



Dossiers

Les vins du Sud-Ouest



Par : Vin Social Club
date de publication: jeudi 09 Jan 2014



La surface des vignobles du Sud-Ouest est immense. Sur deux régions françaises, l'Aquitaine et le Midi-Pyrénées, ils recouvrent 12 départements : la Dordogne (24), l'Ariège (09), le Lot (46), le Lot-et-Garonne (47), le Tarn-et-Garonne (82), l'Aveyron (12), le Tarn (81), les Landes (40), le Gers (32), la Haute-Garonne (31), les Pyrénées-Atlantiques (81) et les Hautes-Pyrénées (65).

Cette région viticole est constituée d'îlots allant d'Aurillac au Nord-Est jusqu'à Bayonne à la frontière espagnole, et de Bergerac au Nord jusqu'à Tarbes dans les Pyrénées. Chaque îlot est différent du point de vue des sols, des cépages, des climats et bien sûr du savoir faire des vignerons. Chacune de ces mini régions est par contre proche d'un fleuve ou d'une rivière : Dordogne, Garonne, Adour, Gers, Tarn, Vézère, Isle, etc...

L'offre est très large : 30 AOC-AOP, 13 IGP, des vins de table, plus l'Armagnac et le Floc de Gascogne.



Le climat du Sud-Ouest est de type océanique grâce à sa façade atlantique. Cependant, la région est si grande que, plus on s'approche du Sud-Est (Gaillac, Millau), plus l'influence méditerranéenne se fait sentir. L'altitude varie également, de Marmande aux contreforts des Pyrénées, Madiran, Jurançon, en passant par le Massif-Central, Cahors, Marcillac.

Les sols, en limite du bassin aquitain, sont composés de couches épaisses de calcaire, mêlées par endroit à de l'argile. Ces couches ont émergé de l'océan au moment de l'érection des Pyrénées. Les fleuves en creusant leurs lits, ont déposés des alluvions, arrachés des roches, sables et graviers (graves). La granulométrie varie, en s'affinant au fur et à mesure de l'avancée des cours d'eau.

Le territoire est si vaste qu'il ne peut pas être uniforme. Que ce soit au niveau des sols ou du climat. Chaque mini-région est unique. C'est ce qui fait le charme et la typicité des vins du Sud-Ouest.

- Région de Bergerac : vins de Monbazillac, Pécharmant, Montravel. Les sols : sables du Périgord, grèzes, argiles, calcaires. Climat : océanique et continental.
- Région de Marmande : vins des Côtes du Marmandais, Duras. Les sols : calcaires à sol pauvres à Duras, calcaires et terrasses alluviales à Marmande. Climat: océanique.
- Région d'Agen : vins du Buzet, Côtes du Brulhois. Les sols : argiles et calcaires blancs et gris de l'Agenais, molasse de l'Agenais. Climat : océanique avec une influence méditerranéenne.
- Région de Cahors : vins des Coteaux du Quercy. Les sols : calcaires, galets siliceux, argiles rouges, alluvions du Lot, calcaires du Quercy blanc. Climat : océanique avec une influence méditerranéenne.
- Région de Toulouse : vins de Fronton et Lavilledieu. Les sols : graves, sables, limons, boubènes caillouteuses et blanches. Climat : océanique avec une influence méditerranéenne.
- Région de l'Aveyron : vins de Marcillac et Côtes de Millau. Les sols : formations du Jurassique et Crétacé (calcaire des causses, argile rouge). Climat : montagnard et méditerranéen.
- Région de la Chalosse : vins de Tursan. Les sols : formations du Miocène (galets, argiles, sables fauves, calcaires gréseux et/ou molasse). Climat : océanique.
- Région du Béarn : vins du Jurançon. Les sols : formations du Miocène (argiles, sables fauves, calcaires gréseux et/ou molasse). Climat : atlantique et montagnard.
- Région du Pays Basque : vins d'Irouléguy. Les sols : alluvions, argiles, argiles

gréseuses et cailloux calcaires. Climat : atlantique et montagnard.

Un peu d'histoire

Pour une fois, la culture de la vigne existait avant l'arrivée des Romains. Les Gaulois la cultivaient déjà, entre autres à Gaillac. Le commerce existe déjà grâce aux rivières navigables.

- VIIIe siècle : le vignoble est presque anéanti pour cause d'invasions, les Vikings, puis les Musulmans venant d'Espagne. Seuls résistent les monastères et fiefs fortifiés, qui cultivent en autarcie pour la vente locale et le vin de messe.
- XIe et XIIe siècles : à la suite du mariage d'Aliénor d'Aquitaine et d'Henri II d'Angleterre, le port de Bordeaux peut se développer, grâce à des privilèges, et via la Garonne, peut exporter les vins de l'arrière pays. La Dordogne jouera le même rôle.
- Le coupage des vins de Bordeaux est de mise. Les régions de Cahors et de Gaillac y perdent leur identité.
- Les pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle diffusent vins et cépages.
- En 1773, Louis XVI met fin aux privilèges bordelais. Mais la Révolution Française, l'Empire et les guerres vont mettre à mal tout le vignoble.
- La région se tourne vers les vins à bas prix destinés à la nouvelle classe ouvrière. Les vigneron plantent des cépages productifs sur des terrains fertiles. Le chemin de fer permet le transport du vin jusque dans le Nord de la France. Leur réputation n'est pas terrible.
- 1885 : Après le phylloxera en 1860 et le mildiou, seuls les vigneron qui en ont les moyens replantent des plants greffés.
- XXe siècle : la production en quantité de vins de tables est plus rémunératrice que celle de vins de qualité.
- 1936 : création de l'AOC Bergerac puis en 1948 de l'AOC Madiran. La recherche de la qualité commence à faire son chemin.
- 1956 : le « Grand Gel ». Le vignoble est partiellement anéanti. De cette catastrophe viendra le salut. Seuls les vigneron les plus tenaces, aidés par les premiers rapatriés d'Algérie, replantent et font renaître le vignoble.
- Le vignoble change, les vignobles sont restructurés, replantés avec des variétés régionales plus qualitatives. Les rendements diminuent.
- Le pays du cassoulet, du foie gras, du pot au feu ne peut qu'aimer les bonnes choses. Donc aujourd'hui, cette région nous offre un véritable festival de saveurs, des vins aussi



différents qu'intéressant. Les cépages sont nombreux, très nombreux et la palette aromatique sans fin.

Quelques chiffres

- 52 000 ha cultivés pour 3,51 millions d'hl/an (Mhl). Soit 468 millions de bouteilles, dont 255 millions en blancs et 213 millions en rouges et rosés.
- 30 % en AOC/AOP, 45 % en IGP et 25 % de vins de table.
- Plus de 6 000 exploitations. La moitié des vignes est entre les mains de vignerons indépendants, l'autre entre celles de vignerons coopérateurs.
- 1 000 caves particulières, 23 caves coopératives et 20 négociants.
- 5 000 vignerons, 3 200 salariés dans les exploitations, 500 dans les coopératives et les maisons de négoce. Sans compter les saisonniers et les emplois indirects.

Réglementation en bref

Rappel :

- 1) AOC Appellation d'origine contrôlée en France depuis 1930. Équivalent à AOP Appellation d'origine protégée en Europe depuis 2009.
- 2) Vins de Pays Vin d'une zone géographique précise en France depuis 1968. Équivalent à IGP Indication géographique protégée en Europe depuis 2009.
- 3) VDQS Vins délimités de qualité supérieure en France depuis 1946. Mention supprimée, il faut choisir entre AOP et IGP.
- 4) Vins de Table, deviennent Vins de France en Europe depuis 2009.

Les principaux cépages des vins du Sud-Ouest

Sur les 300 variétés de cépages reconnues dans le Sud-Ouest dont 120 autochtones.

