

A map of France is shown with a green dotted texture. The Sud-Ouest region, located in the south-western part of the country, is highlighted in solid red. The text "Vins du Sud-Ouest (1ère partie)" is overlaid on the map in white serif font.

Vins du Sud-Ouest (1^{ère} partie)

Dégustation du 18 mars 2016



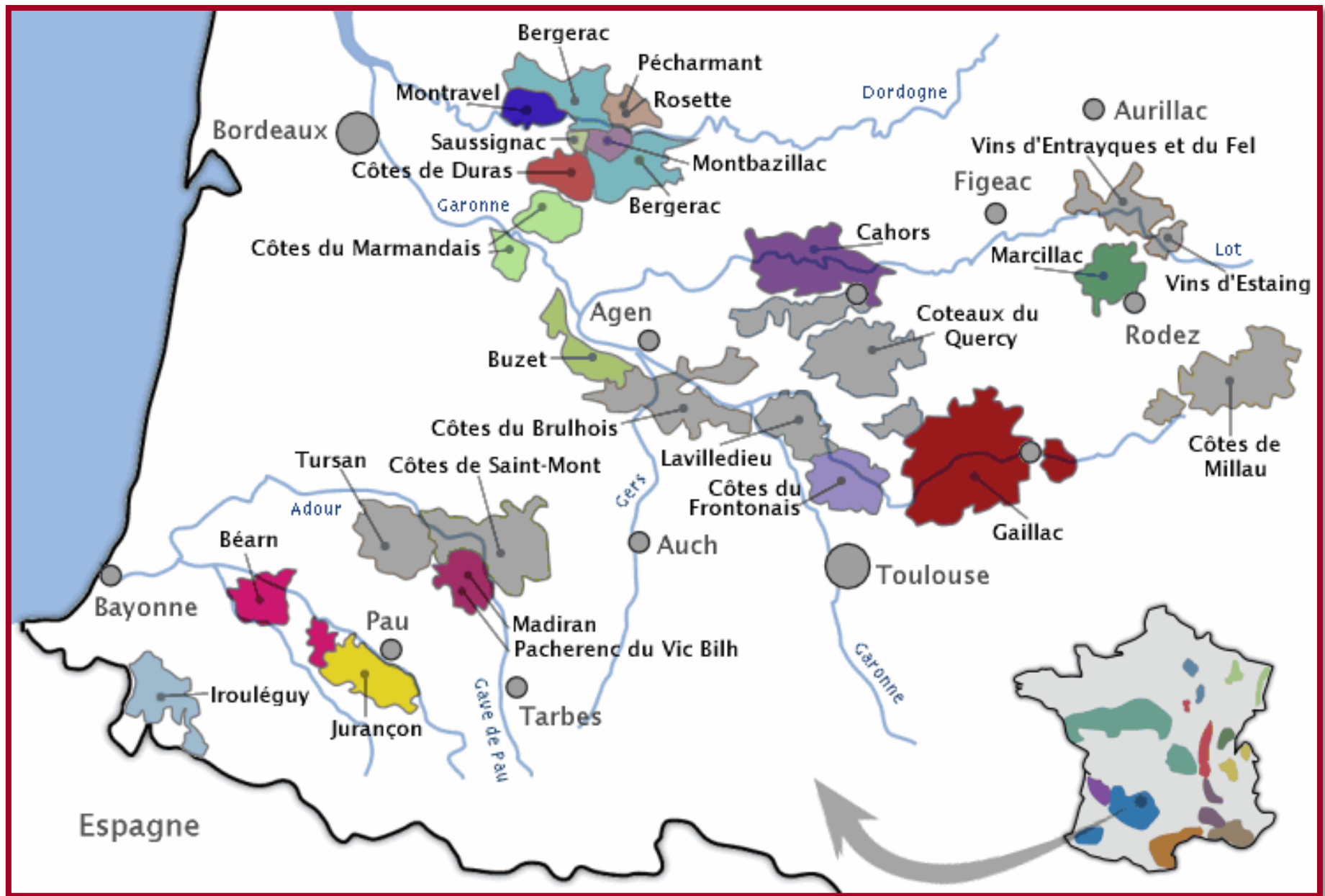
**Le Président ouvre la séance
puis demande que l'on présente les invités !**



