

LES TRÉSORS CACHÉS DU SUD-OUEST


Vins de
Bergerac
Duras
100% SUD-OUEST FRANCE





100% SUD-OUEST FRANCE

Un vignoble authentique par nature

Berceau de l'humanité en France, le Périgord agenais est une mine de trésors culturels, gastronomiques, archéologiques et historiques. Des incomparables grottes de Lascaux aux précieux vestiges gallo-romains de Montcaret, des coteaux verdoyants aux paresseux méandres de la Dordogne, de la délicate omelette aux truffes au foie gras fondant et savoureux, la région est un enchantement pour le visiteur en quête de sensations et de plaisir. Dans ce contexte idyllique, la vigne a trouvé une place de choix.

Le vignoble de Bergerac et Duras s'est épanoui dès le moyen-âge, grâce à la Dordogne qui favorisa le commerce fluvial à destination de l'Angleterre. Situé au cœur du sud-ouest à quelques rangs de vignes de son voisin bordelais, il se distingue par une personnalité authentique. Terroir unique, le Périgord Agenais est une région bénie pour les vigneron tant le climat est propice à la vigne et le sol accueillant pour les ceps. L'environnement, magnifiquement préservé aspire à l'œnotourisme, un nouveau mode de loisir en pleine nature au milieu des propriétés viticoles. Enfin les hommes qui font le vin sont animés par un esprit de solidarité, et une quête permanente de l'excellence. Elle les conduit à préserver la biodiversité qui les entoure.

Ce respect de la qualité est récompensé aujourd'hui. Les vignobles du Sud-Ouest -au sein desquels les Vins de Bergerac et Duras ont une place de choix- sont nommés par le célèbre magazine américain Wine Enthusiast pour être élus « *Vignobles de l'année 2017* » aux très prisés Wine Star Awards !

*En feuilletant ces pages,
partez vous aussi à la découverte
de ce vignoble d'exception.
Bonne promenade !*



L'humanité dans un verre

Si l'on veut résumer en quelques mots le vignoble de Bergerac et Duras, les valeurs gasconnes viennent aussitôt à l'esprit : histoire, accueil, partage, gastronomie, équilibre entre l'homme et la nature...

Cette bienveillance que l'on appelle volontiers « *humanité* », a un pouvoir d'attraction irrésistible sur... l'humanité toute entière !

Pour s'en convaincre, il suffit d'observer le nombre d'étrangers férus d'œnotourisme et venus des quatre coins de la planète investir le Périgord agenais, pour profiter de son environnement préservé et de sa chaleur humaine exceptionnelle...

Un rêve de vigneron

Ici, tout concourt à la réussite des vins, à commencer par la passion des vignerons dont le savoir-faire et l'exigence ne se démentent jamais. Le climat océanique tempéré n'est pas étranger à ce succès, tant il paraît en harmonie avec la maturation de la vigne. La nature des sols contribue également à cette prouesse, avec un subtil équilibre entre l'imperméabilité et le drainage qui convient parfaitement aux différents cépages. **Résultat : 7 grands terroirs qui donnent naissance à 17 appellations, 5 couleurs, et autant d'arômes et de saveurs à découvrir !**

Un petit coin de paradis

Colonne vertébrale du vignoble, la Dordogne déroule ses méandres bordés de coteaux verdoyants, offrant aux visiteurs un spectacle où calme et volupté règnent en maîtres. Qu'il fait bon se balader en vélo sur les chemins de halage ou à travers les vignobles !

Quel plaisir de faire une halte dans l'une des 120 propriétés viticoles de la route des vins ! Quelle joie d'échanger autour d'un verre avec ces femmes et ces hommes au grand cœur, qui perpétuent une tradition millénaire ! Les chiffres parlent d'eux-mêmes : quelques 400 000 amateurs débarquent chaque année en Périgord agenais, attirés par ce paradis de la détente et par les plaisirs de l'œnotourisme.

Une vigne plurielle

Les vins de Bergerac et Duras sont à l'image des paysages et microclimats qui veillent à leur élaboration : ils représentent une incroyable diversité. À l'évidence, il y en a pour tous les goûts !

Les amoureux de vin blanc sec seront séduits par leur fraîcheur et leur franchise. La rondeur maîtrisée d'un Montravel, d'un Côtes de Duras ou d'un Bergerac les classe parmi les plus grandes cuvées de vin blanc au monde.

Ceux qui préfèrent les moelleux apprécieront la vivacité et les notes fruitées d'un Côtes de Bergerac, l'onctuosité d'une Rosette ou la finesse d'un Côtes de Duras.

Les aficionados de rosé auront un faible pour la complexité aromatique du Bergerac, ou la fraîcheur d'un Côtes de Duras, au parfum si caractéristique de fraise des bois.

Les adeptes du vin rouge n'auront que l'embaras du choix : à la jeunesse d'un Bergerac, ils pourront opposer la puissance et la générosité d'un Côtes de Bergerac, opter pour la finesse et l'élégance d'un Pécharmant, savourer l'intensité d'un Montravel ou l'attaque charpentée d'un Côtes de Duras.