Cépages blancs



- L'arrufiac : cépage blanc du Sud-Ouest, ancien XVIIe siècle. Ses arômes sont vifs et typiques. Il entre dans la composition du Pacherenc de Vic-Bilh et des Côtes-de-Saint-Mont.
- Le baroque : cépage blanc du Sud-Ouest, résistant à l'oïdium, donne un jus sucré, aromatique. Utilisé dans le Tursan.
- Le chenin : Cépage blanc, originaire de l'Anjou, un des grands cépages de la Vallée de la Loire (Angers, Saumur). Cépage blanc idéal sur le calcaire (tuffeau). Précoce, résistant, il a une large palette d'utilisations. Arômes de fruits jaunes, de fruits confits, d'agrumes et de miel. Vins blancs secs, liquoreux, effervescents. Bonne garde.
- Le colombard : cépage blanc originaire des Charentes. Il donne des vins acides et peu alcoolisés, développant par contre des arômes d'agrumes (citrons, fruits exotiques, pêche) et des senteurs boisées.
- Le courbu blanc & petit courbu : cépage blanc, originaire des Pyrénées. Vigoureux, tardif. Gagne à vieillir. Utilisé dans le Pacherenc du Vic-Bilh, le Jurançon, le Saint-Mont blanc.
- Le gros manseng : cépage blanc, originaire du Sud-Ouest. Faible en alcool, il apporte fraîcheur et arômes aux vins blancs secs. Puissantes notes de fruits confits, fleurs, coing. Utilisé dans le Pacherenc du Vic-Bilh, le Jurançon, le Saint-Mont blanc.
- Loin de l'œil : cépage blanc, uniquement cultivé à Gaillac. Son nom vient de l'éloignement de la 1ère grappe du rameau et de la longueur de son pédoncule. Concentré en sucre, ses arômes sont floraux. Utilisé en sec et liquoreux.
- La muscadelle : cépage blanc originaire du Bordelais. Débourage tardif, donc résistant au gel. Elle est utilisée principalement dans les vins blancs secs. Beaucoup d'arômes doux et riches, de muscats.
- Le mauzac : cépage noir ou blanc. Originaire de Gaillac. Remplacé en bordelais par le sauvignon blanc plus flatteur. Fort en sucre, il est utilisé dans les moelleux, les effervescents principalement à Gaillac. Notes aromatiques sur la pomme, la poire, le coing, le miel.
- L'ondenc : cépage blanc, abandonné dans les autres régions (Entre-deux-Mers) suite au phylloxera au profit du sémillon et du sauvignon. Il est présent aujourd'hui à Gaillac. Vins doux.
- Le petit manseng : cépage blanc originaire des Pyrénées. Même famille que le gros manseng. Acide, riche en alcool, fort en sucre, il est idéal pour l'équilibre des vins moelleux et liquoreux. Arômes très reconnaissables sur les fruits exotiques, le pamplemousse, le pain d'épice, le miel. Utilisé dans le Pacherenc du Vic-Bilh, le Jurançon.

- Le sauvignon blanc : cépage blanc présent dans le monde entier. En France, on le trouve dans la vallée de la Loire, l'Auxerrois, le Cher, le Sud-Ouest, la Provence, le Languedoc, le Bordelais. Idéal dans le calcaire, il supporte la fraîcheur. Il donne des vins blancs légers, fruités, plutôt sur les fruits blancs (Saint-Bris). Il est peu productif. Sa palette aromatique est très variable suivant sa région de production (Sancerre, Pouilly ou Quincy, où il est plus minéral). Cépage complexe et très intéressant à travailler.
- Le sémillon : cépage typique du Sud-Ouest et du Bordelais (Sauternes). Très productif, il supporte la pourriture noble. Il apporte aux vins, du gras, de la rondeur. Les arômes sont sur les fleurs blanches, le miel, les fleurs d'acacias.

