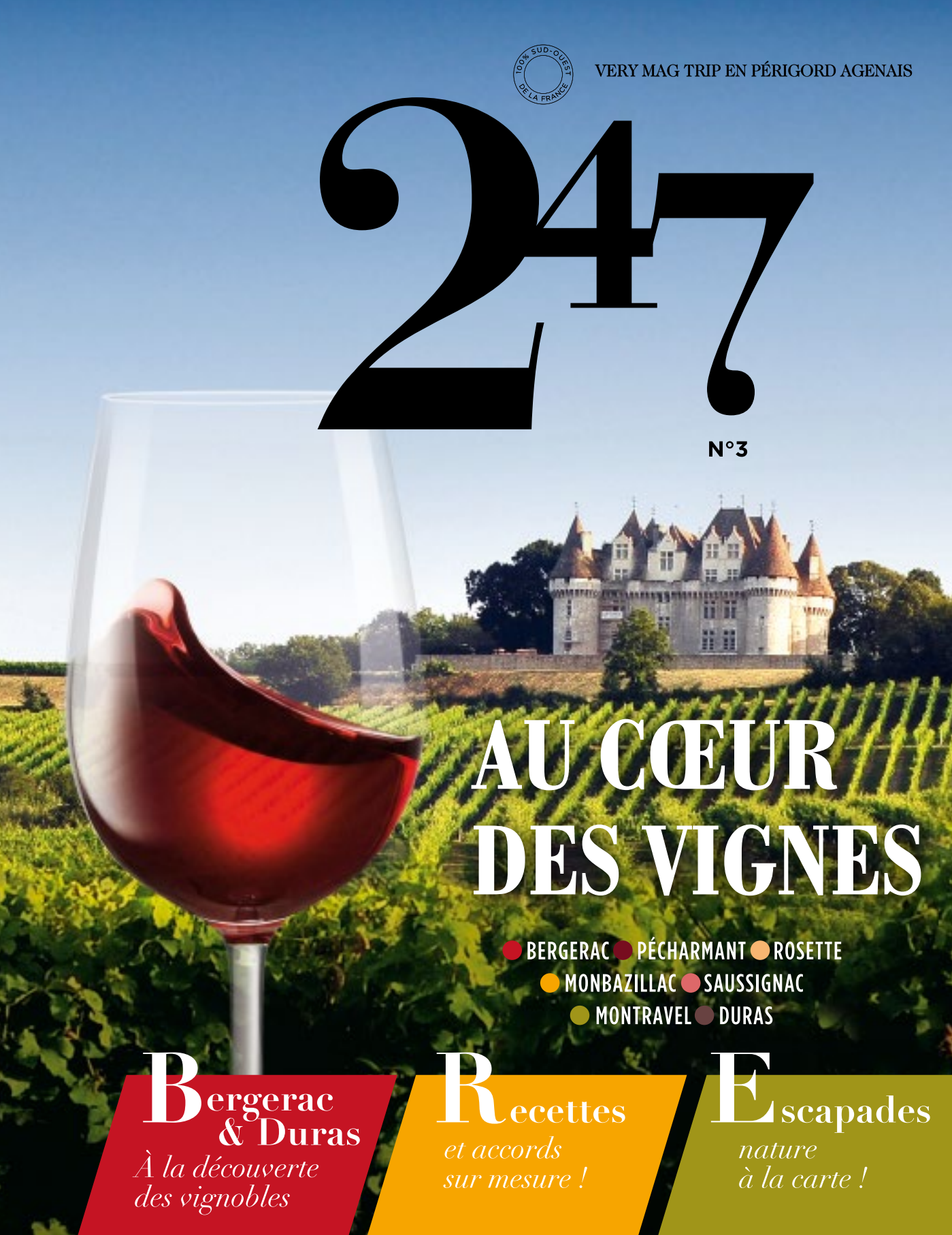
100% SUD-OUEST DE LA FRANCE

VERY MAG TRIP EN PÉRIGORD AGENAIS

247

N°3



AU CŒUR DES VIGNES

BERGERAC · PÉCHARMANT · ROSETTE
MONBAZILLAC · SAUSSIGNAC
MONTRAVEL · DURAS

Bergerac & Duras
À la découverte des vignobles

Recettes
et accords sur mesure !

Escapades
nature à la carte !

BERGERAC & DURAS

Bienvenue dans nos vignobles

MAISON DES VINS DE BERGERAC
1 rue des Récollets - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 63 57 55

MAISON DES VINS DE DURAS
Fonratière - 47120 DURAS
Tél. 05 53 94 13 48

www.vins-bergeracduras.fr

Vins de Bergerac Duras
100% SUD-OUEST FRANCE

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

Edito

by ***Martin Walker***

Une lettre d'amour au Périgord et son vignoble

C'était il y a 35 ans… En visite chez des amis, je suis instantanément tombé amoureux du Périgord. Ses paysages, ses marchés, ses châteaux, sa gastronomie et ses vins ont eu une force d'attraction telle qu'elle a abouti à l'achat d'une maison. Dès lors, ma vie a littéralement changé.

Jusque-là, j'étais correspondant étranger pour un journal britannique et mes livres portaient sur Gorbatchev et la Russie, la politique américaine et la guerre froide. Ma rencontre avec Lascaux fut une révélation. Écrire sur la société humaine à l'origine de ce chef-d'œuvre devint une évidence. « Les grottes du Périgord », publié en 2002, inaugura une longue série de livres comme autant de déclarations d'amour au Périgord. Je fus remarquablement initié par mes nouveaux amis qui m'ont appris à cuisiner, cultiver mon potager et élever mes propres poulets. Alors que Montaigne, Bourdeille et Eugène Le Roy investissaient ma bibliothèque, je me lançai dans un véritable pèlerinage à travers le vignoble de Bergerac et Duras.

Les produits gastronomiques et les vins sont venus jouer les seconds rôles autour de Bruno chef de Police. En filigrane de ma série de thrillers se profilaient de pures lettres d'amour à cette merveilleuse vallée de l'humanité et son incomparable douceur de vivre.

Le Périgord et ses habitants m'ont charmé, fasciné et séduit. Maintenant, je me sens chez moi.

Edito

*by **Martin Walker***

When I enjoy one of the many fine wines of Bergerac, I like to think of the endless centuries of silt the river Dordogne carried down from the old volcanoes of the Massif Central.

When the Neanderthals were hunting mammoths and when the Lascaux cave was being painted, when the Gallo-Romans were making wine and when the bastides were being built, the slow, majestic magic of geological time formed the distinctive terroirs of the wines we drink today.

In the Bergerac, we drink liquid history.

For more information about Martin Walker and his novels :
http://www.brunochiefofpolice.com/

Martin Walker,

Grand reporter politique au Guardian,
auteur de la série Bruno chef de Police.

Sur 9 romans parus à ce jour (dont des best-sellers en Allemagne), 3 sont disponibles en version française aux éditions du Masque :

. Meurtre en Périgord,
. Sombres Vendanges
. Diamant noir

Sommaire
Contents

6

3 **Édito de Martin Walker**
6 **Bergerac, le temps du partage**
11 **Spécial tribus, Bergerac barbecue**

12

12 **Duras, les rebelles à l'accent gascon du Périgord**

18

17 **Escapade à Duras**
18 **Monbazillac, les liquoreux gastronomes**
26 **Escapade à Monbazillac**

27 **Leçon de Roxane n° 1,** moelleux ou liquoreux ?
28 **Bergerac Duras, la carte du vignoble**
30 **Pécharmant, les gentlemen farmers**
34 **Une escapade country style à Pécharmant**

30

36

35 **Leçon de Roxane n° 2,** lire une étiquette
36 **Saussignac, le don de la nature**
39 **Balade à Saussignac**
41 **Leçon de Roxane n°3,** à vous de servir !

42 **Rosette, les doux aventuriers**
46 **L'IGP Périgord et les Vins de Domme,** Les vins du Haut-Pays au fil de la « rivière Espérance »

42

48 **Montravel, terroir d'humanistes**
53 **Flânerie et contemplation** à la Tour de Montaigne

48

Bergerac

Le temps du partage

Sur le terrain ou à la vigne, ils tiennent la grande forme, les vignerons de Bergerac ! De leurs sports fétiches, le rugby – essence même de « l'esprit Sud-Ouest » - ou l'aviron olympique, ils retiennent la force du collectif et la joie d'être ensemble pour offrir au monde des vins à déguster en toute simplicité. Riches de cette longue tradition d'accueil inscrite dans leur ADN, les vignerons de Bergerac et leurs vins invitent à savourer le temps du partage.

Whether on the field playing rugby or in the vines, Bergerac's winegrowers share values like team spirit, respect and openness to others – values that can be found in their wine.

Ensemble, c'est tout

C'est beau d'être ensemble.

Il y a 17000 ans Cro-Magnon et ses amis chassaient le renne en bande organisée puis fonçaient barbouiller les murs de la grotte de Lascaux de ces œuvres collectives qui génèrent en nous tant d'émotions aujourd'hui. Si le Périgord avait déjà tout de la terre promise propice à la sédentarisation, le quotidien n'y était pour autant pas de tout repos et mieux valait jouer collectif pour survivre. D'après les experts, c'est le pari qu'ont relevé avec succès ces premiers Périgourdins en donnant naissance à une société harmonieuse basée sur la solidarité et le partage.

Et vous savez ce qu'on dit :

qui grille un renne, grille un bœuf.

Rendez-vous page 11 pour un Bergerac barbecue spécial tribu.

During the Palaeolithic, Cro-Magnon men also created a harmonious society based on solidarity… since it was the only solution to survive! At this time, Bergerac's wine wasn't born yet: the Romans introduced the Gauls to wine growing much later. And you can be sure that the Périgord will keep on growing, in contact with other nationalities!

Bienvenue
Welcome !

Malheureusement pour nos chers ancêtres du Paléolithique, le vin de Bergerac - ce liant social sans pareil - n'avait pas encore été inventé. Tout venant à point à qui sait attendre, ce manque fâcheux sera comblé « quelques » années plus tard alors que les légions romaines de Crassus, jeune lieutenant de César, font leur entrée en Aquitaine et initient les autochtones au divin breuvage.

Dès lors les gueuletons entre copains disposent d'un nouveau supplément d'âme. Une fois la pax romana instaurée, les aristocrates gaulois de Burdigala, locavores* avant l'heure, créent leurs propres vignobles. Le site archéologique de Montcaret, et notamment sa cuve à moût, témoigne aujourd'hui de la présence de vignoble en Périgord dès cette époque gallo-romaine. Mais c'est au XIIIème siècle que le vin de Bergerac gagna en renommée. Les abbayes et les seigneuries possèdent alors l'essentiel de la Vinée. En janvier 1255, Bergerac se soumet au roi d'Angleterre Henri III qui érige la ville en juridiction autonome et autorise la libre-circulation des vins sur la rivière Dordogne. Jusqu'alors freiné par le « privilège bordelais » et la main-mise sur l'embouchure de la Gironde, le commerce du vin de Bergerac devient florissant, contribuant au succès international du vignoble.

Ainsi au fil du temps, le Périgord, terre d'accueil et grand carrefour migratoire, ne cessera de s'enrichir au contact d'autres peuples. Est-ce un hasard si le Bergerac blanc sec va si bien au Fish and Chips ? Les vins de Bergerac sont tournés vers le monde, c'est écrit dans leur histoire et jamais ils n'excellent autant que dans les moments simples de partage, qu'ils soient prémédités… ou parce que l'occasion a fait le larron !

** Le locavore achète ses aliments aux producteurs locaux.*

Bergerac rosé

Cépages : Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec

Rosé à la robe pâle et aux arômes floraux, ou rosé groseille aux arômes de fruits rouges : faites votre choix… ou pas !

« Pique-nique au bord de la Dordogne… et combat de rosés ! Résultat : ex æquo »

#BergeracMoment #BergeracRosé »
#piquenique

Côtes de Bergerac Moelleux

Cépages : Sémillon, muscadelle, sauvignon blanc et gris

Un vin sucré tout en rondeur et fraîcheur pour des alliances audacieuses…

« Le roi du shaker a encore sévi ! Pas mal… mais c'est le nature qui a remporté tous les suffrages ! »

#BergeracMoment #CôtesdeBergerac
#cocktail

Bergerac, 4 couleurs au goût de partage

Bergerac blanc sec

Cépages : Sauvignon blanc et gris, sémillon, muscadelle

Un vin frais à l'attaque nerveuse, long en bouche et charmeur.

« Aller au marché de Bergerac, croiser les copains, et rentrer 4h plus tard : ça, c'est fait… »

#BergeracMoment #BergeracBlanc »
#aumarché

Bergerac rouge

Cépages : Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec

Un vin fruité gourmand tout en souplesse à déguster dans sa jeunesse.

« Derniers cartons bouclés : après l'effort… le réconfort ! Merci les amis »

#BergeracMoment #BergeracRouge »
#déménagement

Bergerac, 4 colours with a taste of complicity

Bergerac blanc sec: dry white wines, fresh and long-lasting in the mouth

Bergerac rosé: rosé wines with either a pale robe and aromas of flowers or a gooseberry-coloured robe and aromas of red fruits

Côtes de Bergerac moelleux: lightly sweet white wines, fresh, they are round and full-bodied

Bergerac rouge: red and fruity wines, to drink while still young

Spécial tribus : Bergerac barbecue

Sous le soleil exactement… On rêve de grillades entre copains et d'une cuisine 100% fraîcheur. Compagnons idéaux ? Les Bergerac, pardi ! Faites chauffer la braise. Démonstration.

Soupe de melon au basilic, mozzarella, jambon noir du Périgord

Mixez du melon et des feuilles de basilic frais, et ajoutez un trait de **Côtes de Bergerac Moelleux** à la préparation avant de la verser dans des verrines. Ensuite, confectionnez une petite brochette à partir de billes de melon, lamelles de jambon noir du Périgord et mozzarella. Posez-la en équilibre sur la verrine pour terminer.

So sweet : à déguster avec un verre de Côtes de Bergerac Moelleux !

Côte de bœuf et légumes grillés aux sarments de vigne

Procurez-vous chez votre boucher préféré une belle côte de bœuf, rouge sombre tirant vers le marron, bien persillée (fines veines de gras blanc) et pensez à la sortir 2 à 3h avant du réfrigérateur. Pour le feu, on vous conseille les sarments de vigne : leur combustion, excellente, permet d'obtenir des braises rapidement et de saisir la viande à cœur. Et ce goût subtil… En accompagnement, faites griller des petits légumes – aubergines, poivrons, tomates, oignons – préalablement marinés avec de l'ail, du thym, du sel et du poivre dans l'huile d'olive.

Côtes sur côte : Doublez le plaisir en accompagnant votre côte de bœuf d'un Côtes de Bergerac Rouge !

L'instant Cabécou du Périgord

Jouez la carte de la simplicité en accompagnant votre Cabécou du Périgord d'une petite salade verte et sa vinaigrette au verjus du Périgord.

Cheeeeese : le bon accord ? La fraîcheur d'un Bergerac Blanc sec !

Salade de fraises du Périgord à la menthe… et au Bergerac rosé !

Confectionnez un petit sirop avec du **Bergerac rosé,** et du sucre nature et vanillé que vous portez à ébullition quelques minutes puis laissez refroidir. Versez ensuite le sirop refroidi sur les fraises du Périgord coupées en morceaux et agrémentez de feuilles de menthe fraîches.

Pink : fraises et Bergerac rosé, le mariage parfait !

Bergerac with a barbecue
Bergerac wines are best paired to grills and sunny days… here is our menu made in 247!

- **Melon soup** with basil, mozzarella and black ham with a glass of **Côtes de Bergerac Moelleux!**
- **Roast beef** and grilled vegetables with vine shoots with a **Côtes de Bergerac Rouge!**
- **Cabécou** (soft goat cheese) with a **Bergerac Blanc sec!**
- **Strawberry** salad with a **Bergerac rosé!**

Duras

Les rebelles à l'accent gascon du Périgord

Dans une campagne aux allures de petite Toscane, les vignerons de Duras cultivent leur particularité et leur authenticité ...
... à travers une « rebelle attitude ».

Le Château de Duras, de son piton rocheux, incarnation de la fierté des vignerons domine la plaine qui descend vers la Gironde et vient bien délimiter le vignoble de Côtes de Duras, tout en coteaux verdoyants.

In a region that looks like a little Tuscany, Duras wine growers cultivate their uniqueness and their authenticity in a "rebellious attitude".

Terre de rebelles

A 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.

Né à l'époque gallo romaine, le vignoble a prospéré pendant la fameuse guerre de cent ans qui a failli nous faire vivre à l'heure du thé, quel sacrilège ! Cette pétulante Alienor d'Aquitaine ayant eu l'idée frondeuse d'épouser Henri de Plantagenet, (en 1152) notre province a basculé sous domination anglaise. Mais rassurons-nous, ici comme chez les voisins bergeracois, le thé n'a jamais remplacé le vin ! Et aux abords de la halle de Duras, aux beaux jours, ce sont maintenant les citoyens de sa Gracieuse Majesté que l'on voit attablés en terrasse pour boire un Côtes de Duras sec ou rosé bien frais. Pas plus que la fin de la guerre de cent ans, le Brexit ne les fait renoncer aux douceurs de l'art de vivre en Périgord Agenais !

à savoir

Le vignoble du Périgord Agenais à l'accent du Périgord, entre Lot et Garonne et Dordogne

1937 : date du décret de l'appellation Côtes de Duras (un des premiers décrets avec Montravel)

Superficie : L'appellation Côtes de Duras représente 1524 ha

200 vignerons. répartis en vignerons indépendants (72) et coopérateurs ((118)

Cépages blancs : sauvignon, sémillon, muscadelle, mauzac, ondenc, chenin, ugni blanc

Cépages rouges : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec

Sols et sous-sols : composés de sédiments marins tels que les argiles lourdes et collantes appelées boulbènes dans les parties basses et le sud du vignoble. Plus en altitude, nous trouverons des marnes et mollasses calcaires et argilo-calcaires.

Climat : l'influence océanique est tempérée ce qui occasionne un printemps doux favorisant la précocité de la vigne et un automne modérément pluvieux, marqué par le phénomène été indien.

Toute une palette
pour découvrir la rebelle attitude

Côtes de Duras rouge

Deux styles s'expriment, l'un consistant à produire de jolis rouges fringants faciles à boire jeunes et l'autre des cuvées haut de gamme. Ces dernières font l'objet d'un élevage soigné en barrique pour parfaire leur texture en affinant les tanins et harmoniser leur riche palette aromatique.

Les cuvées plaisir offrent de séduisants arômes de fruit, cassis et cerise.

Les cuvées haut de gamme développent un fruit profond (cerise kirshée) et des arômes complexes où se mêlent le tabac et le cuir.

Côtes de Duras blanc sec

A base des principaux cépages nobles complétés par des cépages authentiquement Sud-Ouest (le mauzac, l'ondenc…) les blancs secs de Duras possèdent une typicité remarquable et une formidable résonnance minérale. Leur palette aromatique, riche, marie des notes florales (chèvrefeuille, violette, fleur d'acacia) à des notes de fruit.

Côtes de Duras blanc moelleux

A base de sémillon, les cuvées de moelleux sont des vins résolument modernes avec un équilibre sucre-arômes séduisant et faits pour s'adapter à une cuisine actuelle, spontanée, veggie, festive, exotique, alternative…

A côté de ces vins délicatement moelleux, issus de baies surmûries existent quelques cuvées de liquoreux (obtenus par concentration grâce à l'action de la pourriture noble). Ces cuvées là offrent une palette aromatique fantastique et un équilibre sucre-acidité parfait.

Côtes de Duras rosé

Très rafraîchissant et typé, il relève des notes de fraise, cassis, framboise. Le style développé est le plus souvent des rosés de saignée ou de pressurage directe qui permettent des couleurs très soutenues et attrayantes.

DURAS

Duras' landscape is very diverse with its rounded hills, valleys and vineyards, its fields of plum trees, and its woodlands. Born during the gallo-roman times, the vineyard of Duras survived the Hundred Years' War. The region still attracts British tourists… and it's not Brexit that is going to stop them from coming!

Escapade à Duras

Il faut savoir que l'on pourrait vivre heureux et en autarcie à Duras car tous les ingrédients nécessaires sont fournis sur place dans cette petite bastide bien plantée sur sa colline rocheuse.

