Compte rendu voyage

Ste Foy-Bergerac-Monbazillac

6, 7 et 8 novembre 2026

9 participants

Notre précédent voyage s'est effectué les 15 et 16 octobre 2011 sous une météo exceptionnelle. Nous en gardons un excellent souvenir et nous avons conservé deux adresses : Haut Pécharmant et le restaurant La Tour des Vents.

Pour ce voyage, la météo a également été excellente et nous avons profité d'un été indien. Comme la durée du séjour était de trois jours, nous avons élargi nos découvertes au vignoble peu connu de Sainte-Foy-la-Grande.

Le vignoble de Saint Foy la Grande

N'ayant pas de contact particulier, nous avons fait appel à la Maison des Vignerons de Sainte-Foy pour nous guider (contact Sacha Sokoloff). L'après-midi s'est passé au sein du caveau du vignoble Hostens-Picant où quatre vignerons nous ont présenté leurs méthodes de vinification et leurs terroirs, précédant une dégustation de 15 vins. Merci mille fois pour la qualité de l'accueil et la richesse des échanges. Nous avons passé un excellent après-midi plaisant et instructif.

Le terroir est très varié avec une majorité d'argilo-calcaire mais, parfois, des sols sablonneux, calcaire ou avec du silex. Ce vignoble se situe à l'est de l'appellation de Bordeaux, sur une chaine de collines s'étendant plus à l'est jusqu'à Monbazillac.



La majorité des vins de cette région se vend sur l'appellation « Bordeaux, Bordeaux supérieur ou côtes de Bordeaux (les autres côtes sont la côte de Blaye, celle de Cadillac, celle des Francs et celle de Castillon).

Historique

- En 1936, ce vignoble est créé avec un encépagement en grande majorité de raisins blancs.
- Vers 1960, les bordeaux rouges gagent en popularité et l'encépagement s'oriente alors vers les rouges.
- En 2014, l'AOC est segmentée de celle de Bordeaux.
- En 2016, les cinq côtes de Bordeaux voient le jour et regroupent leurs forces commerciales pour percer à côté du monstre bordelais. Ils se positionnent entre les AOC très connues rive droite et rive gauche et les bordeaux génériques.
- En, 2026, l'AOC Sante Foy devient une AOC avec son propre vignoble et son cahier des charges.

La crise du vin bordelais existe dans cette AOC comme dans le reste des vignobles du sud-ouest. Elle est liée à une surproduction, elle-même liée à une plantation abondante de vignes dans l'espoir d'un débouché majeur sur le marché chinois. L'échec est patent et les Chinois font désormais leurs vins. Les producteurs doivent se réorganiser pour pallier ce déséquilibre. Dans ce contexte difficile, les jeunes vignerons de Sainte Foy se battent pour promouvoir cette AOC.

Dès la fin des années 1980, le vignoble Hostens-Picant, précurseur, fut le premier à commercialiser du vin sous l'appellation « Sainte Foy ». Ils ont réalisé un énorme travail pour faire reconnaitre leurs vins en France et à l'étranger jusqu'en Chine.

Comme dans tout le bordelais, une vaste campagne d'arrachage subventionné a débuté sans réel discernement par rapport à la qualité des terroirs. Certaines vignes sont laissées à l'abandon très récemment (les vignes sont taillées mais les raisins n'ont pas été vendangés).

Généralités

L'appellation Sante Foy est très récente et ne concerne que 16 exploitations. Tous les terrains (250 hectares) se situent sur des coteaux à l'exposition favorable dont la qualité a été validée par des analyses géologiques. Le cahier des charges a été fixé et les nouveaux arrivants éventuels devront le respecter.

Neuf des dix exploitations qui nous ont été présentées sont en bio (100% pour les blancs). C'est donc une carte majeure. Cette option est rendue possible par un climat plus sec que dans les autres régions bordelaises soumises aux flux océaniques.

La plupart travaillent en poly-activité dont l'élevage ; sur le site de la Ferme des Mauberts vous trouverez une présentation des débouchés actuels de la production de lait de jument. Passionnant !!!

