



Vins de
Bergerac
Duras

100% SUD-OUEST FRANCE

**18 000 ANS
D'ART DE VIVRE**



*Un vignoble
authentique
par nature*

Depuis plus de 18 000 ans, la terre offre au Périgord ce qu'il y a de meilleur. Ce n'est pas un hasard si les premiers Hommes y ont élu domicile, qu'ils en prennent soin de génération en génération pour cultiver cet art de vivre que tant de monde leur envie.

Paysages et terroirs à couper le souffle, philosophie d'artisan vigneron et valeurs gasconnes à partager : autant de bonnes raisons de (re)découvrir le vignoble de Bergerac et Duras et ses 17 vins d'appellations...



Cognac
France

Cognac
France

Cognac
France

Une vigne plurielle

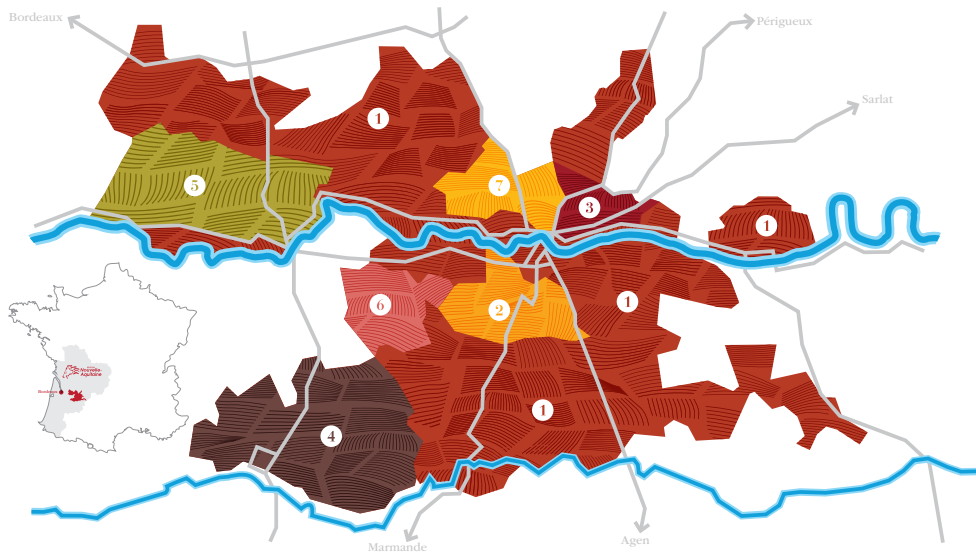
Le vignoble de Bergerac et Duras, ce sont 7 terroirs d'exception révélés par le savoir-faire d'artisans vigneron exigeants. Bergerac, Monbazillac, Pécharmant, Côtes de Duras, Montravel, Saussignac et Rosette expriment leur singularité à travers une palette de 5 couleurs - blanc sec, moelleux, liquoreux, rosé et rouge - et 17 vins d'appellation. Une belle diversité et des vins de qualité pour tous les moments de la vie... à commencer par les plus gourmands !



Un petit coin de paradis

Chaque année, vous êtes plus de 400 000 à franchir les portes du vignoble pour découvrir les vins de Bergerac et Duras et les personnalités hautes en couleurs qui les font.

Nature, gourmande, festive, artiste ou secrète : la Route des Vins de Bergerac et Duras est plurielle. 120 domaines t leurs vigneron(ne)s vous y accueillent chacun à leur manière mais toujours avec ce même leitmotiv : authenticité, convivialité et accessibilité.



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

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.

Une qualité reconnue



Guide
Bettane +
Desseauve
48
références



Guide
Hachette
120
références

Concours de Bordeaux
84 médailles



Concours Général Agricole
81 médailles



Médailles Féminalise
25 médailles



Bergerac

Les champions des tables conviviales

Une grillade entre amis, et un Bergerac rouge audacieux 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 douce lueur d'un feu de cheminée une nuit de réveillon, un Côtes de Bergerac moelleux sera simplement parfait. Les vins de Bergerac excellent dans tous les moments de partage, qu'ils soient prémédités... ou parce que l'occasion a fait le larron !



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

Les liquoreux gastromomes

Dignes héritiers d'un savoir-faire ancestral, les vignerons de Monbazillac ont relevé avec brio le défi de la modernité avec des liquoreux gourmands, assurément doués pour la gastronomie. Classique efficace à l'apéritif avec quelques toasts de foie gras. Sublime en plat de résistance et tutoyant une volaille de fêtes cuisinée au Monbazillac. Surprenant avec un fromage à pâte persillée comme le Roquefort. Enfin, juste parfait en dessert sur une bûche de Noël aux accents exotiques. CQFD !



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, Monbazillac, Saint-Laurent-des-Vignes

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

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 fantasques, ses vigneron, 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.



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

Les rebelles à l'accent gascon

Être rebelle, c'est résister.
Ne faut-il pas au moins cela
pour exercer ce métier de
courage et ténacité qu'est celui
de vigneron ? Toute l'histoire
des vins de Duras est peuplée
de fortes têtes, à l'instar du
Vicomte de Bezaume
à l'origine de la construction
du fier Château de Duras.
Mais ne vous y trompez pas,
l'attitude frondeuse de ces
vignerons n'a d'égale que leur
générosité, à l'image de leurs
vins plein de personnalité
déclinés en 4 couleurs.



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

Les vigneronns humanistes

Si le vin n'est pas indispensable à l'alimentation de l'Homme, il semble essentiel comme 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.



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

Les gardiens de la nature

Pour vivre heureux, préservons notre havre de paix et de nature ! Telle pourrait être la devise des vigneron·nes de Saussignac, qui pour la plupart œuvrent en bio. Ils élaborent de racés et aériens liquoreux, parfaits compagnons de nos repas de fêtes. Idéalement champêtre avec ses coteaux somptueux, leur vignoble est l'endroit parfait pour reconnecter avec soi-même et avec la nature entre hébergements éco-friendly au cœur des vignes, restaurants pour fines gueules, et vigneron·nes bons comme le pain.



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

Liquoreux



Rosette

Les doux aventuriers

Rosette, c'est l'histoire d'une renaissance. À l'orée des années 2000, ils n'étaient plus que 4 irréductibles à produire du Rosette. L'appellation a bien failli disparaître ! C'était sans compter cette poignée de doux aventuriers, de jeunes vigneronnes nouvellement installés qui ont fait le pari un peu fou de relancer l'appellation. C'est à eux que l'on doit le renouveau de ce moelleux frais, délicat... et terriblement tendance ! Un vin rare à offrir à une personne d'exception ?



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





Terre de délices



Fleuron de la gastronomie française, le Périgord Agenais regorge de victuailles et de petits producteurs regroupés en filières d'excellence. On les reconnaît à leurs labels de qualité : IGP (Indication Géographique Protégée), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), ou encore Label Rouge.

Foie gras fondant, noix croquantes, divins chapons, pruneaux moelleux, fraises juteuses et sucrées... Vous salivez déjà ?

Bienvenue en Périgord Agenais !

Le pruneau d'Agen
(IGP)

Super-aliment aux qualités nutritionnelles reconnues, on adore son moelleux et son fruité délicat.

On l'aime :
nature, en tajine ou en far.

Le marron du Périgord
(IGP et Label Rouge)

Bouche de Bétizac,
Marigoule et Bournette ?

Les noms des 3 variétés
de marrons du Périgord !

On les aime :
*chauds grillés,
en accompagnement,
ou au dessert.*



La noix du Périgord
(AOP)

Entre saveur et croquant,
sa finesse ravit les connaisseurs.

On l'aime :
*en cerneau dans la salade
périgourdine, en gâteau,
ou pour son huile de caractère.*

La fraise du Périgord
(IGP)

Première fraise européenne
à avoir décroché l'IGP,
elle est juteuse
et sucrée à souhait.

On l'aime :
*nature, en crumble,
ou en tarte.*



Le canard
*(IGP Canard à foie gras
du Sud-Ouest Périgord)*

Nourri à base de maïs récolté dans le Sud-Ouest, il est élevé en plein air, gavé, abattu et transformé en Périgord.

Ici, on adore le canard :
*en foie gras, magret, gésier,
confit, et tutti quanti !*

Le foie gras

Dans le monde entier, le Périgord est réputé pour la qualité de son foie gras et le savoir-faire ancestral de ses producteurs.

On aime :
*sa texture fondante
et sa douceur.*



L'agneau du Périgord
(IGP et Label Rouge)

Issu de races rustiques locales,
il est allaité longtemps et suit
sa mère au pâturage.

On aime :
*sa viande fondante au goût
délicat et peu prononcé.*

La volaille fermière
(Label Rouge et IGP Périgord)

Élevés en plein air avec
une alimentation riche
en céréales, poulets, poulardes
et chapons du Périgord
tiennent leur saveur
et texture uniques de leur
environnement préservé.





VERY MAG TRIP EN PÉRIGORD AGENAIS

247

No.5 Automne hiver 2017

3, 2, 1... Fêtes



Pur terroir

P Magazine gratuit

On savoure
Recettes

On respire
Balades et programmes

On boit



247

No.4 Été 2017

Pures vacances ! en Périgord Agenais



***Le Mag 247,
« Very Mag Trip
en Périgord
Agenais » !***

Véritable concentré d'art de vivre en Périgord Agenais, **le Mag 247** vous propose de (re)découvrir les Vins de Bergerac et Duras par le prisme des richesses du territoire sur lequel ils s'épanouissent.

On y parle gastronomie, culture, nature, artisanat, sport, et vin bien sûr, en compagnie des personnalités hautes en couleur qui forgent ce petit coin de paradis qu'est le Périgord Agenais.

Pourquoi 247 ?

Parce que $24 + 47 = 247$ (si si !)

Toutes les semaines, dévorez nos articles **#fun #goood #vrai #toutcourt** sur le webzine ***www.247lemag.fr***
Un pur délice !

Suivez-nous sur les réseaux










100% SUD-OUEST FRANCE



Plus de découvertes sur www.vins-bergeracduras.fr

Suivez-nous sur les réseaux    

Crédits Photos © Imazalrey © François Millo © One Wine production

Rédaction Alexandrine Bourgoïn Maquette  beraunecollectif.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION