

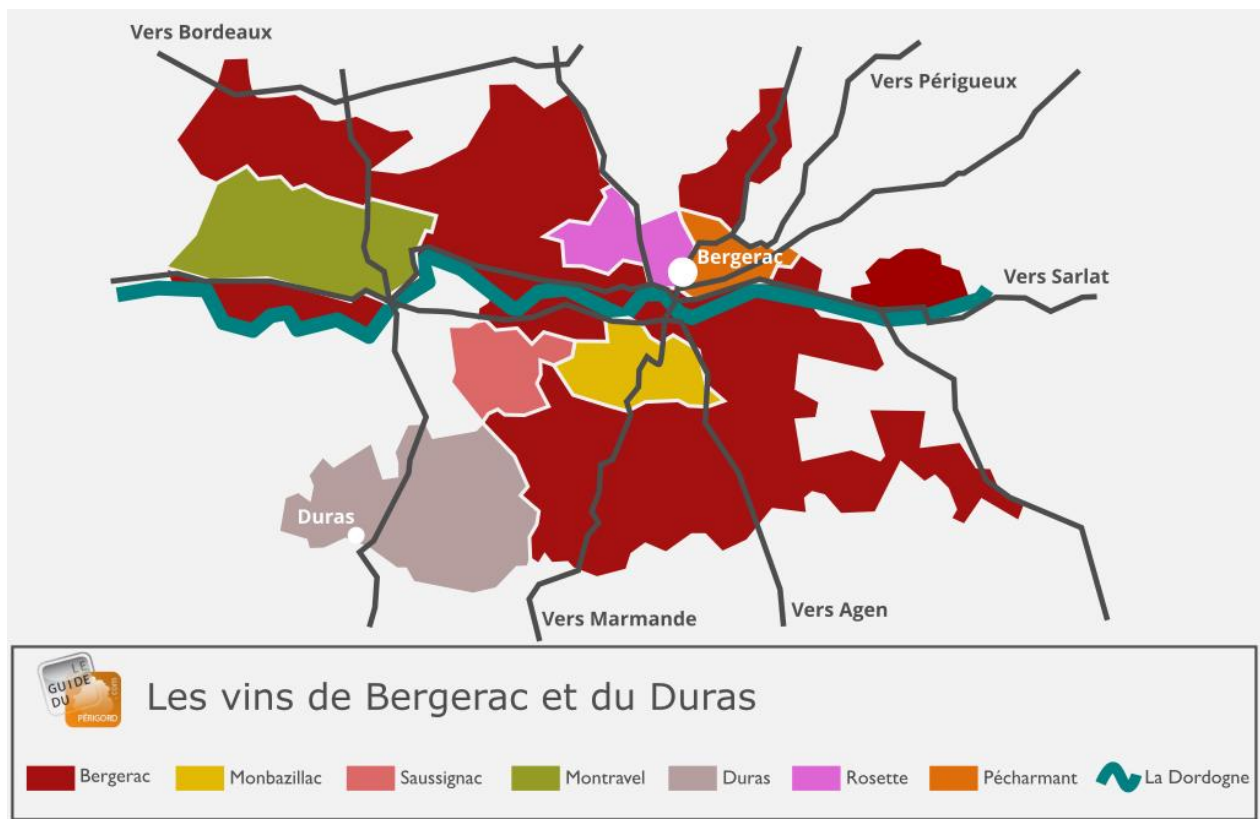


cercle académique
d'études oenologiques
et ampélographiques
de Belgique

fondé en 1956

BERGERAC

Blancs secs et rouges



Dégustation du 25 janvier 2026
Présentée par Charly EMOND
Chevalier de Montmirail

Au restaurant
« Les amis dinent »

Les vins du Sud-ouest. Un peu d'histoire.

1. Le développement de la viticulture.

Le développement des vignes dans le Sud-ouest remonte à l'époque romaine. Après s'être implantée dans le sud les romains vont développer la vigne vers l'ouest, Gaillac, Cahors, Bergerac, Bordeaux.

Le développement a pu se poursuivre et s'étendre par la suite grâce à l'Eglise.

Avec le développement du pèlerinage à Saint-Jacques-de-Compostelle surtout à partir du 12ème siècle, le Sud-Ouest devient alors un passage incontournable pour les pèlerins d'Europe du Nord.

- Ceci a provoqué la multiplication des abbayes et monastères (Gaillac, Madiran, Conques...) pour accueillir les voyageurs.
- Ces lieux de halte sont devenus des centres d'échanges culturels. On pense que les pèlerins revenant d'Espagne ont rapporté des cepes de vigne inconnus d'outre-Pyrénées.
- C'est ainsi que sont nés des cépages aujourd'hui typiques de la région, comme le Malbec (Cahors) ou le Tannat (Madiran), préservant une originalité viticole remarquable, renforcée par l'isolement relatif de la région.

2. L'hégémonie de Bordeaux.

Loin d'être lié à la qualité de ses vins plutôt médiocre, le développement de Bordeaux est surtout lié à ses privilèges accordés par les rois d'Angleterre après le mariage d'Henri II roi d'Angleterre avec Eléonore d'Aquitaine en 1152. « **Le Grand Privilège** » accordé par Henri III en 1241 permettait à Bordeaux d'abuser de sa position stratégique en contrôlant de ce fait le commerce des vins produits en amont, dans le « haut pays ».

Les négociants bordelais profitaient de leur position de monopole :

- en imposant des taxes élevées sur le transit des vins du haut pays ;
- en interdisant leur exportation avant Noël, afin que les vins bordelais – souvent de qualité médiocre mais à consommation rapide – partent les premiers.

Ce privilège durera jusqu'en 1776.

3. La tragédie du phylloxéra

À la fin du XIX^e siècle, la viticulture du Sud-Ouest fut anéantie par le phylloxéra (*Phylloxera vastatrix*), un minuscule insecte venu des États-Unis.

Repéré d'abord à Londres, il atteignit le Bordelais vers 1866 et détruisit presque la totalité des vignes de Gironde en seize ans, avant de ravager Cahors et tout le Sud-Ouest en 1877. L'insecte se nourrissait de la sève et attaquait les racines, provoquant la mort des plants.

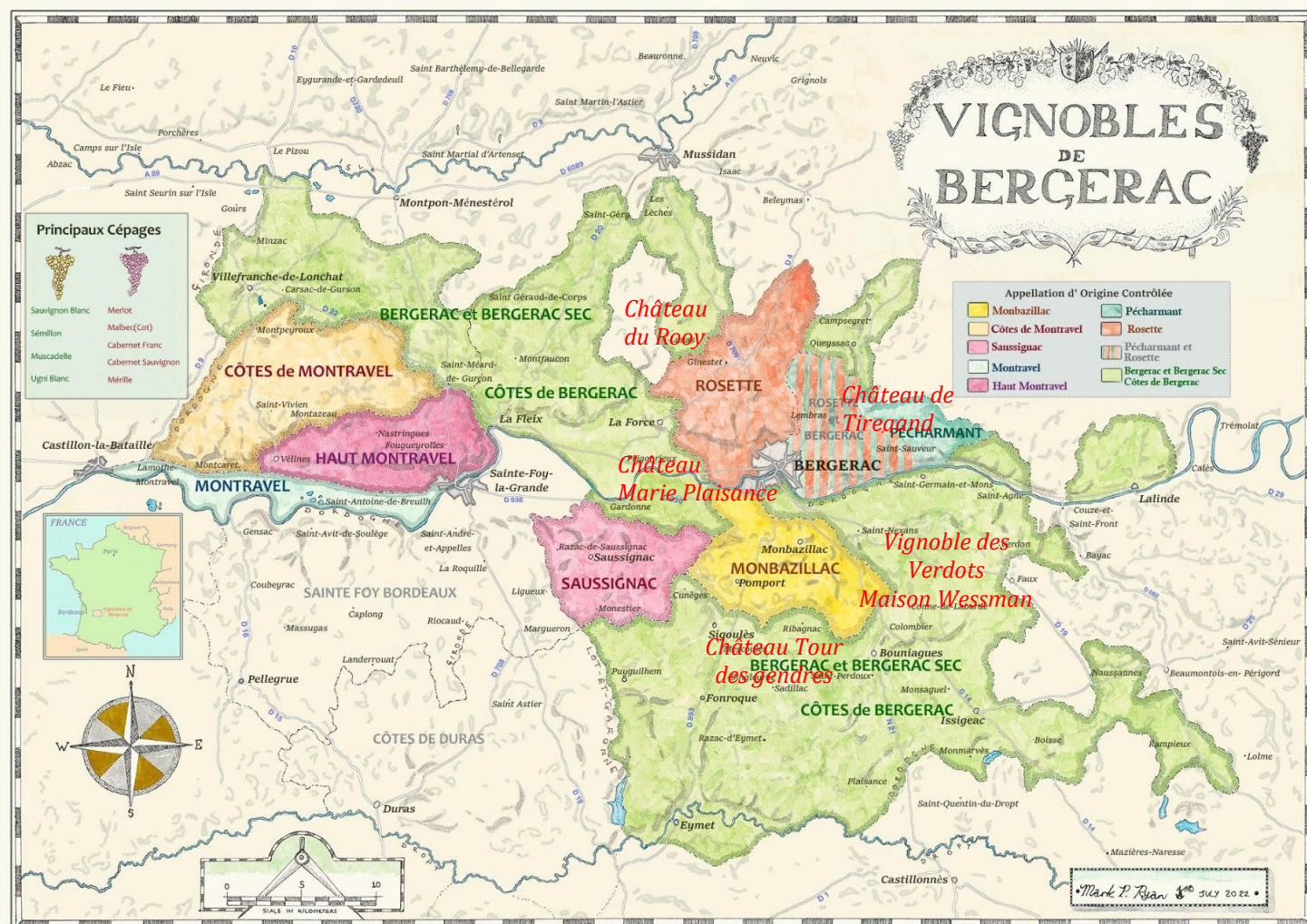
Des conséquences dramatiques

La catastrophe fut dévastatrice dans une région très dépendante de la vigne, jadis considérée comme l'un des plus grands vignobles du monde.

- Le dépeuplement fut massif : de nombreuses communautés rurales disparurent, leurs habitants migrant vers Paris ou à l'étranger.

Le Vignoble de Bergerac.

Le vignoble de Bergerac, situé dans le département de la Dordogne (Périgord), est une zone viticole historique qui se distingue par la diversité de sa production (rouges, rosés, blancs secs et doux) et son histoire unique, façonnée par sa relation avec l'Angleterre, la Hollande et sa survie au Phylloxéra.



1. Histoire et Contexte Régional

Il est assez exact de dire qu'en termes de vin, la **Dordogne équivaut à Bergerac**. Dans le reste de la vallée et du département, l'élaboration du vin avait, jusqu'à très récemment, quasiment disparu.

En 1255, la cité de Bergerac fit allégeance à la **couronne d'Angleterre**. En retour, Bergerac obtint des avantages notoires qui permirent à son vin de prospérer :

- La possibilité de taxer les vins produits en amont lorsqu'ils traversaient la ville.
- L'**exemption** pour les vins de Bergerac, et eux seuls, du **Grand Privilège** exercé par les marchands de Bordeaux (qui bloquait la vente des vins d'amont).

Même après le retour de Bergerac sous l'autorité de la couronne française, ce statut spécial fut **maintenu**.

Par ailleurs les liens protestants avec la Hollande ont eu une influence énorme sur le vignoble de Bergerac. Au temps des guerres de Religion :

- Le nord du Périgord était **catholique**.
- Le **Bergeracois** était **protestant**.

Ce choix religieux amena les agriculteurs de Bergerac à développer des liens commerciaux avec la **Hollande protestante**, où ils avaient déjà commencé à établir des marchés. Ces liens se renforcèrent après la révocation de l'**Édit de Nantes** par **Louis XIV** (1685), lorsque de nombreux Bergeracois émigrèrent en Hollande. Ces expatriés ont naturellement contribué à favoriser et renforcer le commerce avec leur ville natale.

1.1. L'Héritage Commercial (Angleterre & Hollande)

Les privilèges commerciaux obtenus sous la Couronne d'Angleterre, puis les liens établis avec les marchands protestants hollandais, ont laissé deux héritages durables :

- **Diversité des Vins** : Le commerce avec l'Angleterre et la Hollande nécessitait différents styles de vins. Cela explique pourquoi le vignoble de Bergerac est aujourd'hui l'un des plus diversifiés du Sud-Ouest. Il produit :
 - Des **rouges** puissants (Côtes de Bergerac, Pécharmant).
 - Des **blancs secs**.
 - Et surtout, des **blancs moelleux/liquoreux** (Monbazillac, Saussignac, Rosette), un style particulièrement prisé en Hollande (qui est aussi un marché clé pour Sauternes).
- **Indépendance Vis-à-Vis de Bordeaux** : L'histoire de la "guerre" commerciale avec Bordeaux a encouragé Bergerac à structurer sa propre économie viticole. Aujourd'hui, Bergerac jouit de ses **10 Appellations d'Origine Protégée (AOP)** qui lui sont propres et gérées localement, garantissant l'identité et la qualité de ses vins.

1.2. Les Conséquences du Phylloxéra (Le Grand Nettoyage)

La crise du Phylloxéra (1860-1890) a été dévastatrice en Dordogne, mais son héritage est paradoxalement positif pour la qualité actuelle :

- **Recentrage Géographique** : L'arrêt forcé de la viticulture a confirmé la concentration du vignoble dans sa zone la plus propice : le **Sud-Ouest de la Dordogne**, autour de Bergerac. Les petites productions dispersées dans le nord et l'est du Périgord (Brantôme, Périgueux) ont quasiment disparu, laissant les meilleurs terroirs s'exprimer.

- **Modernisation de la Culture** : La replantation post-phyllloxérique a permis de moderniser les méthodes de culture :
 - **Greffage** : La quasi-totalité des vignes mondiales est désormais greffée sur des porte-greffes américains, y compris à Bergerac.
 - **Alignement des Vignes** : Le texte mentionne que les vignes d'avant étaient "dispersées". La replantation s'est faite en **rangs alignés** pour optimiser le travail du sol et l'entretien.
- **Réglementation (AOC/AOP)** : La pénurie de vin qui a suivi la crise a engendré des fraudes (mélange, falsification). En réponse, les vignerons ont réclamé des garanties d'origine, menant à la création des **Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)** en 1935. Ce cadre est aujourd'hui le fondement de la qualité et de la réputation des vins de Bergerac.

2. Les appellations actuelles

La création des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) pour le Bergerac, débutée en 1936, a engendré des règles complexes et déroutantes.

□ Vins Rouges (Deux Appellations de Base)

1. **Bergerac (Rouge)**
2. **Côtes de Bergerac (Rouge)**

La différence n'est pas géographique, mais l'adoption *de facto* du vocable « **Côtes** » par les viticulteurs pour désigner une **cuvée supérieure**, souvent vieillie en barriques. Bien que techniquement la teneur en alcool des « Côtes » doive être plus élevée, cela reste théorique, car la plupart des Bergeracs dépassent le minimum requis.

- **Appellations Intérieures : Montravel et Pécharmant**. Elles ne peuvent être données qu'aux vins élaborés dans ces aires strictement délimitées.

□ Vins Blancs (Une Complexité Accrue)

- **Trois Appellations Générales** :
 1. **Bergerac Sec**
 2. **Côtes de Bergerac** (Taux d'alcool minimum plus élevé à 11% vol. peut contenir un peu plus de sucre).
 3. **Côtes de Bergerac Moelleux** (Contient encore plus d'alcool et de sucre).
- **Appellations Intérieures (Doux)** :
 1. **Monbazillac**
 2. **Saussignac**
 3. **Rosette**
- **Appellation Polyvalente** : Une quatrième aire, le **Montravel**, peut, selon l'endroit, donner son nom à trois styles différents de blanc : **Sec**, **Moelleux** et un vin s'approchant du liquoreux.

Note: Les vins provenant de ces parcelles intérieures peuvent prendre, s'ils le souhaitent, le nom générique de **Bergerac** (ce qu'ils font fréquemment), créant un grand nombre d'appellations propres à décourager le néophyte.

3. Géographie et Périmètre

Le vignoble s'étend sur environ **12 220 hectares** et regroupe près de 93 communes, toutes situées dans l'**arrondissement de Bergerac**.

Bergerac produit des vins secs, blancs, rosés, rouges et des vins blancs moelleux et liquoreux

Cépages Autorisés

- **Rouges : Merlot** (dominant aujourd'hui), **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon** et **Malbec**. Mérille et Périgord (peu plantés).
- **Blancs : Sémillon** (majoritaire), **Sauvignon** (Blanc et Gris), **Muscadelle** et **Chenin Blanc**. Ondenc et Ugni Blanc (sous conditions).

Densité Minimum de Plantation

- **3 000 plants/hectare (ha)**, avec un délai de transition accordé pour les vignobles non conformes.
- Les plants sont espacés de **90 cm** dans les rangs.

Rendement Maximum (en Hectolitres par Hectare - hl/ha)

Appellation	Rendement Maximum
Rouges Côtes de Bergerac et Bergerac Blanc Moelleux	50 hl/ha
Bergerac Rouge et Rosé	55 hl/ha
Bergerac Blanc Sec	60 hl/ha

Titre Alcoométrique Minimum

Vin	Titre Alcoométrique Minimum
Rouges Côtes de Bergerac	11 % vol.
Bergerac (rouge et rosé)	10,5 % vol.
Blanc Moelleux	11,5 % vol.
Blanc Sec	10 % vol.

4. Chiffres Clés de la Production

Indicateur	Valeur	Remarques
Superficie	12 000 hectares	Couverte par les 13 AOP Bergerac.
Production Totale	600 000 hectolitres	Quatre fois celle de Gaillac ou Cahors.
Viticulteurs	1 240	La moitié vend aux 8 coopératives.
Répartition par Couleur	Rouge : 50%	Blanc : 40%
	Rosé : 10%	En progression rapide pour satisfaire la demande.

5. Bergerac un satellite de Bordeaux ?

Similitudes et Proximité

Bergerac a tout à la fois **bénéficié et pâti** de sa proximité avec le Bordelais.

- **Géographie et Sols** : Le vignoble est une **extension naturelle** de Bordeaux vers l'Est. Le **Montravel** côtoie le **Côtes-de-Castillon**, lui-même jouxtant le **Saint-Émilion**. Les vins rouges de la rive droite présentent de vraies ressemblances avec leurs célèbres voisins bordelais. Ce n'est qu'à **Pécharmant** (extrémité Est) qu'un sol particulier mêlant galets et sable, avec un peu de fer, donne un goût de terroir immanquablement différent.
- **Cépages Communs** :
 - **Rouges** : **Merlot** (environ la moitié du vignoble, autrefois minoritaire), **Cabernet Sauvignon** et **Cabernet Franc** (en quantités égales). Le Malbec apparaît à l'Est.
 - **Blancs** : **Sémillon** (environ les trois quarts des blancs), **Sauvignon** et **Muscadelle**.

La Distinction Politique

La distinction physique entre Bordeaux et Bergerac est surtout **politique** : les vignobles de Bordeaux se trouvent dans la **Gironde**, ceux de Bergerac presque tous dans la **Dordogne**. Si ces frontières artificielles n'existaient pas, les deux aires auraient pu fusionner, et il est possible que les sous-appellations de Bergerac (Monbazillac, Pécharmant) n'auraient pas survécu face à celles de Bordeaux (Sauternes, Saint-Émilion).

Château Tour des Gendres



La famille de Conti quitte l'Italie en 1925 et s'installe dans le Sud-Ouest de la France (Ribagnac) en tant que paysans. Il y aura 12 enfants. Le petit dernier, Albert de Conti plante les premières vignes à Saint-Julien d'Eymet en 1966. En 1990 son fils Francis rejoint son cousin Luc au **Château Tour des Gendres**. En 2011 ils sont rejoints par Guillaume et Paul les enfants de Francis.

Le domaine de 52 hectares a été fraîchement scindé entre les deux branches de la famille. Luc de Conti, qui depuis vingt-cinq ans nous régale avec ses vins de Bergerac, s'est séparé de son cousin et, avec ses enfants, Margaux et Gilles, construit un nouvel avenir pour le **Château Tour des Gendres**. Le vignoble actuel de 30 ha entièrement conduit en agriculture biologique, produit des blancs sur la puissance, et des rouges conformes aux canons classiques du Bergeracois. La bière, le whisky et la truffe seront aussi désormais au programme des réjouissances du label de Conti.

L'autre branche, Guillaume et Paul avec Yann, leur maître de chai fondent le **domaine Albert de Conti en 2017**.

- Vignoble : 22 hectares en agriculture biologique
- A côté d'une gamme AOC Bergerac (Tradition) comme la « Cuvée des Conti » ils créent une Gamme Hors Normes (Héritage & Création) : Vins sans soufre, décalés et innovants.
- Projets et Diversification :
 - Volonté d'intégrer des saveurs exotiques.(Chenin fermenté en levures indigènes dans des amphores en grès, vins sans soufre, nouveaux cépages inédits)
- Production de vins en IGP Périgord pour s'affranchir des contraintes d'encépagement et valoriser la région

Vignoble Des Verdots: Le vigneron

Issu d'une famille originaire de Saint-Émilion, David Fourtout, arrivé à la tête du domaine familial en 1992, a fait de cette exploitation de 45 ha une valeur sûre du Bergeracois. Un succès lié à un beau terroir de calcaires veinés de silex, à des installations modernes et à des sélections exigeantes. Déjà propriétaire dans la région, **Róbert Wessman**, homme d'affaires islandais à la tête de groupes pharmaceutiques, a racheté en 2021 les Tours des Verdots.

- **Le Défi** : Robert, toujours visionnaire, est fasciné par la qualité du terroir local, qu'il juge comparable, voire supérieur, à celui de certains grands domaines de Bordeaux. Il se fixe l'objectif ambitieux de **créer l'un des meilleurs vins au monde**.



Vins de Bergerac et Bordeaux

Brandissou, 24240 Gageac-et-Rouillac, France

Téléphone : +33 5 53 27 86 23

Le **Château Marie Plaisance** est une propriété familiale de 55 ha (22 ha de rouge / 33 ha de blanc) située au cœur du vignoble **Bergeracois** (Gageac et Rouillac) depuis **1780**. Les coteaux de Plaisance dominant l'ensemble de la propriété, sont à l'origine du nom du domaine. L'union de deux familles au siècle dernier a permis d'annexer un second vignoble, le **Château Hauts Cabroles** (16 ha) sous l'appellation **Bordeaux**

Modernisation : Dans les années 90, la famille Merillier a modernisé l'outil de production avec la rénovation du chai de vinification, la construction d'un chai de conditionnement/stockage et d'une salle de dégustation.

Nouvelle Génération : La cinquième génération a pris les rênes dans les années 2000 avec l'ambition de se hisser parmi les meilleurs vins.

Tradition et Qualité Biologique

Agriculture Biologique : En 2010, les deux domaines ont été convertis à l'**agriculture biologique** et ont entamé une restructuration du vignoble.

Méthodes : La culture se fait sans produits chimiques, en respectant les sols, la faune et la flore, en s'inspirant des méthodes ancestrales modernisées.

Densité de Plantation : Le renouvellement du vignoble se fait avec une replantation à haute densité (**5 000 pieds/ha**) pour obtenir des raisins plus riches et complexes.

Techniques de Chai : Le domaine utilise des techniques modernes (macération à froid, pressurage pneumatique, thermorégulation) en complément de méthodes traditionnelles.

Cépages : Classiques de la Région :

- **Rouges** : Merlot (65%), Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (15%).
- **Blancs** : Sémillon (60%), Sauvignon (35%), Muscadelle (5%).

Terroir

- **Coteaux de Plaisance** : Sol **argilo-calcaire peu profond**, propice aux grands vins blancs (secs, moelleux, liquoreux) comme le **Saussignac** (favorisé par l'alternance brouillards/soleil en automne).
- **Contreforts** : Sol argilo-calcaire plus profond, donnant d'excellents **vins rouges** puissants.
- **Vallée de la Dordogne** : Sols **argilo-sableux et graveleux**, produisant des vins plus friands et fruités.

Château du Rooy

Installés en 1998 sur un domaine vieillissant racheté à des viticulteurs retraités, Gilles et Laëtitia Gérard améliorent chaque année les vignes, le chai, les équipements de vinification et de stockage, et la qualité des vins, nés d'un vignoble comptant aujourd'hui 21 ha. En 2021, leur fille Chloé a rejoint l'exploitation ; elle œuvre aux vinifications. En vue pour ses pécharmant comme pour ses blancs.

Climat et terroir : Les climat est de type océanique et nous avons 2 types de sols:

Bergerac - Rosette (8ha) :

Les vignes sont situées sur les coteaux surplombant Bergerac et la vallée de la Dordogne avec une exposition Sud. Sol graveleux et limono sableux avec un sous-sol de trans (lieu-dit Rosette).

Pécharmant (10ha)

Le sol est limono sableux avec des silex et une exposition Est et Ouest sur les coteaux de Lembras (lieu-dit Jaure).

L'encépagement :

Vignoble de Bergerac :

- Cépages blancs: Sauvignon blanc et gris, Sémillion et Muscadelle.
- Cépages rouges: Merlot et Cabernet Sauvignon.

Vignoble de Pécharmant :

Cépages rouges exclusivement: Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

Depuis 2000, le vignoble est en perpétuelle restructuration avec augmentation des densités de plantation. 13,2 hectares de vigne ont déjà été replantés:

- 4500 à 5000 pieds / ha sur Bergerac.
- 5000 pieds / hectare sur Pécharmant.