**Alors Eric s'exécute et nous présente son invité :
Georges, son... beau-père !**



Puis notre Maître de Chai nous présente le thème de ce soir :

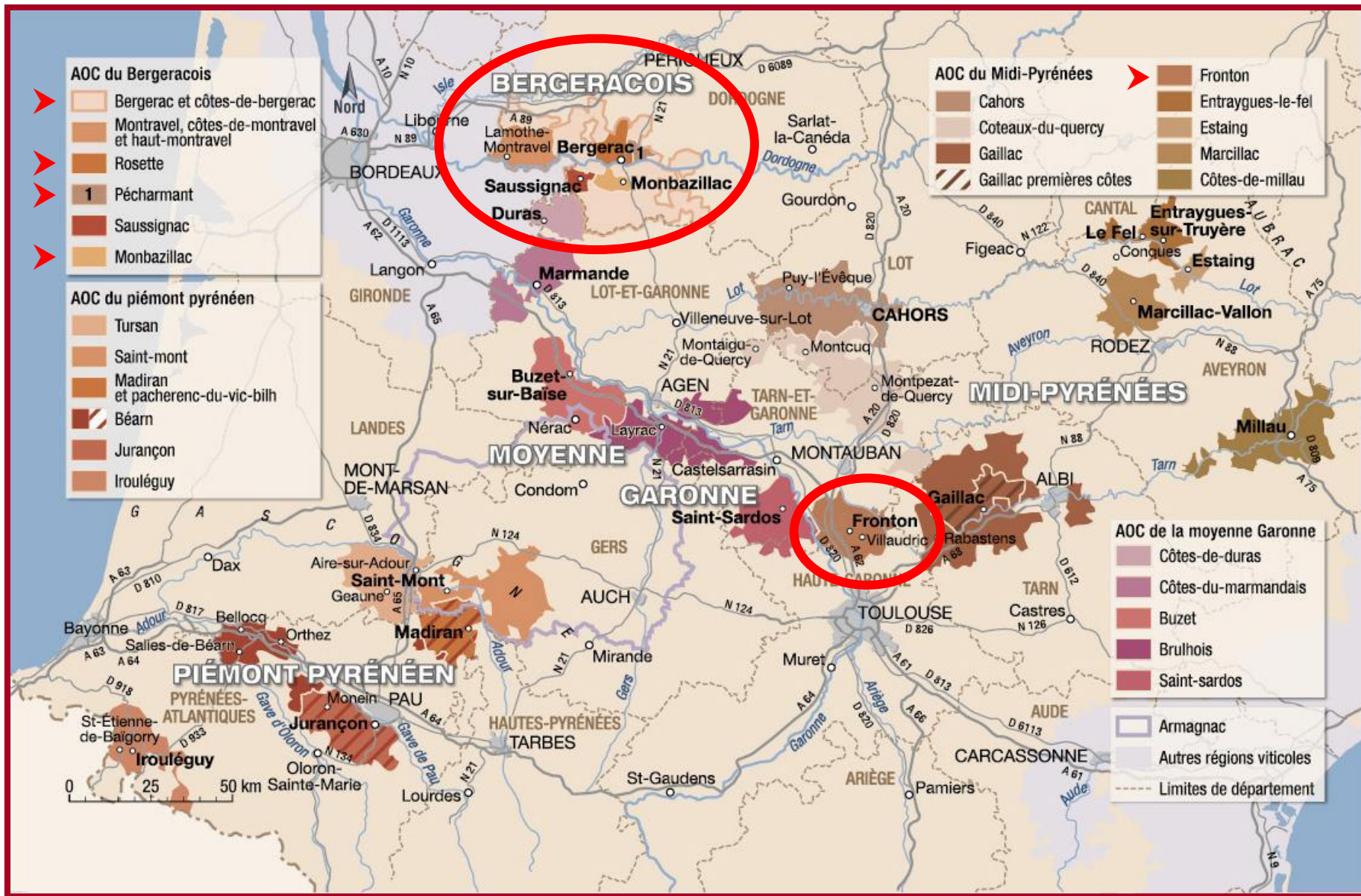


les vignobles du Sud-Ouest !

