerac rouge.

Même si certains sont au-delà, les superficies moyennes sont autour de 20 ha. A côté de ces vigneron-artisans, on trouve également une forte implantation coopérative dont le travail de qualité doit être souligné. Les cuvées haut de gamme de la Cave de Monbazillac ou de celle de Sigoulès ou de Bergerac (Alliance Aquitaine), par exemple, sont très souvent récompensées.

Enfin, les Côtes de Bergerac ont des critères d'agrément plus stricts et sont pour la plupart des vins de garde, pouvant se conserver plusieurs années.

Moelleux et liquoreux

Une des fiertés de la région est certainement la production de vins moelleux, des vins à la douceur veloutée et onctueuse dont la teneur en sucres est de 10 à 45 grammes par litre au maximum. A côté des Bergerac moelleux, Rosette, Saussignac et autres Côtes de Montravel, Monbazillac est la première appellation

productrice de liquoreux au monde, elle est connue de tous les amateurs de grands vins.

Les raisins sont vendangés par tris successifs et donneront un vin au bouquet puissant, aux nuances de miel d'acacia et d'épices. Deux types sont produits : le Monbazillac classique (moins de 85gr de sucre résiduel) que l'on peut déguster à l'apéritif ou pendant un repas, ou le Monbazillac « Sélection de grains nobles » qui vogue au-delà des 85 grammes de sucre. Et lorsqu'ils atteignent vingt ou trente ans, le plaisir en est décuplé, une expérience inoubliable.

Les 17 appellations

- **Bergerac** : blanc sec, rosé et rouge, Côtes de Bergerac blanc et rouge
- **Duras** : blanc sec, rosé, rouge et moelleux
- **Montravel** : rouge, blanc sec, Côtes de Montravel et Haut Montravel
- **Pécharmant** (rouge)
- **Monbazillac** (liquoreux)
- **Rosette** (moelleux)
- **Saussignac** (liquoreux)



Château Tour des Gendres, Moulin des Dames, Bergerac sec, 2017 (bio)

90/100 Un nez solide et aromatique (avec des touches d'agrumes et légèrement fumé). Basée sur une belle acidité, la bouche est bien sèche. Après une attaque riche, le milieu de bouche est bien étoffé, avec une texture grasse (apportée par le bois). Retour de zeste et de fruits blancs confits en finale, avec une légère amertume. Un vin de niveau gastronomique. (13,5% alc.)

Ambrosius (Koksijde), Convento (Leuven), Vitis vin (Drongen) – 20€



Château Les Tours des Verdots, David Fourtout, Bergerac sec, 2017 – 14%

89/100 Un vin riche, avec un nez discret et de belles larmes dans le verre. Sa concentration demande un peu d'air pour s'exprimer. Après quelques minutes, on découvre un vin puissant, racé, au caractère fort, gras, avec un retour de fruits confits en fin de bouche. Beau potentiel de garde. (14% alc.)

De Vinotheek (Roeselare) – 11€



Domaine l'Ancienne Cure Sélection, Bergerac sec 2016 (bio)

86/100 Un vin atypique, avec un peu d'oxydation au nez, mais surtout des notes de fleurs et de fruits exotiques. La bouche est très agréable et ronde, avec une étonnante touche de banane et de mangue, une finale légèrement sucrée et une persistance épicée. (13,5% alc.)

Calivin – 15€



Château Montdoyen, Ainsi Soit-Il, Bergerac sec 2017

86/100 Un vin très accessible avec un nez charmeur et légèrement aromatique de fruits blancs à noyau. En bouche, la palette est bien étoffée, avec une belle fraîcheur et une touche d'asperges. Un vin parfaitement typé Sud-Ouest, avec un beau gras et une finale sans amertume, très pure. (14% alc.)

Wineplus by Koen Claes (Genk), Wijnhuis Vanden Bulcke (Roeselare), P&G Wines and Event (Halle) – 15 à 17€



Mouthes Le Bihan, La pie Colette, Côtes de Duras 2017

85/100 Une couleur intense et brillante. Le nez est discret, légèrement beurré. En bouche, un agréable équilibre avec des fruits blancs et des agrumes, un peu de gras et une légère pointe d'oxydation. Jolie persistance. (13% alc.)

Vins Mostade Gobert (Erquelines) – 11,40€



Château Moulin Caresse, Magie d'automne, Montravel, blanc sec, 2017

85/100 Pureté, fruit et fraîcheur au programme de ce vin riche en agrumes délicats et en notes florales. Juteux et souple, la bouche révèle d'élégantes touches de fruits secs et de légères épices. Petite amertume en finale. Un vin plaisant, plein de contrastes. (13% alc.)

