

# VOYAGE A BERGERAC : 27 ET 28 MARS 2004



Assistance de 15 participants réunis pour un vrai voyage découverte dans cette région injustement méconnue. Le temps est radieux bien qu'un peu frais (ou le poids des ans qui nous rend frileux ?).

Organisation par Mme Hannedouche de main de maîtresse, aidée par M. Hannedouche, conseiller avisé. Un sans faute tant au plan du choix des acteurs que du décor et de la logistique. Il convient d'y ajouter des innovations comme le petit cadeau à l'arrivée dans la chambre. Ces petits riens qui vous vont droit au cœur comme en témoignent les commentaires des membres : « c'est chouette, ah la vache c'est super » etc.












Message personnel destiné à Louis : nous n'avons été pratiquement jamais en retard. Les membres du bureau ont fait le vœu de s'améliorer et de suivre une formation spéciale en cas de rechute. Ceci n'a pas été nécessaire.

## HISTORIQUE

La création du vignoble de Bergerac remonte au 1<sup>er</sup> siècle avant JC, preuve en est l'existence d'un pressoir découvert récemment à Lalinde. Sa réputation dépassait ses frontières puisque Rabelais le citait dans Pantagruel. Dès lors, l'histoire va être marquée par la guerre de cent ans puis les guerres de religion. La Dordogne était frontière disputée entre les français et les anglais et entre les catholiques et les protestants. Ces combats ont laissé des stigmates encore présents dans l'architecture, la topographie et les us et coutumes. Si le temps des guerres de religion entre chrétiens est révolu, les anglais poursuivent leur volonté expansionniste en affrétant 3 vols quotidiens Bergerac – Royaume uni. Nul ne sait si le flot d'arrivants égale celui des sortants. Prudence, prudence ... Au titre de représailles Napoléon supprime les exportations de vins de Bordeaux et de Bergerac vers l'Angleterre. Cette décision stimule le commerce vers les autres pays européens (surtout la Hollande) qui restera prospère malgré une concurrence parfois très déloyale des bordelais qui font de la rétention des barriques bergeracoises (marquées d'une griffe et d'une tour) transitant jusqu'à Bordeaux par la Dordogne, ou qui taxent ces mêmes barriques fort injustement (dixit M. Sadoux)

## LE BERGERACOIS

Bergerac comporte 13 appellations, la dernière, créée il y a moins d'un an est le Montravel rouge (à rajouter au petit tableau qui suit)

| Les appellations du Bergeracois... |   |   |   |   |   |
|------------------------------------|---|---|---|---|---|
| ...classées par type de vin        | Sec   | Moelleux  | Liquoreux   | Rosé  | Rouge   |
| ••••• Bergerac                     |  |   |   |  |  |
| ••••• Côtes de Bergerac            |   |  |   |   |  |
| ••••• Monbazillac                  |   |   |  |   |   |
| ••••• Pécharmant                   |   |   |   |   |  |
| ••••• Montravel                    |  |   |   |   |   |
| ••••• Haut Montravel               |   |   |   |   |   |
| ••••• Côtes de Montravel           |   |  |   |   |   |
| ••••• Saussignac                   |   |  |   |   |   |
| ••••• Rosette                      |   |  |   |   |   |

Les cépages dominants sont en rouge le merlot, le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le malbec ; en blanc, le sémillon, le sauvignon blanc (voire gris) et la muscadelle.

La superficie du vignoble est de 12.500 hectares à comparer à 120.000 hectares en bordelais et 25.000 en Champagne. L'Alsace a une superficie comparable à celle de Bergerac.

Les vins de Bergerac sont célèbres pour les blancs essentiellement et pour les rouges surtout en Pécharmant. Les blancs sont secs, demi secs, moelleux ou doux.

### **Sucrés ? vous avez dit sucrés ?**

Pour obtenir des vins « sucrés », 2 méthodes :

Le passerillage : dessiccation naturelle des baies de raisin sur souche ou sur paille (coteaux du Layon, Jurançon, vin de paille du Jura etc...)

La botrytisation : C'est grâce à l'action d'un champignon, le botrytis cinerea, responsable dans ce cas de la pourriture noble, que se produit la concentration et la transformation chimique des acides (Sauternes, Monbazillac, Alsace parfois...)

Résultats ?

Une teneur augmentée en sucres résiduels : Le grand mot est laché : les sucres résiduels (S.R.) mais ciel ! qu'est-ce ?

Lors de la fermentation, le sucre sous l'action des levures, se transforme en alcool mais à partir d'une certaine concentration en alcool, les levures, mal en point, ne peuvent plus faire leur boulot et meurent. Le sucre non encore transformé demeure et le tour est joué !

Les règlements européens :

Sec : S.R. inférieur à 4 g/l

Demi sec : S.R. entre 4 et 12 g/l

Moelleux : S.R. entre 21 et 45 g/l

Doux : S.R. supérieur à 45 g/l

Liquoreux : non reconnu par la réglementation européenne, il continue à être utilisé pour des S.R. entre 80 et 220 g/l ....Après c'est de la confiture...

L'idée force du voyage est : **Bergerac vaut \*\*\* pour ses blancs secs ou moelleux.**  
D'ailleurs, tous les vigneron nous ont fait goûter les blancs après les rouges.

## LES DEGUSTATIONS

### ▪ **Château Court les Muts**

Appellation Saussignac.

Présentation par M. et Mme Sadoux.

La première partie de la visite a concerné le vignoble et son implantation sur des coteaux. Nous avons ainsi pu apprécier les différentes méthodes de taille de la vigne, les terroirs et les paysages superbes. Il s'agit d'une petite appellation ne comportant que cinq producteurs qui se sont mis d'accord sur certaines méthodes de culture et de vinification afin de maintenir un standard de qualité.

Court parce que vieux mot pour dire terrain (court de tennis) et Muts pour mouts (= jus de raisins)

Quelques traits de caractère de cette propriété : propriété familiale de 68 ha. Vendange mécanique sauf pour les vendanges par tri et les jeunes vignes. Le terroir est essentiellement calcaire fait d'un plateau argilo-calcaire et d'une vallée d'alluvions « lessivées », donc pas très riches, ce qui est bon pour la vigne.. La taille n'est pas standardisée dans ce vieux vignoble où les vignes ont été plantées par plusieurs générations : taille guyot double ou taille en éventail (correspond à la taille en corbeille telle qu'elle est faite en Languedoc Roussillon mais les vignes sont palissées). 8 bourgeons / pied, sur 4 branches.

Effeuillage au soleil levant fin juin puis effeuillage au couchant en août pour les moelleux.

Les rendements sont faibles : 33 hecto/ha en rouge et 36 en blanc. Les moelleux ont un rendement de l'ordre de 14 hecto/ha.

Les vignes sont enherbées un rang sur deux avec une mise en jachère tous les 4 ans.

La philosophie générale du traitement des vignes est le traitement raisonné sans biodynamie. Le pragmatisme est de rigueur : traiter la vigne quand elle en a besoin et analyser les sols pour identifier les effets pervers. Ainsi le sulfate de Cu est un traitement autorisé en biodynamie qui persiste très longtemps dans les sols, n'étant pas dégradé. Un traitement régulier par le cuivre risque ainsi d'induire un surdosage. Autre exemple, le traitement contre la cicadelle (cochonnerie de petite sauterelle) : le traitement autorisé par la biodynamie doit être administré environ 5 fois par an, à un rythme de toute façon supérieur au traitement classique. Les vins blancs sont vinifiés en cuve inox. Un passage au froid élimine le tartre. Ils sont filtrés sur plaque mais les bourbes sont réintégrées pour donner plus de gras au vin.

Les liquoreux sont vinifiés en fûts. La chaptalisation est interdite

### **\*\* Bergerac sec 2002**

60% sauvignon, 20% sémillon, 20% muscadelle. Pas de barrique. Elevage sur lie avec bâtonnage régulier.

Vin sec, franc, bien aromatique. Enfin un vin sec qui ne sent pas l'agrumes !

Nez floral (fleurs blanches). En bouche, bel équilibre avec un final vif persistant. Le vin idéal pour débiter un repas d'été entre amis.

### **\*\*\* Bergerac blanc 2002 élevage en barrique**

Même composition que le précédent. Vendangé à la main.

Robe dorée, nez fruité complexe évoluant dans le verre.