Enfin, les passionnés de vins liquoreux seront subjugués par la puissance d'un Monbazillac, la complexité aromatique d'un Saussignac ou le caractère épicé d'un Haut-Montravel...

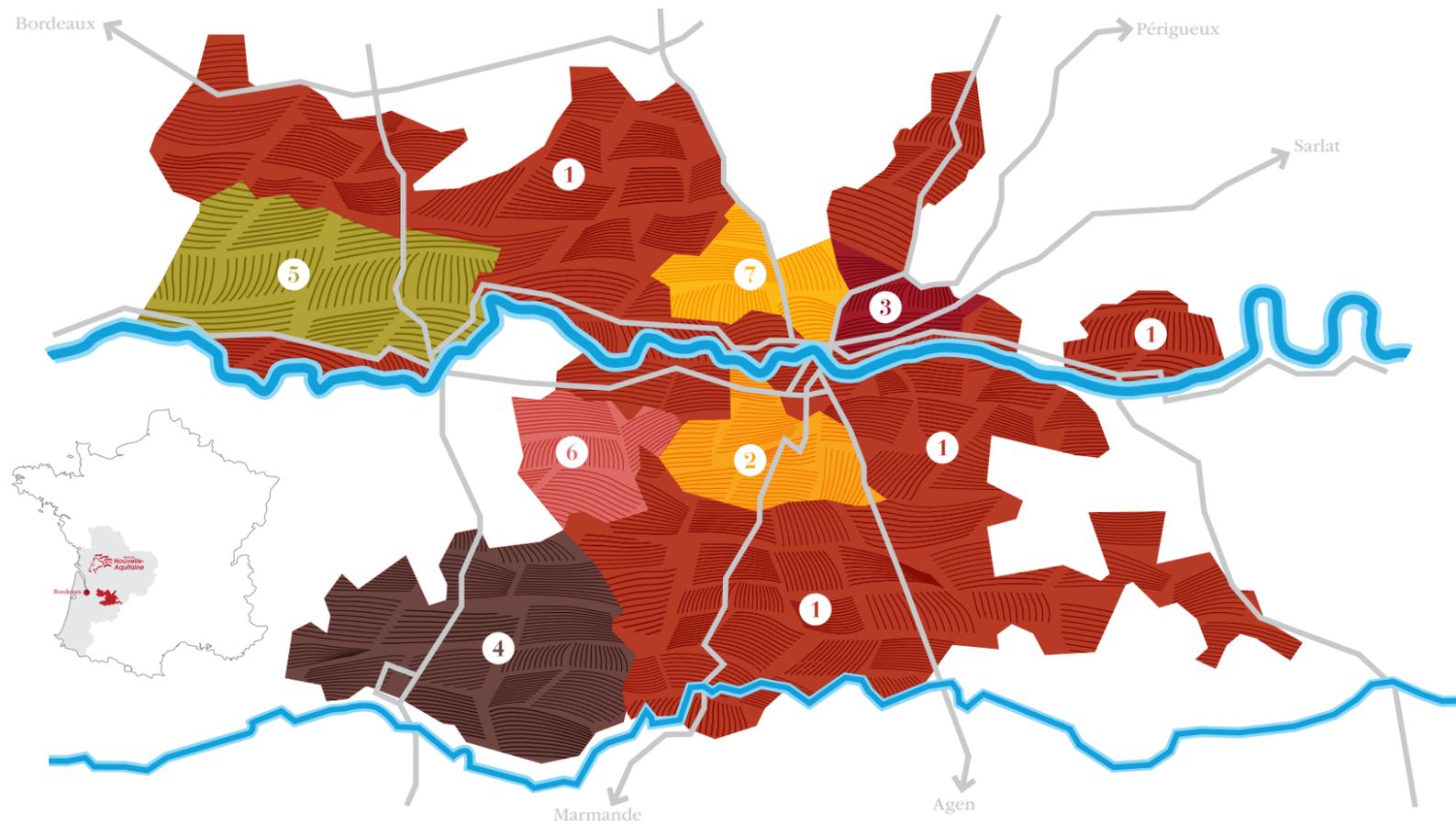
Découvrir la richesse des vins de Bergerac et Duras est une véritable expérience, qui mêle avec bonheur une nature originelle, un patrimoine historique unique et des rencontres merveilleuses. Un cocktail de sensations inoubliables, à vivre le plus vite possible !

Renseignements :
vins-bergeracduras.fr/visitez/oenotourisme

7 grands terroirs pour 17 vins d'appellations

Au cœur du sud-Ouest, sur un terroir naturellement enclin à la production de merveilles, le vignoble de Bergerac et Duras fait naître de grands vins en toute confidentialité

- 1 **Bergerac**
L'art de vivre ensemble !
- 2 **Monbazillac**
Quand noblesse rime avec raisin.
- 3 **Pécharmant**
Le charme discret.
- 4 **Duras**
Rebelle dans l'âme.
- 5 **Montravel**
Plus qu'une appellation, une philosophie.
- 6 **Saussignac**
L'exigence par nature.
- 7 **Rosette**
La renaissance d'un vignoble



Connus ou inconnus, toujours reconnus !