L'encépagement est globalement celui du bordelais : sémillon et sauvignons (blanc et gris) pour les blancs, merlot, cabernet (sauvignon ou franc) et malbec pour les rouges. S'y ajoute la muscadelle pour les liquoreux.

Le vin se vend aux particuliers mais majoritairement au négoce et à la cave coopérative.

La vendange s'étend sur deux mois, ce qui n'est pas sans poser de délicats problèmes (vendange tardive pour les liquoreux. Pour pallier les changements climatiques, des cépages plus résistants sont plantés : Colombard et bouysselet (cépage frontonnais) par exemple.

La dégustation

La quasi-totalité des vins dégustés sont excellents et ne présentent aucun défaut. Ceci montre la maturité du projet. En revanche, les vins sont très différents les uns des autres. Il n'y pas de dominante identifiant une typicité particulière de l'AOC, en blanc comme en rouge. Ceci est lié aux différents terroirs et à la diversité des méthodes de vinification.



Parmi, les vins dégustés ceux du Château Hostens-Picant ont emporté les suffrages. L'ancienneté de l'exploitation et leur talent ont permis de développer la belle personnalité des vins en blanc, en rouge et en liquoreux.

Château Hostens-Picant blanc Cuvée des Demoiselles 2021

Belle complexité avec une très belle élégance et un final harmonieux. Le même vin millésime 2011 est accompli avec une très belle complexité, un bel équilibre et une très belle longueur. Ces vins par leur concentration ont une réelle capacité de vieillissement.

Château Hostens Picant rouge 2017

Assemblage de Cabernet Franc et de merlot. Le fruit est bien présent, soutenu par des tanins soyeux. Beau final avec un potentiel de vieillissement important. Est néanmoins bon à boire dès maintenant.

Château Hostens Picant Cuvée Nana 2025

Sémillon, sauvignon gris et muscadelle. Vendanges tardives après tri. 70g/L de sucre résiduel.
Un top car très bel équilibre entre la sucrosité et la structure, ce qui en fait un vin très élégant. Arômes de coing et d'abricot pour ce vin très jeune mais déjà épanoui.

Château Claribes

C'est une exploitation menée par un couple d'anglais. Ces vins ont du caractère et une réelle personnalité.

Le blanc (sauvignon 100%) est très concentré (17 hecto/hectare) et la résultante en 2023 est de beaux arômes, du gras portés par une très belle structure.
Le rouge 2019 est en pleine maturité avec une très belle puissance marqué par le terroir

Le Château Claribes Marpeau 2017.

Les vignes (75% cabernet et 25% merlot) sur un terroir calcaire donnent un vin intense avec un final marqué par l'acidité du terroir.
Ce vignoble est à suivre !

Château La Grange des Mauberts 2023

Merlot, Cabernet et Malbec avec élevage en barriques pendant 12 mois. Très belle personnalité avec des fruits et de beaux tanins qui vont s'assouplir avec le temps.

Les autres vins présentés se rapprochent du bordeaux de façon prononcée : une mention particulière pour le Malybet 2025 prometteur mais bu trop jeune et le vin blanc de Château l'Indécise qui est très intéressant mais dont le caractère boisé l'emporte (dommage car, il est très prometteur).

Diner au restaurant le Victor Hugo à Sainte Foy.

On redoutait un peu la cuisine du sud-ouest et ses tendances pantagruéliques ; dans ce restaurant, ce fut le cas avec un menu à 7000 calories et 70% de lipides. La digestion fut laborieuse pour certains et certaines. Néanmoins, nous avons pris un grand plaisir de replonger dans cet excès que nous n'avions pas connu depuis longtemps !

Le vignoble de Pécharmant

Les terroirs de Pécharmant sont proches de ceux de Pomerol : de l'argile ferrugineuse en surface et des graves en profondeur, gardant l'humidité au niveau racinaire, même par temps de sécheresse. Cette argile permet le drainage des eaux de pluie. Ce point est fondamental quand on sait que cette région connait une grande sécheresse depuis plusieurs années, déjà mentionnée dans le CR de 2011. En 2026, 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 sont globalement plus faibles (48 hecto/hectare) qu'à St Emilion (60), même dans les grands crus (55). A noter la présence de marnes bleues qui procurent des tanins sans agressivité.