Le Château de Duras

La salle des maréchaux, la galerie italienne, la tour et son point de vue à couper le souffle, les cuisines… : un lieu magique à découvrir en mode ludique, en aventurier ou accompagné d'un guide pour les passionnés d'histoire...

Duras' splendid castle, its beautiful covered market, its wine bars and its restaurants will make you want to stay a little longer! And let's not forget the Maison des Vins! This is the perfect place to learn about the wine industry and taste some of Duras' wines.

Maison d'écrivain, Marguerite Duras

Côté lettres, **Duras** est le nom d'adoption d'une certaine Marguerite Donnadieu qui gardera à jamais un souvenir idyllique de son enfance à la maison de Pardaillan, cadre dont elle s'inspire dans le roman « les Impudents ». Un patrimoine culturel riche recelant des trésors inédits autour de cette romancière étonnamment moderne et avant-gardiste dans ses écrits et ses engagements, est intelligemment sauvegardé par une association « les Amis de Marguerite Duras ».

Des expositions thématiques avec des documents inédits lui sont consacrées (une éblouissante exposition photographique autour de ses films), à la **Maison de Marguerite Duras, place du Couvent à Duras.**
www.margueriteduras.org

La Maison des Vins de Duras,

au pied du village, un lieu de découverte animé et convivial surplombant le vignoble !

On se cultive à l'ombre ? Un espace ampélographique (collection de cépages) pour découvrir la vigne.

On déguste ? auprès des spécialistes de la boutique qui présentent une superbe collection : pas moins d'une cinquantaine de producteurs référencés.

Une pause rafraîchissante et gourmande?
Un jardin en terrasses délicieusement ombragé de treilles pour pique-niquer avec une bonne bouteille sélectionnée à la boutique.

Pédagogie à la carte pour petits et grands en mode ludique ? Une exposition interactive pour découvrir le terroir de Duras dans les moindres détails : géologie, sols, méthodes culturales, climat, cépages…

Monbazillac

Les liquoreux gastronomes

Plus grande appellation de liquoreux au monde en surface avec 3600 hectares de vignes, un faisceau d'indices amène la rédaction de 247 à penser que Monbazillac est aussi la plus grande appellation de liquoreux au monde… tout court !

Si la nature y fait indéniablement son travail, l'intelligence vigneronne des hommes et femmes de vin de Monbazillac est tout autant à souligner.

Dignes héritiers d'un savoir-faire ancestral, ils ont en effet relevé avec brio le défi de la modernité avec des liquoreux signatures d'une extrême gourmandise, assurément doués pour la gastronomie.

The wines of Monbazillac are known throughout the world and are highly valued by the world of gastronomy.

Monbazillac,
la tarte Tatin des moines de Saint-Martin

En gastronomie, à l'instar de la célèbre tarte des sœurs Tatin, les grands succès commencent souvent par une erreur. On dit qu'au Xème siècle, les moines de Saint-Martin, bien trop affairés, auraient oublié de vendanger leur vigne. Pas rebutés par l'aspect des grappes à la maturité fort avancée, ils auraient malgré tout tenté de les vinifier : grand bien leur en a pris car ainsi serait né le premier vin liquoreux de Monbazillac.

What matters the most in the production of wine is the rotten grape. Colonized by a mushroom – the Botrytis cinerea – that noble rot is what creates the aroma of candied fruits. It is said that, too immersed into work, the monks of Saint-Martin forgot to harvest their vines and this is how the sweet wine of Monbazillac was born. The wines of Monbazillac are mainly characterized by the perfect balance between the freshness of the terroir and the sweet taste of sugar.

Comme en cuisine,
c'est la matière première qui compte !

Alors bien sûr, depuis le Xème siècle, ce qui fut un raté s'est mué en un véritable savoir-faire dont peuvent s'enorgueillir les vignerons de Monbazillac et des 4 autres communes sur lesquelles est produit l'or du Périgord. Au chai comme en cuisine, c'est la matière première qui compte.

La bonne matière première de départ pour un grand liquoreux ?

C'est un raisin très mûr, gagné par la « pourriture noble », à savoir le champignon microscopique Botrytis cinerea !

Sémillon, sauvignon et muscadelle, les cépages utilisés à Monbazillac se prêtent bien à son développement. A l'automne, lorsque les brouillards montant de la vallée de la Dordogne viennent chatouiller les pieds de vigne sur les coteaux, le champignon s'installe et prolifère grâce aux belles après-midi ensoleillées de l'arrière-saison périgourdine. Pas très ragoutant ?
Détrompez-vous car c'est cette pourriture noble qui permet la concentration des sucres dans les baies. Elle est à l'origine des délicieux arômes de fruits confits des vins de Monbazillac lorsqu'elle atteint le stade « pourri rôti ». Comme Botrytis cinerea ne se développe pas de manière homogène, les vignerons vendangent les parcelles en plusieurs passages, à la main : c'est ce qu'on appelle les tries successives.

Un vrai travail de patience !

Le goût, une question d'équilibre

Si vous avez un faible pour les concours de chefs à la télévision, vous aurez sans doute noté comme un commentaire revient souvent sur les lèvres du jury : « c'est un joli plat, bien équilibré ». Et pour cause ! L'équilibre, c'est la clé, pour un joli plat comme pour un grand liquoreux. Et c'est sûrement ce qui caractérise le mieux les vins de Monbazillac, cet équilibre

parfait entre la fraîcheur permise par le terroir sur lequel ils s'épanouissent et le côté suave du sucre. C'est aussi ce qui les rend extrêmement modernes et faciles à boire. Car à Monbazillac, et c'est une grande qualité, même les nectars d'exception sont faits pour être bus. Pas de démonstration, rien que de la générosité ! Et c'est bien ce qui fait d'eux des liquoreux doués pour la gastronomie.

à retenir

Créée en 1936, Monbazillac est parmi les appellations les plus anciennes de France.

5 communes de production : Monbazillac, Colombier, Pomport, Rouffignac-de-Sigoulès et Saint-Laurent-des-Vignes.

4 cépages blancs principaux propices à la pourriture noble : sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon et muscadelle.

Botrytis cinerea entraîne la diminution du volume de jus des baies et sa concentration en sucre : les rendements sont donc très petits à Monbazillac (inférieurs à 30hl/ha).

Les coteaux de la rive droite de la Dordogne où est situé le vignoble sont exposés au Nord : cela les prévient d'un ensoleillement trop direct et permet le développement de la pourriture noble.

Patience, maître-mot à Monbazillac : pour la récolte manuelle par tries successives, pour l'élevage - 6 mois minimum, 18 pour les sélections de grains nobles - et enfin patience pour les boire car on gagne toujours à les laisser vieillir quelques années en cave.

Après la révocation de l'Edit de Nantes en 1685, de nombreux protestants du vignoble de Monbazillac sont partis se réfugier en Hollande et ont contribué à faire fructifier le commerce des vins. Ainsi est née la notion de « marque hollandaise », en raison du sceau apposé sur les barriques pour les domaines dont les vins étaient exportés vers la Hollande.

Ensemble attablés devant ce que le Périgord fait jaillir de meilleur, les gourmands et gourmets vignerons de Monbazillac connaissent le secret des repas mémorables. Une chance pour vous, ils sont partageurs…

Un repas complet au Monbazillac :

challenge accepté !

Du Monbazillac fringant à l'apéritif au nectar de dégustation pour moment rare, il est tout à fait possible de faire un repas complet au Monbazillac. Démonstration ?

Un apéritif au foie gras

La verrine : panna cotta au foie gras IGP Périgord, chutney de mangue et gelée de Monbazillac.

La bouchée : berlingot de foie gras IGP Périgord et pomme crue.

Pour cet apéritif, on privilégie un Monbazillac aérien, pas trop sucré et tout en fraîcheur.

Une entrée côté mer

Avec des noix de Saint-Jacques sauce curry et Monbazillac. Ou plus surprenant : quelques huîtres ! Dans ce cas, on se tourne vers un Monbazillac avec un peu de bouteille, de jolis arômes de fruits exotiques et une belle acidité.

Un plat de volaille

Un poulet au Monbazillac bien sûr ! Avec en accompagnement quelques trompettes de la mort ou morilles. L'alternative : une caille aux raisins.

Un fromage à pâte persillée

Avec les fromages à pâte persillée - Roquefort, Bleu, Fourme d'Ambert ou encore Silton - le mariage est absolument magique !

Un dessert fruité

Pour les gourmands, un crumble poire, pomme et coing sera parfait. En quête de légèreté, tournez-vous vers la fraise de Vergt en gratin ou en soupe…au Monbazillac !

La recette coup de bluff

Tarte fine au Monbazillac

Avec cette recette de dessert ultra simple et rapide où le Monbazillac fait le show, vous allez pouvoir surprendre et régaler vos invités sans vous fatiguer !

Temps de préparation : **5 min**
Temps de cuisson : **30 min**

Ingrédients (pour 6 personnes) **:**

1 pâte feuilletée
25cl de Monbazillac
125g de sucre cassonade
2 cuillères à soupe de farine

1 Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6/7).

2 Foncez un plat à tarte avec la pâte feuilletée. Piquetez la pâte avec une fourchette.

3 Saupoudrez le fond de tarte avec les 2 cuillères à soupe de farine puis les 125g de cassonade.

4 Versez les 25cl de Monbazillac de manière à ce que le sucre les absorbe.

5 Enfournez pour environ 30 minutes !

6 Servez votre tarte fine au Monbazillac tiède de préférence, avec pourquoi pas une boule de glace à la vanille, et bien sûr…un verre de Monbazillac !

Conseil : Pendant la cuisson, il se peut que la pâte gonfle à certains endroits malgré le piquetage. Pour éviter d'avoir à la fin des portions sans appareil à cause des bulles, surveillez et au besoin, dégonflez-les de la pointe d'un couteau.

Escapade à Monbazillac

Un paysage à classer au patrimoine mondial de l'Unesco !

Dans le mot « vignoble » il y a « noble », et incontestablement à Monbazillac le visiteur est saisi par la noblesse du paysage : les collines y dessinent des amphithéâtres parfaits, que les vignes habillent comme autant de patchworks des motifs rythmés de leurs rangs.

Ajoutez à cela « la côte nord », surplombant la vallée de la Dordogne, jalonnée de châteaux accueillants !

Il était une fois un château,
Monbazillac !

Dans L'un des plus beaux parmi les mille et un châteaux du Périgord, Monbazillac embrasse de son promontoire toute la vallée, véritable symbole de fierté depuis le XVIème siècle, non seulement pour les vignerons mais aussi pour tous les Bergeracois!

Il ne pouvait, logiquement, qu'appartenir à ceux à qui l'on doit le dessin superbe du paysage : les vignerons. C'est le cas depuis 1960, date où la cave coopérative de Monbazillac a décidé fort judicieusement d'acquérir cette pièce maîtresse du patrimoine régional.

Peut-on rêver plus bel emblème ? Enrichissante, la visite vous donne toutes les clefs de ce vignoble en or.

Côté personnages, des salles sont dédiées aux « illustres » de la région : le caricaturiste Sem, l'acteur Mounet-Sully (l'un des nombreux amants de Sarah Bernhardt, selon la presse « people » de l'époque)…

On y court ! À la Tour des Vents !

Attablés en terrasse, à flanc de coteau, savourez les ingrédients d'un bonheur parfait ! L'art gastronomique en Périgord selon Damien Fagette (1 macaron Michelin), une vue à 360°… Et en guise de carte des vins, un véritable livre-répertoire des nombreuses pépites de Monbazillac et du terroir Bergeracois-Duraquois....

Tout à côté, la version brasserie, dans un ancien dancing, revisité avec humour et talent, offre une cuisine impeccable, avec le panorama en 3D en prime, totalement approuvée et même testée avec bonheur par la rédaction du mag 247 !

Plus d'Infos : **chateau-monbazillac.com, www.vins-bergeracduras.fr**

Les lecons de Roxane

N° 1

Moelleux vs Liquoreux

Connaissez-vous la différence entre vins moelleux et liquoreux ? Le sucre ! Les vins liquoreux sont en effet plus doux que les vins moelleux. Une différence qui trouve son origine à la vigne grâce au savoir-faire des vignerons 247…

La team moelleux

Côtes de Bergerac, Rosette, Côtes de Montravel, Côtes de Duras

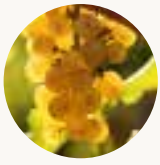
Cépages

Sémillon, sauvignon blanc, sauvignon gris et muscadelle.

Élaboration

Pour les moelleux, on va simplement rechercher la surmaturité, des raisins bien dorés, juteux et gorgés de sucre dominés par des arômes de fruits jaunes, de fruits exotiques.
Mais comme les vignerons sont taquins, il leur arrive aussi de confectionner de très jolis moelleux avec des raisins botrytisés (comme pour le liquoreux - voir ci-contre) vendangés par tries successives.

Raisins botrytisés



Raisins non botrytisés

Les sucres résiduels

Pendant la fermentation alcoolique, les levures transforment les sucres du moût en alcool. Tous les sucres. Le vigneron va stopper la fermentation en cours de route pour qu'il reste dans le vin des sucres non fermentés qu'on appelle sucres résiduels.
La teneur en sucres résiduels des vins moelleux de Bergerac et Duras se situe généralement dans la fourchette 25 à 54g/l*.

La team liquoreux

Monbazillac, Saussignac, Haut-Montravel, Côtes de Duras

Cépages

Sémillon, sauvignon blanc, sauvignon gris et muscadelle.

Élaboration

Pour les liquoreux par contre, on va aller beaucoup plus loin… Âmes sensibles fermez les yeux, car Botrytis cinerea entre scène !
Ce champignon ami du vigneron est en effet responsable de ce qu'on appelle la pourriture noble. Lors de l'été indien du Périgord, la double influence des brumes matinales puis des après-midis ensoleillées permet à ce dernier de se développer sur les raisins. Sous l'action du champignon, les baies perdent en volume, les sucres de celles-ci se concentrent et de magnifiques arômes de fruit confits et de fruits secs apparaissent. Ces raisins botrytisés et très riches en sucres, les vignerons les récoltent à la main, par tries successives.
Très petit rendement à la clé, vous l'aurez compris

Les sucres résiduels

Pour les liquoreux, la teneur en sucres résiduels est supérieure à 45g/l.
Et pour le Haut-Montravel et les Monbazillac portant la mention ***Sélection de grains nobles,*** elle dépasse les 85g/l !

Remarque : les vins blancs secs - Bergerac, Montravel, Côtes de Duras - ont quant à eux une teneur en sucres résiduels inférieure à 4g/l.

**Une teneur qui peut varier légèrement selon les cahiers des charges des appellations*

Rosette
Bergerac
Montravel
Pécharmant
Monbazillac
Duras
Saussignac

24

Les doux aventuriers

Les copains d'abord

Les gentlemen farmers

Les vignerons humanistes

la Tour de Montaigne, Saint Michel de Montaigne

ROSETTE

Pigeonnier Queyssac

Maison des Vins, Cloître des Récollets

Halle du marché à la truffe, Saint-Alvère

Lascaux

Les Eyzies

PÉCHARMANT

BERGERAC

MONTRAVEL

Villa gallo romaine, Montcaret

Abbaye, Paunat

Village perché, Tremolat

Village perché et château, Urmeuil

VERS SARLAT

Sarlat

MONBAZILLAC

Le port et les gabarres

Château de Saussignac

Château de Monbazillac

VERS BORDEAUX

Cité du Vin de Bordeaux

SAUSSIGNAC

Château de Bridoire

Village médiéval, Issigeac

Cloître et abbaye, Cadouin

Beaumont, bastide (abbaye et halle)

Maison des Vins, Château de Duras, bastide

DURAS

Bastide, Eymet

Bastide, Monpazier

Les rebelles gascons à l'accent du Périgord

Les gardiens de la nature

Les surdoués de la gastronomie

Vins de Bergerac Duras

100% SUD-OUEST FRANCE

Pécharmant

Les gentlemen farmers

Un doute subsiste quant à l'origine du nom Pécharmant. On sait que Pech en langue occitane désigne la colline. Alors s'agissait-il de la colline d'un certain Armand ? Ou est-il tout simplement question d'une colline charmante ?

Assurément, elle l'est charmante, cette belle colline sise aux portes de la ville de Bergerac. Chaque jour des vignerons, en véritables gentlemen farmers, contribuent à la rendre inoubliable à l'instar des vins qu'ils y produisent : les rouges ciselés de Pécharmant.

What does "Pécharmant" actually mean?
We know that "Pech" in Occitan means hill and that "charmant" in French means charming. Well, Pécharmant definitely is a charming hill with its delicious red wines!

Des moines de Saint-Martin aux gentlemen farmers

Présent depuis le XIème siècle, Pécharmant est le plus ancien vignoble de Bergerac, celui privilégié de la Vinée Nord, défrichée au Moyen-Âge par les moines du prieuré de Saint-Martin.
Châteaux et belles demeures parsèment le vignoble qui jouit d'une biodiversité naturelle et maîtrisée remarquable avec ses bois, ses vergers et ses prés où pâturent d'élégantes montures. Si nous n'étions pas en Périgord, l'idée de trouver un air presque anglais à cette campagne nous effleurerait, renforcée par la rencontre avec ces hommes et ces femmes de terre avant d'être de vin, charmants et délicieusement fantasques à leurs heures.

La terre des farmers

Leurs vignes sont installées sur une succession de collines en hémicycle, dont les coteaux sont tous exposés au midi et entourent la ville de Bergerac. Chaussez vos bottes pour un tour du propriétaire, et parlons terroir…
Vous connaissez le free jazz ? Parce que le vignoble de Pécharmant est situé sur une zone sédimentaire avec des sols de sables et graviers du Périgord nés de la transformation des roches granitiques du Massif Central. Alors cela a donné lieu à des formations pédologiques hétéroclites aux noms très poétiques. Aux argiles bigarrées se mêlent débris de grès et de silex, avec des lentilles argileuses versicolores, jaunes, rouges, bleutées même. Sans oublier les galets roulés quartzeux qui s'entremêlent à ces argiles. Bibidi-badidou-bam, vous voyez ? A la basse, au poum-tchac, une couche d'argile ferrugineuse appelée tran qui parfait la particularité du terroir de Pécharmant, plus que propice à la culture de la vigne et la naissance de grands vins.

Created in the 11th century, Pécharmant is the oldest vineyard of Bergerac. First cultivated by the monks of Saint-Martin, it now belongs to a few gentlemen farmers. Its soil is very heterogeneous and is very advantageous for the production of great wines. Winegrowers need a lot of know-how to benefit from that rich soil. Four different wine varieties are used in Pécharmant – merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon and malbec. Those varieties make subtle and complex red wines.

Reconnue par décret le 12 mars 1946, l'appellation Pécharmant, ce sont aujourd'hui 50 producteurs et 400 hectares de vigne répartis sur les communes de Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

Le savoir-faire des gentlemen

Inutile de dire que tirer le meilleur parti d'une telle mosaïque de terroirs requiert un peu de savoir-faire. Du choix hautement stratégique des plants de vigne les mieux adaptés au sol, aux tâches minutieuses nécessaires pour répondre à un cahier des charges de production très strict. Du travail du vin tout en finesse à l'exercice ultra pointu de l'assemblage. Car en Pécharmant, 4 cépages sont cultivés : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et malbec. Pour garantir une certaine complexité des vins, au moins 3 de ces 4 cépages doivent être utilisés pour chacune des cuvées. En ajoutant à cela les possibilités offertes par la typicité des différents terroirs de l'appellation, imaginez un peu la palette dont disposent les vignerons à l'heure de déterminer l'assemblage final. Tout un art ! Résultat : des vins subtils, complexes et tellement singuliers.

On déguste ?

D'une belle couleur **rouge sombre et dense,** les Pécharmant sont des **vins puissants, élégants et généreux** à la bouche ample et riche. Au niveau aromatique, les fruits noirs dominent avec des notes de mûres et de cassis, complétées de notes vanillées et épicées lorsque le vigneron a fait le choix d'un élevage en fût de chêne.
Dans leur jeunesse – vous prendrez soin de les carafer - la **souplesse du merlot** les rend agréables, mais l'âge leur apporte indéniablement un supplément d'élégance.

Garde : de 7 ans à 15 ans et plus pour les grands millésimes
Température de service : 17°C
Accords majeurs : Divins avec les gibiers, les viandes rôties et les fromages de caractère, surprenants sur un dessert chocolaté ou des figues pochées au vin.