En bouche, les arômes sont grillés avec du gras (vin beurré), de la noix et des fruits blancs. Le final est agréable et monte en intensité (caractéristique des vins racés). Belle persistance.

### **Rosé 2002**

Rosé de saignée avec une dominante de cabernet franc.

Nez bonbon anglais. En bouche : dominante de fruit rouge avec un final abrupt. Manque de matière et de complexité.

### **Cotes de Bergerac 1999**

50% merlot et 50% cabernet + malbec. Elevage 18 mois dont 12 mois en barrique (1/3 neuve).

Année difficile car il a plu à l'approche des vendanges. Le choix du moment de la récolte a été capital. Ceux qui ont su attendre ont eu raison.

Aux dires de Bruno César, ce vin a du slip. Ce jugement a été confirmé par Mme Sadoux en personne.

Vin franc et expressif dominé par le merlot. Le nez et la bouche sont fruités, un peu de tannin en fin de bouche. Manque néanmoins de matières.

### **Cotes de Bergerac 2000**

Pour continuer sur le même registre, Mme Sadoux a jugé ce vin comme ayant du calcif !

Plus de matières que le 99. Ce vin n'est pas encore fondu. Il présente néanmoins des qualités aromatiques intéressantes et un final tannique sans astringence.

### **\* Cotes de Bergerac blanc moelleux 2002**

Muscadelle 60% Sauvignon blanc 40% Pas de sémillon. 12°5 d'alcool et 35 g de sucre résiduel.

Nez discret floral ; En bouche : belle expression. De l'élégance et de la finesse avec une certaine persistance. L'absence de sémillon explique que ce vin ne soit pas gras. La minéralité l'emporte d'autant plus que le rendement est faible.

### **Saussignac doux 1998**

100% sémillon. Botrytis. Récolte fin octobre début novembre par 3 tris successifs.

Fermentation en barriques.

13° d'alcool et 140 g de sucre résiduel.

En bouche, le vin est ample marqué par des notes amandes et abricot. Le final n'est pas pâteux car la minéralité est présente (terroir calcaire).

#### **▪ Château Tour des gendres**

Présentation par l'un des deux propriétaires (ils sont cousins germains), issus de la famille de Conti, originaire de l'Italie du nord.

Propriété de 50 hectares (30 ha en rouge et 20 ha en blanc). Terroir argilo-calcaire proche de Monbazillac. Le terrain est en plein remembrement et le vignoble est renouvelé en fonction des analyses géologiques et en augmentant la densité de l'encépagement : le nombre de ceps va pratiquement doubler pour atteindre 6000 pieds à l'hectare. Cette stratégie permet de diminuer le nombre de grappes par cep et d'améliorer ainsi la qualité. Pas de désherbants et une culture raisonnée sans dogmatisme. Vendange manuelle lorsque le tri est nécessaire. La

vendange mécanique est tout à fait possible lorsque le raisin est propre et d'une maturité homogène. Le tri est alors modéré avant la macération.

Pour les vins d'entrée de gamme, la vinification se fait en grandes cuves inox, dans le 1<sup>er</sup> chai de vinification datant de 1985.

Les vins de gamme supérieure sont vinifiés par parcelles et placés dans un 2<sup>ème</sup> chai plus récent fait de petites cuves inox, plus larges que hautes. Ceci favorise le pigeage : le chapeau est repoussé par petits morceaux grâce à un petit robot pneumatique, ce qui permet une meilleure extraction et un assouplissement des tannins. Il n'y a pas de remontage, pas de filtration. Le débouillage se fait par gravité associé à un simple collage.

**La gamme des rouges** : La composition de ces vins varie beaucoup d'une année sur l'autre (de 10 à 90% de merlot par exemple)

- Le rouge « Classique » : élevé en cuve
- La Gloire de mon Père : vieilli 100% en fûts dont 30% de bois neuf avec macération lente (40 jours environ) sous contrôle des températures (<30°)
- Le Moulin des Dames : vieilli 100% en fûts dont 50% de bois neuf avec macération lente
- Anthologia : La cuvée d'exception. Faite seulement en 1996 et 2000.

**Les blancs** haut de gamme sont vinifiés dans des barriques Sauvvy qui sont trempées dans de l'eau chaude pendant la fabrication pour adoucir les tannins (chauffage immergé).

- Cuvée des Conti : sémillon majoritaire
- Moulin des dames : Le haut de gamme, très faibles rendements, vieilli en barriques Sauvvy.

### **Le classique rouge 2002**

80 % de merlot.

Nez fruit noir. Belle amplitude en bouche avec un final tannique astringent.

### **\*\*\* La gloire de mon père 2001**

50% merlot, 40% cabernet et 10 % malbec.

Bel équilibre pour un vin très classique avec une belle extraction. Dominante fruit, pas d'épice mais arôme cacao et torréfié. En fin de bouche, les tannins sont présents et fondus.

### **Moulin des dames 2001**

35% merlot, 55% cabernet et 10% malbec.

100% fût et macération lente. Le terroir est très spécial et marque ce vin très corsé.

Nez fruit noir complexe. Belle ampleur en bouche avec un final tannique (tannin très serré).

Vin de garde par excellence.

### **Moulin des dames 2003**

Goûté en fût. Dominante cassis. Belle ampleur et déjà tannique. Le vin est néanmoins velouté et très agréable à boire.

### **Rosé 2003**

Dominante fruit rouge (framboise) avec un final agréable (discrètement tannique !).

Meilleur que le rosé précédent.

### **\*\*\* Cuvée des Conti 2002**

80% sémillon 20% muscadelle et sauvignon.

Passerillage permettant une récolte en pleine maturité sans botrytis.

Vin étonnant mais superbe. Imaginez un Sauternes vinifié en sec (certains le font).

Nez fruit blanc. En bouche bel équilibre avec du gras et des notes minérales rendant ce vin un peu acidulé. Belle profondeur et belle longueur avec de la fraîcheur.

#### **\*\*\*\* Moulin des dames 2002**

50% sauvignon 40% sémillon 10% muscadelle. Très faible rendement (15 hecto/hectare). Grande intensité et complexité. Beaucoup de caudalies et un final toasté très agréable. Beaucoup de minéralité laissant envisager une réelle aptitude au vieillissement. Du grand vin !

### **Dîner à l'hôtel de Bordeaux**

Accueil sympathique par une équipe récemment transplantée de Normandie. Tous les membres présents ont apprécié la proximité de la chambre et de la salle de restaurant. Non pas tant avant le repas qu'après ; l'absorption des 5863 calories associée aux 6 vins nous avait bien repus. Cet excès calorique est à rapporter à l'abondance des portions servies et à l'excellence de leur contenu. Nous avons néanmoins assisté à une somnolence alternative de certains convives qui n'a pas empêché les autres de maintenir un niveau sonore habituel. Nous avons été tenus régulièrement au courant de la marque du match France - Angleterre mais les nouvelles tombaient dans une relative indifférence du fait de l'absence d'André, supporter inconditionnel de l'équipe de France de rugby.

Ce dîner a commencé par une présentation de l'**AOC Rosette** par Mme Maury propriétaire du domaine de Coutancie. Elle a récemment pris la succession de son père sans avoir reçu l'estampille œnologue et Cie. La rosette est une ancienne appellation dont la popularité a chuté lors de l'avènement du Monbazillac. La superficie de l'appellation est vaste (600 hectares) mais seuls 30 hectares sont plantés en vigne. Le domaine de Coutancie est le plus gros des producteurs avec 7,5 hectares plantés. Cette activité ne les occupe pas à plein temps. M. et Mme Maury se sont partagés la tâche : Mme à la vinification et M. à la production. Le terroir contient du fer qui, en association avec l'argile, donnerait de la fraîcheur au vin. Le vignoble est planté de vieilles vignes 70% sémillon et 30% muscadelle. Les vendanges sont manuelles avec 2 ou 3 tris pour obtenir des raisins en surmaturité sans botrytis. La récolte est de 130 hectolitres (rendement 45 hecto/hectare) vinifié en 8 lots (un par parcelle). L'assemblage est fait en fin de vinification. La 1<sup>ère</sup> récolte en 2001 a obtenu une \* au guide Hachette, la deuxième en 2002 a obtenu \*\* (cuvée tradition et élevage en fût). Ces récompenses sont largement liées à l'énergie développée par Mme Maury qui assume la croisade pour réhabiliter ce vignoble. Quelle volonté !

#### **Rosette Cuvée classique 2001 (35 g de sucre résiduel)**

Nez effacé. En bouche du gras et de l'élégance, dominante de fruits blancs avec un final vif en relation avec la minéralité. La gamme aromatique est étendue; ceci serait lié à un élevage sur lie après un flash pasteurisation. Ce procédé permet de réduire les concentrations de sulfite et d'améliorer l'expression aromatique.

#### **Rosette Cuvée classique 2002 (35 g de sucre résiduel)**

Nez avec note d'agrumes. Plus fruité que le précédent mais moins minéral. Final camomille ou tilleul.

#### **Rosette Cuvée Elina 2002**

Rendement 35 hecto/ha. Elevage en fût.

Nez fruité et finement boisé. Vin plus long mais moins aromatique. Bénéficiera d'un peu de vieillissement.

Belle alliance avec un duo de foie gras canard et oie avec purée de pruneaux et purée d'oignons.

Après cet apéritif convivial, nous parcourûmes les 3 m qui nous séparaient de la table du dîner...exercice physique inversement proportionnel au nombre de calories qui nous attendaient !

### **Château de Panisseau 2000 Bergerac sec**

Vin austère à part la robe jaune d'or. Le nez est discret avec peu de fruits. Le vin est puissant en bouche avec des notes minérales prononcées.

Servi sur une lotte avec des coques et des crevettes sur coulis de crustacés

### **Domaine de Haut Pécharmant Veuve Roche 1998**

Le Pécharmant est une des 13 appellations de Bergerac. Pendant longtemps, il fut considéré comme le seul rouge digne de ce nom à Bergerac. J'ai la chance d'avoir encore dans ma cave quelques magnums des années 1980 : une merveille. Cette colline mérite en elle même le voyage.

Robe très foncée. Nez fruit noir. En bouche, beaucoup de rondeur et de puissance. Belle persistance avec un final tannique sans amertume. De la race des seigneurs !

Servi sur un filet d'agneau en croûte (mon Dieu, ce filet déjà presque pascal, une merveille !) avec des pommes de terre sarladaises.

### **Monbazillac Domaine de l'Ancienne Cure 2001 Cuvée de l'Abbaye**

Christian Roche 24560 Colombier

Grand vin avec une dominante miel associée aux fruits et à l'amande. Bel équilibre et beaucoup de puissance pour ce vin qui reste très agréable à boire, même après un repas jugé comme pantagruélique.

Belle alliance avec un douillon de pomme à la crème.

Nous ne pouvions pas séjourner à Bergerac sans faire un petit tour dans la vieille ville. Le dimanche matin, sous un beau ciel bleu, nous voilà tous partis, d'un pas discrètement alourdi par les excès de la veille, jusque sur les quais de la Dordogne à la rencontre des gabares et de notre guide. C'est une ville rien que pour nous qui s'offre à notre curiosité (mais où sont donc passés les 26.000 bergeracois ??). Ce fut un régal de découvrir, hors des hordes touristiques, la place Pelissière et sa fontaine, les jolies maisons à colombage de la rue saint James, l'église saint Jacques et son balcon d'époque, la statue de Cyrano sur la place de la Mirpe où habitaient naguère les bateliers....

Il était temps de nous rendre à Conne de la Barde pour la dégustation suivante.

#### **▪ Vignoble des Verdots**

Présentation par David Fourtout le maître de céans depuis 1992. Description magistrale de la vigne, des cuves et du cellier. 2/3 rouge et 1/3 blanc :

- ⇒ Le point sur le terroir calcaire avec du silex donnant aux vins de la fraîcheur et de l'acidité (remember le vignoble Delétang et le Quincy).
- ⇒ Le point sur le taille des ceps et un coup d'œil sur le porte greffe très peu vigoureux afin de favoriser l'enracinement.
- ⇒ Le point sur l'orientation des rangs de vigne plutôt nord sud afin de favoriser l'évaporation le matin et l'ombre lorsque le soleil est au zénith.

⇒ Le point sur l'amendement des sols se limitant à l'adjonction de compost.

