

Voyage dans le Bergeracois

15 et 16 octobre 2011



Sous le beau soleil du clos Fontindoule
Les 11 participants au voyage (avec les propriétaires)

C'est la deuxième fois que le CEP se déplace à Bergerac et nul ne le regrette. Les chinois ont fait du bordeaux un produit de spéculation et les vigneron de Bergerac ont fait de leur vin un produit de dégustation. Le CEP ne s'y est pas trompé et a choisi la destination de la félicité gustative.

Historiquement, Bergerac a fourni du vin à Bordeaux sans que quiconque ne retrouve à y redire. Ce vin voyageait dans des gabarres que Christian Signol a décrites avec tant d'émotion (La rivière Espérance). Depuis la classification des vins de Bordeaux et le phylloxera, Bergerac peine à vivre de son vin et ce n'est pas faute de qualité.

Le thème du voyage est l'exploration des deux principaux fleurons de Bergerac : le Pécharmant et le Monbazillac. Pendant des années, ils ont représenté la crème du panier mais ils sont désormais fortement concurrencés par les vins de Bergerac. Fort heureusement, ils ont gardé leur typicité et ce voyage fut un ravissement de découvertes œnologiques et de rencontres humaines.

Pour ceux qui n'ont pas le temps de lire cette prose jusqu'au bout, nous vous offrons un raccourci saisissant :

- + Le Pécharmant ressemble au Pomerol mais en plus structuré et avec un peu plus de matières**
- + Le Monbazillac ressemble aux Sauternes mais en plus moelleux et en plus aromatique car ils sont capables de botrytiser et de passeriller le même vignoble selon le tri.**

Le tout pour un prix incomparable. Oh ! Dignes membres du CEP, sortez des sentiers battus pour aller à l'excellence, mettez vous au Pécharmant et au Monbazillac.

Voyage en TGV marqué par deux événements :

La qualification de la France en finale de la coupe du monde de rugby qui a presque enflammé certains membres équipés de smart-phone (pas uniquement des iPhones). L'incompétence de la SNCF (mais est-ce un événement ?) qui se montre incapable à gérer la technologie moderne des cartes à puce et qui fait payer au clamping le billet à l'arrivée deux fois. Espérons que cet argent servira à améliorer la prestation ...

Pécharmant

Les terroirs sont proches de ceux de Pomerol : de l'argile ferrugineuse en surface et des graves en profondeur qui permettent de garder de l'humidité au niveau des racines, même par temps de sécheresse. Cet argile (contenue dans le médicament « Smecta » connu pour ses propriétés régulatrices du transit) permet de drainer les eaux de pluie. Ce point est fondamental quand on sait que cette région connaît la grande sécheresse depuis trois ans. Cette année, entre mars et octobre, il n'a plu que la deuxième quinzaine de juillet, pas de chance pour les vacanciers mais aubaine pour les vignerons pour qui cette pluie a anéanti le stress hydrique de la vigne. Dès lors, les vendanges ont été précoces et d'excellente qualité comme pour 2010 et 2009.

Les rendements à Pécharmant sont plus faibles (48 hecto/hectare) qu'à St Emilion (60), même dans les grands crus (55).

Domaine de Haut Pécharmant à Bergerac

www.haut-pecharmant.com

Accueil très sympathique de la famille Roches

35 hectares sur un point culminant. Il s'agit d'une propriété familiale depuis 5 générations qui pratique la culture raisonnée.

M. Didier Roches s'occupe du vignoble familial. Ils ont acquis des vignes à Saussignac, terroir de bloc réputé avec une belle exposition.

- Le terroir de Monbazillac est argileux et propice au développement de la pourriture noble
- Le terroir de Saussignac est calcaire et donne des vins minéraux comme les chenin de vignoble de Loire.

Le frère de Didier Roches s'occupe de ce vignoble, labellisé bio, magnifiquement situé dans un petit cirque. Le vignoble de Haut-Pécharmant préfère traiter quand le besoin s'en fait sentir plutôt que d'épandre du cuivre ou du soufre systématiquement.