A Pécharmant,
une escapade country style, pleine de charme

Au programme : découvrir l'art de vivre des ladies et gentlemen farmers au cours d'une boucle, la boucle de Pécharmant, la bien nommée. Un parcours pittoresque de neuf kilomètres à travers vallons et vignes, à rythmer à son gré de haltes dégustation chez les vignerons.

Le charme discret des belles demeures de Pécharmant….

Par exemple au Domaine du Haut-Pécharmant où l'on découvre un belvédere et l'histoire de Madame Veuve Roches, figure emblématique de l'appellation. En cheminant, au détour d'une vigne, le charme discret des châteaux de Pécharmant se révèle : aux Farcies du Pech, une chartreuse 18ème siècle et son parc romantique et au Château Champarel, un bel ensemble périgourdin avec cour intérieure et pigeonnier. Disséminées entre vignes et bois, ces pépites architecturales se fondent harmonieusement dans le paysage de cette campagne chic : un petit manoir au Château la Tilleraie, des maisons de caractère (à l'image de leur vin !) du Château Hugon, au Château Neyrac en passant par le Château des Lys. Chineurs ? L'adorable salle de dégustation à l'esprit broc dans le pigeonnier du Château d'Elle vous ravira.

Le bistrot du Presbytère,
à Queyssac, **www.bistrot-presbytere-queyssac.fr**

Bergerac et périphérie
Chai de dégustation Alliance Aquitaine, boulevard de l'Entrepôt et aussi Domaine des Costes, Clos les Côtes, Château Beauportail.
***plus d'informations et liste des domaines sur www.vins-bergeracduras.fr**

Une fin de balade tout en saveurs…

En fin de matinée, une halte gourmande s'impose ! Un petit détour par le Château de Tiregand, où, de la terrasse du château 18ème et 19ème siècle le panorama sur la vallée de la Dordogne est majestueux. Et cap au nord, sur Queyssac, petit village bucolique, dans un vallon verdoyant où trône un superbe pigeonnier, au bord d'un ruisseau. Un peu de préhistoire : à Saint Sauveur, le Château Terre Vieille abrite une collection de silex et outils préhistoriques. Vers Lembras, on peut aussi déguster au Domaine du Grand Jaure et découvrir les Châteaux de Corbiac et la Renaudie, fièrement dressés sur leur colline.
L'auberge du Presbytère, au pied de l'église (demi-pléonasme !), nous accueille dans un décor shabby chic chaleureux. Sur des ardoises sont servis des assortiments de fromages et de charcuterie artisanale avec un foie gras fondant, en guise d'entrée. Les plats et desserts sont du même acabit, tout simplement savoureux ! Côté vins, terroir oblige, le Pécharmant est à l'honneur.

Take a walk on a picturesque nine-kilometer path through the vineyards of Pécharmant ! First, head to the Domaine du Haut-Pécharmant. Then, take awalk to the Château

Les Farcies and its 18th century chartreuse. Finally, head to the Château de Tiregand and the Château Terre Vieille and its collection of prehistoric flints and tools.

Les leçons de Roxane

N° 2

Lire une étiquette

Classiques, énigmatiques, déjantées, bavardes ou carrément ésotériques, les étiquettes des vins de Bergerac et Duras affichent à l'image des artisans vignerons qui les créent une réjouissante diversité. Roxane vous donne quelques astuces pour les décoder et en extirper les informations essentielles !

Les mentions obligatoires

Pays de provenance
France !

Catégorie
AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui met en valeur un terroir délimité et un savoir-faire ou IGP (Indication Géographique Protégée qui valorise une zone géographique.

Nom de château ou marque

Numéro de lot
Permet la traçabilité du vin.

Degré

Message sanitaire
Présence d'allergènes, contre-indication femmes enceintes.

Contenance

Millésime
C'est l'année de récolte des raisins. Les blancs simples et les rosés sont de préférence à boire dans l'année qui suit.

Nom et adresse de l'embouteilleur.

Les mentions facultatives

Médaille
Le vigneron peut présenter ses vins à différents concours régionaux, nationaux ou internationaux. Lorsqu'un de ses vins est récompensé par une médaille, il a le droit de la faire figurer sur la bouteille.

Nom de cuvée

Cépage
Les vins de Bergerac et Duras sont des vins d'assemblage : plusieurs cépages (variétés de raisins) entrent dans leur composition. Si l'un des cépages principaux est présent à plus de 85% dans l'assemblage, il peut figurer sur l'étiquette.

Label
Les vignerons de Bergerac et Duras sont très engagés en faveur de la protection de l'environnement et du développement durable. À ce titre, vous pourrez trouvez sur leurs bouteilles différents labels attestant de leur engagement, tels que :

LA CONTRE-ÉTIQUETTE

Elle donne, au dos de la bouteille, des informations complémentaires sur la dégustation, l'histoire...

Assemblage
Les différents cépages utilisés et leur proportion.

Informations techniques
Des précisions sur les pratiques à la vigne, au chai, sur l'élevage (en cuve, en fût de chêne).

Commentaire de dégustation
Principaux arômes, structure tannique, complexité ou encore échelle de douceur pour les blancs.

Température de service

Accords met et vin
Coquillages et crustacés, grillade ou dessert chocolaté : quelques pistes bien précieuses…

Garde
Le potentiel de garde est parfois indiqué. Mais attention aux conditions de stockage (cf page 37) !

Histoire…
Un petit mot du vigneron pour préciser son intention, sa vision du vin, son histoire et celle du domaine…

Saussignac

Le don de la nature!

Pour vivre heureux, préservons notre havre de paix et de nature !

Telle pourrait être la devise de ce petit terroir, dans le prolongement de la côte nord de Monbazillac. Au sud-ouest de Bergerac, Saussignac offre un cadre définitivement champêtre, au relief harmonieux dans un charmant dédale de coteaux escarpés. Un écrin pour une pépite…

West of Monbazillac, Saussignac winegrowers are known for preserving their haven of peace and the environment by principally making organic wine.

La nature et l'Homme

Animés du plus grand respect envers leur paysage et cette terre généreuse, les vignerons, dont une grande proportion œuvre en bio, y soignent leurs vignes comme des jardiniers, pour produire leur gamme d'appellations bergeracoises en blanc sec, rouge et moelleux. Ils réservent la quintessence de leurs raisins sémillon - avec un peu de muscadelle, de sauvignon et de chenin parfois - pour leur cuvée de liquoreux.

L'appellation communale « Saussignac » lui est exclusivement réservée depuis 2005. Son décret, l'un des plus stricts dans les appellations de liquoreux, semble tout simplement dicté par la nature et une volonté de qualité extrême.

Quatre jolies communes bénéficient de l'appellation :
Gageac Rouillac, Saussignac, Razac de Saussignac, Monestier.

Partie d'un bel élan des « pionniers de Saussignac », cette aventure collective illustre une volonté de reconnaissance légitime d'un terroir unique, la valorisation d'un savoir-faire et un esprit vigneron qui leur est propre.

Sacrée pourriture…

Une ligne de coteaux, qui ourle la plaine de la rivière sur plusieurs kilomètres de long, offre la configuration idéale pour la production de liquoreux d'exception. L'automne venu, les brouillards matinaux favorisent le phénomène de **la pourriture noble** (le botrytis cinerea) sur les raisins, qui sont ensuite cueillis en tries successives.

La particularité : Il faut que la richesse en sucre du fruit soit exclusivement le résultat de la concentration naturelle de la baie du raisin par l'action de la pourriture noble. En clair, aucun enrichissement additionnel n'est possible.

With the greatest respect for their land, the **winegrowers of Saussignac** take good care of their vines. The sweetness of the wine is exclusively due to **the natural concentration of the grapes** which is produced by the noble rot. **The wines of Saussignac** are shaped by nature and a desire for an extreme quality coming from the winegrowers. **It takes passion** and patience to produce such a wine since the harvests are subject to the vagaries of nature and thus become very irregular.

Balade à Saussignac

Vivez en harmonie et au rythme d'une nature préservée dans ce petit coin de paradis.

Flânez le nez au vent, à vélo ou dans une 2CV vintage louée sur place, et découvrez à travers vignes et bois, au détour d'une route escarpée, un château de la belle au bois dormant ou un joli manoir… Visitez les domaines où les vignerons vous guident pour vous faire découvrir leur savoir-faire dans les chais et dans les vignes, mais aussi **la faune, la flore, le patrimoine et le paysage dont ils sont les gardiens !**

Stay in the eco-friendly loges of the **Château le Tap** – organic-wine producer – or in the **eco-wine-lodges of Terroir Feely.**

Enjoy fresh market products at the restaurant "**Le Relais de Monestier".** Come to the Château des Vigiers and its restaurant **"Les Fresques"** to eat in a starred gastronomic place, or try its chic brewery **"Le Chai".**

Des hébergements tout beau et tout bio !

Pourquoi ne pas profiter de l'incomparable accueil chez les vignerons, dans un gîte les « pieds dans les vignes » ?

Les éco-wine-lodges de Terroir Feely (domaine en viticulture biodynamique) vous offrent un panorama à 360°. Comme au Château le Tap, (vins bio), gîte aux normes éco-environnementales, grand format pour les tribus !

Amateur de golf ? Au Château des Vigiers, superbe golf 18 trous, conjuguez calme, luxe et volupté dans un hôtel éco friendly. Une chartreuse XVIIIème siècle avec une annexe d'inspiration hangar à tabac !

On y court !

Les bonnes adresses du coin vous offrent toujours de savoureux produits locaux ainsi qu'une sélection de cuvées autochtones dans des cadres enchanteurs.

- Un petit bijou d'auberge de village : Le Relais de Monestier à Monestier avec une authentique cuisine de marché.

- On joue le grand jeu et on s'offre une table étoilée : Cap au Château des Vigiers au restaurant « Les Fresques », piloté par le chef Didier Casaguana (1 macaron Michelin). De l'assiette au verre en passant par le décor, tout y est glamour et chic.

- Envie de frimer en terrasse : Le Chai, dans le cadre idyllique du Château des Vigiers, la version brasserie chic …

Toutes les adresses sur https://www.pays-bergerac-tourisme.com/

Les lecons de Roxane

N° 3

À vous de servir !

Passez maintenant à la pratique avec Roxanne et ses bons conseils pour servir le vin !