Cépages rouges ou noirs

- Le cabernet franc : cépage rouge précoce. Très présent dans le Bordelais (Saint-Emilion, Fronsac). Nommé bouchy à Madiran, achéria à Irouléguay, il apporte des arômes subtils de fruits rouges et d'épices. Idéal pour les vins fruités à boire jeune, mais aussi pour les vins de garde. Un grand cépage très répandu en Europe.
- Le cabernet sauvignon : cépage rouge. Idéal sur les terrains graveleux, très présent dans le Médoc (50 % de l'encépagement). Il représente 65 % des surfaces à Pauillac et à Saint Julien. Cépage tardif, difficile à adapter sur certains sols. Donne des vins tanniques, souvent de garde. Nez sur les fruits noirs, la violette, framboise, le cassis.
- Le côt (ou malbec) : Cépage rouge. Un des plus anciens cépages français. Il aime les sols calcaires et est sensible au gel. Très tannique, il est remplacé par le merlot qui donne des vins à boire plus rapidement. Très fort potentiel de garde.
- Le duras : cépage noir originaire du Tarn, utilisé à Gaillac. Donne des vins rouges, alcoolisés, fruités, colorés. Arômes poivrés. Sa culture progresse.
- Fer (ou fer servadou) : cépage noir originaire du Sud-Ouest. Sarments durs comme du fer, d'où son nom. Précoce et résistant au froid, aux maladies. Il donne aux vins de la couleur, des tanins, des arômes de fruits(framboise, cassis).
- Le gamay : cépage noir à jus blanc. Un vieux cépage bourguignon, en concurrence avec le pinot noir au cours des siècles. Arraché en Bourgogne, mais replanté dans le Beaujolais, en Lorraine, en Val de Loire. En Bourgogne, c'est le gamay à jus blanc qui est utilisé. Ses baies sont petites et juteuses, souvent peu serrées. Sur un sol granitique, il donne des vins rouges fins, fruités à fort bouquet. Planté sur des terrains argilo-calcaires, il donnera des vins plus rustres. La réputation des vins rouges du Maconnais et du Beaujolais, c'est lui. Il faut limiter son rendement pour en tirer le meilleur parti.
- Le merlot : cépage rouge typique du Bordelais (+ de 50% du vignoble planté). Il s'adapte bien à toutes sortes de terrains et mûrit rapidement. Il donne des vins souples à



fort bouquet fruité, sur les fruits noirs, les pruneaux. Saint-Émilion, Pomerol, Cahors, Gaillac.

- La négrette : cépage rouge de la famille des cotoïdes*. Originaire du Sud-Ouest. Sensible aux maladies et à la pourriture. Elle donne des vins rouges sombres, fruités, aromatiques. Au nez, c'est la violette qui prime, puis les notes de cuir, de réglisse. Utilisé dans les vins de Fronton.
- Le prunelard : cépage rouge de la famille des cotoïdes*. Originaire du Sud-Ouest. Vigoureux, peu productif, il donne des vins de garde, colorés, charpentés. Aux notes d'épices et de fruits mûrs.
- La syrah : cépage noir aux origines incertaines. Très présent dans la vallée du Rhône, dans le Sud-Ouest et en Provence. Il donne aux vins rouges une belle robe noire bleutée, des notes aromatiques puissantes, fruitées, épicées. Les vins rosés seront sur le fruit. Bon potentiel de garde.
- Le tannat : cépage rouge originaire du Béarn, de la famille des cotoïdes*. Il donne des vins acides, fruités, charpentés, tanniques. Au nez : tabac, cannelle. Utilisé en assemblage dans le Madiran à 60 %, le Saint-Mont à 70 %, l'Irouléguay, le Tursan. Un cépage rare et très intéressant.

*Cotoïdes : Famille de cépages de *Vitis vinifera*. Origine : Sud-Ouest. Quelques caractéristiques communes : bourgeonnement cotonneux blanc. Feuilles vertes en forme de cœur. Donne des vins rouges très colorés.

Quelques AOC/AOP

Massif central

Cahors : 4 000 ha pour 151 000 hl/an. 100 % rouge. Cépage principal : le malbec, seul ou assemblé à hauteur de 30 % avec le merlot et le tannat. Très réputés, les Cahors sont des vins à la robe très sombre. Ils sont charpentés, structurés. Le nez sur les fruits rouges (cerise, cassis, framboise, groseilles). Belle longueur en bouche, puissance veloutée. Gibier, canard, viandes rouges, cassoulet. Très bon potentiel de garde. Les Cahors valent de grands Bordeaux.