Les vignes ont en moyenne 35 ans (les plus vieilles datent de 1957 après le grand froid de l'hiver 56 qui a ravagé le vignoble français ; elles sont renouvelées régulièrement et les jeunes vignes servent à faire le rosé. Ce renouvellement est accéléré à cause de l'esca qui touche surtout le cabernet franc (cf CR sancerre). Des plans génétiquement modifiés résistent à l'esca mais ils ne sont pas commercialisés du fait du principe de précaution. Les vignes sont enherbées et tondues. L'encépagement comporte 30% de merlot, 30% de cabernet sauvignon, 30% de cabernet franc et 10% de malbec. L'analogie avec le rugby permet de caractériser la complémentarité des cépages

- Le merlot est le 5 de devant ; il apporte du fruit
- Le cabernet franc et la 3^{ème} ligne qui apporte des tanins et de l'astringence
- Le malbec est la charnière qui apporte de l'élégance, du velours et d'épices
- Le cabernet sauvignon est la ligne d'arrière qui apporte de la structure et qui prolonge les actions.

Les rendements du domaine Haut-Pécharmant sont plus faibles que la moyenne (45 hecto/hectare en 2011 par exemple). La taille est faite en mai où les très jeunes grappes qui n'arriveront pas à maturité à terme sont coupées. Ceci remplace les vendanges en vert mais consiste en une prise de risque en cas de grêle en fin de printemps ou en été.

La diversité des cépages fait que les vendanges s'étalent sur 4 semaines. Elles sont faites avec une nouvelle machine qui permet d'aller vite et de récolter un raisin à pleine maturité dans d'excellentes conditions sanitaires. Ceci permet d'attendre le dernier moment et de gagner ainsi une semaine de maturité et donc 1° alcoolique. Cette machine ne bat que la partie inférieure du cep où sont regroupées toutes les grappes. A la fin, il ne reste que la rafle accrochée au sarment (cf photo).



On remarque que la surface foliaire est importante pour apporter les nutriments de la photosynthèse. Auparavant, l'équipe coupe les grappes qui n'ont pas atteint un degré de maturité satisfaisante.

La vinification se fait initialement dans des cuves tournantes réglées à 12°, ceci pour extraire la matière de façon douce. Dès que la fermentation débute (4 jours environ), le vin est transféré dans des cuves en acier émaillé. Dès lors, la vinification est classique avec arrosage du chapeau et température contrôlée. Une fois la

fermentation alcoolique terminée, le vin est laissé au froid pendant l'hiver afin de faciliter la précipitation tartrique. Ceci évite de coller ou de filtrer avant la mise en bouteille.

Les barriques sont renouvelées par quart pour les cuvées veuve Roches et au dessus. Ce passage en barrique est fait pour oxygéner doucement le vin et non pour lui apporter des tanins. Régulièrement, les lies sont retirées pour éviter la présence de tartre.

Château Le Tap blanc 2010

60% sémillon et 40% sauvignon

Nez discret. L'attaque est sur les agrumes avec du gras en milieu de bouche et un final bien court sur l'acidité.

♥ Rosé 2010

Issu des 4 cépages. Très agréables sur la charcuterie et bon dieu que nous avons faim et comme il était bon de boire ce rosé à belles gorgées ! Du bonheur !

Bergerac rouge Le Tap 2009

70% merlot et 30% cabernet sauvignon.

Bien plaisant avec des arômes de violette initialement puis des arômes de fraises des bois très nets. Le final est sympa sur ce vin quand même un peu court ; mais Dieu que la charcuterie et le pain étaient bons !

♥♥ Clos Peyrelevade 2005

50% merlot, 25% cabernet sauvignon et 25% cabernet franc.

Belle structure et tout en finesse sur le fruit rouge. Final très agréable sur les saucisses cuites dans un pain de campagne excellent. Globalement très agréable car très bien équilibré.

Domaine Haut-Pécharmant tradition 2006

Vin un peu difficile à goûter (mais a été difficile à fabriquer du fait de mauvaises conditions climatiques à la vendange). Final acide, s'atténuant avec le temps.

♥♥ Domaine Haut-Pécharmant tradition 2007

On retrouve toute la typicité du Pécharmant. Vin très structuré et très équilibré entre le fruit noir et les tanins. Belle persistance.

♥♥♥ Domaine Haut-Pécharmant veuve Roches 2007

Sélection parcellaire avec un passage en barrique pour les merlots. Ce vin est complexe et bien équilibré : fruité et floral et un final long et fin. Il sera parfait dans deux ou trois ans mais pourra durer au moins 10 ans.