Il n'y a pas que les vignes qui se taillent, il y a aussi les croupières des écolos, poil au dos. La réduction des rendements par la maladie qui croît en l'absence de traitement ne peut être considérée comme la bonne solution. Le traitement préventif sur les conseils des instances de surveillance (pluie contaminée par le mildiou par ex.) permet de réduire les doses administrées considérablement. Le problème réside essentiellement dans la précocité du traitement (< 6 heures) qui nécessite une disponibilité sans faille du vigneron. Il n'y a pas que les écolos qui prennent, il y a aussi les médocains dont la concentration des sols en produits phyto-sanitaires est trois fois supérieure à celle des sols de Bergerac et les conseillers qui ne sont pas toujours avisés. L'analyse gustative du raisin permet souvent d'optimiser le choix de la date des vendanges et des différents réglages de vinification. Des écarts allant jusqu'à 15 jours ont ainsi séparé la date donnée par les analyses chimiques et celle données par les papilles de M. Fourtout.

La vendange est mécanique pour les rouges. Comme d'autres nous l'ont déjà dit, un bon réglage de la machine épargne le raisin et le cep. Il permet en outre d'accélérer la vendange et de ne pas laisser des parcelles pourrir ou dépasser le stade de la maturité optimale. En revanche, les blancs sont récoltés à la main pour limiter les phénomènes d'oxydation.

### **Un seul objectif : rentrer le meilleur raisin possible, seul garant d'un vin de grande qualité**

Une fois récoltés, les raisins blancs sont triés et dirigés dans les cuves par un tapis roulant. L'adjonction de neige carbonique limite la température vers 12 à 15° lors de la macération pelliculaire.

M. Fourtout possède deux pressoirs pour les blancs : les secs passent dans un pressoir pneumatique et les moelleux dans un pressoir à vis (Vasselin pour les anciens) qui, seul est capable de générer suffisamment de puissance pour presser les grains un peu déshydratés. La régulation thermique est une des clefs la réussite de la vinification. Il semblerait que le refroidissement externe soit plus efficace que les drapeaux classiques immergés au centre des cuves.

Plus original est le raisonnement sur la forme des cuves. Pour les rouges, M. Fourtout a choisi des cuves inox tronconiques : lorsque le chapeau s'élève dans la cuve, il est comprimé par la restriction progressive de la section de la cuve. Cette compression permet une meilleure extraction et un meilleur rendement aromatique par un simple procédé mécanique.

Au décours de ces opérations, les bourbes sont décantées et le jus est distribué dans les barriques pour la fermentation alcoolique par simple gravité. L'absence de pompage évite la filtration. Seules les bourbes sont filtrées et ajoutées au vin pour lui donner du gras. La température de fermentation est contrôlée par la climatisation des chais vers 20°. Les barriques sont habilement choisies : elles sont composées de différents chênes provenant de l'Allier, de Nevers et des Vosges. Deux fois par semaine, les lies sont mélangées dans la barriques par simple roulage (le sol du chais est incliné pour faciliter cette opération).

A aucun moment, le vin n'est pompé, toutes les opérations de transvasement ont lieu par simple gravité. Pour ce faire, il transporte le vin en fût ou en cuve à l'aide d'élévateur. Astucieux, n'est ce pas.

La cave a été récemment creusée dans le roc. Ceci a donné lieu à la découverte d'une rivière souterraine qui passe sous le sol de la cave. Les murs sont bétonnées mais de larges



ouvertures laissent voir la rivière et les rocs calcaires où le silex apparaît en longues veines. Tout a été conçu et réalisé par la famille Fourtout (père et fils) qui allie l'ingéniosité à la pugnacité. La température et l'hygrométrie sont remarquablement constante vers 12 à 15°.

La dégustation a lieu au rez de chaussée de la cave dans un décor simple et grandiose. Comme pour les autres vigneron, la dégustation des rouges précède celle des blancs. Pour ceux que cela intéresse, il y a deux chambres d'hôtes avec vue sur la vigne (les clefs de la cave ne sont pas fournies, même en option).

#### **La gamme des vins**

- Le « Clos des Verdots »

Rouges, blancs et rosés : élevés 18 mois en cuve

- Les « Tours des Verdots »

Rouges, blancs et rosés : élevage et vieillissement en fûts

- Les Verdots

Récolte manuelle, fermentation et élevage en barrique neuve, 12 mois pour les secs, 18 mois pour les rouges, 24 mois pour le Monbazillac

Le repas est servi en milieu de dégustation, nous permettant de tester quelques belles alliances et de nous laisser aller à un de nos penchants favoris.