Coteaux du Quercy : 200 ha pour 9 200 hl/an. 75 % en rouge et 25 % en rosé. Cépage principal, le cabernet franc pour 40 à 60 %, en assemblage avec le tannat, le malbec, le merlot, le gamay à 20 % maximum par cépage. Vins souples, aromatiques. Garde : 3 à 5



ans.

Côtes de Millau : 65 ha pour 2 000 hl/an. 70 % en rouge, 25 % en rosé et 5 % en blanc. Cépages principaux : en rouge, fer servadou, duras, cabernet sauvignon et franc, syrah et gamay. En blanc : chenin et mauzac. Les rouges sont fruités, les rosés vifs et rafraichissants, les blancs aromatiques et fins.

Entraigues et le Fel : 20 ha pour 640 hl/an. 60 % en rouge, 20 % en blanc et 20 % en rosé. Cépages en rouge : fer servadou, cabernet sauvignon et franc. En blanc : chenin, rousselou, fel et mauzac. Des rouges vifs sur les fruits noirs, des rosés fruités pour l'apéro et des blancs denses, aromatiques et complexes. Le plus méridional des vignobles d'Auvergne

Estaing : 20 ha pour 620 hl/an. 70 % en rouge, 20 % en rosé et 10 % en blanc. Cépages : fer servadou, gamay, cabernet sauvignon et franc. Un des plus petits vignobles de France. Les rouges sont vifs et tanniques, les rosés délicats, fruités et les blancs légers, floraux.

Gaillac : 3 400 ha pour 155 000 hl/an. 60 % en rouge, 30 % en blanc et 10 % en rosé. 7 types de vins : rouge, blanc, rosé, doux, perlé, effervescent, primeur. Cépages en rouge : braucol, duras, prunelard, gamay. En blanc : mauzac, loin de l'œil, ondec et muscadelle. Une région importante, aux terroirs variés, qui propose une offre très large et qualitative. Les rouges sont sur les fruits rouges et les épices. Ils existent en primeur. Les rosés sont légers, fruités, sur les fleurs et les fruits rouges. Les blancs secs sont très typés : poire, pomme verte, agrumes. Les blancs doux sont soit en vendanges tardives, soit doux classiques. Les blancs effervescents sont à fines bulles, frais, sur des arômes de pommes vertes. Une vaste région qui ne laissera personne indifférent.

Marcillac : 200 ha pour 6 700 hl/an. 90 % en rouge et 10 % en rosé. Cépages : fer servadou à 90 %, merlot et cabernet franc. Vignes d'altitude, plantées en terrasse jusqu'à 600 m. Les rouges sont tanniques avec une robe rouge soutenue, sur les fruits rouges. Ils s'arrondissent avec l'âge.

Pyrénées

Béarn et Béarn-Bellocq : 240 ha pour 9 600 hl/an. 55 % en rosé, 44 % en rouge et 1 % en blanc. Cépages en rouge : tannat, cabernet franc et sauvignon. En blanc : petit et gros manseng, sauvignon. Proche du Madiran et du Jurançon, ce vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré. Les rosés sont délicats, gourmands, finement sur les fruits rouges. Les rouges sont puissants, aromatiques, sur les fruits noirs. Les blancs, vifs, rafraichissants, mentholés.

Côtes-de-Saint-Mont : 1 100 ha pour 61 000 hl/an. 55 % en rouge, 25 % en rosé et 20 %



en blanc. Cépages en rouge : tannat, pinenc, cabernet franc et sauvignon. En blanc : arrufiac, petit courbu, petit et gros manseng. Les cépages utilisés sont autochtones et anciens, tous originaires du piémont pyrénéen. Une rareté à déguster. Les rouges sont intenses, fins en bouche, sur des notes de fruits noirs. Bonne garde, 5 à 10 ans. Les rosés sont vifs, sur les fruits rouges. Les blancs, grâce à l'arrufiac et le petit courbu sont à la fois sur le minéral et les agrumes.