Vins que nous allons déguster ce soir

1	Bergerac	Cyrano de Bergerac - Rosé	Château Corbiac	2015	5,50 €
2	Bergerac	Magie d'Automne	Moulin Caresse	2012	8,10 €
3	Bergerac	Cyrano de Bergerac - Rouge	Château Corbiac	2010	5,50 €
4	Côtes de Bergerac	Terres Chaudes	Château Hauts de Gaillevet	2014	8,60 €
5	Fronton	Cuvée Classique	Domaine Le Roc	2012	6,00 €
6	Fronton	Cuvée Réservee	Domaine Le Roc	2012	9,00 €

7	Pécharmant	Pécharmant	Château Barouillet	2014	9,50 €
8	Pécharmant	Pécharmant	Château Corbiac	2012	10,50 €
9	Bergerac	Blanc sec	Château Barouillet	2015	9,50 €
10	Rosette	Rosette	Château de Peyrel	2013	8,50 €
11	Montbazillac	Grains de Folie	Château Hauts de Gaillevet	2007	12,85 €
12	VDF	Apicula	Château Barouillet	2009	25,50 €





Bergerac

- Bergerac rouge
- Bergerac sec
- Bergerac rosé
- Côtes de Bergerac rouge
- Côtes de Bergerac blanc

Montravel

- Montravel
- Montravel rouge
- Côtes de Montravel
- Haut-Montravel

Rosette

Monbazillac

Saussignac

Pècharmant



« *Château Corbiac* »
Antoine et Thérèse de Corbiac



« *Cyrano de Bergerac* »

(Château Corbier)

- Appellation : - AOC Bergerac rosé
- Cépages : - Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon
- Méthode : - macération courte
- Année : - 2015
- Garde : - 2 ans maximum
- Service : - entre 8 et 9°C
- Accords : - apéritif - tapas - grillades



« *Château Moulin Caresse* »
Famille Deffarge



« *Magie d'Automne* »

(Château Moulin Caresse)

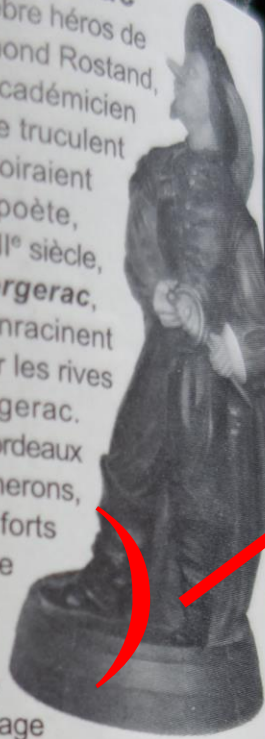
- Appellation : - AOC Bergerac
- Sols : - plateau argilo calcaire exposé plein sud
- Cépages : - 50% Merlot - 20% Cabernet Franc - 20% Cabernet Sauvignon - 10% de Malbec
- Méthode : - macération à froid - fermentation sous les 30°
élevage en barriques en chêne pendant 12 mois
- Année : - 2012
- Garde : - jusqu'à 7 ans
- Service : - ouvrir 1 heure avant - servir en carafe à 16-18°C
- Accords : - viandes rouges - agneau - confits - canard - fromages à pâte molle



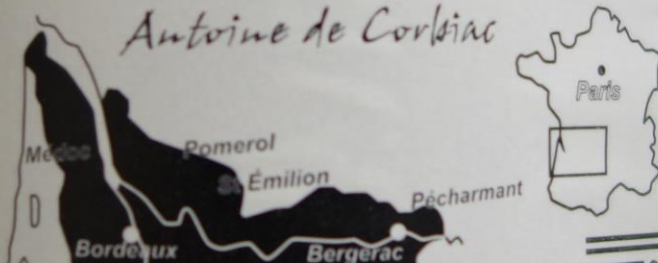
« *Château Corbiac* »
Antoine et Thérèse de Corbiac