#### **Clos des Verdots rouge 2000**

70% merlot, 20% malbec et 10% cabernet franc.

Nez effacé. Beaucoup de rondeur en bouche avec un final sur le fruit, agréable.

#### **\*\* Tour des Verdots rouge 2000**

70% merlot et 30% cabernet sauvignon. Vieilli 18 mois en fûts.

Nez fruité (fruit noir type cassis). Plus de mâche mais garde de la rondeur. Final terroir et boisé bien équilibré. Globalement très typé Saint Emilion.

#### **\*\* Verdots 2001 rouge**

90% merlot et 10% cabernet sauvignon. Vieillis 18 mois en fûts.

Grande structure. Nez puissant sur le fruit noir type cerise avec des notes épicées (poivre). En bouche, les tannins sont serrés mais agréables. Très belle longueur pour ce vin à l'extraction optimisée.

#### **Clos des Verdots rosé 2003**

Malbec 50% et cabernet franc 50%

Nez agréable. En bouche, la dominante est fruit rouge (framboise). Tient bien après les Verdots rouge.

#### **\* Clos des Verdots blanc 2003**

Sémillon 75%, sauvignon gris 20%, muscadelle 5%.

Vin complexe avec du gras et du fruit (fruit blanc type pêche). En bouche, final fruité. Excellent rapport prix/plaisir.

#### **\*\*\* Tour des Verdots blanc 2002**

Composition proche du précédent.

Vin très équilibré avec une belle intensité et une belle harmonie. Le nez est un mélange de fruit blanc et d'agrumes. En bouche, la minéralité se combine avec le gras pour donner un vin très agréable et structuré.

**\*\*\* Les Verdots 2002 blanc**

Sauvignon blanc 40%, sauvignon gris 35%, Muscadelle 12%, sémillon 12%. Vieilli 18 mois en fûts.

Vin excellent au nez complexe, dominé par la minéralité. Le final est explosif comme les grands vins savent le faire.

**« Le Vin » 2002**

Muscadelle 40%, Sauvignon blanc 25%, sauvignon gris 25 %. 100 % bois neuf et très faible rendement (15 à 20 hecto/ha).

Vin très original et complexe (fruit exotique et pamplemousse). Ce vin est très structuré et très linéaire avec une belle persistance. Il se révélera avec quelques années de plus pour les amateurs de vins concentrés.

**\*\* Clos des verdots moelleux 2001 Cuvée Bacchus**

90% sémillon et 10% muscadelle. Pas de barrique. Vendange par tris successifs. 2001 est un grand millésime de blanc de Bergerac.

Nez confit. Ample en bouche et bien équilibré quoique un peu alcooleux. Final agréable avec une note d'acidité procurant une sensation de fraîcheur.

**Les Verdots 2001 Côtes de Bergerac moelleux**

80% sémillon et 20% muscadelle. 100% botrytis avec un rendement de 13 hecto/ha. 24 mois de barriques neuves.

Nez fruit jaunes. Bel équilibre avec un final agréable. Dominante gras.

**\*\*\* Monbazillac 2001**

80% sémillon, le reste en sauvignon et muscadelle. Vieilli en barrique bourguignonne.

Rendement de 7 hecto/ha avec 220 grammes de sucre résiduel.

Vin superbe, typique de l'appellation. Grande concentration avec une dominante fruitée. Pour ceux qui aiment les grands vins qui font oublier les Monbazillac sirupeux de nos aïeux, servis au dessert d'un repas pantagruélique (Burp !).

17 h : Adieu Bergerac, vive la Touraine, objet de nos prochaines amours ... Passage de témoin à un couple de châtelains locaux, j'ai nommé les Néron.

P.S.

Bulletin de santé rassurant du couple présidentiel :

A l'heure qu'il est, c'est à dire à J + 7, nous avons réussi à éliminer le surpoids de ce week-end, à une vitesse trois fois supérieure à celle qu'il nous aurait fallu pour éliminer la même charge calorique absorbée dans un Macdo (cf article de Paris match qui nous a bien fait rigoler).