Despert & Co (Sint Job in't Goor), Wijnhandel Herman (Wevelgem), T'zoete mondje (Serckamp) – Wijnhuis Laureyns (Zomergem) – 8-9€



Domaine de Laulan, Côtes de Duras, Sauvignon, 2018

84/100 Robe pâle avec des reflets verts. Très fin au nez, le vin offre une bouche tranchée, avec une belle acidité et une certaine concentration avec une légère amertume en fin de bouche. Notes de buis et de pamplemousse. A déguster à l'apéritif, une salade d'été ou des plats de poisson. (13% alc.)

Les vins personnalisés (Antwerpen), Vinifera Fine Wines (Tongeren) – 8-9€



Château Tour des Gendres, Cuvée des Conti, Bergerac 2017

84/100 Le nez est léger, un peu fermé, mais la bouche est franche et vive, avec en milieu de palette des arômes floraux (acacia), de fruits blancs et d'amandes. Retour de fruits exotiques en fin de bouche. Une belle expression aromatique du Sémillon, un vin de niveau gastronomique, avec une finale longue, légèrement minérale, avec une pointe d'amertume. (13% alc.)

Le Clos du Culot (Wavre), Leymarie (Eghezée), Sobelvin (Liège), The Place To (Bruxelles), La Maison des Vins fins (Mons) – 13-15€



Château Vari, Bergerac sec 2018 (Vignobles Jestin) (bio)

83/100 La robe est d'une belle couleur soutenue, le nez est simple et un peu retenu, avec des touches d'acacia. En bouche, le vin est souple, relativement gras, avec de la densité et de la concentration, légèrement épicé avec une touche végétale et une finale relativement courte mais bien sèche. Un vin accessible, un vin de copains et de table. (11,5% alc.)

Départ propriété 7€



Château Les Donats, Panache, Bergerac 2016

82/100 Le nez est plutôt parfumé, avec une touche légèrement végétale et des épices douces. La bouche est plus florale, d'une belle ampleur, avec aussi des arômes d'agrumes, de lychees et de fruits exotiques. Non filtré. Un assemblage de Sauvignon gris (90%) et de Sémillon (10%) réalisé par l'œnologue belge Olivier Verhelst. (13,5% alc.)

Qualivino (Lier) – 18,70€



Château Les Merles, Bergerac Rosé, 2018

85/100 Un vin original, issu à 100% de Malbec vinifié en cuves ciment. Le nez est généreux en fruits rouges, franc et charmeur. En bouche, le vin est légèrement perlant, rond, avec une acidité bien structurée, et s'ouvre rapidement sur des arômes de bonbon anglais, de violette ou de framboise. (12% alc.)

En recherche d'importateur



Château de Panisseau, Le rosé, 2018

81/100 Rondeur, fruit et fraîcheur caractérisent ce rosé léger de Cabernet franc aux arômes de framboise et de petits fruits rouges. Équilibré, vif et facile à boire et qui fera le bonheur de vos pique-niques d'été mais aussi de vos plats de pâtes, pizzas et autres grillades. (12,5% alc.)

Au restaurant Le Comte de Salme (Vielsalm)



Les Tours des Verdots, Le Vin selon David Fourtout, Côtes de Bergerac 2016

95/100 Très marqué par les fruits rouges, le nez est séduisant et annonce un grand vin. La bouche est veloutée et fraîche à la fois, avec une touche de vanille (bois neuf) et beaucoup de matière. Tout est impeccablement équilibré entre fruit et fraîcheur, de la vraie dentelle et des tanins très fins. Superbe finale épicée et longue persistance. Sera encore meilleur dans quelques années. (14% alc.)

De Vinotheek (Roeselare) – 41€



Château Haut-Bel-Air, Bergerac 2015

92/100 Un vin qui a séduit le jury par son attaque ronde et ample, sa force et son élégance, sa puissance et sa maturité. Parfaitement équilibré, joliment parfumé à la violette et la menthe et avec des tanins mûrs, cette bouteille plaira aux amateurs de bons crus et s'accordera avec de nombreux plats, des plus simples aux plus sophistiqués. Et le rapport qualité-prix remarquable. (13,5% alc.)

Vins Pirard (Genappe) – 6,95€



L'Ancienne Cure, L'extase, Côtes de Bergerac 2016, bio

91/100 Robe profonde. Au nez : notes de chêne neuf, de moka et de fruits noirs parfaitement mûrs qui évoquent la mûre trempée dans le chocolat. La bouche est harmonieuse, avec de la fraîcheur et une belle matière en bouche. Majorité de vieux Cabernets francs dans ce vin. La finale est tendue et laisse entrevoir un bel avenir. (13,5% alc.)

Calivin – 25€



Le Clos du Breil, Expression, Côtes de Bergerac rouge 2015

91/100 Généreux, complexe et intense, ce vin déborde de fruits noirs mûrs et confits, mais aussi de notes vanillées, de moka, de réglisse ou de menthe. Harmonieux, juteux et souple en bouche, il offre un beau gras et tous les éléments sont parfaitement fondus. Belle matière, tanins soyeux. Prêt à être dégusté. (14% alc.)

Au restaurant de l'Hostellerie du Peiffeschof (Arlon)



Château Molhière, Les Maréchaux, Côtes de Duras 2015

90/100 Le nez est charmant, très agréable car intense et expressif. On dénote immédiatement l'influence du bois neuf. En bouche s'expriment avant tout les fruits noirs (cassis, mûre), un peu de bois à nouveau et une touche de chocolat en finale. Puissance, matière et fraîcheur sont bien équilibrés et les tanins de grande qualité. Prêt à boire. (13,5% alc.)

Viniregi (Bruxelles) – 9,56€



L'Ancienne Cure, L'Abbaye, Pécharmant 2016 (bio)

89/100 La robe est d'un rouge bien soutenu, le nez est charmant avec des notes de beau bois neuf. En bouche, les fruits noirs sont au rendez-vous : cassis, et cerises noires mais aussi du moka et des notes toastées. Juteux, puissant, concentré et très bien structuré, touches de gras et fraîcheur en fin de bouche. Des tanins fermes encore. Belle longueur. Un vin de garde. (13,5% alc.)

Calivin – 22€



Mouthes Le Bihan, Les Apprentis, Côtes de Duras 2015

88/100 La couleur de la robe est concentrée, le nez est intense et mûr, avec des notes de fruit confits, de cerises à l'alcool, de chocolat et de cuir. La bouche est plus fraîche, souple et élégante que le nez laisse entrevoir. Agréables épices en finale et beaux tanins. Une réussite. (13% alc.)

Mostade Gobert (Erquelinnes) – 22,90€



Château Pécany, Cuvée Pivoine, Bergerac rouge, 2017

87/100 La couleur de la robe est intense et concentrée, de belles jambes sombres se forment dans le verre. Nez et bouche sont riches en fruits noirs mûrs, voire confits, légère touche de prunes et d'épices. Un vin riche et structuré, avec des tanins encore fermes, un retour de boisé et une touche minérale en finale. Un vin harmonieux. (13,5% alc.)

L'amour des bonnes choses (Waterloo) – 10€



Château Tour des Gendres, Les Anciens Francs, Côtes de Bergerac 2015

87/100 Robe noire et profonde, beaucoup de fraîcheur au nez, une pointe de Brett. La bouche est mûre, équilibrée, avec beaucoup de volume et de puissance. Fruits noirs, puis rouges, en pagaille, touche mentholée. La fin de bouche est très agréable, avec des notes de cuir et de violette. Un 2015 qui mérite encore quelques années de cave. (14% alc.)

Le Clos du Culot (Wavre), Leymarie (Eghezée), Sobelvin (Liège), The Place To (Bruxelles), La Maison des Vins fins (Mons) – 11-12€



Château Les Donats, Panache rouge, Bergerac 2016

86/100 Un assemblage Merlot-Cabernet franc avec une vinification naturelle et intégrale en barrique sans ajout de levures, puis un élevage de 18 mois en barrique. Le nez est intrigant, avec de fortes notes de bois, de cerise et même de champignon, mais la bouche n'est pas encore à la hauteur. Les tanins sont très présents mais pas agressifs et annoncent un beau potentiel. Attendre deux ans ! (13,5% alc.)

Qualivino (Lier) – 18€



Château Les Donats, Merlot-Cabernet franc-Malbec, Bergerac 2016

86/100 Le nez est intense, avec des touches de cuir et de sous-bois, ainsi que des petits fruits des bois. L'attaque est puissante, avec beaucoup de structure. Le bois est bien intégré, avec une fraîcheur en équilibre. Légère astringence en fin de bouche. (13,5% alc.)

Qualivino (Lier) – 8,5€



Château Le Chrisly, Les Cailloux, Bergerac 2014

84/100 Légère évolution de la couleur. Au nez : notes de torréfaction, de fruits cuits et de cerise noire. Le vin est généreux en bouche, souple, avec une acidité qui se révèle plutôt en fin de bouche. Finale légèrement minérale et astringente. A servir surtout avec de la viande rouge. (13% alc.)

L'amour des bonnes choses (Waterloo) – 10€

Adoptez la « Périgord Attitude »

Plus qu'un concept : un art de vivre ! La « Périgord Attitude », c'est l'art de bien manger et bien boire, de manger local avec des viandes d'animaux élevés en plein air ou des légumes et fruits de qualité certifiés AOP, IGP ou encore Label rouge.