Irouléguay : 230 ha pour 7 000 hl/an. 60 % en rouge, 25 % en rosé et 15 % en blanc. Cépages en rouge : tannat, cabernet franc et sauvignon. En blanc : petit et gros manseng et petit courbu. Comme le Pays basque, ce sont des vins de caractère. Les rouges sont puissants, tanniques, équilibrés, sur les fruits rouges et noirs, des notes de sous-bois. Il faut patienter 3 ou 4 ans pour qu'ils développent tous leurs arômes. Les rosés sont directs, vifs, avec une belle robe cerise. Le nez sur les épices et les fruits rouges. Les blancs secs gagnent à être connus. Ils sont aromatiques, avec une belle acidité qui réserve de belles surprises.

Jurançon et Jurançon Sec : 1 200 ha pour 44 000 hl/an. 100 % blanc. Trois types de vins : sec, moelleux, liquoreux. Cépages : gros et petit manseng, un peu de petit courbu et de camarlet, de lauzet. Les terrains sont pentus, le climat est montagnard mais bénéficie de l'effet Foehn. Les Jurançon blancs secs sont très parfumés, intenses, sur les agrumes, les épices. Ils sont vinifiés de façon traditionnelle. Les Jurançon moelleux et liquoreux subissent la méthode dite du passerillage*, sur pied ou sur claies. Les moelleux sont sur les fruits exotiques, les agrumes. A garder jusqu'à 7 ans. Les liquoreux sont sur le miel, les fruits confits, la truffe. Vin complexe et recherché... à garder très longtemps !

Madiran : 1 300 ha pour 65 000 hl/an. 100 % rouge. Cépages : tannat à 70%, cabernet franc et sauvignon, fer servadou. Un des vins emblématique de la région. Sa robe est rouge rubis, parfois presque noire. Ce sont des vins charpentés, très tanniques. Excellent vin de garde (10 ans), ils s'arrondissent avec les années. Après 2 ou 3 ans, ils donnent des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), d'épices. A boire sur toute les cuisines, mêmes exotiques.

Pacherenc du Vic-Bilh : 260 ha pour 9 000 hl/an. 100 % blanc. Deux types de vins : moelleux et sec. Cépages : arrufiac, manseng, courbu, sauvignon, sémillon. Les blancs secs sont légers, aromatiques, à boire jeunes. Les vins moelleux, 70 % de la production, peuvent se garder 10 ou 15 ans. Le passerillage* leur donne une belle concentration en sucre et en alcool. Le nez est sur les fruits exotiques, mangue, l'abricot, le miel. Étonnant.

Tursan : 300 ha pour 16 500 hl/an. 50 % en rouge, 40 % en rosé et 10 % en blanc. Cépages pour les rouges : cabernet franc et sauvignon, tannat, fer servadou. En blanc : le baroque, gros manseng et sauvignon. C'est le climat des Landes qui prime, doux et ensoleillé. Les rouges sont puissants, tanniques, sur les fruits rouges, le cuir, les épices.



Les rosés sont désaltérants, frais, sur les petits fruits rouges. Les blancs, grâce au baroque, sont uniques, avec des notes florales et d'agrumes. Une belle acidité toute en finesse.

*Passerillage : Technique vinicole consistant à mettre le raisin en grappes à sécher sur des claies de paille. Le but : lui faire perdre de l'eau pour faire monter le taux de sucre. 100 kg de raisin donnent en moyenne 70 l de vin. Après évaporation, la quantité tombe autour de 25 l.

La Garonne

Brulhois : 150 ha pour 7 500 hl/an. 85 % en rouge et 15 % en rosé. Cépages : tannat, merlot, fer servadou, cabernet franc et sauvignon, abouriou. Vignoble situé le long de la Garonne sur des coteaux de graves, entre Agen et Moissac. Les rouges (ou vins noirs, à cause de leur pourpre presque noire) sont puissants, tanniques, sur les fruits noirs, cassis, mûres. À boire après 3 ans et pendant 10 ans. Les rosés, à boire jeunes et frais, sont vifs, sur les fruits rouges et noirs.

Buzet : 2 000 ha pour 115 000 hl/an. 95 % de rouge et 5 % de blanc. Cépages des rouges : cabernet franc et sauvignon, côt et merlot. En blanc : muscadelle, sauvignon et sémillon. Proche d'Agen, ce terroir produit des vins complexes qui peuvent concurrencer de grands Bordeaux. Pouvant se garder 10 ans, le buzet rouge s'ouvre au bout de 3 ans sur des notes soyeuses de fruits rouges, de cacao. Vin typique. Les blancs sont plus simples, à boire jeunes et frais. Ils sont sur les agrumes, l'acacia.

Fronton : 1 600 ha pour 70 000 hl/an. 60 % en rouge et 40 % en rosé. Cépages : la négrette (uniquement cultivé ici) peut être assemblée avec du cabernet franc et sauvignon et à la syrah. Les rouges sont fins, élégants, sur les fruits rouges et noirs. La négrette apporte ses arômes de violettes, de pivoines. Les rosés sont vifs, frais, très aromatiques.

Gaillac-Premières-Côtes : 20 ha pour 500 hl/an. Minuscule terroir qui fait partie de l'AOC Gaillac, mais situé coté Garonne. Les cépages sont les mêmes, mais c'est un terroir de coteaux. A découvrir si vous en trouvez.

Saint-Sardos : 120 ha pour 5 800 hl/an. 75 % en rouge et 25 % en rosé. Cépages : la syrah (40 % minimum), tannat, cabernet franc et merlot. Les rouges sont épicés grâce à la syrah, avec des notes florales, de réglisse. Fait pour manger du cassoulet. Les rosés sont aromatiques, floraux, des notes de framboise. À l'apéro.

Lavilledieu : IGP de 150 ha pour 2 800 hl/an. Rouge et rosé. Cépages : gamay, syrah, la négrette, tannat, cabernet-franc. Les rosés, à boire jeunes (trois ans maximum), sont sur



les fruits rouges, acidulés. Les rouges, à la robe cerise, ont un nez puissant, sur les fruits noirs, mûrs. À boire jeune.

Dordogne-Bergeracois

Bergerac : 7 000 ha pour 350 000 hl/an. 59 % en rouge, 2 % Rosé et 39 % en blanc (sec et doux). Cépages en rouge : merlot, cabernet franc et sauvignon. En blanc : sauvignon, sémillon et muscadelle. Le Bergerac rouge est intense, souple et fruité, fraise, cassis, fruits rouges. Ne gagne rien à vieillir 2/3 ans. Les Côtes de Bergerac rouge sont plus denses et les arômes plus complexes. Plus puissants, ils ont un meilleur potentiel de garde. Les rosés sont nouveaux pour répondre à la demande. Vins de soif très agréables, fruités, à boire jeunes l'été. Les blancs secs, jaunes pâles, aromatiques, vifs et frais. À boire sur des crustacés. Les Côtes de Bergerac blanc sont des vins doux, moelleux ou liquoreux. Jaune paille, ils sont parfumés. À l'apéritif, sur du foie gras, du roquefort.

Côtes-de-Duras : 1 900 ha pour 111 000 hl/an. Dans le département du Lot-et-Garonne. 65 % en rouge et rosés et 35 % en blanc sec ou moelleux. Cépages rouges : merlot (60 %), cabernet sauvignon et franc, malbec (côt). En blanc : sémillon, muscadelle, sauvignon, mauzac, chenin, ondenc, ugni blanc. Les rouges sont faits pour être bus jeunes. Robe violette, nez de fruits rouges, groseille. Parfois élevés en barrique. Les blancs secs sont des vins d'été, aux arômes de sureau, faciles à boire jeunes et frais. Les blancs moelleux sont frais et légèrement sucrés, aux arômes de pêche. Idéal à l'apéro. Les rosés sont très fruités, grâce au merlot, ils ont des arômes de fraise des bois, de groseille. Grillades, poissons.

Montravel : 245 ha pour 1 150 hl/an. Rouge et blanc sec. Cépages rouges : merlot à + de 50 %, cabernet sauvignon et franc, et côt malbec). En blanc : muscadelle, sauvignon blanc et gris, sémillon, ondenc. Les rouges ont une robe rubis, des arômes de fruits rouges et noirs mûrs et de cuir en s'ouvrant. Peuvent se garder 10 ans. Les blancs à la robe jaune pâle aux reflets verts sont sur les fruits exotiques, la pierre à fusil. À boire dans les 3 ans sur des volailles.

Côtes-de-Montravel : 50 ha pour 2 300 hl/an. 100 % blanc moelleux. Cépages : muscadelle, sauvignon, sémillon. Vin passerillé. Couleur paille dorée, nez sur les fruits, pêche, abricot, les fleurs, acacia.

Haut-Montravel : 50 ha pour 2 400 hl/an. 100 % blanc moelleux ou liquoreux. Cépages : muscadelle, sauvignon, sémillon. Vin passerillé. Plus dense que les Côtes-de-Montravel, ce sont des enfants du soleil, puissants en bouche avec un nez épicé, parfumé grâce à la muscadelle.



Côtes-du-Marmandais : 1 320 ha pour 68 000 hl/an. Lot-et-Garonne. 97 % rouge et rosé, 3 % en blanc. Cépages en rouge : pour 85 % maximum, cabernet sauvignon et franc, merlot et, pour 50 % maximum, abouriou, fer servadou, gamay, syrah. Vinifiés à partir des principaux cépages du Bordelais voisin, additionnés des cépages locaux et principalement du très rare abouriou, les Côtes-du-Marmandais sont des vins chaleureux, à la belle robe rouge grenat. Fins, ils sont sur les fruits rouges (groseille, framboise), épicés, musqués. À garder 5 à 10 ans. Les rosés, à la robe rose soutenue, nez de fruits rouges, touches épicées. Il est proche des rouges. À boire dans les 3 ans, frais au cour des repas. Les blancs restent confidentiels, c'est un terroir de rouges. Leur robe est jaune pâle, le nez sur les agrumes, pamplemousse, citron, fleurs, acacia. Sur les fruits de mer.

Monbazillac : 1 950 ha pour 45 000 hl/an. 100 % blanc liquoreux. Cépages : muscadelle, sauvignon blanc, sémillon. Ici, c'est la pourriture noble et non le passerillage qui donne un taux de sucre élevé. La vendange est manuelle au fur et à mesure de la maturité des grains. Résultat : une merveille, un vin, aux arômes intenses d'acacia, de miel, de pêche. Gras et onctueux en bouche. Bon potentiel de garde. Peuvent tenir la dragée haute à certains Sauternes.

Pécharmant : 420 ha pour 17 000 hl/an. 100 % rouge. Cépages : cabernet franc, cabernet sauvignon, côt, merlot. Le terroir sablonneux, l'ensoleillement généreux, apportent un goût typique au Pécharmant. Vin puissant, généreux, particulier, sur les fruits rouges, la vanille. Les tanins s'effaceront après 3 ou 4 ans. Garde possible 15 ans.

Rosette : 11 ha pour 500 hl/an. 100 % blanc moelleux. Cépages : muscadelle, sauvignon blanc et gris, sémillon. Rive droite de la Dordogne. Récolte en sur-maturation avec un minimum de 196 g de sucre par litre de moût. Élevage en cuve ou barrique. A la sortie, une robe jaune paille pâle. Des arômes de fruits exotiques et floraux. Vif en bouche, à boire jeune et frais.

Saussignac : 49 ha pour 780 hl/an. 100 % blanc liquoreux. Cépages : muscadelle, sauvignon blanc et gris, sémillon, chenin blanc, ondenc, ugni blanc. Petite appellation coincée entre Monbazillac et les Premières Côtes de Bordeaux, elle développe fièrement sa spécificité. Récolte manuelle, en sur-maturation, avec tri des grains nobles. Résultat : une robe jaune, vieil or, des arômes exotiques de mangue, d'ananas, de cannelle, de vanille. A ouvrir après 3 ans, pendant 10 ans... et souvent beaucoup plus.