Carafer ou pas ?

Il est souvent nécessaire de carafer des vins jeunes. Pourquoi ?

• Pour les « ouvrir » davantage et favoriser leur expression aromatique

• Pour assouplir un peu les tannins des vins rouges (pour les jeunes Côtes de Bergerac, Pécharmant, ou Montravel notamment) ou dompter un vin un peu trop boisé (rouge comme blanc)

• Ou éventuellement pour faire disparaître une légère réduction (quand le vin sent un peu le chou, les œufs durs).

À défaut de carafe, ouvrez vos bouteilles 6 à 12 heures avant de servir en les maintenant à température ambiante.

À quelle température ?

<14 à 18°C> Pour les rouges et plus ils sont structurés, avec un élevage barrique, plus vous les servirez dans la fourchette haute (Côtes de Bergerac, Pécharmant, Montravel par exemple). Plus ils sont légers, plus vous pouvez les servir frais dans la fourchette basse, notamment en été.

<10 à 13°C> Pour les blancs secs complexes, avec un élevage barrique par exemple, mais aussi les rosés puissants, vineux.

<8 à 10°C> Pour les blancs secs, les rosés légers, et les moelleux et liquoreux.

Dans quel ordre ?

En dégustation, on privilégie l'ordre suivant : d'abord les blancs secs fruités, puis les blancs secs complexes, les rosés, les rouges légers, les rouges structurés et enfin les vins sucrés moelleux puis liquoreux. Mais au cours d'un repas, c'est plus compliqué et même si pouvoir monter en puissance dans cet ordre est le mieux, on va surtout privilégier les accords mets et vins. Vous trouverez d'ailleurs dans ce numéro, des accords classiques ou plus rock'n'roll pour vous inspirer. Dans tous les cas, l'important est de laisser libre cours à votre créativité et vous amuser !

À conserver ?

Une bouteille entamée : Une bouteille entamée peut être conservée sans trop perdre ses qualités pendant quelques jours de préférence bien bouchée et au réfrigérateur. On peut aussi utiliser une pompe à vide, accessoire peu onéreux qui permettra de prolonger la conservation de quelques jours de plus.

À la cave : Tous les vins ne sont pas faits pour être gardés ! Demandez conseil à votre vigneron/caviste préféré ou suivez les recommandations données sur l'étiquette. Dans tous les cas, pour conserver vos bouteilles dans de bonnes conditions, couchez-les et privilégiez une pièce qui soit : à l'abri de la lumière, humide (pour la conservation des bouchons de liège), avec une température peu fluctuante située dans la fourchette 10 à 14°C, en évitant les vibrations. A défaut, les armoires à vin électriques peuvent être une bonne solution.

Rosette

Les doux aventuriers

Rosette is one of the oldest appellations of the region of Bergerac. Situated at the north of Bergerac, it almost disappeared… until some adventurous winegrowers decided to save it.

Rosette, c'est l'histoire d'une renaissance. Figurant parmi les plus anciennes appellations du vignoble bergeracois, située au cœur de la fameuse Vinée Nord qu'elle partage avec les jolis rouges de Pécharmant, l'appellation Rosette a pourtant bien failli disparaître.
C'était sans compter sur une poignée de doux aventuriers, vignerons artisans du renouveau de ce moelleux frais, délicat… et tellement tendance !

(Re) conquête

Le vignoble de Rosette comme celui de Pécharmant faisait partie de la Vinée Nord de Bergerac. Mais contrairement à lui, il a bien failli ne jamais se remettre de la crise phylloxérique de 1881. Et malgré la création par décret de l'appellation en 1946, jusqu'à il y a une vingtaine d'années ils n'étaient plus que 4 irréductibles à produire du Rosette.

Il est vrai qu'au sortir des années 80, les vins moelleux n'avaient plus tellement la cote, la forêt avait peu à peu repris ses droits sur le vignoble et l'urbanisation faisait pression.

Mais à l'orée des années 2000, sentant poindre un retour des vins sucrés, de jeunes vignerons nouvellement installés en Bergerac et Pécharmant font un pari un peu fou : relancer la production de Rosette. En avant la reconquête : on défriche, on retape des chais, on investit. Et au final : **on séduit !**

The vineyard of Rosette almost disappeared at the end of the 19th century because of the phylloxera crisis. It made it lose its popularity up until the 2000s, when some fearless wine producers decided to revive it.
Rosette wines are very singular due to their uncommon acidic and sandy soils, which allow to harvest without the presence of "noble rot". It results in a moelleux wine that isn't so sweet but has aromas of flowers and fruits.

En 2016, 257 000 bouteilles ont été produites par une vingtaine de vignerons.
Un vin confidentiel, réservé aux initiés…

Cette hausse d'environ 50% par rapport à la production des récoltes antérieures traduit **l'engouement pour cette appellation** et la volonté des vignerons de suivre la demande !

Les cépages du Rosette : *Sauvignon blanc ou gris (à hauteur de 15% minimum), sémillon et muscadelle.*
Garde : *À boire de préférence dans les 2 ans* ***Température de service :*** *8 à 10°C*

Accords sages ou plus aventuriers

Le Rosette est sans conteste le roi de l'apéritif mais il s'avère tout aussi efficace et surprenant avec les sauces à la crème et aux champignons, ou des plats aux notes exotiques. Dément avec les fromages à pâte persillée, il déchire aussi avec les desserts fruités ou à base de chocolat amer.
2 menus, 2 alternatives : à vous de choisir… ou mixer !

C'est du tout cuit

Apéritif Petits biscuits sablés au Roquefort
Entrée Cabécou du Périgord pané à la noisette et jeunes pousses
Plat Poulet fermier rôti et frites de panais
Dessert Salade de pêches au romarin

(Re) conquête

Apéritif Toasts de foie gras IGP du Périgord truffé
Entrée Gambas marinées citron miel et coriandre
Plat Escalopes de veau au Rosette et champignons
Dessert Mousse au chocolat amer et gingembre confit

Vignoble de Domme

Dans le vignoble du Haut-Pays, une histoire d'Hommes (et de femmes bien sûr), l'aventure collective pour la résurrection d'un vignoble décimé au 19ème siècle.

Avant la crise du phylloxera, jusqu'au 19ème siècle le vignoble de Domme en Périgord Noir était prospère et d'une superficie importante (2800 hectares). Il s'inscrivait dans la notion de vins du Haut-Pays qui étaient commercialisés grâce à l'activité fluviale très intense sur la Dordogne, qui méritait pleinement son doux nom de rivière Espérance. Au départ des ports de Domme et de Daglan, ils transitaient au passage par **Bergerac.** Les gabarres descendaient au fil de la rivière les barriques de ces vins aux côtés de celles du bergeracois qui étaient embarquées par la suite sur le port de Bordeaux vers l'Angleterre.

Après une disparition du vignoble quasi complète au début du 20ème siècle est née une volonté des habitants du Périgord Noir de faire revivre ce pan de civilisation, de paysage et d'histoire. En effet, nombreux étaient les paysans qui avaient conservé quelques arpents sur leur propriété par attachement à la vigne.

En 1994 les premières vignes sont plantées dans le canton et une association des amis du Vin de Domme se forme pour participer à la renaissance du vignoble et l'encourager. Elle compte 2000 membres aujourd'hui dont les vignerons.

17 producteurs cultivent 21 hectares de vignes.

Les cépages cultivés sont volontairement ceux traditionnels de la région avec un assemblage où dominent le Merlot et le Cabernet franc.

Le profil de ces vins plaisir est essentiellement sur les fruits rouges, leur structure est souple et les rend friands. Les rouges se marient avec une cuisine sans apprêt à base des excellents produits du Périgord (magret, confit, brochettes de canard….).

Les rosés se prêtent aux pique-niques où l'on picore (ou dévore !) joyeusement des radis, des tartines de pâté Périgord, des taboulés, des grillades… lors d'une balade en canoë au bord du Céou par exemple.

Le chai de Moncalou,
une escapade au Dôme des Vins de Domme !

« Rien que le coup d'œil sur la rivière noire et mystérieuse, du haut de la magnifique falaise debout à l'orée de Domme, suffit à vous emplir d'un sentiment de gratitude impérissable », écrivait l'écrivain américain Henry Miller.

Mais dans ce Périgord noir très touristique, existent des paysages à l'écart des sentiers battus qui méritent le détour, ce sont ceux forgés par les vignerons des Côteaux du Céou.

Partant de Domme, il suffit de parcourir la route escarpée qui sinue entre les maquis de chêne vert et de genièvre, pour être saisi par la beauté brute de ce paysage à la fois végétal et minéral, avec ces crêtes calcaires dentelées qui abritent de nombreuses grottes en sous-sol.

En arrivant à Moncalou, chai de la Cave coopérative des vignerons des Coteaux du Céou quelle surprise de découvrir des parcelles de vigne sur ce plateau élevé, au milieu de cette nature âpre où l'intervention de la main de l'homme ne se laisserait pas soupçonner.

De la tour observatoire qui fait le bonheur des touristes, on peut distinguer les monts d'Auvergne et le Puy de Sancy où la Dordogne prend sa source.

Chai de Moncalou, visite et dégustation : www.vindedomme.fr

L'IGP Périgord

A côté des zones d'appellations réservées au Vignoble de Bergerac et de Duras existe une **IGP spécifique** au territoire de la Dordogne.

L'IGP Vins du Périgord peut être produite sur tout le territoire de la Dordogne (décret du 25 octobre 1996). Elle est présente notamment à Domme, à l'Est du Département, où elle bénéficie de la mention « **vin de Domme** »

Cépages : une très grande variété de cépages en rouge et en blanc peut être utilisée notamment **le Chardonnay.**

Prosperous until the 19th century, the vineyard of Domme almost disappeared in the 20th century because of the phylloxera crisis. Fortunately, in 1994, a few wine lovers decided to save it and resume the production of wine in the region of Domme. Those wines are now even part of the IGP Périgord.

Wine is a key element in Montravel more than anywhere else for one good reason: not only is it good for our health – in moderation – but it is above all food for thought!

Montravel

Terroir d'humanistes

Encore plus qu'ailleurs, ici, le vin s'inscrit dans le patrimoine. Et s'il n'est pas indispensable à l'alimentation de l'homme, il semble essentiel comme nourriture de son esprit et contribue certainement à la noblesse de son âme.