LES VINS DE BERGERAC ET DURAS EN 2017

Guide hachette
120 références



Guide Bettane + Dessauve
48 références



Concours de Bordeaux
84 médailles



Concours Général Agricole
81 médailles



Médailles Féminale
25 médailles



Bergerac

L'art de vivre ensemble !

À tout seigneur, tout honneur ! Le Bergerac, produit sur le terroir environnant la ville éponyme, est sans conteste, le vin fédérateur par excellence. Et pour cause, deux millénaires de tradition viticole, de solidarité et de valeurs partagées lui ont forgé cette solide réputation. Généreux, issu d'un terroir exceptionnel situé en bordure de la Dordogne, il possède tous les atouts pour séduire une clientèle d'amateurs et de connaisseurs.

Choyé par la nature

Principalement constitué de sols argilo-calcaires, le terroir de Bergerac réalise l'équilibre parfait entre fraîcheur et drainage, une caractéristique qui convient parfaitement au cépage Merlot. Les sols argilo-graveleux, constitués de pierres charriées par les cours d'eau, recueillent les suffrages du Cabernet Franc. Le climat océanique tempéré qui règne sur l'ensemble du vignoble est particulièrement adapté à l'épanouissement de la vigne : la pluie est au rendez-vous vers le mois d'avril, encourageant la pousse et faisant reculer le spectre destructeur du gel. La maturation des grappes bénéficie de l'ensoleillement d'été, de mai à août. Ensuite, l'été indien permet de concentrer les arômes du raisin, et les précipitations de fin d'année rechargent les nappes phréatiques. Bref, les conditions climatiques ont de quoi combler les vigneron ! C'est sans doute cette sérénité face à une nature bienveillante, qui les conduit à partager les richesses de leur terroir avec les gens de passage.

La convivialité en 5 leçons

Le Bergerac rouge est rond, souple et fruité, avec des notes intenses de fraise et de cassis. Sa couleur franche et brillante, sa simplicité et sa facilité en bouche en font le vin convivial par excellence. Il se consomme entre 15°C et 17°C, à l'apéritif, avec des viandes blanches ou rouges et avec un plateau de fromages. C'est un vin à boire jeune.

Le Bergerac rosé est également souple et aromatique, avec des notes florales ou de fruits rouges. Sa robe arbore toute une palette de roses du très pâle au flamboyant, en passant par le saumon, la brique, le pomelo, l'abricot... Vin « tranquille », il se marie avec toute sorte de mets. Sa température de dégustation se situe entre 8°C et 10°C. C'est le compagnon idéal pour un pique-nique ou un barbecue en famille ou entre amis.

Le Bergerac blanc est un charmeur, avec ses arômes d'agrumes, de fleurs séchées, de bois et d'épices. Il atteint le summum de la sophistication avec des assemblages très étudiés, élevés en barrique. Élaboré à partir de sauvignon blanc et gris, de sémillon et de muscadelle, il séduit d'emblée en bouche par son attaque vive et nerveuse. Remarquable sur du poisson et des fruits de mer, il se révèle aussi avec du fromage de chèvre. On le sert entre 8°C et 10°C.

Le Côtes de Bergerac rouge bénéficie d'une récolte plus stricte qui lui confère un profil taillé pour la garde (5 ans et plus). Charpenté et corsé, sa robe est rouge foncé, aux reflets violets. Sa riche palette aromatique s'étend des fruits rouges jusqu'aux épices, en s'attardant sur des notes de sous-bois et d'humus. Il est parfait pour accompagner des viandes rôties et du gibier. Pour le déguster dans les meilleures conditions, il est préférable d'ouvrir la bouteille 2h à l'avance et de la placer à température ambiante.

Le Côtes de Bergerac blanc est un vin soyeux et moelleux, aux arômes de fleurs, de fruits à chair blanche, pouvant évoluer vers des notes rôties et miellées. Sa robe jaune pâle tire vers l'or. Son originalité permet de le déguster avec des plats sucrés-salés ou de la cuisine exotique.



Bergerac en un clin-d'œil

L'appellation régionale Bergerac Rouge est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1936. Elle couvre l'ensemble du territoire bergeracois. Plus ancienne AOC de France, Elle a déjà fêté ses 80 ans d'excellence ! Le Côtes de Bergerac a obtenu l'AOC en 1955.



CHIFFRES-CLÉS

7 350
hectares de vignoble

800
producteurs

380 000
hectolitres par an en moyenne

CÉPAGES



Bergerac rouge et rosé, Côtes de Bergerac rouge
Merlot
Cabernet franc
Cabernet sauvignon
Malbec



Bergerac blanc, Côtes de Bergerac blanc
Sauvignon blanc et gris
Sémillon
Muscadelle

TYPICITÉ

Bergerac rouge
Fruité

Bergerac rosé
Fleuri

Bergerac blanc sec
Expressif

Côtes de Bergerac rouge
Intense

Côtes de Bergerac blanc moelleux
Suave

Monbazillac

Quand noblesse rime avec raisin

D'inspiration médiévale et Renaissance, le château de Monbazillac domine fièrement le vignoble de ses mâchicoulis, créneaux et tours circulaires. Construit par Charles d'Aydie au XVI^e siècle, épargné par la Révolution française et finalement racheté en 1960 par la cave coopérative de Monbazillac, son destin a toujours été lié au fleuron des vins liquoreux. Quoi de plus logique qu'un symbole de la noblesse soit devenu l'emblème d'un vin prestigieux élaboré à partir de pourriture... noble ?