Vinification de nos vins Rouges

Nous ramassons les raisins à maturité phénolique.

Nous maîtrisons les températures de fermentation.

Les macérations durent de 4 à 8 semaines en fonction de l'évolution gustative du vin.

La fermentation malolactique se déroule en cuve ou en barrique en fonction des cuvées.

L'élevage des vins se fait en barrique pour les Pécharmant et en cuve pour le Bergerac.

Nos vins rouges sont mis en bouteilles sans collage, après une filtration très lâche.

Vinification de nos vins Blancs et Rosés

Nous décidons de la date des vendanges après dégustation des baies.

Nous pratiquons une macération préfermentaire pour les blancs et un pressurage direct pour les rosés.

La fermentation alcoolique se déroule entre 15 et 18°C.

Le collage et la filtration sont réalisés en fonction des vins.

Toutes les doses de SO₂ de nos vins sont ajustées sans excès.

Château de Tiregand : L'Excellence du Pécharmant

Le Château de Tiregand, situé à l'est de Bergerac au cœur de l'appellation **Pécharmant** (rive droite de la Dordogne), est un domaine historique inscrit à l'Inventaire des Monuments Historiques. Après avoir appartenu à la famille de Saint-Exupéry depuis 1902, le domaine de 406 hectares a été cédé en 2023. Le vignoble de **38 hectares**, principalement dédié au Pécharmant, a été acquis par **Côme Piat**, qui a immédiatement engagé sa **conversion à l'agriculture biologique**.

❖ Le Terroir : La Signature du "Tran"

Le vignoble s'étend sur des coteaux bénéficiant d'une excellente **exposition sud** (Galinoux, Coutets, Montalbanie), garantissant une maturité optimale des cépages rouges.

La singularité du Pécharmant réside dans sa géologie unique :

Surface : Les sables et graviers du Périgord constituent un sol pauvre et drainant, obligeant la vigne à plonger profondément ses racines.

Sous-sol : Le "Tran" (grave ferrugineuse) est une couche d'argile riche en fer (rouge/ocre) qui sert de réservoir hydrique. Confère au vin sa puissance, sa couleur intense et son potentiel de garde (10 à 20 ans).

🍷 La Viticulture et l'Œnologie

Les pratiques du domaine sont orientées vers l'obtention de raisins très concentrés, garantissant la qualité structurelle des vins :

- **Faibles Rendements** : Autour de 45 hl/hectare. Double ébourgeonnage et éclaircissage, permettant une meilleure expression du terroir.
- **Densité de Plantation** : Les nouvelles plantations sont faites en rangs serrés (1,75 m) à une forte densité de **6 300 pieds/hectare** (plus que la traditionnelle), ce qui accroît la compétition, oblige les racines à descendre dans le *Tran*, et favorise une maturité plus précoce et une plus grande richesse.
- **Cépages** : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec.
- **Vinification** :
 - **Tri rigoureux** des baies (souvent parcellaires).
 - **Macérations longues** pour une extraction douce des tanins.
 - **Élevage** de 12 à 18 mois en **fûts de chêne français** (renouvelés par tiers pour les grandes cuvées), qui assouplit les tanins et ajoute des notes tertiaires (vanille, toasté).

Le Château de Tiregand produit des vins qui allient la **puissance** du *Tran* (concentration) et l'**élégance** des sables de surface (finesse), faisant d'eux des vins de garde par excellence.

1



Cuvée des Conti 2024

Appellation	AOP Bergerac Sec
Assemblage	45% Sémillon, 45% Sauvignon, 10% Muscadelle
Terroir	Le terroir est argilo-calcaire, avec du calcaire aquitain. Le vignoble repose sur une roche mère générant une grosse quantité de calcaire dans le sol, donnant ainsi des vins généreux en minéralité. Au-dessus de la roche se trouve une couche d'argile, qui nourrit le vin en puissance et en complexité.
Vinification	Égrappage total Levure indigène Macération pelliculaire pendant 48 heures pour les Sémillons, Opresurage direct pour Sauvignon et Muscadelle Eclaircissage par décantation naturelle à froid (7°C) Fermentation en cuves inox thermorégulées (18°C) Fermentation malo-lactique partielle Élevage sur lies Collage à la bentonite et filtration minimale
Dégustation	La "Cuvée des Conti" est l'expression même du Sémillon ramassé à parfaite maturité. Il offre une superbe complexité aromatique et une bouche alliant la rondeur et la vivacité. La robe est d'or pale, brillante. Des arômes de fleur d'acacia, d'oranger, de pêche blanche accompagnent une bouche de rondeur, de vivacité, d'équilibre
Accompagnements	A déguster sur des fruits de mer, un brochet au beurre blanc, des poissons grillés, un Cabécou...

Route des Estives
24500 Saint-Julien d'Eymet Tél : 05 53 74 17 55

2



A bout de soufre

Appellation AOC Bergerac Blanc Sec

Cépages : Majorité de **Sauvignon Blanc** (pour la fraîcheur et le fruit)
Sémillon (pour la rondeur et la structure).

Terroir : Sols **argilo-calcaires** peu profonds situés sur les coteaux de Gageac-et-Rouillac. Ce terroir spécifique apporte une belle tension minérale aux cépages blancs.