A Montravel, les paysages délivrent leur secret au fil d'un livre ouvert où les rangs de vignes deviendraient des lignes. Les ceps de vigne en constituent l'alphabet avec lequel des générations de vignerons s'efforcent d'écrire l'histoire de ce terroir, leur histoire.

Au pays de Montaigne, des vignerons philosophes…

Cette histoire porte très certainement l'empreinte du philosophe pionner du mouvement humaniste, Michel Eyquem de Montaigne. Né en 1533 au château de Saint-Michel de Montaigne, aux confins de l'appellation Montravel, il y écrivit ce monument de la philosophie du 16ème siècle jusqu'à nos jours, Les Essais. Sa définition de l'humanisme :

la société est faite pour servir l'homme et non l'inverse.

Il s'impose un mode de vie spartiate en s'isolant dans la fameuse Tour, sur les remparts du Château, pour se consacrer à l'essentiel, la méditation et l'écriture. Cela n'exclut pas un verre de vin, qui semble favoriser l'inspiration épicurienne à ses heures :

« On ne boit pas, on donne un baiser et le vin vous rend une caresse."

(Michel de Montaigne)

Et question de boire, cette appellation décline ces beaux atours sur toute la gamme : blanc sec, moelleux et liquoreux en passant par l'appellation Montravel rouge, dans un esprit d'excellence *(voir encadré 7 à savoir)* ! Aujourd'hui le bataillon des vignerons de Montravel s'est renforcé avec de nouveaux jeunes talents qui continuent à porter haut l'étendard de leur patrimoine viticole.

A Montravel, l'homme est au centre du vignoble...

Wine was a great inspiration for Michel de Montaigne, French philosopher and pioneer of the humanist movement. Born in 1533 in the town of Saint-Michel de Montaigne, near Montravel, he spent most of his time thinking and writing in his tower. He obviously didn't refuse a glass of wine to find inspiration!

à savoir

La devise gravée sur le col des bouteilles de Montravel : *In monte revelationem :* en montant la révélation apparaît…

Montravel sec : Avec une large prédominance de Sauvignon, associé au Sémillon et à la Muscadelle, le terroir spécifique de Montravel produit des blancs secs « plaisir » sur le fruit (agrumes, fruits à chair blanche) et des blancs secs plus opulents et complexes élevés en barrique. Leur signe distinctif ? Sans aucun doute leur fraîcheur et l'inimitable signature minérale de Montravel !

Haut-Montravel : Un vin liquoreux obtenu à partir de raisins botrytisés (la fameuse pourriture noble) vendangés en tries successives, sur les meilleurs terroirs de l'appellation (la partie centrale de Montravel délimitée pour la production de Montravel rouge également). Le résultat : dans le verre, des notes mordorées pour un festival d'arômes confits qui s'accordent avec des notes doucement épicées (cannelle, vanille, gingembre…)

Côtes de Montravel : Ces vins moelleux sont produits majoritairement à partir de cépage sémillon. Leur typicité ? Une douce suavité qui s'accompagne d'arômes délicats : floraux (rose, chèvrefeuille) et fruits à chair blanche (poire, pêche des vignes). Des vins soyeux, à l'équilibre sucrosité et arômes cent pour cent séduction !

Situation : l'appellation la plus à l'ouest, à la limite de la Dordogne et de la Gironde

Un trésor en sous-sol : dans les méandres de coteaux se trouve en effet le calcaire à astéries, une véritable manne pour les grands vins (sous-sol identique à celui des meilleurs crus de Saint-Emilion, à 20 kms de là).

Montravel rouge : Excusez du peu, les critères sont à la hauteur des exigences des pionniers de l'appellation. Avec ce fabuleux sous-sol, l'adéquation est parfaite avec le merlot, cépage précoce qui est dominant dans l'assemblage (complété par du Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et parfois du Malbec). La densité de plantation doit être de 5000 pieds minimum, critère permettant d'encourager la concurrence entre les pieds de vigne et donc un enracinement en profondeur, pour puiser les trésors du calcaire à astéries (minéraux, oligo-éléments…). Le profil de ces vins : racé, des notes profondes de cassis, de subtiles épices et du tabac blond.

Alliance mets-vins

Un duo improbable : Imaginons que Montaigne s'invite à la table de Cyrano, autre emblème littéraire du vignoble, autour des alliances mets vins de Montravel, cela donne … une tirade des mets ! (avec nos excuses pour ce pied de nez à Edmond Rostand, l'auteur de cette scène cultissime!)

Exotique, avec un plat qui réchauffe les cœurs en hiver : Un tajine d'agneau avec un Montravel rouge

Gastronomique et simplissime
Un foie gras du Périgord avec un Haut-Montravel

Très Périgord, avec un zest d'orientalisme : un magret (du Périgord !) laqué à l'orange avec un Côtes de Montravel blanc moelleux

Gourmandissime, le fondant au chocolat noir avec un Montravel rouge ou un Haut-Montravel (selon son humeur !)

Tendre, un petit pot de crème amaretto avec un Montravel rouge

Bistro (et ultra rapide à cuisiner):
une entrecôte marchand de vin au Montravel rouge (servir le même vin avec le plat)

Rock'and roll gourmet, une pizza cœur d'artichaut et foie gras avec un Montravel sec

Flânerie et contemplation à la Tour de Montaigne

« Je suis du monde »

…avait coutume de dire Montaigne. Cette réplique résonne de manière étonnamment moderne dans notre 21ème siècle en quête d'identité.

La famille Mähler Besse est propriétaire du château et de la Tour, monument historique ouvert à la visite et également du vignoble attenant.

Adresses 247% épicuriennes

- **Le Pressoir** à Saint Méard de Gurson
- **Côté Bastide** à Sainte Foy la Grande
- **L'auberge paysanne le Jardin de Félicien**
  (sur rendez-vous tous les jeudis soirs) à Saint-Antoine de Breuilh : légumes bio du potager et vins bio du Clos Julien.
  http://jardindefelicien.over-blog.com/

Restez connectés !

www.247lemag.fr *Le Webzine 247% Lifestyle !*

Vous aimez ce que vous avez entre les mains ?
Alors n'attendez pas la prochaine édition : rendez-vous sur la toile toutes les semaines pour des articles, chroniques, vidéos, et infos exclusives !

Les réseaux sociaux : **@lemag247** **@lemag247** **@247lemag**

247 le magazine est édité par l'**I.V.B.D.**, Association déclarée, Représentée conventionnellement par le Président du Conseil d'Administration M. Paul-André Barriat - Siège social : 1, rue des Récollets, 24100 BERGERAC – *Tél :* 05 53 63 5757
Courrier de la rédaction : **247lemag@gmail.com** - *Courrier des lecteurs :* **247lemag@gmail.com**

Directeur de la Publication et Responsable de la Rédaction : **Vincent Bergeon** *Rédactrice en chef :* **Marie-Pierre Tamagnon** *Rédactrice en chef adjointe :* **Alexandrine Bourgoin** *Comité de Rédaction :* **Alexandrine Bourgoin, François Gaulon, Marie Lecourt, Vincent Paris, Marie-Pierre Tamagnon** *Maquette :* **Vincent Paris, Studio Le Jardin Digital** *Direction artistique :* **François Gaulon, Marie Lecourt** - *Chroniqueur :* **Martin Walker** – *Organisation des reportages :* **Hélène Battiston** - *Traductions :* **Agathe Avezou** - *Illustrations et couverture :* **François Gaulon, Yann Hamonic**

Reportages photos « appellations » : **Loïc Mazalrey** - **Crédit photo supplémentaire : Olivier Diaz de Zarate** (Couv. + p20-21, vignes p33) - **François Millo** : p46 (gabares) – **H. Battiston :** p.16-17 (Maison des Vins Duras) – **A. Bourgoin :** p25 - **Prigent :** p52

Avec le concours de :

247 le magazine est édité par l'I.V.B.D. Imprimé en France par Imprimerie la Rochelaise, Zone artisanale Villeneuve les Salines – rue du Pont des Salines, BP 197 17000 La Rochelle – Paru le 2 Novembre 2016.
Dépôt légal à parution, ISSN en cours.

Les maisons des vins

English speakers, don't you worry!

The visit of the **Maisons des Vins of Duras and Bergerac** is available **in English!**

À Bergerac

Passage obligé de votre venue en bergeracois, la Maison des Vins se trouve dans le centre historique, au sein du Cloître des Récollets, magnifique ensemble d'architecture du XVIIème siècle. Profitez librement de l'exposition permanente et de la vinothèque pour découvrir l'histoire du vignoble et le secret de ses vins.

Prolongez l'expérience par une dégustation à la boutique où une équipe de professionnels passionnés est à votre disposition pour guider vos choix parmi une grande sélection de vins en provenance directe du producteur.

L'occasion pour les amateurs comme pour les passionnés de vivre une expérience unique !

Maison des vins de Bergerac - 1, rue des Récollets - 24100 BERGERAC - Tél : 05 53 63 57 55 - www.vins-bergeracduras.fr
Ouvert toute l'année (sauf fermeture annuelle en janvier) de 10h à 13h et de 14h à 19h.

À Duras

Au pied du magnifique château de Duras, la maison des vins surplombe le vignoble. C'est dans un écrin de nature que vous prendrez plaisir à vous balader tout en vous initiant à l'art de la vigne. La Maison des Vins propose un parcours initiatique innovant et gratuit, intitulé « Les Clés du vignoble », toujours très apprécié des petits comme des grands ! La découverte continue à l'intérieur où se cache un second parcours ludique qui éveillera tous vos sens.

A la boutique, vous serez accueillis par des professionnels passionnants qui vous aideront à choisir parmi les vins soigneusement sélectionnés auprès des producteurs de Duras. Si le doute persiste, ils seront ravis de vous offrir une dégustation.

Une expérience qui ne vous laissera pas indifférent !

Maison des vins de Duras - Fonratière - 47120 Duras - Tél : 05.53.94.13.48
www.vins-bergeracduras.fr - Ouvert toute l'année (sauf fermeture annuelle en janvier) - Horaires 10h-13h / 14h-18h30.

Vins de Bergerac Duras
100% SUD-OUEST FRANCE

BERGERAC

AOP Bergerac rouge*
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
Typicité : Issu des cépages traditionnels de l'appellation et toujours d'assemblage, ces vins présentent un bel équilibre entre structure et souplesse et des arômes éclatants de fruits rouges. Ils sont friands dès leur jeunesse, leur garde variera selon la proportion des cabernets et le type d'élevage.