Cette cuvée **Cyrano de Bergerac®** rend hommage à l'esprit du célèbre héros de la tragi-comédie en vers d'Edmond Rostand, toujours jouée aujourd'hui. L'académicien y met en scène un personnage truculent et flamboyant que d'aucuns croiraient fictif. Il est en fait inspiré du poète, philosophe et fin bretteur du XVII^e siècle, **Savinien II de Cyrano de Bergerac**, dont les origines familiales s'enracinent inévitablement en Périgord, sur les rives de la Dordogne, près de Bergerac. Depuis lors, à mi-chemin entre Bordeaux et Sarlat, nous, ses cousins vignerons, y œuvrons assidûment. Ainsi, forts de l'exceptionnelle connaissance des terroirs et qualités des vins, acquise par dix-sept générations, nous vous proposons ce vin, riche et savoureux assemblage des cépages merlot, cabernet sauvignon et franc, tout en plaisir de fruits, fidèle au "nez" et au "panache" de notre illustre cousin...



Antoine de Cordiac



[...] forts de l'exceptionnelle connaissance des terroirs et qualités des vins acquise par dix-sept générations [...]

« *Cyrano de Bergerac* » (Château Corbier)

Appellation : - AOC Bergerac

Année : - 2010

**NdA : n'ayant pas trouvé de fiche technique sur ce vin,
il va vous falloir vous reporter aux notes que vous avez prises lors de la dégustation**



(photo Web)

« *Château Les Hauts de Caillevel* »
Sylvie Chevallier et Marc Ducrocq



(photo Web)

« *Les Terres Chaudes* »

(Château Les Hauts de Caillevel)

Appellation : - AOC Côtes de Bergerac

Cépages : - 53% Merlot - 47% Cabernet Franc

Méthode : - élevé exclusivement en barriques de chêne français pour optimiser sa structure et son fruité (« *le but n'étant pas de l'aromatiser à la tisane de bois* »)

Année : - 2014



(photo Web)

« *Domaine Le Roc* »
Famille Ribes



(photo Web)

« *Le Classique* »

(Domaine Le Roc)

- Appellation : - AOC Fronton
- Sols : - boulbènes blanches en surface
- grepp et marne caillouteuse en profondeur
- Cépages : - 70% Négrette - 20% Syrah - 10% Cabernet
- Méthode : - cépages vinifiés séparément de manière traditionnelle pendant 3 semaines, en cuves bétons de faible contenance
- élevage de 12 à 18 mois avec les différents cépages assemblés
- Année : - 2012
- Garde : - à servir à partir de 2015 et avant 2022
- Service : - ouvrir 1 heure avant de servir
- de 17-18°C
- Accords : - tendrons de veau - ragout de fèves - travers de veau fermier



« *Domaine Le Roc* »
Famille Ribes



« *Cuvée Réservee* »

(Domaine Le Roc)

- Appellation : - AOC Fronton
- Sols : - boulbènes graveleuses
- Cépages : - 50% Négrette - 25% Syrah - 25% Cabernet Sauvignon
- Méthode : - chaque cépage est vinifié séparément de manière traditionnelle pendant 4 semaines
- élevage en barriques de 225 litres pour la Négrette et la Syrah et en foudre de 40 hl pour le Cabernet Sauvignon
- Année : - 2012
- Garde : - à boire à partir de 2014 et avant 2021
- Service : - ouvrir 1h avant de servir
- de 14 à 17°C
- Accords : - viandes rouges - grillades - fromages















Un quatuor très attentif !









Les frères Ribes, du « *Domaine Le Roc* », remportent un franc succès !



L'heure du « mangement » est arrivée !