♥♥♥ Domaine Haut-Pécharmant cuvée prestige dite Nicolas 2008

Petit rendement à 35 hecto/hectare.

Nez expressif sur le fruit. L'attaque est fruitée puis la bouche est ample, initialement su la vanille puis sur les tanins murs. Le final est prometteur sur des tanins astringents qui ne manqueront pas de fondre avec le temps. Aurait bénéficié d'une mise en carafe.

♥ Le Tap Bergerac cuvée Julie 2008

Vinification identique au précédent mais le résultat est complètement différent. Très belle concentration en fruit avec des tanins déjà fondus et un beau nombre de caudalies. Inutile d'attendre, il est déjà bon.

♥♥♥♥ **Domaine Haut-Pécharmant cuvée prestige dite Pauline 2000**

Si ce vin n'est pas du velours, aucun vin n'a du velours. Un délice car il allie une structure marquée avec un velouté et une persistance hors du commun. Un vrai bijou.

♥ **Le Tap moelleux Côte de Bergerac 2009**

Très petit rendement à 5 à 6 hecto/hectare.

Nez intense sur l'abricot confit. Belle intensité en bouche avec une dominante sur le fruit.

Château de Corbiac Bergerac

www.corbiac.com

Accueillie par Mme de Corbiac et non son fils. Un certain nombre de données nous ont échappé. Elle tient un discours sur ses ancêtres issus par alliance de Cyrano de Bergerac et sur la difficulté à tenir un vignoble de haut niveau et de restaurer un beau château situé en haut de la colline de Pécharmant.

Le terroir est certainement fabuleux et ressemble de ce côté là aussi à celui de Pomerol. L'exploitation n'est pas uniquement viticole et ils y font de la polyculture.

Devant les difficultés à mener une entreprise avec des salariés, la culture a été confiée à un auto-entrepreneur. Depuis, tout baigne !

Auparavant, les raisins étaient confiés à la cave coopérative. Depuis 15 ans, un chais a été construit et la vente aux particuliers s'est développée.

Les rendements sont faibles mais ceci n'est pas le plus important. Le paramètre déterminant est le rapport entre le volume du jus et celui de la matière solide (peau et pépins essentiellement) et du degré de maturité.

Ils utilisent également la machine à vendanger. Les cuves n'ont pas de drapeau et sont refroidies avec l'eau des sources passant sous la maison. Le contrôle de la température est essentiel pendant la fermentation ; les levures sont tuées par l'alcool au-delà de 12°5. Les températures basses donnent le temps à ces levures de faire leur travail de transformation du sucre en alcool. A la fin du processus, la température s'élève et la fin de la fermentation se fait rapidement. Ceci permet une extraction maximum de la matière.

Bergerac Cyrano 2007

Sur le fruit rouge avec un final acide

♥ **Pécharmant Cyrano 2007**

Merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon à part égale. Pas de passage en fût. Beaucoup d'élégance et d'équilibre avec de beaux tanins.

♥♥♥♥ **Pécharmant Château Corbiac 2008**

60% merlot, 15% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon et 10% malbec.

Récolte en surmaturité et petit rendement (36 hecto/hectare). Passage en barrique avec des bois très peu brûlés

Vin plein de matières et d'harmonie. Très beaux tanins en fin de bouche. Clairement, ce vin n'est pas flatteur car le nez est effacé et le fruité n'est pas présent au premier abord. Après ouverture, il montre des arômes de fruits noirs et d'épices. Tout aussi clairement, ce vin est prometteur et fait partie des grands vins de garde à l'instar des grands Pomerols.

♥♥♥ Pécharmant Château Corbiac 2007

Robe très profonde et plus souple en bouche.

Garde la même précision avec beaucoup de matières et des tannins très serrés. Le tout respire l'harmonie

♥♥♥ Pécharmant Château Corbiac 2005

Commence à s'ouvrir et révèle des qualités aromatiques complexes (fruits et épices) tout en restant très droit. Grande longueur.

♥♥♥♥ Pécharmant Château Corbiac 1988

Extraordinaire. Le nez est initialement animal et cette note s'estompe avec l'oxygénation. La bouche est ample avec du fruit, des épices et une grande longueur. Grande structure. A découvrir pour ceux qui savent attendre et qui ont une bonne cave.

Hôtel et dîner au Manoir du Grand Vignoble

Un manoir dans la campagne avec un bel environnement et des bâtiments en pierre comme on les aime

Très bon foie gras de canard mi cuit et excellente brouillade d'œufs aux cèpes + un plat à base de confit de canard + un vacherin aux noix... Heureusement le lit n'était pas loin...

Vignobles des Verdots Conne de Labarde

www.verdots.com

Pour l'histoire et la description du vignoble, le fidèle lecteur pourra se référer aux comptes-rendus précédents : voyage (mars 2004) et dégustation à Gentilly (mars 2007). Pour les lecteurs moins fidèles ou peu ordonnés, nous pouvons envoyer les dits comptes rendus par mail sur simple demande à la secrétaire.

Accueil des plus sympathiques par les parents de David Fourtout.

Information à retenir : 2011 sera une grande année pour les liquoreux. Les raisins avec botrytis ont pu être récoltés en début de vendanges, les autres sont passerillés. La résultante est un vin aromatique avec un degré alcoolique potentiel de 27°.

♥♥ Clos des Verdots blanc 2010

Vieilli uniquement en cuve

Nez très floral. Très rond et gourmand en bouche. Final sympathique sur le fruit.

A boire rapidement

♥♥♥ La Tour des Verdots blanc 2010

Est passé en fut.

Nez présent sur les agrumes. En bouche belle structure avec des notes fumées. Belle harmonie qui devrait se tenir pendant 5 à 6 ans. Attention, ce n'est pas un vin de grande garde.

♥♥♥♥ Le grand Vin blanc 2008

Elevage pendant 8 à 10 mois en futs.

Robe dorée. Très belle complexité en bouche avec du fruit, de l'agrumes, du boisé et un peu de fumé. La fin de bouche est très longue et fine avec une belle acidité.

♥ Rosé

Difficile à appréhender après le grand vin blanc. La secrétaire l'aime bien ! il est fait à partir des jeunes vignes, assez vineux, fruité et gourmand

♥♥ Clos des Verdots rouge 2009

Complètement sur le fruit avec des arômes très plaisants. Final agréable avec une belle fraîcheur fruitée.

♥♥ La Tour des Verdots rouge 2007

60% merlot, 20% cabernet sauvignon et 20% cabernet franc

Belle attaque en bouche avec une belle rondeur en milieu de bouche. En fin de bouche, les tanins sont présents mais le vin est à peine boisé. Belle finesse.

♥♥♥♥ Le grand Vin rouge 2008

Beaucoup de matière et de densité pour ce vin qui possède de la finesse. Le fruit domine initialement en bouche, vite remplacé par les tannins d'une grande finesse. Une merveille !

♥♥♥♥ LE VIN Côte de Bergerac 2009 cuvée Lucie

Très belle amplitude en bouche où la matière domine et masque les tanins. Le final est très long avec à peine de tanin.

Une belle prouesse où harmonie et intensité se conjuguent à merveille

Bergerac moelleux 2010

Vin avec une dominante d'abricot confit. Pas de glycérol, ce qui lui donne de l'élégance. Final moelleux avec des notes d'alcool.

♥ Moelleux Bacchus 2009 20° d'alcool potentiel

Nez fruit exotique avec une belle longueur. Pas d'acidité, pas de gras mais un beau moelleux en fin de bouche

♥ Monbazillac la Tour des Verdots 2006. 20 à 21° d'alcool potentiel.

Botrytis. Deux ans de fût.

On retrouve bien les arômes exotiques du précédent mais avec du gras. Belle complexité avec un final sur l'alcool.

Déjeuner au restaurant la tour des vents à Monbazillac.

La table est excellente et la vue splendide, sur le vignoble. Nous avons eu la chance de déjeuner près de la fenêtre et de pouvoir admirer ce paysage exceptionnel. Service efficace et cuisine savoureuse.

Saumon confit avec un mirepoix de légumes, un gaspacho de tomates, une petite confiture de citron et surtout une « feuille d'huitre ». Il s'agit d'une feuille ressemblant à de la sauge en plus petit mais dont le goût ressemble beaucoup à de l'huitre. Elle pousse dans la baie de Somme. Servi avec un Bergerac blanc Combet 100% sauvignon 2010. Belle alliance avec le plat gras par le saumon et citronné par la sauce.