AOP Bergerac blanc*
Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.
Typicité : ces vins blancs sont des vins secs, fruités ou floraux, et assez vifs. La présence souvent majoritaire de Sauvignon renforce les arômes fruités, les notes d'agrumes, le Sémillon les rend plus charnus, et la Muscadelle apporte une note de finesse.

AOP Bergerac rosé*
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
Typicité : Issus des cépages rouges, ces vins rosés offrent une grande variété de style, du rose pâle aux arômes subtils aux rosés de saignée à la couleur vive, aux notes profondes de fruits rouges, et parfois, très rafraîchissantes, de pamplemousse rose. Ils sont secs ou demi-secs.

AOP Côtes de Bergerac blanc*
Cépages : Sémillon, Muscadelle, Sauvignon.
Typicité : Souvent issus d'une récolte à légère surmaturation, ces vins blancs sont moelleux, parfois demi-secs ou doux, aux arômes de fruits jaunes ou de fleurs blanches. Ils conservent toujours en bouche beaucoup de fraîcheur.

AOP Côtes de Bergerac rouge
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
Typicité : Issus des meilleurs terroirs, ces vins sont produits selon des critères exigeants à la vigne comme au chai. Ces cuvées de haute précision bénéficient d'une extraction et d'un élevage sur mesure d'au moins 12 mois. D'un rubis dense et profond, ils développent un nez opulent et complexe mêlant avec harmonie un fruit très pur et des notes de tabac blond, de cuir, de poivre et d'épices. Ce sont des vins de garde.

**Ces appellations génériques peuvent être produites sur l'ensemble du vignoble de Bergerac (90 communes)*

PÉCHARMANT

AOP Pécharmant
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
Typicité : Ces vins sont traditionnellement composés d'au moins 3 des 4 cépages rouges principaux pour un assemblage harmonieux et riche. Des arômes fruités avec des notes de cassis très présentes, un subtil mélange de sous-bois et de poivre caractérisent ces vins racés et complexes. Ce sont des vins de garde, issus de pratiques viticoles et œnologiques exigeantes.

ROSETTE

AOP Rosette
Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.
Typicité : Ces vins moelleux présentent un équilibre séduisant entre douceur et vivacité, avec des arômes remarquablement purs et subtils de fleurs blanches (acacia) et de pêche de vigne. Ils sont issus des coteaux qui dominent la ville de Bergerac dont le réchauffement lent au printemps permet la production de vins blancs aromatiques.

MONBAZILLAC

AOP Monbazillac
Cépages : Sémillon, Muscadelle, Sauvignon.
Typicité : Le vignoble de Monbazillac doit sa particularité à la stagnation de brumes et de rosées matinales en automne facilitant le développement de Botrytis Cinerea, champignon de la pourriture noble. La récolte manuelle est obligatoire, en tries successives . Ces vins sont équilibrés entre fruits (pêche, mangue, ananas, abricot…) et fraîcheur, avec des notes d'écorce d'orange et de fruits confits sur les cuvées « Sélection de Grains Nobles ». La texture est opulente, la persistance aromatique toujours longue et puissante.

SAUSSIGNAC

AOP Saussignac
Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.
Typicité : La récolte manuelle est obligatoire, en tries successives. La richesse en sucre à la récolte doit être très élevée, l'enrichissement n'est pas autorisé. Un élevage de 12 mois permet d'obtenir des liquoreux de très haute facture, présentant des notes d'abricot confit et de miel, ainsi qu'un équilibre en bouche remarquable. L'ouverture de la vallée de la Dordogne vers l'Ouest permet le développement optimal de Botrytis Cinerea sous forme de pourriture noble.

MONTRAVEL

AOP Montravel blanc
Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.
Typicité : Vinifiés en cuves ou en barrique pour des parcelles sélectionnées et des assemblages de précision, ces vins secs sont caractérisés par une minéralité particulière, et des arômes d'une belle intensité. Les cuvées haut de gamme sont élevées en barriques et allient complexité, richesse et densité.

AOP Montravel rouge
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
Typicité : Grace à une densité à l'hectare de 5000 pieds minimum, des conditions de production exigeantes et un élevage de 15 mois minimum, ces vins présentent une structure dense et élégante, une large palette d'arômes d'une belle intensité allant des notes profondes de cassis aux arômes d'épices, de sous-bois et de cuir. Très longue persistance en bouche. Ce sont des vins de garde.

AOP Côtes de Montravel
Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.
Typicité : Les raisins sont récoltés à surmaturité. Ce sont des vins moelleux, parfois doux, avec un équilibre très caractéristique où la suavité accompagne toujours une fraîcheur aromatique jusqu'en finale.

AOP Haut-Montravel
Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.
Typicité : Ces grands liquoreux sont obtenus après une récolte en tries successives sur des raisins botrytisés. L'enrichissement est interdit. Le nez révèle un véritable festival aromatique : notes de pain d'épices, de fruits et de zestes d'agrumes confits.

DURAS

AOP Côtes de Duras rouge
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
Typicité : Ces vins friands sont généralement issus d'assemblage des cépages traditionnels. Ils sont structurés et pleins de relief à l'image de leurs paysages. Des arômes qui expriment la subtilité d'un terroir de grande qualité.

AOP Côtes de Duras blanc
Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Ondenc, Chenin, Mauzac.
Typicité : Ces vins blancs sont généralement des vins secs. Ils se caractérisent par une palette aromatique complexe et une belle minéralité. Toutefois cette appellation peut aussi produire des cuvées de moelleux aux arômes de pêche blanche et de poire mais également des cuvées de liquoreux, avec des notes plus confites.

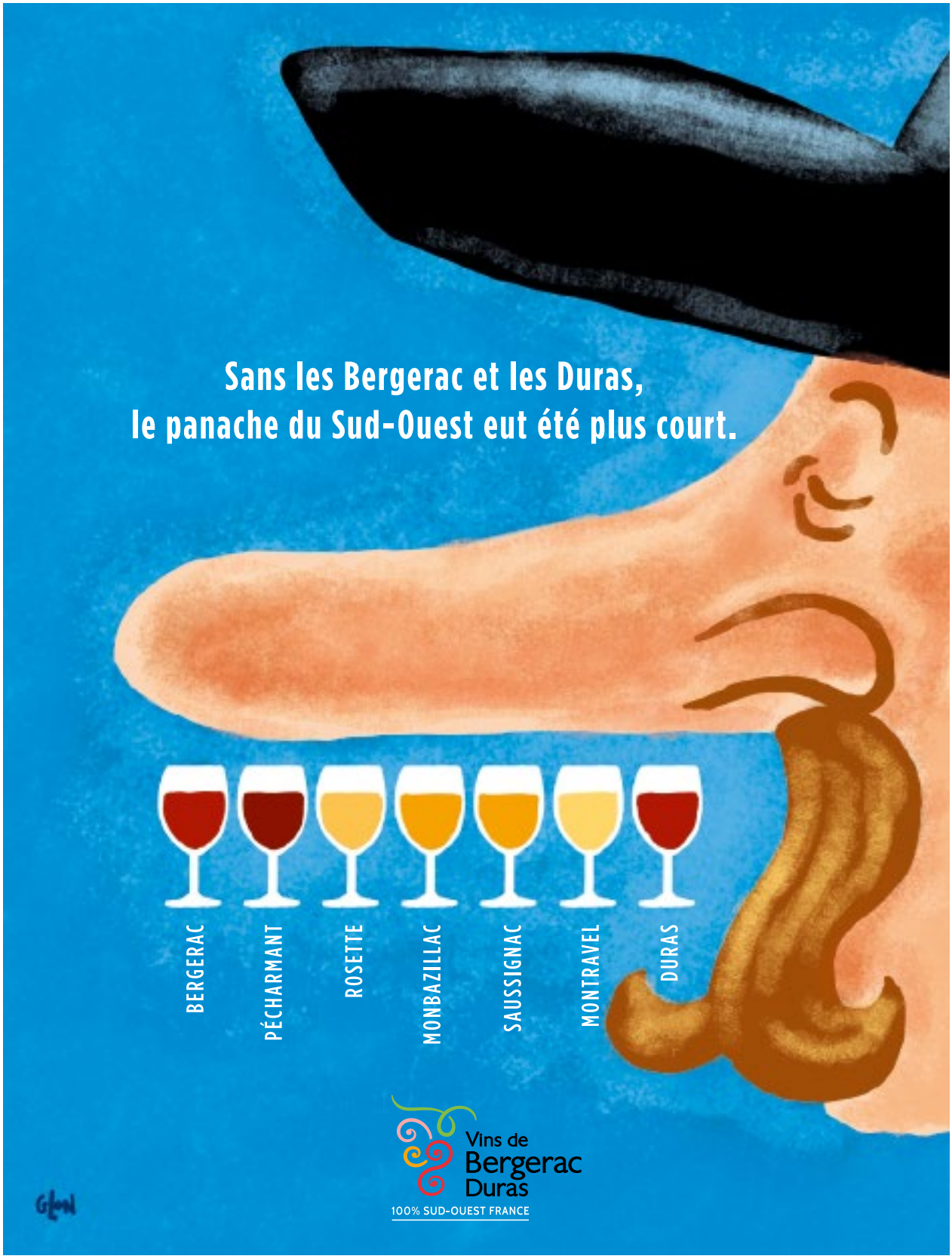
AOP Côtes de Duras rosé
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
Typicité : Ces vins rosés, issus des cépages rouges, sont vinifiés par pressurage direct ou par saignée. Ils sont caractérisés par une vivacité et une exubérance aromatique (fraise, framboise, pamplemousse rose).

PÉRIGORD

IGP Périgord
Les vins de l'IGP Périgord sont issus de vignes exclusivement plantées dans le département de la Dordogne. Les terroirs sont très variés, et la gamme de cépages beaucoup plus large que celle des AOP. Le vignoble de Domme, dans le Sarladais, constitue un ilot particulier dont les vins portent le nom d'IGP Périgord « Vin de Domme ». Elle se décline dans les 3 couleurs, rouge, rosé et blanc.

Les vignobles de Bergerac et Duras

Rosette
Bergerac
Montravel Pécharmant
Monbazillac
Duras Saussignac



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