

SOIREE DU 22 MARS 2007

Bergerac : Vignoble des Verdots

Animateur : David Fourtout

36 participants : belle performance !!! pour une soirée en semaine. Merci d'être venus si nombreux et bienvenue aux nouveaux membres. Merci aussi à M. et Mme Fourtout d'être venus jusqu'à nous.

Des problèmes techniques d'ordinateur nous ont empêché de visionner la vidéo que David Fourtout avait préparée spécialement. Nous n'avons donc pas vu la magnifique cave creusée dans la roche et le ruisseau (Les Verdots) qui coule au niveau de ses fondations. Ceux qui ont fait partie du voyage en 2004 s'en souviennent, les autres devront faire le déplacement.



David Fourtout a modifié ses techniques de vinification et apporte toujours autant de passion dans l'élaboration de ses vins.

Certains principes sont néanmoins immuables : Les raisins ne sont jamais pompés et transitent dans les cuves sur des tapis roulants. Ceci évite l'oxydation et permet le tri. Le travail se fait par gravité, pas de levurage (que des levures indigènes), vinification par parcelle avant assemblage et mise en bouteille.

Le travail dans la vigne est essentiel : taille médocaine, ébourgeonnage plutôt que vendange en vert pour ne pas épuiser le cep et traitement raisonné quand le besoin s'en fait sentir (cf compte rendu 2004).

Un système antigel par aspersion a été récemment installé. En arrosant avant et pendant les gelées matinales, un cocon de glace se forme autour des bourgeons et évite ainsi qu'ils ne gèlent.

3 gammes de vin sont élaborées au domaine :

- Les Clos font l'entrée de gamme : ils sont élevés en cuve tronconiques, pendant 18 mois pour certains et vinifiés pour garder arôme, fraîcheur et structure.
- Viennent ensuite Les Tours qui sont élevés en barriques de 1 vin après sélection rigoureuse des raisins
- Le top, ce sont les Grands Vins « Les Verdots » : Récolte manuelle, raisins soigneusement triés pour ne garder qu'une maturation parfaite, élevage en barriques neuves 12 mois pour les blancs et 18 mois pour les rouges.

LA DEGUSTATION

- Avec l'apéritif (incontournables gougères et cochonnailles) :

CLOS DES VERDOTS ROSE 2006

Fait à partir de raisins de merlot jeunes vignes. Le nez est très fruit rouge et l'ensemble est très vineux pour un rosé sans acidité. Il s'agit d'un vin gourmand pour l'été.

Quatre cépages sont autorisés en blanc : Sémillon ; Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sauvignon gris.

Le sauvignon gris est typique de la région : il apporte de la vivacité et du gras.

Les raisins macèrent avec la peau pour accentuer les arômes.

CLOS DES VERDOTS BLANC 2006

Bergerac sec. sémillon 45 %, sauvignon 30 %, muscadelle 20 %. Vinification et élevage en cuve. Grande richesse aromatique, fruits jaunes. Bouche ample. Et bel équilibre avec un retour sur la mie de pain

- Sur une marmite lutée de fruits de mer :

♥♥ TOUR DES VERDOTS BLANC 2005

Bergerac sec. 55% sémillon, 25 % sauvignon, 10 % sauvignon gris, 10 % muscadelle. Vinification par cépages séparés en barriques de plusieurs vins. Beaucoup plus marqué aromatiquement par le sauvignon, notamment le gris, avec de belles notes d'agrumes et d'ananas. Complexe et très aromatique. Bel équilibre, long en bouche.

♥♥♥ LES VERDOTS, GRAND VIN 2004 BLANC, Bergerac sec : 100 % sauvignon Vieilles vignes. Elevage en fût neuf. C'est un grand millésime pour les blancs de Bergerac. Robe plus foncée, A peine marqué par le bois, avec un bel équilibre, soutenu par une fraîcheur. Long, mais à attendre avant qu'il s'ouvre vraiment.

- Sur un excellent navarin d'agneau aux petits légumes et un Brie avec noix et noisettes

CLOS DES VERDOTS 2003 ROUGE.

Ce millésime difficile n'a donné qu'un faible rendement (12 hecto/hectare) et il a fallu ôter à la main tous les raisins qui avaient été déshydratés par le soleil. Merlot 85%, cabernet sauvignon 15%. Elevage sans fût.

Nez très fruité s'atténuant au cours de la dégustation. Bel équilibre avec un final tannique.

L'amertume des tannins en début de dégustation, s'est estompée et les tannins apparaissaient fondus en fin de dégustation.

TOUR DES VERDOTS 2003 ROUGE

Merlot 65%, cabernet sauvignon 20% et cabernet franc 5%.

Nez flatteur. En bouche les fruits laissent la place à un final tannique. Belle concentration et bel équilibre.

LES VERDOTS GRAND VIN 2004 ROUGE

72 % merlot, 21 % cabernet franc, 7 % cabernet sauvignon. Macération et malo-lactique en barrique. Ni collé, ni filtré. Assemblage barrique par barrique avec un tastevinage pour chaque unité (globalement, seuls les costauds peuvent y arriver !). Des essais de levurage ont été tentés sur le 2001. Le levurage, comme on pouvait s'y attendre, donne des vins plus aromatiques mais moins complexes et structurés.

Joli fruit, élégant et complexe. Plus de chair que le 2002. Boisé équilibré, c'est très réussi. Les tannins sont fins parce que la chauffe des barriques est peu poussée.

- Sur un crumble de pommes et de rhubarbe :

MONBAZILLAC cuvée Paul 2003 :

85 % sémillon, 15 % muscadelle. Vin botrytisé. Ce phénomène de pourriture subtile est favorisé par l'humidité de la Dordogne qui côtoie ce vignoble. Les grands millésimes sont 29, 47, 90 et 2001. L'élevage de ces vins est très difficile et nécessite des jus d'une grande pureté. Sur le millésime 2003, 60% de la récolte a été botrytisée et 40% passerillée, c'est à dire récoltée avec une concentration de sucre élevée par déshydratation sans pourriture. Ceci représente une prouesse car il a fallu vendanger grain par grain. Mise en bouteille en 2006 après un passage en barrique moitié neuve et moitié de un vin. 22° alcoolique et 120 g de sucre résiduel.

Pressurage pneumatique très long (3h30) pour exprimer l'ensemble des jus si concentrés. Ce sont des vins de grande garde.

Très belle concentration. Notes rôties très nobles, grande complexité aromatique, agrumes, fruits jaunes, épices douces.