La moitié des vignerons vendent leurs vins à la coopérative.

Domaine de Haut Pécharmant à Bergerac

Vignobles Roches www.haut-pecharmant.com

Il s'agit d'une propriété familiale depuis 5 générations qui pratique la culture raisonnée. Le vignoble de 35 hectares culmine l'appellation**. Fait très rare, ce vignoble est situé tous les ans au guide Hachette depuis 1989.**

- 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 chenins du vignoble de Loire.

Le frère de Didier Roches s'occupe de ce vignoble bien exposé, 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 vins de la propriété sont majoritairement vendus aux particuliers et très peu à l'exportation.

Les vignes ont en moyenne 45 ans, les plus vieilles datant de 1957, plantées 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. 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 3ème 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 implique une prise de risque en cas de grêle en fin de printemps ou en été. La surface foliaire est importante pour apporter les nutriments de la photosynthèse.

Par la diversité des cépages, les vendanges s'étalent sur 4 semaines. Elles sont faites avec une 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.



La vinification se fait dans des cuves en béton régulées 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. Ces cuves ont été doublées en inox pour améliorer l'étanchéité. 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. Certains rouges de qualité séjournent désormais dans des foudres de 4000 litres, pour faire évoluer les tanins en douceur.

Les barriques sont renouvelées par quart pour les cuvées Veuve Roches et au-dessus. Ce passage en barrique laisse le vin s'oxygéner doucement sans lui apporter de tanins. Régulièrement, les lies sont retirées pour éviter la présence de tartre. L'élevage en barriques dure 18 mois minimum pour le Pécharmant et 36 mois pour la cuvée Veuve Roches.

Château Le Tap blanc 2025
60% sémillon et 40% sauvignon
Nez fruité. Eclate en bouche sur les agrumes avec peu d'acidité en fin de bouche.

♥Rosé 2025
Issu des 4 cépages (premiers jus). Très sur le fruit rouge avec un peu de sucre résiduel qui lui donne de l'onctuosité

♥♥Domaine Haut-Pécharmant tradition 2022
Les quatre cépages dans la même proportion (vignes de 30 ans d'âge). 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 cuvée prestige 2023
Quatre cépages. Petit rendement à 35 hecto/hectare. Elevage en barriques. Ce millésime a été difficile, chaud et humide.
Nez expressif sur le fruit. L'attaque est fruitée puis la bouche est ample, sur les tanins mûrs. Le final est prometteur sur des tanins qui ne manqueront pas de fondre avec le temps.

♥♥♥ *Domaine Haut-Pécharmant cuvée prestige 2021*

Les rafles ont été conservées partiellement pendant la fermentation. Ce vin est plus austère mais il va crescendo en bouche avec un final puissant, tannique sans amertume.

♥♥♥ *Domaine Haut-Pécharmant Veuve Roches 2022*

Les vignes ont plus de 40 ans : cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot. Vieillissement en foudre.
Ce vin est complexe, ample et bien équilibré : fruité et floral et un final long et fin.

Rosette 2025

L'AOC avait disparu jusqu'à il y a 15 ans. Sémillon sauvignon blanc et gris. 3 grammes de sucre résiduel.
Tout en rondeur sur les fruits murs ; arômes de fruits à noyaux.

♥♥♥ *Le Tap Saussignac 2025*

Très petit rendement à 5 à 6 hecto/hectare. Vendanges tardives sur 3 à 4 tris (sélection de grains nobles). Sauvignon muscadelle. Elevage en barriques. 140 grammes de sucre résiduel.
Nez intense sur les fruits exotiques et le coing. Belle intensité en bouche avec une dominante sur le fruit et beaucoup d'élégance. Il est possible de faire des vins moelleux en les rendant élégants. Nous sommes bien loin des vins liquoreux d'antan !

Déjeuner

La Table du Marché à Bergerac
Excellent déjeuner avec un très bon Bergerac rouge Farcies du Pech. On a tenté le vin liquoreux Monbazar mais il était pourvu de bien des défauts.

Vignobles Tour des Gendres

Ce vignoble a été constitué par deux cousins de la famille de Conti en 1980. Ils sont désormais séparés et produisent des vins de façon indépendante. Depuis 7 ans, les affaires sont gérées par les deux filles.
Ils sont en bio depuis 1990 sur un vignoble de 30 hectares, majoritairement argilo-calcaire. L'encépagement est classique pour les rouges avec du merlot (vigne de 50 ans), du cabernet franc et du malbec. En blanc, sémillon et sauvignon côtoient le savagnin, atypique dans la région.
La vinification se fait en foudre (chêne français et autrichiens) de 30 hectolitres pendant un an environ.

Cantalouette blanc 2024

Vin IGP Périgord. Chenin, sauvignon blanc et savagnin. Assemblage après fermentation parcellaire pendant six mois.
Nez effacé, court et tendu.

Chroniques 2024

IGP Périgord. C'est une nouveauté avec un assemblage savagnin et chenin, très atypique pour la région. Petite production.

Nez effacé. Belle complexité en bouche pour ce vin qui semble globalement encore fermé. Vu les cépages qui le composent, il sera intéressant à suivre

♥♥Moulin des dames Bergerac blanc 2023

AOC Bergerac Sauvignon blanc à 98% et 2% sémillon. Un an d'élevage en foudres.
Robe plus colorée avec une belle structure et une belle intensité aromatique. Final minéral (note terpénique identifiée par certains)

Le VIF 2024

Pur savagnin avec 1,5 années d'élevage en foudres.
Nez et bouche sur les agrumes. Belle longueur avec une rémanence également sur les agrumes.

Cantalouette rouge 2025

AOC Bergerac 40% malbec, 35% merlot et 25% cabernet franc. Vieillissement 6 mois en cuve inox.
Nez et bouche sur le fruit rouge avec beaucoup d'élégance.

♥♥La gloire de mon père 2024

AOC Côtes de Bergerac. 45% malbec, 45% cabernet et 10% merlot. Vieillissement un an en foudre.
Nez sur le fruit. Très bel équilibre entre le fruit et les tanins, déjà complètement fondus. Beaucoup d'élégance.

♥♥Les Gendres 2020

Merlot vieilles vignes (50 ans) près du chai. Vieillissement 1,5 ans en foudre
Nez sur le fruit noir, En bouche, très belle structure pour un final tannique astringent. Devra encore vieillir pour s'exprimer complètement.
Promenade dans cette ville de Bergerac si agréable sur les bords de la Dordogne*



Diner au restaurant l'Imparfait à Bergerac

Excellent restaurant à recommander. Le service est parfait efficace et cordial. Très bonne cuisine du sud-ouest bien équilibrée. Belle cave.

Grande Maison

14 hectares en bio Demeter, d'un seul tenant au sommet de l'AOC Monbazillac. C'est un des très bons spécialistes de l'AOC Monbazillac. Le château fortifié est magnifique (XIIIème siècle) et il est entouré pas les vignes de la propriété. Il a été acheté par le père du vigneron il y a dix ans. L'âge des vignes varie d'un à 80 ans ! Les plus jeunes vignes sont des sauvignons et ils sont plus fragiles. Ils vendent beaucoup à l'export avec une gestion précise de l'étiquetage selon la destination (réglementation, alphabet et style).



Nous avons assisté à un très bel exposé technique sur la façon de faire du vin bio Demeter :

- Traitement des maladies surtout préventif et précautionneux en cas de maladies graves comme le phylloxéra et l'esca. Ceci consiste à traiter la maladie voire à éliminer le cep contaminé.
- Minimum de traitement : 5 passages cette année seulement (soufre et cuivre).
- Amendement des sols par purins d'orties, de prêles ou de fougères. Ajout de cornes de bœuf.
- Taille en guyot double et relevage des sarments et palissage.
- Enherbement un rang sur deux avec essais de planter de la fèverole.

Les blancs sont pressés dans un pressoir pneumatique pour les cépages les plus fragiles. L'utilisation d'amphores en grès ou en terre cuite est à l'essai. Sinon, les vins séjournent dans des barriques de chêne français renouvelées par tiers. Lorsque la fermentation a lieu en barrique, il n'est pas nécessaire de les refroidir car les échanges thermiques à travers la paroi sont suffisants. Lorsque la température est trop basse, l'utilisation de chaufferettes s'avère parfois nécessaire.

Cuvée Dianaïs, Bergerac Blanc sec 2024
80% sauvignon et 20¨sémillon. Elevage en cuve.
Beau fruité au nez et en bouche, agréable et simple à déguster.

Cuvée La Tour Bergerac blanc sec 2022
Même composition mais élevage en barriques neuves.
A gagné en structure et en longueur sans altération des arômes par le bois. Final avec acidité.

Cuvée Opéra Bergerac rouge 2024
Demeter.100% merlot en cuve inox.
Très sur le fruit avec un final acide

L'Oeuforisant Bergerac rouge2022
Premier vin vinifié en amphore. 95% merlot et 5% cabernet franc sans sulfite.
Plus de fruits et plus de longueur mais final avec acidité.

L'harmonie Côte de Bergerac rouge 2022
90% merlot et 10% cabernet franc. Elevage en barrique pendant 18 mois. Vendanges manuelles.
Belle réussite avec un vin complexe et équilibré : un beau fruit et un final tannique soyeux.

Cuvée la Tour Bergerac rouge 2021
90% merlot et 10% cabernet franc sur un terroir argilo-calcaire. Séjour de 18 mois en barriques neuves.
Nez sur le fruit. Bouche beaucoup plus structurée avec un final tannique non-agressif.

❤ ❤Cuvée des anges Monbazillac 2023
Sémillon 80% et sauvignon 20%. 60 grammes de sucre résiduel
Bel équilibre sur les fruits exotiques sans trop de puissance. On ne sent pas la sucrosité en bouche, ce qui rend ce vin très agréable à boire.

Cuvée exotique Monbazillac 2023
100% sauvignon blanc vieilli en cuve inox. 80 grammes de sucre résiduel.
Unanimité pour retrouver des arômes de mangue bien mûre au nez et en bouche. On perçoit des notes de gras en lien avec le botrytis.

♥♥♥*Cuvée du Château Monbazillac 2022*

Sémillon 60%, sauvignon 20% et muscadelle 20% pour un vin vieilli en barriques neuves (de 22 à 36 mois). Tout petit rendement de 10 à 13 hecto/hectare en lien avec une sélection de grains nobles sévère (botrytis à 60%). 120 grammes de sucre résiduel.
Une merveille d'équilibre entre la structure et le fruit avec des notes de gras perçues en milieu de bouche. Très belle longueur.

♥♥*Cuvée des Monstres Monbazillac 2003*

Ce vin n'est produit que dans les grandes années où il est possible de vendanger des grains sains et concentrés en abondance. Le rendement est très bas à 4 hecto/hectare.
Vieillissement en barriques neuves pendant 3 ans. 240 grammes de sucre résiduel.
Vin exubérant sur les fruits exotiques avec du gras en milieu de bouche. Très belle longueur sur un final qui reste élégant sans lourdeur.

Déjeuner au Bistrot de La Tour des Vents à Monbazillac.

La table est excellente et la vue splendide, sur le vignoble
Service efficace et cuisine savoureuse.
Chacun a choisi ce qu'il avait envie de manger avec une mention particulière pour la poignée de cèpes particulièrement savoureuse.
Les vins servis ont été particulièrement bons : Cuvée de Conti du domaine Albert de Conti (le cousin …), Haut Bernasse blanc (celui qui aurait racheté le clos Fontindoule) et Pécharmant Mondazur argiles bleues parfait et typique de l'appellation (belle alliance avec les plats d'automne en sauce).