Vinification & Élevage

Méthode : Vinification "naturelle" **sans aucun ajout de soufre** (dioxyde de soufre) pendant tout le processus de vinification et lors de la mise en bouteille.

Fermentation : En cuve, avec levures indigènes, sous gaz inerte et avec un contrôle rigoureux des températures (généralement autour de 16-18°C) pour préserver les arômes délicats des cépages.

Élevage : Court, sur lies fines en cuve inox, afin d'apporter un peu de gras et de protéger naturellement le vin de l'oxydation en l'absence de soufre.

Conseils de Service et Conservation

- **Température** : Servir bien frais, entre **8°C et 10°C**.
- **Conservation** : C'est un vin de plaisir immédiat. Il est recommandé de le consommer dans l'année ou les deux ans suivant sa mise en bouteille.
- **Accords mets & vins** : Excellent à l'apéritif, avec des huîtres, un tartare de poisson, des sushis ou un fromage de chèvre frais.

Conseil d'expert : Les vins blancs sans soufre sont sensibles aux variations de lumière et de température. Gardez vos bouteilles bien à l'abri dans un endroit frais et sombre jusqu'au moment de la dégustation.

Brandissou, 24240 Gageac-et-Rouillac, France

Téléphone : +33 5 53 27 86 23

3

TOURS DES VERDOTS

AOP BERGERAC 2023

Appellation : AOP Bergerac

Couleur : Blanc

Cépages : 80% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris,

Alcool : 14% **Format** : 75 cl

Terroir: Calcaires peu fissurés

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Assemblage de 20% de vin vinifié en barriques neuves, 20% de vin vinifié en barrique de 2ème vin durant 8 mois, et de 60% de vin élevé en cuve inox 8 mois également. Barriques en chêne français uniquement, avec une chauffe très légère à moyenne.

Millésime batonné 6 à 8 fois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe jaune pâle, très brillante.

Un nez frais sur des notes de kumquat et de verveine.

Une bouche soyeuse et équilibré et une touche d'amertume sur la finale.

Une complexité élégante et une longueur en bouche très agréable. Un équilibre parfaitement maîtrisé entre le l'abricot, des notes florales et les épices douces.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

S'accorde parfaitement avec des pastas alle vongole ou une blanquette. Peut également accompagner une salade avocat, melon, crevettes avec une sauce citron vert et huile d'olive.



MAISON WESSMAN

maisonwessman-wines.com - Château Saint-Cernin 8, route du Village
24560 Saint-Cernin-de-Labarde - FRANCE

4

CHÂTEAU DU ROOY
BERGERAC BLANC SEC 2023

Cuvée spéciale

FOLLY DU ROOY

Degré alcoolique : 14,5°

Encépagement : Sauvignon Blanc 50%, et Gris 40%

Muscadelle 10%

Rendements : 50 Hl/Ha

Terroir : Sol graveleux et limono sableux ; sous-sol de trans

Travail de la vigne : *Lutte raisonnée*
Effeuvillage manuel

Vinification :

Vendange machine personnelle avec vinification par parcelle Débourbage à froid (5°C) ;
fermentation en barrique

Élevage :

Élevage de 8 mois en barriques.

Collage et filtration légère avant mise en bouteille

Dégustation :

Cuvée en accord avec des viandes blanches ou des fromages

CHÂTEAU DU ROOY
982 Chemin de la Côte de Rosette, 24100 BERGERAC
Tél. : 06 78 75 11 55
contact@chateau-du-rooy.com

5

TOURS DES VERDOTS

AOP CÔTES DE BERGERAC ROUGE 2021

Appellation : AOP Côtes de Bergerac

Couleur : Rouge

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Cabernet Franc

Alcool : 13%

Terroir : Sol argilo calcaire peu profond sur les cabernets

Production : 25000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Son caractère et sa densité sont les résultats de son élevage de 18 mois dans différents fûts, préalablement employés pour les grands vins, pour gagner en maturité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe pourpre, limpide.

Un bouquet aromatique sur les petits fruits rouges et noirs. En première bouche, des notes fruités qui apportent de la fraîcheur, suivies de notes plus complexes autour du moka, du chocolat et de la prune.

Finale sur le poivre noir chinois.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

À boire sur la jeunesse ou au cours des 5 prochaines années. A déguster avec un magret de canard, une entrecôte ou des fromages à pâte molle comme le Brie, le Camembert ou le Munster.



MAISON WESSMAN

maisonwessman-wines.com - Château Saint-Cernin 8, route du Village
24560 Saint-Cernin-de-Labarde - FRANCE

6



Côte de Bergerac Cuvée Prestige 2019

Cépage

70% Merlot

30% Cabernet Franc

Vinification

Un travail rigoureux et soigné au **vignoble** tout au long de l'année, a permis aux raisins d'arriver à une excellente maturité. Une fois récoltés, nous avons pratiqué des opérations traditionnelles pour respecter et exploiter au mieux la qualité initiale des raisins : délestages, macération de 25 jours rythmée par des remontages quotidiens. Ensuite, un élevage de 12 mois en fût de chêne a permis la stabilisation naturelle du **vin**.

Dégustation

La robe est d'un **rouge** profond.

Le nez est intense mêlant des notes de fruits noirs, d'épices et de vanille. La bouche est ample avec des notes fruitées et torréfiées soutenue par des tanins puissants et soyeux qui lui donnent une très belle longueur. Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Brandissou, 24240 Gageac-et-Rouillac, France

Téléphone : +33 5 53 27 86 23

7

CHÂTEAU DU ROOY**PECHARMANT 2020**

•

Degré alcoolique : 15 %**Encépagement :** *Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 10%.***Rendements :** *45 Hl/Ha***Terroir :** Sol Limono sableux avec des silex**Travail de la vigne :** Lutte raisonnée
Travaux en vert (effeuillage et éclaircissage)**Vinification :** Vendange machine tractée personnelle avec vinification par parcelle. Eraflage, foulage, cuvaïson avec macération de 4 à 6 semaines, levurage, remontages en début de fermentation.

Fermentation malolactique en cuve

Elevage : Assemblage puis élevage d'un an en barriques (de 1 à 3 vins) Filtration légère au moment de la mise en bouteille**Dégustation :** Accompagnera volontiers les viandes rouges, gibiers et fromages.

CHÂTEAU DU ROOY
982 Chemin de la Côte de Rosette, 24100 BERGERAC
Tél. : 06 78 75 11 55
contact@chateau-du-rooy.com



Château de Tiregand

Grand Millésime – Pécharmant 2019

❖ Le Secret de l'Exception

- **Terroir** : Sélection des **plus vieilles parcelles** du domaine, bénéficiant des coteaux plein sud. Les vignes (+ 60 ans) puisent dans les argiles bleues profondes pour une concentration et une minéralité maximale.
- **Cépages** : Assemblage précis et harmonieux de **Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 15% et Malbec 10%**, avec une sélection stricte des baies les plus concentrées.
- **Vinification & Élevage** :
 - Vendanges 100 % manuelles au sommet de la maturité.
 - Double table de tri pour assurer l'excellence.
 - Macération très longue et extraction douce pour préserver l'élégance.
 - Élevage de **18 mois en fûts de chêne français neufs**.
 - Suivi d'un long repos en bouteille avant commercialisation.
 - **Production limitée.**

🍷 L'Or Pourpre du Périgord

- **Robe** : Noir-encre profond, presque impénétrable, signalant une concentration majeure et un élevage soigné, avec des reflets violacés.
- **Nez** : Extrêmement **intense et complexe**. Il s'ouvre sur des arômes de petits fruits noirs très mûrs et confiturés (myrtille, cerise noire), enveloppés dans un élégant voile de notes torréfiées issues du fût neuf.
- **Bouche** : Une attaque **monumentale et puissante**. La matière est dense et charnue, structurée par des tanins massifs mais déjà polis et racés. Le milieu de bouche est riche en épices douces et se conclut sur une **finale interminable** marquée par le cacao et le tabac frais.

Conseils de Service et Accords

- Accords Gourmands : Pièces de bœuf mûrées (côte de bœuf, filet), tournedos Rossini, civet de gibier noble (sanglier, biche) ou fromages très affinés (vieux Cantal, Salers).
- Potentiel de garde : 10 à 20 ans, apogée entre 10 et 15 ans, où il développera des notes tertiaires de sous bois, de truffe et de cuir.
- Service : Servir impérativement entre 18 et 20 °C. Nécessite d'être carafé au minimum 2 heures avant dégustation pour libérer tout son potentiel aromatique.

Vigneron : Côte PIAT

contact@chateau-de-tiregand.com

05.53.23.21.08

www.chateau-de-tiregand.com



CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

LA GLOIRE DE MON PÈRE 2017

**Appellation :** AOC Côte de Bergerac Rouge**Degré Alcoolique :** 14% vol. alc.**Cépages :** 35% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot**Terroirs :** Argilo-calcaires avec forte proportion de calcaire et marnes de Castillon.**Millésime :** 2017. (**gel noir historique** de la fin avril)**Vinification :** Égrappage total et extraction minimale.
Fermentation sans soufre, malo-lactique en cuve.**Élevage :** 12 mois en foudres.
6 mois en cuve.

Notes de Dégustation

- **Robe :** Sa couleur grenat est intense et profonde, révélant la richesse du millésime.
- **Nez :** On sent la parfaite maturité des Malbec, entre **fraicheur des petits fruits des bois** et la richesse du **réglisse**.
- **Bouche :** L'élevage en foudre et les Cabernets apportent des **tanins fins**. La bouche se poursuit sur de la **griotte** et finit sur le **cacao**.

Accords Mets & Vins

Ce profil de gloire, plus **épicié** et **racé**, permet des accords géniaux :

- Une épaule d'agneau confite aux épices Masala.
- Un effiloché de porc à la mexicaine.
- Cuisine de terroir : un confit de canard ou une tarte tatin de boudin aux éclats de noix du Périgord.

Potentiel de Garde & Conseils

- À **carafer** avant 3 ans.
- Sera à son **apogée** aux alentours de 7 ans.

SCEA TOUR DES GENDRES - CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

Adresse : 123 IMPASSE DU CHAI - 24240 RIBAGNAC

Email : CONTACT@CHATEAUTOURDESGENDRES.COM

Téléphone : (+33) 05 53 57 12 42