Les fées se sont penchées sur son berceau

Si le Monbazillac est devenu le plus grand vignoble de liquoreux, ce n'est pas le fruit du hasard. Et pourtant, la légende raconte que le précieux nectar serait né d'un... oubli ! Au XI^e siècle, les moines de l'abbaye de Saint-Martin auraient tout simplement laissé passer le temps des vendanges, et ramassé le raisin tardivement malgré une maturité fort avancée. Ainsi serait né le premier vin liquoreux de Monbazillac ! C'est pendant la période située entre 1650 et 1750, nommée le « siècle hollandais », que les vins de Monbazillac acquièrent une notoriété au-delà des frontières. Élevé sur les coteaux pentus en bordure de la Dordogne, les cépages qui le composent (Sauvignon, Sémillon et Muscadelle) jouissent de conditions idéales pour développer le Botrytis cinerea, indispensable au processus de concentration en sucre du raisin. L'exposition au Nord et la proximité de la Dordogne favorisent les brouillards et l'épanouissement de la pourriture noble. Cette conjonction de circonstances heureuses est l'apanage des vins liquoreux, et ce depuis des siècles.

Le champion de la gastronomie

Elaborer ce nectar aux reflets d'or n'est pas une mince affaire. Tout le mérite en revient aux générations de vignerons qui, au fil des siècles, en vendangeant minutieusement à la main en plusieurs passages (tries successives) pour sélectionner les grains « nobles », ont su amener le Monbazillac à un équilibre incomparable entre fraîcheur, suavité, velouté et délicatesse. Plus grand vignoble de liquoreux du monde en termes de surface d'exploitation, le Monbazillac est considéré à juste titre comme l'un des meilleurs. Sa tonalité sucrée et sa grande capacité d'adaptation lui confèrent une modernité qui lui permet d'accompagner tout un repas. Irréprochable sur un foie gras, il se marie à la perfection avec des desserts fruités, notamment les fraises du Périgord. Les plus gourmands le dégusteront tout simplement seul, pour en apprécier pleinement ses merveilleux secrets : des arômes de miel, de fleurs d'acacia, de pêche, avec des notes de mirabelle et d'agrumes confits...



Monbazillac en un clin-d'œil

L'appellation Monbazillac est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1936. Parmi les premières de France, elle a déjà fêté ses 80 ans d'excellence!



CHIFFRES-CLÉS

2 300
hectares de vignoble

5 COMMUNES
Pomport
Rouffignac
Colombier
Saint-Laurent-des-Vignes
Monbazillac

100
producteurs

57 000
hectolitres par an en moyenne

CÉPAGES

 Sauvignon blanc et gris
Sémillon
Muscadelle

TYPICITÉ

Liquoreux
45g de sucre par litre de vin

Liquoreux
sélection de grains nobles
85g de sucre par litre de vin

Pécharmant

Le charme absolu

Situé au nord-est de Bergerac sur les coteaux bordant la rive droite de la Dordogne, le Pécharmant doit son nom chantant à la langue occitane, qui peut se traduire par « *colline (Pech) charmante* ».

Ce vignoble attachant peut se targuer d'être le plus ancien de la région de Bergerac, implanté il y a 2000 ans et bichonné au XI^e siècle par les moines du prieuré de Saint-Martin. Il hérite d'un sol difficile, mais d'une exposition au sud remarquable. Ce contraste unique produit un vin tannique complexe, à la personnalité affirmée et au charme incontestable.

Vous avez dit « gentlemen » ?

Alternant avec les rangs de vignes, le terroir verdoyant de Pécharmant offre au regard ses vergers bordés de bois, ses prés où s'ébattent de magnifiques chevaux. Des demeures de charme complètent le décor, investies par d'anciennes familles accueillantes, ravies de conter leur héritage et de partager leur passion... On pourrait presque se transporter de l'autre côté de la Manche, dans la campagne anglaise. Sans doute cette coïncidence de paysage a-t-elle donné aux vignerons ce légendaire flegme britannique ! Et il en faut pour jongler avec la multitude de minéraux qui composent le sol. L'assemblage des différents cépages requiert une maîtrise et un savoir-faire de tous les instants. Le résultat est à la hauteur du dur labeur qui l'a enfanté. Le Pécharmant allie puissance et élégance, générosité et souplesse. Inconditionnel de votre cave, où il peut séjourner de 7 à 15 ans, il a tout d'un grand !