C'est aussi un savoir-faire gastronomique avec des produits simples à cuisiner. Un foie gras sur du pain, un magret sur la braise, un poulet au four, une salade de fraises, des marrons à la poêle, un gigot d'agneau rôti, des noix à croquer, un bon vin avec tout cela et le tour est joué.

Avec ses sept terroirs d'exception, le vignoble de Bergerac et Duras se distingue par sa diversité et ses vins de qualité pour tous les moments de la vie. A chaque saveur du Périgord et d'ailleurs, un vin de Bergerac et Duras s'accorde. Chaque année, plus de 400.000 personnes poussent les portes du vignoble pour découvrir ces vins et les personnalités hautes en couleurs qui les font. Alors, venez, goûtez, vivez !



Infos : perigordattitude.com et www.vins-bergeracduras.fr



Château de Panisseau, Le Rouge 2015

83/100 Le nez est bâti sur des notes de fruits bien mûrs, de prune mais aussi quelques épices et des notes de torréfaction. L'assemblage est dominé par le Merlot (79%). La bouche est plus discrète, plus sur la rondeur que sur la fraîcheur, avec tanins encore solides et légèrement astringents. Un vin d'hiver en compagnie d'une viande rouge. (14% alc.)

Au restaurant Le Comte de Salme (Vielsalm)



Château Moulin Cresse, Magie d'automne, Bergerac 2015

82/100 Avec une pointe de Brett à l'ouverture de la bouteille qui disparaît rapidement après oxygénation, la bouche est ronde, riche, forte et poivrée. Les fruits noirs et rouges (fraises) sont très mûrs, presque compotés. Trois cépages dont 50% de Merlot. Parfait à boire aujourd'hui. (14% alc.)

20/20 (Queue-du-Bois), Caves et domaines (Mouscron), La Cavinière (Spa), Vinathitude (Arbre), La Maison des vins fins (Mons) – 8-9€



Le Clos du Breil, L'Odyssée, Côtes de Bergerac, 2016

82/100 Réunissant les deux Cabernets, franc et sauvignon, ce vin est riche et charmeur, généreux en petits fruits rouges et fruits noirs (prune, cassis, mûre) très mûrs, presque compotés. Une pointe végétale revient en finale, peut-être due à un élevage peu interventionniste et peu de filtration. (12,5% alc.)

Au restaurant de l'Hostellerie du Peiffeschof (Arlon)



Château Tour des Gendres, Bergerac rouge, Merlot-Malbec 2018

81/100 Un assemblage Merlot-Malbec bien profilé Bergerac, un vin puissant et juteux, avec des arômes de cerises rouges et noires, une touche de menthol et un peu de poivre en finale. Entre tendresse et rigidité, un rien rustique, il mérite encore un peu de repos ou alors carafez-le pour compenser son extrême jeunesse. (14% alc.)

Le Clos du Culot (Wavre), Leymarie (Eghezée), Sobelvin (Liège), The Place To (Bruxelles), La Maison des Vins fins (Mons)



Château Pécany, Cuvée Pivoine, Monbazillac 2016 (bio)

87/100 La robe est d'une couleur or neuf avec une touche de cuivre. Le nez est plaisant, avec ses notes de miel, de fruits exotiques, d'amandes et d'orange confite, un profil que l'on retrouve en bouche avec une jolie fraîcheur. Belle énergie en bouche et plaisante longueur. Un vin de plaisir. (13,5% alc.)

L'amour des bonnes choses (Waterloo) – 17€



L'ancienne Cure, Sélection, Monbazillac 2015 (bio)

85/100 Robe or profond. Le nez est dense et s'ouvre de plus en plus dans le verre, avec des touches d'agrumes, de pain grillé et de botrytis. La bouche est agréable avec un beau moelleux, notes de fruits confits et d'ananas. Le vin n'est pas très complexe, mais souple et bien équilibré par une acidité juste. Plaisant. (13% alc.)

Calivin – 12€



Château Montdoyen, Un point, c'est tout !, Monbazillac 2014

82/100 Couleur jaune doré profond. Le nez est expressif et généreux, avec surtout de l'orange confite, des notes d'acacia et de kakis que l'on retrouve en bouche. Celle-ci possède une texture quasiment huileuse, avec un retour de fruits juteux. Légère lourdeur en fin de bouche. (12,5% alc.)

CWineplus by Koen Claes (Genk), Wijnhuis Vanden Bulcke (Roesselare), P&G Wines and Event (Halle) – 15 à 17€



Château Vari, Monbazillac 2015 (bio)

81/100 Robe dorée bien soutenue et brillante. Au nez, beaucoup de fruits confits, de raisins secs, de l'ananas mûr et du miel, avec une touche de fraîcheur. La bouche est concentrée, assez simple, avec un retour de raisins secs. Un vin idéal pour accompagner une pâtisserie ou des foies de volailles. (12,5% alc.)

Départ propriété 12€