

La région de Bergerac, le vignoble qui ne manque pas d'atouts ...

Le vignoble de Bergerac s'étend sur le département de la Dordogne avec 93 communes. 1 200 viticulteurs y cultivent une superficie de +/- 12 000 hectares.

C'est, selon toute vraisemblance, les Romains qui plantèrent la première vigne en terre de Bergerac, et au premier siècle de notre ère le poète Ausone, vigneron et consul, vantait déjà l'excellence des crus des rives de la Dordogne.

Au XIII^{ème} siècle, ruiné par les incessantes invasions barbares, la vigne se réfugie dans les monastères pour prospérer et se développer.

A la fin du XV^{ème} siècle, les grands bourgeois de la ville sont les plus importants propriétaires – viticulteurs de la région, interdisant le droit de traverser la ville, aux bateaux chargés de fûts «étrangers», cherchant à protéger leurs productions locales et conserver ainsi leur pouvoir. Cette incessante guerre du vin entre Bordelais et Libournais prit toutefois fin en 1776, par l'apparition d'un édit royal sur la libre concurrence.

Hélas, la crise du phylloxéra anéantit le vignoble et sa superficie actuelle ne représente qu'une faible partie de ce qu'elle était en 1871. Reconstitués avec un souci évident de qualité, les vins de Bergerac sont classés en AOC en 1936.

Un climat chaud, celui de l'Aquitaine, que tempère la fraîcheur de la rivière. Des expositions en coteaux ou en plateaux conjuguant les bénéfices d'un ensoleillement maximum à ceux d'un parfait drainage des eaux pluviales.

Des sols pierreux ou calcaires dont la pauvreté fait justement la richesse, car elle impose à la vigne efforts et souffrance pour créer la typicité des vins de la région.



Vignoble de bergeracois

La région vinicole produit des vins rouges, des vins blancs secs, moelleux, liquoreux et aussi des vins rosés.

PRINCIPAUX CÉPAGES BLANCS

Sauvignon: produit surtout des vins secs très typés au bouquet fort musqué avec une belle vivacité.

Sémillon: propice à l'élaboration de vins moelleux, vigoureux et productifs, il supporte bien la pourriture noble.

Muscadelle: au subtil parfum muscaté. Très fragile et difficile à cultiver, elle est toutefois d'un apport qualitatif intéressant dans les vins moelleux.

On trouve également l'UGNI BLANC, l'ON-DENC et le CHENIN.

PRINCIPAUX CÉPAGES ROUGES

Merlot: cépage privilégié de Saint-Emilion et de Pomerol. Plus précoce, il apporte ses arômes particuliers et surtout sa souplesse.

Cabernet Sauvignon: seigneur du Médoc, à maturation tardive, il produit des vins charpentés, long à s'exprimer. Ces vins de gardes sont associés au Cabernet-Franc et au Merlot pour produire des vins consommables dès leur jeunesse.

Cabernet-Franc: produit des vins plus aromatiques (violette) et d'évolution plus rapide.

Cot (Malbec ou Auxerrois): se retrouve principalement à Cahors, mais il est bien présent aussi dans la région de la Dordogne. Sensible à la coulure, il demande beaucoup de précautions.

AOC Bergerac: s'étend de part et d'autre de la Dordogne, sur les coteaux bordant ses rives. L'appellation régionale Bergerac, couvre environ 12 000 hectares qui jouissent d'un climat océanique favorable à la vigne et qui produisent principalement des vins rouges avec une faible production en blanc

sec et en rosé. Ensuite l'appellation Côtes de Bergerac qui ne s'applique pas à des terroirs géographiques précis mais à un cahier des charges plus exigeant, se distingue avec des rouges et des blancs moelleux présentant plus de concentration et d'aptitude au vieillissement.



Carte du vignoble de Bergerac



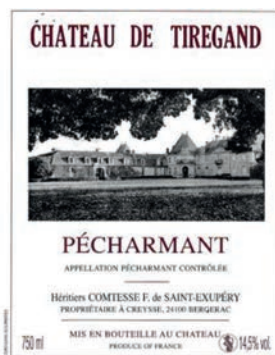
Château Tour des Gendres en AOC Bergerac

AOC Saussignac: ce petit vignoble à l'Ouest de Monbazillac produit de grands vins blancs moelleux aux arômes complexes de fruits confits, de cire, de miel, de noisette, riches et élégants, ils conviendront parfaitement à l'apéritif ou avec du foie gras.

AOC Montravel: Vignoble contigu à celui de Castillon, c'est le plus bordelais des terroirs de Dordogne. Il fut même propriété des Archevêques de Bordeaux et à ce titre

intégré dans les privilèges accordés à leurs vins. Constitué d'une vaste plaine au Sud et de coteaux au nord, le terroir de Montravel est planté principalement en Sémillon. On distingue 3 appellations : le Montravel sec, le Côtes de Montravel (moelleux) et le Haut-Montravel (plutôt liquoreux).

AOC Pécharmant: situé au nord-est de Bergerac le vignoble de Pécharmant donne un vin rouge typé, au nez complexe et intense de fruits rouges. En bouche une structure tannique lui confère un bon potentiel de garde. Des plats puissants lui conviendront à merveille (civet de lièvre, viandes en sauce ...)



Château de Tiregand

AOC Monbazillac: réparti entre 5 communes situées au Sud de Bergerac, sur un terroir de 2500 ha, le Sémillon donne toute sa noblesse dans cette appellation. Les vignerons récoltent les raisins botrytisés, c'est-à-dire surmûris et atteints par un champignon qui favorise sa concentration en sucre. Les différents cépages sont ensuite assemblés pour produire un des plus grands liquoreux de France.

AOC Rosette: les 13 hectares de vignes de cette appellation peu connue, s'étendent sur des coteaux qui dominent Bergerac au Nord. Il donne un vin blanc moelleux très original à base de Sémillon. Appellation en voie de disparition.



Un vin de l'AOC Rosette

Après avoir longtemps souffert de l'ombre portée par Bordeaux, le vignoble de Bergerac semble avoir aujourd'hui regagné sa place au soleil ... ■

Vinicolement Vôtre.

Philippe Berger
Champion du Monde de Dégustation 2018
Champion de France de Dégustation 2019
OENOVINS

avec le soutien de



Votre spécialiste en
Haute Tension

CLS-SERVICES vous souhaite une bonne saison automnale