Filet de veau avec des girolles, des légumes et une infusion au Bergerac rouge. Servi avec un Bergerac de St Nexans Château les tarnières 2007. Vin bien équilibré avec de beaux arômes qui a parfaitement accompagné ce plat très fin.

Monbazillac

Clos Fontindoule

n.couture@orange.fr

Il s'agit d'une propriété familiale qui a échappé à la furie médiatique et surtout qui a conservé les traditions tant au plan de la viticulture que de celui de l'élevage du vin. Le résultat est splendide et vous aurez la chance de goûter des vins d'exception pour peu que vous osiez vous lancer.

Le président dévoué du CEP connaît ce clos depuis sa tendre jeunesse puisqu'il a encore des 1955 dans sa cave. Les vignes du clos Fontindoule sont situées dans la meilleure partie du vignoble. Elles sont très vieilles, entre 60 et plus de 100 ans. Le vigneron de l'époque (M. Cros) était donc resté dans la tradition et élevait des vieux vins dans des cuves enterrées dans son jardin ; il vendait deux types de vins : l'un assez jeune (5 à 7 ans) et l'autre de plus de 15 ans. Deux merveilles dans des styles différents. Le pauvre est décédé d'un accident de voiture en 2001 et la succession a été difficile. C'est son cousin et voisin, Nicolas Couture, qui a racheté l'affaire en 2002 mais il ne vend aux particuliers que depuis peu. Il est aidé par son père, ancien instituteur, passionné par son nouveau métier.

Faire du Monbazillac de cette facture est chose délicate.

Le cépage est uniquement du sémillon qui est récolté en plusieurs tris : selon le degré hygrométrique, certains tris récoltent un vin avec du botrytis et d'autres avec des raisins naturellement desséchés, on dit passerillés. Les vins sont donc très concentrés en sucre et atteignent plus de 21° d'alcool potentiel le plus souvent. Elever ces vins est chose difficile car il faut terminer la fermentation alcoolique, freinée par la haute teneur en sucre. Parfois, il y a lieu d'amener quelques levures exogènes en fin de fermentation pour qu'elle s'achève pleinement. Les vins sont gardés en barriques renouvelées tous les cinq ans et dont la caractéristique est d'être très peu fumées.

Le vignoble est séparé en deux parties : le Clos du Casse de la Croux historiquement dans la famille de Nicolas Couture et celui qu'il a racheté à son cousin, le Clos Fontindoule s'étend sur 13 hectares de sols argilo-calcaires excellents.

♥♥ **Clos du Casse de la Croux 2009**

Les propriétaires ne détenaient que cette appellation avant le rachat du clos Fontindoule. Les terroirs sont moins favorables.

Le nez est fruité, la bouche ample, marquée par du gras et un final équilibré sur des arômes discrètement confit. Ce peut être un excellent vin d'entrée et il peut séduire ceux qui aiment les vins moins liquoreux. Excellent rapport qualité prix. Pour les autres, la suite les amènera au 7^{ème} ciel !

♥ Clos Fontindoule 2002

Ce fut le premier vin vinifié par Nicolas Couture.

C'est un vin assez technique et il n'est pas complètement fondu. Il n'est ni trop gras ni trop liquoreux et peut faire ainsi un bon vin d'apéritif.

La suite de la dégustation ne comporte que des grands liquoreux. Ils ne se servent qu'au dessert ou après le café.

♥♥♥ Clos Fontindoule 2004

Ce vin est long et gras avec des notes de fruits confits et de vanille. Il est complexe et très long

♥ Clos Fontindoule 2006

Il a plu pendant les vendanges et ceci a considérablement modifié ce vin. Il est toujours aussi dense et plein de matières mais le final est acide, marqué par la minéralité.

♥♥Clos Fontindoule 2007

On monte en concentration. Ce vin est dominé par le fruit confit avec des notes de fruits exotiques. Il n'a pas de gras, probablement par absence de botrytis.

♥♥♥♥ Clos Fontindoule 2005

Vin absolument extraordinaire tellement il est concentré et complexe. De la vanille, du caramel, du fruit, du gras et une longueur incommensurable. A ne pas rater !

♥♥♥ Clos Fontindoule 2003

La sécheresse a empêché le botrytis de se développer. Le résultat est un vin très riche en arôme mais sans glycérol. Lui aussi est d'une longueur et d'une puissance exceptionnelle. On comprend qu'il puisse passer après un café.