**Après ce court entracte,
la dégustation reprend !**



(photo Web)

« *Château Barouillet* »
Famille Alexis



(photo Web)

« *Pécharmant* »

(Château Barouillet)

- Appellation : - AOC Pécharmant
- Sols : - argiles blanches profondes avec sables et galets roulés
- Cépages : - 60% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet franc
- Méthode : - macération en douceur durant 20 à 30 jours
- élevage pour moitié en vieux futs, moitié en cuve inox
- assemblage final réalisé après 12 mois d'élevage
- mise en bouteille faite sans collage ni filtration
- Année : - 2014
- Garde : - une dizaine d'années
- Service : - de 17 à 18°C
- Accords : - viandes rôties - pièces de bœuf - confits de canard ou d'oie -
magrets de canard - gibiers - fromages forts - gâteau au chocolat



« *Château Corbiac* »
Antoine et Thérèse de Corbiac



« *Pécharmant* » (Château Corbier)

Appellation : - AOC Pécharmant

Cépages : - 60% Merlot - 15% Cabernet Franc - 15% Cabernet Sauvignon
10% Malbec

Année : - 2012

Garde : - à boire entre 2015 et 2020

Service : - entre 15 et 18°C
- à carafes

Accords : - gibiers - viandes rouges - grillades - fromages



« *Château Barouillet* »
Famille Alexis



« *Bergerac sec* » (Château Barouillet)

Appellation : - AOC Bergerac

Sols : - argilo-calcaire

Cépages : - 35% Sauvignon Blanc - 35% Sauvignon Gris - 30% Sémillon

Méthode : - pressurage direct - débourbage à froid
- fermentation en levures indigènes - élevage en cuve sur lies fines
- vin vivant qui évoluera en bouteille

Année : - 2015

Garde : - jusqu'en 2020

Service : - frais mais non glacé (9-11°C)

Accords : - apéritif - coquillages - fruits de mer - salades - poissons fumés,
grillés ou en sauce



« *Château de Peyrel* »
Franck Decouroux



« *Rosette* »

(Château de Peyrel)

- Appellation : - AOC Rosette (France) et AOP Rosette (Europe)
- Sols : - sablo-limoneux-argileux
- Cépages : - 80% Sémillon - 15% Muscadelle - 5% Sauvignon (vignes de + de 60 ans)
- Méthode : - macération pelliculaire - **100% jus de goutte**
- stabulation à froid pendant 2 semaines
- élevage sur lies fines pendant 6 mois
- Année : - 2013
- Garde : - de 6 à 10 ans
- Service : - frais entre 8 et 10°C
- Accords : - côte de veau au roquefort - viandes blanches - gâteau basque - cuisines exotiques



(photo Web)

« *Château Les Hauts de Caillevet* »
Sylvie Chevallier et Marc Ducrocq



(photo Web)

« *Monbazillac* »

(Château Les Hauts de Caillevel)

Appellation : - AOC Monbazillac

Cépages : - 80% Sémillon - 20% Muscadelle (vignes centenaires)

Méthode : - élevage en fûts

Année : - 2007

Service : - de 8 à 9°C

Accords : - foie gras - volaille à la crème - fraises du Périgord - melon



« *Château Barouillet* »
Famille Alexis



« *Apicula* »

(Château Barouillet)

- Appellation : - **Vin de France** car il n'atteint que 11% d'alcool
(il faut 12% mini pour avoir l'AOC Monbazillac)
- Sols : - argilo-calcaire
- Cépages : - 90% Sémillion - 10% Muscadelle (vignes centenaires)
- Méthode : - long pressurage (cycles de 3 heures)
- fermentation réalisée avec levures indigènes (14 à 16 mois)
- 3 ans d'élevage
- aucune intervention humaine durant la vinification ou l'élevage
- Année : - 2009
- Garde : - **jusqu'en 2050 au moins**
- Service : - à 7-8°C
- Accords : - foie gras - roquefort - tarte tatin foie gras et pommes - poulet à la crème et aux truffes - crumble de citrons - tarte aux mirabelles





Patrice nous explique la vinification du Rosette !







La soirée tire à sa fin : le quatuor peut enfin se détendre !



**Patrice, le Grand Echanson, remercie Patrice, le Maître de Chai,
pour cette très belle dégustation !**



FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr