

# Les Escapades

100% Périgord Attitude

**7 itinéraires gourmands  
au cœur du vignoble  
de Bergerac et Duras**

PRINTEMPS-ÉTÉ  
2019



Vins de  
Bergerac  
Duras  
100% SUD-OUEST FRANCE



Les  
*Escapades*  
100% Périgord Attitude



Les températures se font plus douces. Chartreuse, impérial, gazon, bouteille... Le camaïeu excite l'œil. Le printemps a fait entrer la campagne périgourdine dans sa période verte. La nature préservée partout respandit et diffuse une énergie vitale que tout être vivant avisé s'ingénie à capter. Les vigneron·ne·s dans leurs vignes, le chat sur la murette, les promeneurs sur les chemins blancs.

Bientôt, lorsque les corps se seront habitués à ce nouvel élan de sensualité, le dehors leur sera définitivement plus douillet que le dedans. Alors on ne craindra plus de passer de longues soirées sur les terrasses avec familles et amis. Sur la table, quelques jolis vins de Bergerac et Duras, et bien sûr de bons produits 100% Périgord.

Car si le grand air attise les appétits, les marchés aiguisent les gourmandises avec leurs étals parés de nouvelles couleurs, celles des fruits et légumes de printemps, délicieusement criardes. Cet instinct qui nous dit que tout ceci est bon pour nous : est-il inscrit dans nos gènes ? Un héritage de nos ancêtres chasseurs-cueilleurs qui il y a 18000 ans peignaient les murs de la grotte de Lascaux peut-être... Ils évoluaient aux temps glaciaires. Alors lorsque par chance ils trouvaient fruits et baies, le plan était simple : on se régale car qui sait ce que nous offrira demain ! Et si c'était ça la Périgord Attitude ? Savoir ce qui est bon pour nous, là, maintenant.



**Voici pour vous 7 idées d'escapades gourmandes au cœur du vignoble de Bergerac et Duras.**  
Nul doute qu'au contact de ce pays gâté par la nature, vous serez irrésistiblement gagnés par la Périgord Attitude.  
**Bon voyage !**

Vins de  
Bergerac  
Duras  
100% SUD-OUEST FRANCE



### Un trésor gastronomique

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, aux noix goûteuses, à la fraise délicieusement sucrée...

### Des signes officiels de qualité

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits qui bénéficient d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), et le Périgord regorge de trésors gastronomiques ayant obtenu cette reconnaissance.

### Un produit sous signe de qualité c'est la garantie :

- D'une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs,
- De conditions de production stricte validées par l'État,
- De contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État,
- D'une origine définie et d'une qualité supérieure.



### L'AOP : Appellation d'origine protégée

Désigne un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Il s'agit de la déclinaison au niveau européen de l'AOC.



### L'IGP : Indication géographique protégée

Désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.



### Le Label Rouge

Atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire.

À toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit doit répondre à des critères de qualité et à des exigences de contrôle. Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés afin de démontrer la qualité gustative du produit en Label Rouge.

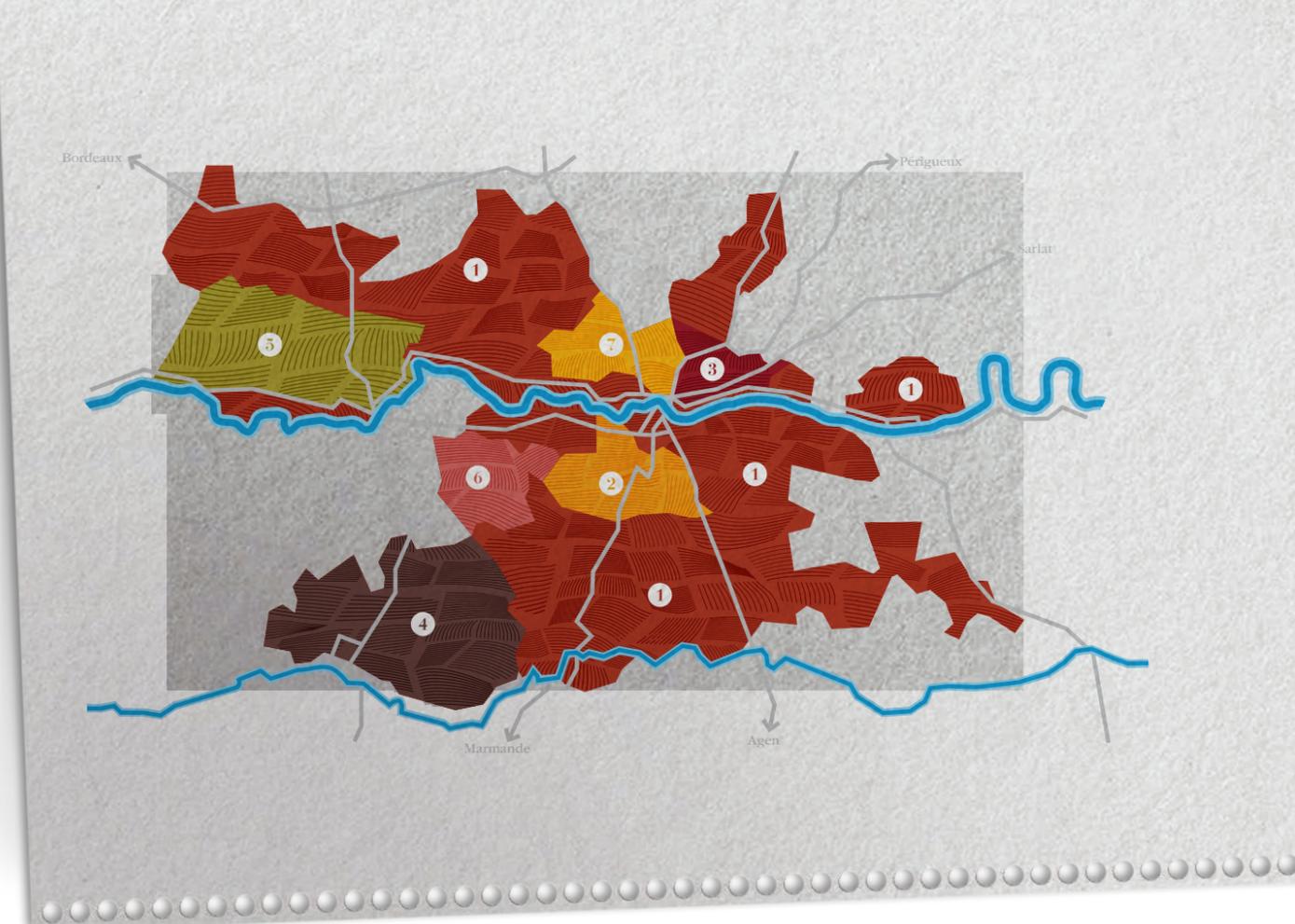


### La qualité en toute convivialité !

- Une nature préservée**
- Des paysages à couper le souffle**
- Une richesse patrimoniale sans égal**
- 18000 ans d'art de vivre**
- Des vins comme des pépites à (re)découvrir**
- Des artisans vignerons accessibles et accueillants**

Le vignoble de Bergerac et Duras, ce sont 7 terroirs d'exception révélés par le savoir-faire d'artisans vignerons exigeants. Avec plus de 2000 ans d'histoire et des AOP qui ont fêté leurs 80 ans d'excellence, le vignoble de Bergerac et Duras se distingue par sa diversité et ses vins de qualité pour tous les moments de la vie. Au gré de vos pérégrinations sur la Route des Vins, faites l'expérience de nos 7 grands terroirs et de la multitude de plaisirs et activités offerts par le vignoble. Chaque année, vous êtes plus de 400 000 à nous faire l'honneur de franchir les portes du vignoble pour découvrir les vins de Bergerac et Duras et les personnalités hautes en couleurs de ceux qui les font. À chaque saveur du Périgord et d'ailleurs, un vin de Bergerac et Duras s'accorde.

« La Périgord Attitude se boit sur place... et à emporter ! »



### 7 grands terroirs

- 1 Bergerac
- 2 Monbazillac
- 3 Pécharmant
- 4 Duras
- 5 Montravel
- 6 Saussignac
- 7 Rosette

### 5 couleurs

- Blanc sec
- Moelleux
- Liquoreux
- Rosé
- Rouge

### 10 appellations d'origine protégée

- Bergerac**  
sec • rosé • rouge
- Côtes de Bergerac**  
moelleux • rouge
- Côtes de Duras**  
sec • moelleux • rosé • rouge
- Monbazillac**  
liquoreux
- Saussignac**  
liquoreux
- Rosette**  
moelleux
- Pécharmant**  
rouge
- Montravel**  
sec • rouge
- Haut-Montravel**  
liquoreux
- Côtes de Montravel**  
moelleux



### Chiffres-clés

- 7 350 hectares**
- 380 000 hectolitres** produits par an (en moyenne)
- 800 producteurs**
- 5 caves coopératives**

### Cépages

- Rouges**  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec.
- Blancs**  
Sauvignon blanc et gris, Sémillon, Muscadelle, Mauzac, Ondenc, Chenin Blanc, Ugni blanc.

### Typicité

- Rouges**  
fruités, intenses
- Rosés**  
fleuris
- Blancs secs, moelleux, liquoreux**  
suaves, expressifs

## Escapade à MONTRAVEL

### Les vigneron humanistes

Si le vin n'est pas indispensable à l'alimentation de l'Homme, il semble essentiel à la nourriture de son esprit et contribue à la noblesse de son âme. Ce n'est pas le philosophe pionnier du mouvement humaniste Michel Eyquem de Montaigne, né en 1533 aux confins de l'appellation Montravel qui dirait le contraire.

Déclinés en 4 couleurs - blanc sec, moelleux, liquoreux et rouge - les vins de Montravel ont la finesse et la fraîcheur de leur terroir. Leur botte secrète : la minéralité.

### HIT DES BEAUX JOURS # 1

#### Le secret d'un barbecue réussi ?

Une viande de qualité bien sûr ! Agneau du Périgord, Magret de Canard IGP Périgord ou Poulet IGP Périgord vont faire chanter barbecues et planchas. Le plus dur sera de choisir. D'ailleurs, le doit-on vraiment ? Vous trouverez ces viandes d'exception directement à la ferme, sur les marchés de producteurs ou chez les bons artisans bouchers de la région.

**Le petit plus Périgord Attitude : le barbecue, c'est aux sarments de vigne sinon rien !**

Plus d'infos et recettes sur [www.perigordattitude.com](http://www.perigordattitude.com).



## ITINÉRAIRE GOURMAND

On nourrit son âme au **Château Michel de Montaigne**, demeure du célèbre auteur des Essais, où la visite guidée du château se termine par une dégustation.

24230 Saint-Michel-de-Montaigne.  
+33 5 53 58 63 93  
[www.chateau-montaigne.com](http://www.chateau-montaigne.com)

Puis on se nourrit tout court au restaurant **Le Pressoir**. Au menu : Foie Gras de Canard IGP du Périgord et vins du Château Moulin Caresse dont le nom est à lui seul une promesse.

**Le Pressoir**  
24610 Saint-Méard-de-Gurçon  
+33 5 53 80 56 78  
[www.opressoir.com](http://www.opressoir.com)

**Château Moulin Caresse**  
24230 Saint-Antoine-de-Breuilh  
+33 5 53 27 55 58  
[www.moulincaresse.fr](http://www.moulincaresse.fr)

Au **Domaine de Perreau**, on découvre la biodiversité en famille au cours d'une visite guidée avec la vigneronne Gaëlle Reynou-Gravier. Son vignoble parsemé de modules ludiques et pédagogiques fera le bonheur des petits comme des grands.

24230 Saint-Michel-de-Montaigne  
+33 5 47 56 01 61  
[www.domaineperreau.fr](http://www.domaineperreau.fr)

La nuit, on s'abandonne à la rêverie au **Domaine de l'Étang de Bazange** pour une expérience glamping au cœur de la nature périgourdine.

24130 Monfaucon  
+33 5 53 24 64 79  
[www.camping-bazange-dordogne.com](http://www.camping-bazange-dordogne.com)

#### QUAND FAIRE CETTE ESCAPADE ?

**Les 6 et 7 juillet pour L'été des Montravel**, la fête des vigneron de l'appellation Montravel.

**Le 24 juillet pour Croque ton 24**, le marché gourmand spécial jeunes producteurs du Domaine de Perreau.



# Escapade à PÉCHARMANT

## Un vignoble de gentlemen farmers

Aux portes de Bergerac, au cœur de l'ancienne Vinée Nord, châteaux et belles demeures parsèment ce vignoble qui jouit d'une biodiversité naturelle et maîtrisée remarquable avec ses bois, ses vergers et ses prés où pâturent d'élégantes montures. Charmants et délicieusement épicuriens, ses vigneronns, en véritables gentlemen farmers, contribuent à rendre ce coin de campagne inoubliable à l'instar des vins qu'ils y produisent : les rouges intenses et ciselés de Pécharmant.

### Prolongez cette escapade, partez à la découverte de la Noix du Périgord

À environ 20 minutes de Pécharmant, en prenant la RN21 direction Grun Bordas, on peut rendre visite à **Franck Monsallier, maître huilier et producteur de noix du Périgord au Moulin de la Gaumerie**. Franck presse toute l'année et explique volontiers son métier. Dans sa jolie boutique, on trouve de nombreux produits à base de noix du Périgord.

**Moulin de La Gaumerie**  
24380 Grun-Bordas  
+33 5 53 04 47 28  
[www.monsallier.fr](http://www.monsallier.fr)

#### Le saviez-vous ?

Cro-Magnon croquait déjà des noix ! Leur présence il y a 17 000 ans a été révélée par des fouilles archéologiques sur le gisement de Peyrat en Dordogne. Poursuivez votre découverte de la Noix du Périgord en suivant la Route de la Noix !

À retrouver sur [www.noixdupergord.com](http://www.noixdupergord.com)  
ou dans les Offices de tourisme.



## ITINÉRAIRE GOURMAND

Au cœur de l'ancienne Vinée Nord, une balade le long de la boucle de Pécharmant, vous mènera au **Domaine du Haut-Pécharmant** chez Mylène et Didier Roches. Arrêtez-vous à la boutique demander le guide de visite très instructif avant de poursuivre votre exploration des vignes. Après avoir profité de la vue, rendez-vous au caveau pour une dégustation et la visite du petit musée du domaine.

24100 Bergerac  
+33 5 53 57 29 50  
[www.haut-pecharmant.fr](http://www.haut-pecharmant.fr)



Située dans une autre partie de l'appellation, sur la commune de Lembras, la vigneronne Katia Coutelier-Ollivier vinifie au **Domaine Le Martinat** des cuvées de Pécharmant en édition limitée dont la bien nommée L'Inattendue élevée en jarre de terre cuite. Un accueil confidentiel au cœur des vignes et des bois.

24100 Lembras  
+33 6 69 15 42 19  
[katiacoutelierollivier@yahoo.fr](mailto:katiacoutelierollivier@yahoo.fr)

Si comme prévu cette balade vous a mis les papilles en éveil, rendez-vous au **Bistrot du Presbytère** pour vous régaler de délicieux plats traditionnels dans le cadre bucolique du petit village de Queyssac. Pensez à réserver car ce sympathique restaurant rencontre à l'année un joli succès auprès des locaux qui y ont leurs habitudes.

24140 Queyssac  
+33 5 53 58 73 36  
[www.bistrot-presbytere-queyssac.fr](http://www.bistrot-presbytere-queyssac.fr)

Le grand air vous a fatigué ? Rendez-vous à **L'Ostal de Pombonne** qui propose gîte et chambres d'hôtes de charme tout près du vignoble de Pécharmant.

24100 Bergerac  
+33 5 47 56 01 13  
[www.ostaldepombonne.fr](http://www.ostaldepombonne.fr)

### QUAND FAIRE CETTE ESCAPADE ?

Le 6 septembre, à l'occasion du festival **Jazz en Chai** au Château de Tiregand à Pécharmant.

24100 Creysse  
+33 5 53 23 21 08  
[www.chateau-de-tiregand.com](http://www.chateau-de-tiregand.com)



## Escapade à ROSETTE

### Un vignoble pour happy few\*

Sur les terres de l'ancienne Vinée Nord de Bergerac, une poignée de vignerons élabore le Rosette, ce vin moelleux tout en fraîcheur au parfum si délicat. Les collines de Rosette, en hémicycle vers le Sud, donnent des grappes idéalement gorgées de soleil à l'origine d'une production confidentielle de 300 000 bouteilles par an.

Un club restreint de 17 vignerons veille jalousement sur les secrets de fabrication de ce vin réservé aux initiés. Ferez-vous partis des privilégiés ?

*\*une poignée d'heureux initiés*

## HIT DES BEAUX JOURS # 2

### La fraise du Périgord

Pourquoi ne pas prolonger votre escapade à Rosette par un détour au cœur du pays de la fraise ? À seulement 20 minutes de Rosette via la RN21, le charmant village de Vergt est la capitale de la fraise du Périgord. Ne manquez pas la grande Fête de la Fraise qui y sera donnée le dimanche 19 mai 2019 !

### Le saviez-vous ?

La fraise du Périgord, un super allié diététique. Comptant seulement 28 calories pour 100 grammes (environ 8 fraises), elle est aussi composée de nombreux antioxydants comme la vitamine C et les flavonoïdes. Elle se classe d'ailleurs parmi les 10 aliments les plus riches en antioxydants !

Pour connaître les marchés de producteurs de Dordogne où débusquer la fraise du Périgord, rendez-vous sur [www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com).



## ITINÉRAIRE GOURMAND

Depuis les hauteurs du **Château du Rooy**, on profite de la plus belle vue de Bergerac et de l'accueil personnalisé de Laetitia et Gilles Gérard. Le couple de vignerons producteurs de Rosette et Pécharmant, a reçu cette année le prix d'excellence au Concours Général Agricole.

**24100 Bergerac**  
+33 5 53 24 13 68  
[www.chateau-du-rooy.com](http://www.chateau-du-rooy.com)

Dare-dare, on file ensuite discuter art avec le vigneron Charles Blanc du **Château Montplaisir**. Les étiquettes de ses cuvées trahissent sa sensibilité, tout autant que les festivals qu'il accueille chaque été au château.

**24130 Prignonrieux**  
+33 6 81 05 69 64  
[www.chateau-montplaisir.com](http://www.chateau-montplaisir.com)

Le soir, après un dîner au **Rouge et le Verre**, une dernière balade sur les quais du port de Bergerac, et on s'endort dans l'une des jolies chambres du **Clos d'Argenson**. Situées au cœur de Bergerac, ces chambres d'hôtes de charme vous feront passer une nuit hors du temps.

**Le Rouge et le Verre**  
24100 Bergerac  
+33 5 53 24 30 63  
[www.lerougeetle verre.eatbu.com](http://www.lerougeetle verre.eatbu.com)  
**24100 Le Clos d'Argenson**  
Bergerac  
+33 6 12 90 59 58  
[www.leclosdargenson.com](http://www.leclosdargenson.com)

### QUAND FAIRE CETTE ESCAPADE ?

Les 7 et 8 juin pour le Festival de La **Claque** (spectacles et concerts), au Château Montplaisir.

Le 17 août pour la **Rosette Night** : concert et bar à vin des vignerons de Rosette sur le port de Bergerac.



# Escapade à BERGERAC

## Le goût du partage

Une grillade entre amis et un Bergerac rouge fait déjà de l'œil à votre côte de bœuf. Des huîtres dégustées sur un coin de comptoir ? Avec un Bergerac blanc sec naturellement ! Et pour faire écho à la gourmandise et la fraîcheur d'un melon roi des tables d'été, un Côtes de Bergerac moelleux sera tout simplement parfait.

Vous l'aurez compris, les vins de Bergerac excellent dans tous les moments de partage, qu'ils soient prémédités... ou parce que l'occasion a fait le larron !

Les vins de Bergerac sont produits sur l'ensemble de l'aire d'appellation qui s'étend à l'Ouest des portes de la Dordogne, au Sud-Est vers le pays des bastides. Nous vous proposons cette fois-ci de découvrir la très british bastide d'Eymet.



# ITINÉRAIRE GOURMAND

## AUTOUR D'EYMET

De bon matin, direction Saint-Aubin-de-Cadelech chez la famille Landat, au **Domaine du Siorac**. Muriel, votre guide d'un jour vous mènera à travers les vignes et les chais de son domaine en conversion bio avant de vous faire découvrir sa large gamme de vins. N'hésitez à y aller en famille : une chasse au trésor connectée amusera beaucoup les enfants et les ados !

**24500 Saint-Aubin-de-Cadelech**  
**+33 5 53 74 52 90**  
[www.domainedusiorac.fr](http://www.domainedusiorac.fr)

Rendez-vous ensuite à Eymet. Cette superbe bastide a la particularité de compter parmi ses habitants de nombreux sujets de sa Majesté la Reine d'Angleterre. Un arrêt au pub vous le confirmera ! Un petit creux ? Installez-vous confortablement à **La Cour d'Eymet** pour déguster une cuisine raffinée mettant diablement en valeur les produits du Périgord.

**24500 Eymet**  
**+33 5 53 22 72 83**  
[www.la.cour.deymet@wanadoo.fr](mailto:www.la.cour.deymet@wanadoo.fr)

Après cette belle journée, prêts à passer la nuit dans **La Cabane à Papi** ? Rassurez-vous, elle n'a rien d'une bicoque. Bien au contraire, en pleine nature à Thénac, Doriane et Julien Boucher, les vignerons bio du Château Haut-Fongrive proposent un lodge original super équipé et un accueil au top. Mention spéciale pour le jacuzzi et son sauna-tonneau !

**24240 Thénac**  
**+33 6 81 65 85 37**  
[www.lacabaneapapi.fr](http://www.lacabaneapapi.fr)



**QUAND FAIRE CETTE ESCAPADE ?**  
**Le 20 juillet pour le marché gourmand**  
à la ferme du Domaine du Siorac.

## HIT DES BEAUX JOURS # 3

### La Vinata ouvre la saison œnotouristique !

Chaque année à l'Ascension, la Route des Vins de Bergerac et Duras fête le lancement de la saison œnotouristique à l'occasion de La Vinata.

#### Jour 1

Les vigneron·nes de la Route des Vins investissent le temps d'une journée le centre historique de Bergerac pour proposer aux habitants et aux touristes de passage un grand parcours découverte des 7 terroirs du vignoble : Bergerac, Duras, Montravel, Pécharmant, Rosette, Saussignac et Monbazillac. Muni d'un carnet et d'un verre à dégustation, on se presse sur les stands pour déguster et échanger avec les vigneron·nes. Sur place, on peut bien sûr se restaurer avec de bons produits fermiers, et participer aux diverses animations prévues. La journée se termine dans la convivialité par un grand bal populaire.

#### Jour 2

Les domaines de la Route des Vins ouvrent leurs portes ! Toute la journée, visites guidées, dégustations et animations sont prévues chez les vigneron·nes. Une belle façon de prolonger l'expérience de découverte initiée la veille mais au cœur des vignes cette fois.

**Cette année, La Vinata 3<sup>e</sup> édition aura lieu place Barbacane à Bergerac le vendredi 31 mai et les portes ouvertes le samedi 1<sup>er</sup> juin. Les vigneron·nes de la Route des Vins de Bergerac et Duras comptent sur vous !**



## Un été haut en couleur !

On ne s'ennuie pas dans le vignoble de Bergerac et Duras ! Aux beaux jours, de nombreux événements vous permettront de découvrir vins et autres gourmandises du Périgord Agenais. Save the date !