Une valeur sûre

En matière de mets, le Pécharmant ne s'en laisse pas conter. Il s'accorde sans problèmes avec les produits forts en goût, tels que les fromages à pâte molle et à croûte lavée (Maroilles, Mont d'or, Munster, Époisses, Livarot, etc.). Il raffole des produits de terroir comme des recettes régionales. Viandes rôties, gibier, omelette aux cèpes ou aux truffes, lièvre à la royale, foie gras en brioche. Il ne délaisse pas pour autant la cuisine du monde avec laquelle il se découvre beaucoup d'affinités... La liste est longue pour ce roi de la table, ce prédateur des banquets qui arbore avec fierté sa belle robe rouge grenat, et qui n'a peur d'aucun plat. Ample et riche en bouche, son bouquet révèle des notes de fruits noirs, mûres et cassis, subtilement vanillées. Si sa maturation s'est opérée en fûts de chêne, des senteurs d'épices font leur apparition. Appellation recherchée, sa finesse et sa distinction en font le chouchou d'un croquant aux deux chocolats ou d'une bûche aux marrons du Périgord. Véritablement, le Pécharmant est à l'image de son nom : singulier, non conformiste, insaisissable et flamboyant, à découvrir absolument !



Pécharmant en un clin-d'œil

L'appellation Pécharmant est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1946.



CHIFFRES-CLÉS

405
hectares de vignoble

50
producteurs

14 000
hectolitres par an en moyenne

CÉPAGES



Merlot
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Malbec

TYPICITÉ

Intense
Puissant
Élégant



Duras

Rebelle dans l'âme

À Duras, la contestation est dans les gènes. Tout commence au mois de mai 1152, lorsqu'Aliénor d'Aquitaine épouse en secondes nocces Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. La région plonge dans des conflits qui vont durer trois siècles. La guerre de cent ans épargnera le vignoble, et il faudra attendre Charles VII pour mettre définitivement fin à l'invasion anglaise, le 9 octobre 1453. Si la paix est durable, elle n'en laisse pas moins des traces dans les esprits, à l'image d'une certaine Marguerite Donnadiou, alias Marguerite Duras. Romancière rebelle entrée en résistance pendant la seconde guerre mondiale, elle choisit un pseudonyme en souvenir de sa maison d'enfance à Pardaillan, située dans le vignoble des Côtes de Duras...

La diversité à l'honneur

À l'intérieur de ce territoire règne la biodiversité : point de monotonie, ni de monoculture mais le charme d'un paysage tout en rondeurs, celles des vallons qui alternent vignes, bocages, et champs de pruniers, avec un peu de bois pour parfaire l'harmonie du tableau. Du côté de Soumensac, adorable petit village, les vignes qui dominent le superbe lac tutoient celles du bergeracois, sur l'autre rive, côté Dordogne. Ce terroir riche produit toutes les couleurs de vins : blancs (secs et moelleux), rosés et rouges.

Duras, dur, dur de choisir !

Le Côtes de Duras rouge affirme son non-conformisme en présentant deux visages : celui d'un vin plein de vie à boire jeune, et celui d'un vin de garde sophistiqué, élevé en futs de chêne, qui développe une palette aromatique somptueuse. Les premiers offrent des notes de cassis et cerise, alors que les seconds évoluent vers le pruneau, le tabac et le cuir. Le vin jeune conviendra plus volontiers à un jambon de Bayonne, alors que le vieux s'épanouira sur des viandes rôties et de la cuisine de terroir.

Le Côtes de Duras rosé est idéal à consommer frais en apéritif, mais il a suffisamment de structure pour s'autoriser toutes sortes de mets. Remarquable sur les légumes, il met également en valeur le Poulet et le Cabécou du Périgord.

Le Côtes de Duras blanc sec, élaboré à partir de cépages nobles (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle), mais aussi de quelques variétés typiquement Sud-ouest (Mauzac, Ondenc), sont des séducteurs nés. Leurs arômes de buis, de chèvrefeuille, de violette et de fleur d'acacia expriment une grande délicatesse. Son terrain culinaire de prédilection reste le poisson et les fruits de mer, ainsi que les fromages de chèvre.

Le Côtes de Duras blanc moelleux révèle des arômes de fruits confits. Il s'accorde merveilleusement avec le foie gras, la dinde aux marrons du Périgord, du parmesan affiné ou un fondant au chocolat... Un vrai repas de réveillon !



Duras *en un clin-d'œil*

L'appellation régionale Côtes de Duras est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1937. Elle vient de fêter ses 80 ans d'excellence !



CHIFFRES-CLÉS

1 230
hectares de vignoble

200
producteurs

73 700
hectolitres par an en moyenne

CÉPAGES



Côtes de Duras rouge et rosé
Merlot
Cabernet franc,
Cabernet sauvignon
Malbec



Côtes de Duras blanc
Sauvignon blanc et gris
Sémillon
Muscadelle
Mauzac
Ondenc
Chenin blanc
Ugni blanc

TYPICITÉ

Côtes de Duras rouge
fruité ou intense
Côtes de Duras rosé
fleuri
Côtes de Duras blanc
sec ou moelleux

Montravel

Plus qu'un terroir, une philosophie

Quel meilleur ambassadeur pour un vignoble que l'un des plus grands philosophes humanistes de tous les temps ? Michel Eyquem de Montaigne (1533-1592), né au château de St Michel de Montaigne, en plein cœur des vignes de Montravel, s'est très certainement inspiré du vin local pour délivrer sa célèbre allégorie : « *On ne boit pas, on donne un baiser et le vin vous rend une caresse* ». À l'évidence, et lorsque l'on a goûté aux nectars de ce terroir, il avait amplement raison !

L'équilibre parfait

Héritier d'un sous-sol exceptionnel -une veine calcaire à astéries qui bénéficie aux meilleurs terroirs, de Montravel à Saint-Émilion- le vignoble produit des vins sous trois appellations : Montravel (blanc sec et rouge), Côtes de Montravel (moelleux) et Haut-Montravel (liquoreux). Très différents entre eux, ces vins ont pourtant un trait de caractère commun : ils sont merveilleusement équilibrés. À deux pas de Bordeaux, au détour du château de Saint-Michel de Montaigne ou du pressoir de Saint Méard de Gurson, on peut croiser cette nouvelle génération de vignerons et découvrir leur philosophie, faite d'humanisme et d'excellence. Comme le dit la devise gravée sur le col des bouteilles de Montravel : In monte revelationem : « *En montant, la révélation apparaît* ».

Un festival de saveurs

Le Montravel blanc sec révèle une très forte minéralité. D'une sublime fraîcheur, il développe des arômes de buis, d'agrumes, de pêche, et parfois d'ananas. La muscadelle apporte de légères tonalités de muscat et d'épices. Ce vin « plaisir », s'il est élevé en barriques, acquiert des parfums de clou de girofle, de pain grillé, d'amande et de noisette. Sa dégustation met en relief le jambon de Bayonne, une poularde du Périgord à la crème, un fromage de brebis Ossau-Iraty.

Le Montravel rouge se caractérise par une solide structure, une rare intensité et des tanins veloutés. Au nez, il dégage des senteurs de fruits rouges mûrs (cassis), d'épices, de tabac blond, parfois de cuir et de vanille. Il est impeccable lorsqu'il est servi avec un magret de canard, du gibier, mais aussi des langoustines grillées. Au rayon fromages, le Montravel s'accorde divinement avec le Trappe d'Échourgnac (fromage affiné à la liqueur de noix) ou une tomme de Savoie.

Le Côtes de Montravel, l'un des meilleurs blancs moelleux produit dans le Sud-ouest, fait l'objet de soins drastiques aussi bien pendant la viticulture que lors de la vinification. Sa robe jaune pâle aux reflets or cache des trésors d'arômes : agrumes confits, abricot, pêche, rehaussés de notes rôties, de miel et de cire. En bouche, il est d'une douceur extrême, soyeux et distingué. Il est le compagnon rêvé sur du foie gras poêlé, un soufflé au Roquefort, des aiguillettes de canard à l'orange. Il aime les desserts fruités autant qu'une croustade aux pommes ou un bavarois à la mangue.

Le Haut-Montravel liquoreux, nectar confidentiel par excellence (les producteurs se comptent sur les doigts d'une seule main !), cache en lui de précieux trésors. Les meilleurs terroirs de l'appellation lui sont réservés, et les vendanges en tries successives lui assurent des qualités organoleptiques phénoménales. À commencer par sa robe mordorée, ses arômes de pâte de fruit où se mêlent des notes doucement épicées, telles que la cannelle et le gingembre. À l'instar de ses complices, le Monbazillac et le Saussignac, sa classe lui permet d'accompagner tout un repas !



Montravel en un clin-d'œil

Le terroir compte 3 appellations : Montravel, Côtes de Montravel et Haut-Montravel. L'appellation régionale Montravel est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1937 pour le blanc (Elle vient de fêter ses 80 ans), et 2001 pour le rouge.



CHIFFRES-CLÉS

150
hectares de vignoble

35
producteurs

7 900
hectolitres par an en moyenne

CÉPAGES



Montravel rouge
Merlot
Cabernet franc
Cabernet sauvignon
Malbec



Montravel blanc sec
Côtes de Montravel
Haut-Montravel
Sauvignon blanc et gris
Sémillon
Muscadelle

TYPICITÉ

Montravel rouge
intense
Montravel blanc sec
Sec, fruité
Côtes de Montravel
moelleux, suave
Haut-Montravel
liquoreux, velouté



Saussignac

L'exigence par nature

Jouxtant les coteaux de Monbazillac, le vignoble de Saussignac n'a rien à envier à son grand frère, malgré une notoriété naissante. Blotties dans les replis de ses côtes, la faune et la flore sont préservées. La quête de l'excellence est la seule préoccupation des vignerons qui valorisent ce terroir aux allures de paradis... « *Vivons heureux, vivons cachés* », telle pourrait être leur devise, tant leur quotidien est en harmonie avec l'environnement.

Un signe qui ne trompe pas : la majorité des vignerons produisent en Agriculture biologique. Préserver ce que nous offre la nature, n'est-ce pas la meilleure preuve d'exigence ?



Vendanges et reconnaissance tardives

Déjà présent au IX^e siècle, le vignoble de Saussignac, d'origine monastique se développe au XII^e siècle sous l'impulsion des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Au début du XVI^e siècle, l'humaniste épicurien François Rabelais, fervent amateur du jus de la treille, rend hommage à ses amis « ...*les moines défricheurs de Monestier et grands buveurs de Saussignac...* » dans son célèbre roman « *Pantagruel* ». En 2005, le vin obtient enfin la reconnaissance qu'il mérite, avec sa propre Appellation d'Origine Contrôlée. Animés du plus grand respect envers leur terre généreuse, les vignerons (dont une grande proportion œuvre en bio), comme des jardiniers, portent un soin extrême à la vigne pour produire leur exceptionnelle cuvée de liqueux.

Une pépite dans un écrin

Exposé au nord sur une magnifique ligne de coteaux, spectateur immuable du cours tranquille de la Dordogne, le vignoble de Saussignac bénéficie de la proximité fluviale par la formation fréquente de brouillards. Cette humidité favorise le développement du Botrytis Cinerea, l'indispensable « *pourriture noble* ». Les sols argilo-calcaires sont particulièrement riches en fer, ce qui donne au vin ce goût à nul autre pareil. La richesse en sucre du fruit est exclusivement le résultat de la concentration naturelle du raisin par l'action de la pourriture noble, sans chaptalisation (ajout de sucre), ce qui oblige les vignerons à une cueillette des grains par tries successives manuelles des plus rigoureuses.

Déguster un Saussignac reste une expérience unique, une explosion d'arômes et de saveurs. Au nez, le bouquet révèle une richesse incomparable : des notes de fruits confits et de fruits secs (amande, noisette), d'abricot, de pêche, de cannelle, avec parfois une touche florale (chèvrefeuille, jacinthe). En bouche, le Saussignac réalise un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre, la fraîcheur et l'onctuosité, l'amplitude et la nervosité... Un vrai feu d'artifice !

Saussignac en un clin-d'œil

L'appellation régionale Saussignac est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 2005.



CHIFFRES-CLÉS

30
hectares de vignoble

15
producteurs

500
hectolitres par an en moyenne

CÉPAGES



Sauvignon blanc et gris
Sémillon
Muscadelle

TYPICITÉ

Liqueux

Rosette

La renaissance d'un vignoble

Dressant un arc de cercle de l'ouest au nord de la ville de Bergerac, le vignoble de Rosette est l'un des plus anciens du sud-ouest. Son territoire actuel correspond à la « *Vinée de Bergerac* », établie en... 1322 ! Il aurait pu couler des jours heureux pendant des siècles, c'était sans compter sur les aléas de la viticulture et les caprices de la nature. Ainsi, cette jolie appellation de vin blanc moelleux ne doit son salut qu'à quelques aventuriers exigeants et obstinés qui ont su être les artisans de sa renaissance...

Un mal pour un bien

En 1832, Antoine André Jullien, négociant en vin et œnologue français réputé, avait déjà repéré la Rosette, comme il l'écrivait dans sa Topographie de tous les vignobles connus : « *Bergerac, déjà cité pour ses vins rouges, récolte les meilleurs vins blancs non liquoreux de la rive gauche de la Dordogne : ils ont fort bon goût, du corps, de la sève et un bouquet agréable. On estime particulièrement ceux des crus nommés la Bruneterie, la Catte, Saint-Bris, Berbesson, Rosette et Rouay* ». Bien lui en a pris d'en consommer, car quelques dizaines d'années plus tard, le Phylloxéra faisait son apparition en Gironde (1866), puis détruisait la quasi-totalité des vignobles de Rosette, Monbazillac et Pécharmant (1881). Deux ans plus tard, l'ancien vignoble n'existe plus, les gelées de l'hiver 1882 ayant fait disparaître les rares pieds de vignes restants. Pourtant, il se relèvera, et L'AOC Rosette est reconnue par le décret du 12 mars 1946. Mais l'urbanisation galopante autour de Bergerac manque de l'anéantir de nouveau en 1980. La formidable énergie déployée par une poignée de jeunes vignerons qui se fixent un défi un peu fou au début des années 2000 a fait renaître la production de Rosette !

Pari gagné !

Heureusement, le terroir est soumis à des conditions propices à la culture de la vigne, entraînant une bonne précocité du raisin et une maturité optimale avant la récolte. Le résultat ne se fait pas attendre. Aujourd'hui, plus de 250000 bouteilles de ce vin confidentiel sont produites, ce qui prouve que l'engouement du public se dessine, et que la persévérance est récompensée. Sous sa robe jaune paille, le Rosette peut être fière de ses arômes fruités (agrumes, pêche, fruits exotiques) avec des notes florales (chèvrefeuille, fleur d'acacia) d'une grande distinction. Douce et vive en fin de bouche, ce vin moelleux se boit volontiers en apéritif, mais s'accorde merveilleusement avec un foie gras ou une poularde du Périgord. C'eût été dommage qu'un tel délice disparaisse... Le revers de son succès : les caves sont en rupture de stock en cours d'année !

Rosette en un clin-d'œil

L'appellation régionale Rosette est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1946.



CHIFFRES-CLÉS

44
hectares de vignoble

17
producteurs

900
hectolitres par an en moyenne

CÉPAGES



Sauvignon blanc et gris
Sémillon
Muscadelle

TYPICITÉ

Moelleux



Le Périgord, Terroir d'excellence

Fleuron de la gastronomie française, le Périgord agenais regorge de victuailles et de petits producteurs regroupés en filières d'excellence. On pense évidemment aux succulents vins de Bergerac et Duras, au foie gras fondant, à la truffe parfumée, aux cèpes charnus, au noix goûteuses, à la fraise délicieusement sucrée... Voici un petit aperçu des trésors gustatifs de ce terroir !



Le pruneau

Le pruneau d'Agen IGP, dont les qualités nutritionnelles sont reconnues, est issu de la prune d'Ente. Il faut en moyenne 3kg de prunes d'Ente pour faire 1kg de pruneaux d'Agen après séchage pendant 20h dans les fours, à une température de 70°C. Concentré en sucre, le pruneau d'Agen se conserve très bien. Il se consomme tel quel et agrmente avec bonheur une cuisine savoureuse : tajine, far, etc.

La noix

Obtenu grâce au mariage d'un savoir-faire ancestral avec des techniques modernes de production, la noix du Périgord est un produit de terroir dont la saveur et le croquant sont appréciés par les fins connaisseurs. L'AOP a redonné ses lettres de noblesses à ce fruit d'automne qui répond à des critères qualitatifs de production, d'élaboration et de conservation, régis par un cahier de charges stricts.

L'agneau

L'Agneau du Périgord, IGP et Label Rouge, est produit par 98 éleveurs. Cet agneau, issu de races rustiques locales, est élevé traditionnellement avec une longue période d'allaitement maternel au cours de laquelle il peut suivre sa mère au pâturage. Cette étape confère à la viande sa couleur rosée claire, une texture fondante et un goût délicat, peu prononcé.

Le foie gras

En Périgord, l'histoire du foie gras est une succession de rencontres et d'échanges : Amérique avec le canard de Barbarie et le maïs ramené au XVI^e siècle, Asie avec l'importation du canard de Pékin et très naturellement l'Europe, la France et plus particulièrement le Sud-Ouest, avec ses communautés paysannes imaginatives et les volatiles sauvages, canards et oies, progressivement apprivoisés sur leur axe de migration. Le XIX^e siècle, avec la mise au point des procédés de conservation par stérilisation, favorise l'émergence de conserveurs, particulièrement en Périgord. En diffusant leurs foies gras dans le monde entier, ils vont en faire l'un des fleurons de la gastronomie et du patrimoine culturel de la France. Le savoir-faire de nombreux artisans producteurs a été reconnu par l'attribution de l'IGP.

La fraise

La culture des fraises dans le Périgord remonte à 1895 ! Elle se cultivait alors entre les rangs de vigne. Dès 1997, la Fraise du Périgord fut la première fraise européenne à décrocher l'IGP. Avec des sols et un climat adaptés, les Fraises du Périgord se récoltent du printemps jusqu'au début de l'automne et leur chair savoureuse fait fondre les gourmets.

Le poulet, la poularde et le chapon

Les volailles fermières Label Rouge et IGP Périgord sont issues d'un terroir d'exception. Élevées en plein air, nourries avec une alimentation riche en céréales, elles profitent de cet environnement unique et préservé. Le Poulet, la Poularde et le Chapon du Périgord assurent une qualité gustative jamais démentie et vous invitent à cuisiner pour partager des instants gourmands inoubliables.

Le marron

Provenant de vergers implantés à moins de 700 m d'altitude, les marrons de variétés Marigoule, Bouche de Bétizac et Bournette sont conservés en chambre froide moins de deux jours après la récolte. Leur texture bien équilibrée entre le croquant et le pâteux, révèle une saveur sucrée et un goût intense persistant en bouche. Rigoureusement contrôlée, la production de marrons IGP est garantie également par le Label Rouge.

Le canard

Issus d'un canard de Barbarie mâle ou d'un mulard mâle, les produits du Canard à foie gras du sud-ouest se répartissent comme suit : les produits crus (foie gras, magret, cuisse, aiguillette, cœur, manchon, gésier) et les produits transformés (foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras avec ou sans morceaux, magret séché ou fumé, confit, comprenant les ailes, cuisses, magrets, manchons et gésiers). Le canard est nourri à base de maïs récolté dans le sud-ouest, élevé en plein air, gavé, abattu et transformé dans le Périgord. Ce soin rigoureux lui confère une saveur remarquable.



Le webzine de l'art de vivre en Périgord agenais, c'est le 247 !

Le magazine 247, « *Very Mag Trip en Périgord agenais* ® » est un concentré d'art de vivre, autour des vignobles de Bergerac et de Duras.

Dans ce magazine « *247 % vrai* », on parle de recettes, de culture, de balades, de shopping (avec des produits d'ici), on raconte les histoires des gens qui forgent ce territoire et lui donnent sa personnalité, sa valeur et sa force.

www.247lemag.fr

Suivez-nous sur les réseaux



Pour plus découvertes
www.vins-bergeracduras.fr

Suivez-nous sur les réseaux



Crédits Photos

- © Imazalrey
- © François Millo
- © One Wine production

Rédaction

Pierre Bléhaut
nomdunpetitbonhomme@orange.fr

Maquette