#### Les apéros Saussignac

tous les lundis du 01 juillet au 02 septembre, à Saussignac

#### Monbazillac en folie

8 et 9 juin à Monbazillac

#### L'été des Montravel

6 et 7 juillet, au Château de Montaigne

#### Les vins de Bergerac en fête

13 juillet et 04 août, sur le port de Bergerac

#### Festival des ploucs »

Before vendredi 5 juillet et festival le samedi 6, à Saussignac

#### Bars à vin éphémères sur le port de Bergerac

- 26 juillet : Monbazillac et Pécharmant
- 02 août : Montravel et Saussignac
- 09 août : Côtes de Duras

#### Rosette Night

17 août, sur le port de Bergerac

#### Duras fête son vin

10 août à Duras

## Escapade à MONBAZILLAC

### Le pays des liqueureux gastronomes

Partez à la conquête de la célèbre côte Nord de Monbazillac, plus grande appellation de liqueureux au monde ! Dignes héritiers d'un savoir-faire ancestral, les vignerons de Monbazillac ont relevé avec brio le défi de la modernité avec des liqueureux au goût du jour.

Travaillés avec finesse et complexité aromatique, ils sont assurément doués pour la gastronomie. Classiques efficaces à l'apéritif avec quelques toasts de foie gras de canard IGP du Périgord. Sublimes en plat de résistance tutoyant un poulet fermier du Périgord au Monbazillac. Surprenants avec un fromage à pâte persillée comme le Roquefort. CQFD !

#### Prolongez cette escapade, suivez la route du Foie gras du Périgord

Accompagner sa dégustation de Monbazillac de quelques toasts de foie gras est un classique : pourquoi boudier son plaisir ! Prolongez votre escapade à Monbazillac en suivant **la Route du Foie gras du Périgord**.

À quelques kilomètres seulement, rendez par exemple visite à David Soulat, maître artisan transformateur de canards gras à Sigoulès. À vous confits, magrets séchés ou fumés, rillettes et bien sûr foie gras de canard IGP du Périgord !

**Edmond de la Closerie**  
24240 Sigoulès  
+33 5 53 58 47 10

Découvrez les autres étapes de la Route du Foie gras du Périgord grâce l'application mobile et ipad Foie gras du Périgord sur [www.foiegras-perigord.com](http://www.foiegras-perigord.com).



## ITINÉRAIRE GOURMAND

L'emblématique **Château de Monbazillac**, juché sur la côte Nord tel un château de conte de fée est un incontournable. Propriété des vignerons de la cave coopérative de Monbazillac, le château est doté de salles d'exposition permanentes consacrées à diverses thématiques dont le vin de Monbazillac. Il programme aussi régulièrement de très belles expositions d'art contemporain. Dégustation et visites guidées sont proposées aux visiteurs.

24240 Monbazillac  
+33 5 53 61 52 52  
[www.chateau-monbazillac.com](http://www.chateau-monbazillac.com)

Pour le déjeuner, on réserve au restaurant gastronomique **La Tour des Vents**. Pour la cuisine du chef étoilé Damien Fagette qui sublime comme personne des produits locaux issus des filières d'excellence périgourdines. Mais aussi pour la vue panoramique sur la vallée de la Dordogne : à couper le souffle.

24240 Monbazillac  
+33 5 53 58 30 10  
[www.tourdesvents.com](http://www.tourdesvents.com)

Après le déjeuner, traversez la route pour rendre visite à Kevin Jarzaguet au **Château Malfourat**. Ce jeune vigneron, dont le vignoble est situé au point le plus haut de l'appellation, vous fera partager avec force conviction son quotidien au cœur des vignes.

24240 Monbazillac  
+33 5 53 58 30 63  
[www.chateau-malfourat.fr](http://www.chateau-malfourat.fr)

Vous avez décidé de faire cette escapade avec votre tribu ? Louez le très beau **gîte Les Sources** du Vignoble du Domaine de Grange Neuve à Pomport qui peut accueillir jusqu'à 13 personnes !

24240 Pomport  
+33 5 53 58 42 23  
[www.gitegrangeneuve.fr](http://www.gitegrangeneuve.fr)

#### QUAND FAIRE CETTE ESCAPADE ?

**Les 8 et 9 juin pour Monbazillac en folie**, la fête originale et décalée des vignerons de Monbazillac : course à obstacles, dégustations et animations vous attendent !



## Escapade à SAUSSIGNAC

### Les gardiens de la nature

Pour vivre heureux, préservons notre havre de paix et de nature ! Telle pourrait être la devise du vignoble de Saussignac où sont élaborés de racés et aériens liquoreux. Animés du plus grand respect pour ce petit coin de paradis, les vignerons de Saussignac, dont une grande partie œuvre en bio, y soignent leurs vignes tels des jardins extraordinaires. Idéalement champêtre avec ses coteaux somptueux, leur vignoble est l'endroit parfait pour se reconnecter avec soi-même et la nature entre hébergements éco-friendly au cœur des vignes, restaurants pour fines gueules et vignerons bons comme le pain.

### HIT DES BEAUX JOURS # 4

#### Les glaces artisanales fermières

En Périgord, on peut se procurer directement à la ferme ou sur les marchés de producteurs de véritables glaces artisanales fermières. Et croyez-nous, c'est pur délice ! Voici 2 adresses que le bon sens voudrait que l'on tienne secrètes mais la Périgord Attitude, c'est aussi partager ses bons plans.

**La Chèvrerie du Charmat**  
24240 Ribagnac  
+33 6 80 20 39 19  
[www.lachevrerie Ducharmat.com](http://www.lachevrerie Ducharmat.com)

**Les Glaces d'Eydi**  
24520 Saint-Germain-et-Mons  
+33 6 84 84 30 99  
[www.lesglaceseydi.fr](http://www.lesglaceseydi.fr)

Notre péché mignon ? La coupe glacée à la crème de marron du Périgord !

#### Le Marron du Périgord se dévoile

Marigoule, Bouche de Bétizac, Bournette sont les doux noms des variétés autorisées à produire des Marrons Label Rouge. Particulièrement sucrées, elles sont aussi très faciles à éplucher et sans cloison. Avec sa chaire fondante et bourrée d'énergie, le Marron Label Rouge est un champion de la nutrition. Riche en magnésium, il est aussi un super allié pour lutter contre le stress et la fatigue.

Pour en savoir plus sur le Marrons Label Rouge, rendez-vous à La Maison de la Châtaigne à Villefranche-du-Périgord ou sur le site [www.marronduperigord.fr](http://www.marronduperigord.fr).



## ITINÉRAIRE GOURMAND

Plongez au cœur de la nature généreuse de Saussignac en suivant de bon matin **le chemin de la boucle de Saussignac**. Cette randonnée accessible au départ de l'église du village vous mènera à travers les vignes et les prés entre châteaux et belles demeures. Faites par exemple étape au **Château le Tap** où les vignerons bio Mireille et Olivier Roches seront ravis de vous accueillir.

24240 Saussignac  
+33 5 53 27 53 41  
[www.chateaufeely.com](http://www.chateaufeely.com)

La promenade vous aura ouvert l'appétit ? **La Famille Moutier**, une véritable institution, vous attend à Thénac pour un repas traditionnel périgourdin à base de produits majoritairement bio et issus des filières d'excellence. Pensez à réserver au moins 24h à l'avance.

24240 Thénac  
+33 5 53 57 92 41  
[www.famillemoutier.com](http://www.famillemoutier.com)

À Saussignac, les artistes ont leurs habitudes. Des expositions sont régulièrement proposées au **Château de Saussignac** et dans le tout nouveau café associatif du village installé dans l'ancienne poste : **Le Timbré**. On vous conseille également d'aller à la rencontre de **la famille Sadoux au Château Court-les-Mûts** où vous attendent un vigneron poète (réclamez lui quelques vers) et une vigneronne qui est aussi... bijoutière ! Ses très originales créations faites à partir de vrilles de vigne sont aussi élégantes que les vins du château.

24240 Razac-de-Saussignac  
+33 5 53 27 92 17  
[www.court-les-muts.com](http://www.court-les-muts.com)

Morphée vous tend les bras ? Direction **le Wine lodge du Château Feely**. Les vignerons en biodynamie Caro et Sean Feely y ont transformé d'anciennes granges en superbes hébergements éco-friendly au cœur des vignes pour des nuits inspirantes et ressourçantes.

24240 Saussignac  
+33 5 53 22 72 71  
[www.chateaufeely.com](http://www.chateaufeely.com)

#### QUAND FAIRE CETTE ESCAPADE ?

Le 25 mai pour le convivial et intergénérationnel Jazz à Saussignac.



# Escapade à DURAS

## Le cœur sur la main

Au cœur d'un vignoble grand comme la main, les vignerons de Duras produisent des vins inspirés par une campagne à l'allure de petite Toscane.

Déclinés en 4 couleurs - rouge, rosé, blanc sec, et moelleux, les vins de Côtes de Duras ont de la personnalité, à l'instar du fier Château des ducs, emblème de l'appellation, qui accueille chaque année le 2<sup>e</sup> week-end d'août leur grande fête des vignerons.

Allez à leur rencontre car ces vignerons artisans ont le sens de l'accueil, savent comme personne recevoir et partager leurs secrets de vigne et de vin.



## ITINÉRAIRE GOURMAND

C'est mercredi ? **Rendez-vous à Berticot, la cave coopérative des vignerons de Duras pour les Mercredis du Bio.** Le long d'un parcours pédagogique très instructif au cœur des vignes en bio, un vigneron vous fera découvrir son métier et visiter les chais très impressionnants de la cave. À l'issue de la visite que les enfants apprécieront tout autant que les plus grands, chacun pourra déguster jus de raisin et vins bios.

47120 Duras  
+33 5 53 83 75 47  
[www.berticot.com](http://www.berticot.com)



Pour le déjeuner, rendez-vous au cœur de la bastide à **Chai et Rasade**, un sympathique bar à vin où vous trouverez planches de charcuterie et fromages locaux pour accompagner votre dégustation.

47120 Duras  
+33 5 53 93 20 20

À l'instar de la romancière Marguerite Duras, les paysages qui vous entourent vous inspirent ? **Le Domaine du Grand Mayne** vous invite à cultiver votre âme d'artiste et propose ateliers photo, peinture, ou création d'étiquettes avec les enfants. On peut aussi tout simplement visiter le domaine et déguster la large gamme de vins produits.

47120 Villeneuve-de-Duras  
+33 5 53 94 74 17  
[www.domaine-du-grand-mayne.com](http://www.domaine-du-grand-mayne.com)

Pour une nuit au cœur des vignes et des pruniers d'ente, direction **le Domaine de Ferrant** à Esclottes où Marie-Thérèse et Denis Vuillien vous accueillent à la Villa des Sarments, 2 gîtes modernes et parfaitement équipés. En saison, ils organisent régulièrement des apéro-concerts à l'Aréna, la belle salle de réception du domaine située à 2 pas du gîte.

47120 Esclottes  
+33 5 53 84 45 02  
[www.domainedeferrant.com](http://www.domainedeferrant.com)

### QUAND FAIRE CETTE ESCAPADE ?

Le 10 août pour la 29<sup>e</sup> édition de Duras fête son vin.

## Le vignoble de Bergerac et Duras, une région multi-primée à découvrir sans plus attendre !

Sur la Route des vins de Bergerac et Duras, on ne s'ennuie jamais. De 7 à 77 ans, en couple, entre amis ou encore en famille, les vigneronnes ne manquent pas d'idée pour vous faire vivre des expériences intenses et mémorables. Véritable terre d'accueil, le Périgord Agenais n'a pas fini de vous surprendre.

Après les WINE STAR AWARDS aux États-Unis en 2018, le vignoble vient d'être également récompensé lors des ITER VITIS AWARDS pour ses actions œnologiques parmi 28 dossiers français.

Le **Domaine du Grand Mayne** à Duras élu coup de cœur du jury de la 16<sup>e</sup> nuit des BEST OF WINE TOURISM. Le 23 octobre dernier, Duras a fait mouche à Bordeaux. Un vrai coup de cœur décerné par le jury qui a été sensible à l'originalité et la diversité de leur offre œnologique.

Plus d'infos sur [www.domaine-du-grand-mayne.com](http://www.domaine-du-grand-mayne.com)



## Nouvelle Maison des vins de Bergerac

Vaisseau amiral du vignoble de Bergerac et Duras, c'est un tout nouveau concept qui verra le jour le 1<sup>er</sup> juillet, véritable figure de proue de l'œnotourisme en plein essor de la région. Le site réunira en un seul lieu avec une vue à 360° sur l'ancien port et la Dordogne un espace d'accueil tourisme et la maison des vins assortie d'un bar à vin « atelier expérimental ».

Le visiteur pourra expérimenter une formule dégustation des appellations bergeracoises avec un échantillonnage des produits emblématiques du Périgord sous signe de qualité (Foie Gras, Canard, Poulet Fermier, Agneau, Marron, Noix, Fraise), dans les salons de la maison des vins ou, mieux, sur la terrasse du 1<sup>er</sup> étage avec vue imprenable sur la Dordogne.

D'autres expériences de dégustation thématiques originales seront à découvrir au fil des saisons.

Côté cour, le fameux Cloître des Récollets, datant du 17<sup>e</sup> siècle, superbement mis en valeur avec ses magnifiques galeries sera à redécouvrir.

**Port de Bergerac**

Ouverture prévue le 1<sup>er</sup> juillet

Horaires d'ouverture prévus : 10h > 19h30



## Maison des vins de Duras un espace de découverte et de détente

En empruntant le chemin au pied du Château, vous arriverez à la Maison des Vins de Duras, point de départ de votre découverte du Vignoble. Plus qu'une boutique, c'est un parcours initiatique qui vous y attend : une exposition ludique et interactive est en accès libre pour comprendre le métier de vigneron ainsi que l'univers du Vin, toutes les couleurs de vins en AOC Côtes de Duras sont disponibles à la dégustation et à la vente. Et, le parc est à votre disposition pour une balade ou un pique-nique devant une vue splendide sur l'horizon Duraquois...

130 route du stade

Fonratière

47120 DURAS

Ouvert toute l'année (sauf janvier)





Pour plus de découvertes  
[www.vins-bergeracduras.fr](http://www.vins-bergeracduras.fr)

Suivez-nous sur les réseaux



**Crédits Photos**

© Imazalrey  
© François Millo  
© One Wine production

**Rédaction**

Alexandrine Bourgoïn, CEnostory

Maquette

[biensurlecollectif.com](http://biensurlecollectif.com)



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

Le magazine 247, « Very Mag Trip en Périgord agénais » 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](http://www.247lemag.fr)

Suivez-nous sur les réseaux

