

Le Sud-Ouest : een mozaïek van wijn

Marc Vlaeminck

Broederschap der Wijnproevers Oosterzele – 28/08/2017



Steekkaart (1)

- **Productiegebieden :**

Departementen : Ariège (09), Aveyron (12), Dordogne (24), Haute-Garonne (31), Gers(32), Landes (40), Lot (46), Lot-et-Garonne (47), Pyrénées-Atlantiques (64), Hautes-Pyrénées (65), Tarn (81), Tarn-et-Garonne (82).

- **Oppervlakte & productie :** 57 500 ha in AOC-AOP; 1.600.000 hl

- **Terroir :** klei en kalk, geel zand, ronde keien, kalkzandsteen.

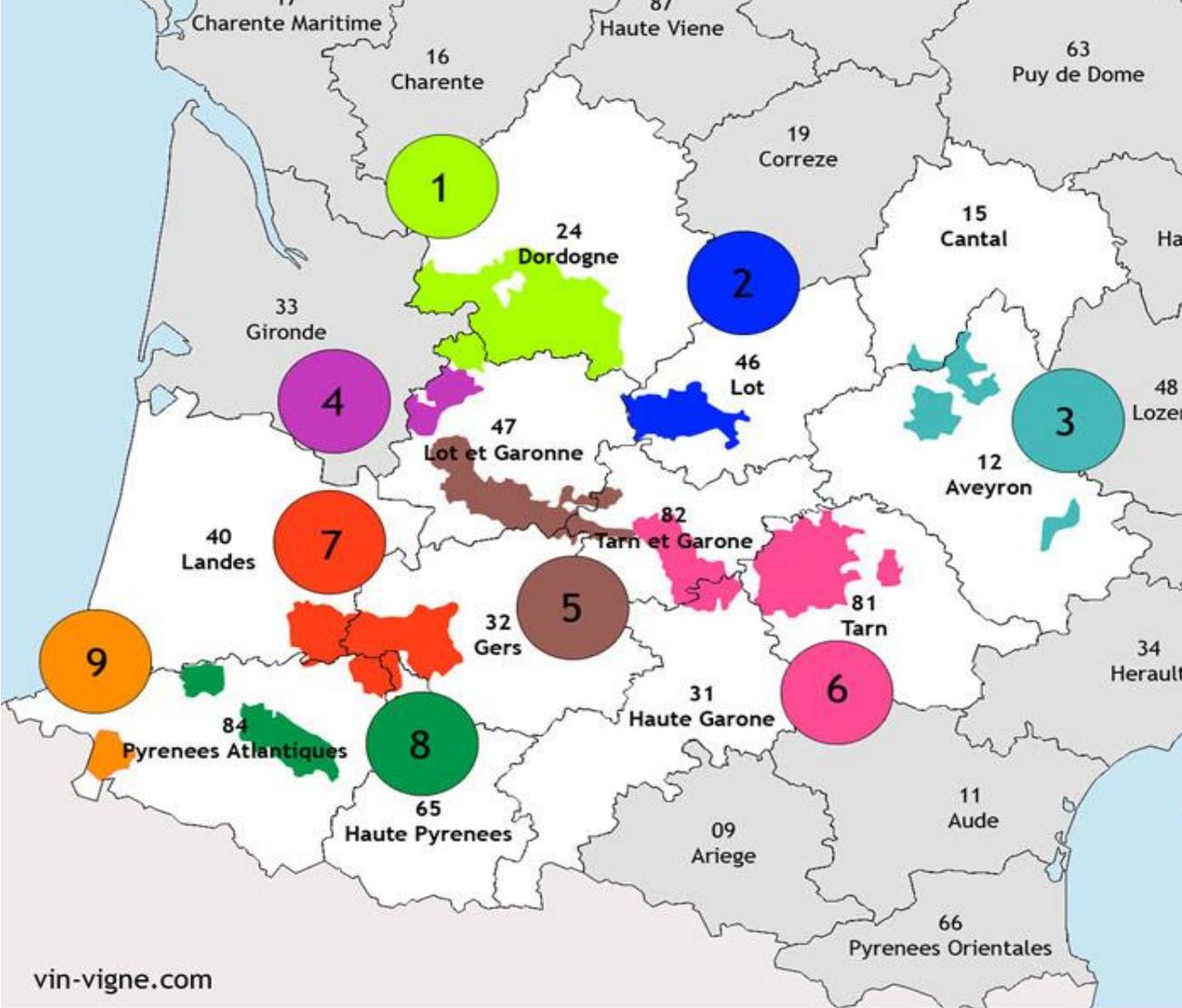
- **Druivenrassen :**

Rood : bekende zoals cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, maar ook minder bekende zoals côt, malbec, duras, tannat, négrette, fer servadou, ...

Wit : bekende zoals sauvignon, maar ook gros manseng, petit manseng, mauzac, arrufiac, len de l'el, courbu ...

- **Gemiddeld rendement :** van 40hl/ha (Jurançon) tot 72 hl/ha (Bergerac).

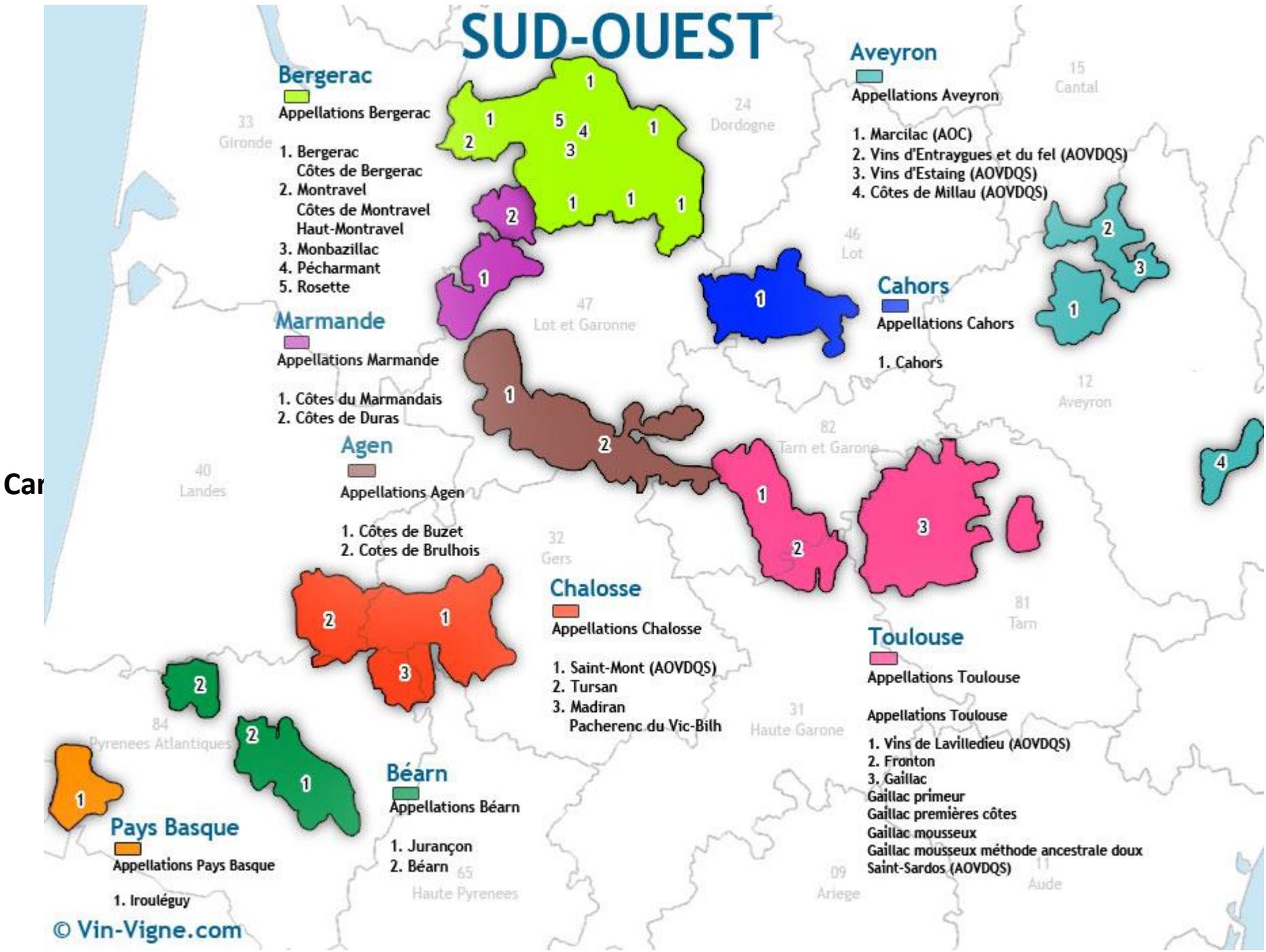
Steekkaart (2)



- | | | | |
|--|--------------------------|---|----------------------------|
|  | 1. Vignoble de Bergerac |  | 6. Vignoble de Toulouse |
|  | 2. Vignoble de Cahors |  | 7. Vignoble de la Chalosse |
|  | 3. Vignoble de l'Aveyron |  | 8. Vignoble du Béarn |
|  | 4. Vignoble de Marmande |  | 9. Vignoble du Pays Basque |
|  | 5. Vignoble d'Agen | | |

- **Klimaat** : gematigd zee- en semi-continentaal klimaat.
- **Domeinen** : 6150 wijndomeinen, 150 groothandelaars, 23 coöperaties, 1000 particuliere wijnboeren.
- **Productieverdeling** : 20% wit, 80% rood & rosé.
- **Productiehoeveelheid** : 4 570 000 hl.
- **Appellaties** : 9 wijngebieden : 30 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC-AOP), 13 Indication Géographique Protégée (IGP).
- **Decreet** : eerste erkende appellatie (INAO) 1936.

SUD-OUEST



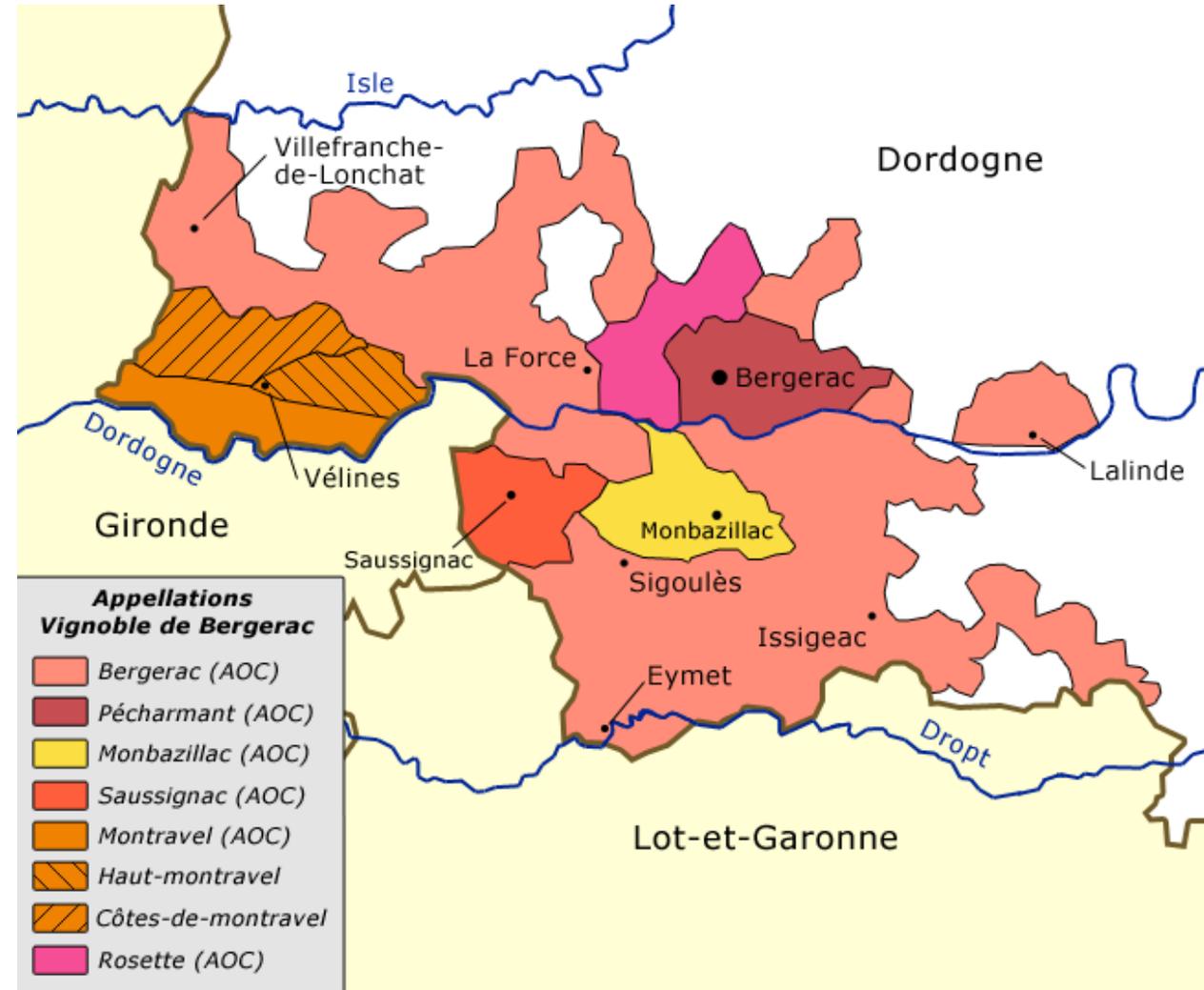
Appellation viticole Bergerac (1)

- **AOC-AOP-appellations**

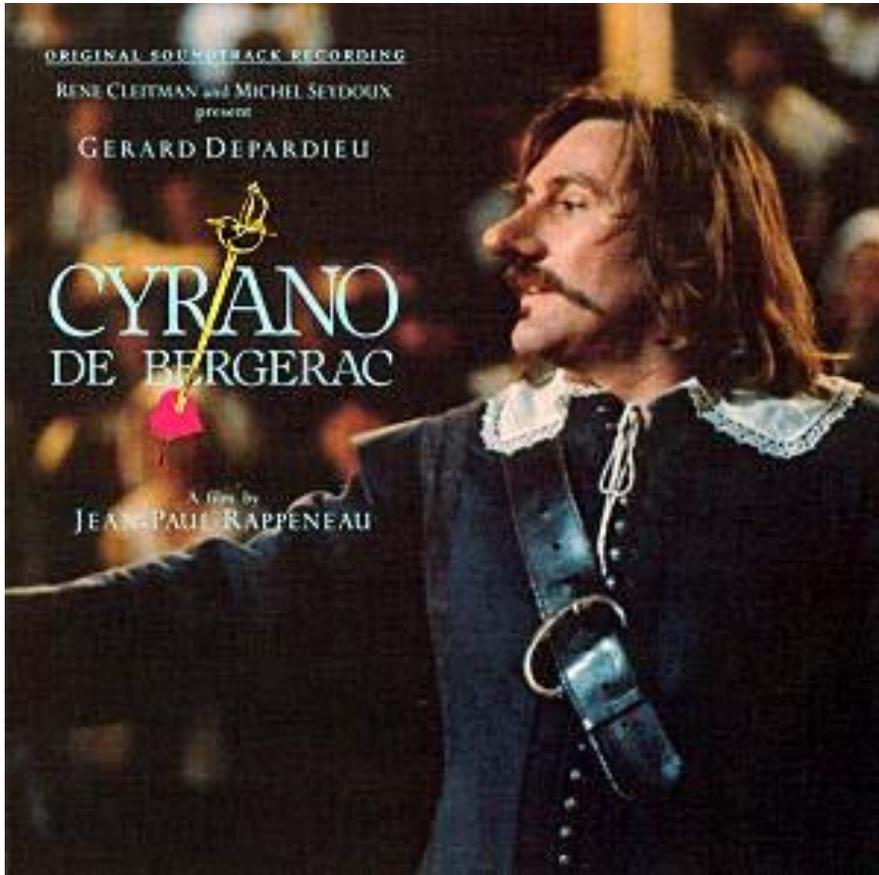
- Bergerac
- Côtes de Bergerac
- **Montravel blanc & rouge**
- Haut-Montravel
- Côtes de Montravel
- Monbazillac
- Pécharmant
- Rosette
- Saussignac

- **IGP-appellations**

- Comté Tolosan
- Périgord
- Vins de la Corrèze



Appellation viticole Bergerac (2)



- **Ligging :**
Departement Dordogne (24).
- **Terroir :**
Klei en kalk, keien en boulbènes
- **Druivenrassen :**
Rood : **merlot**, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec. Wit : sauvignon, sémillon, muscadelle.
- **Rendement :**
Gemiddeld tussen 62hl/ha (Bergerac blanc) en 40hl/ha (Monbazillac).
- **Klimaat :**
Gematigd zeeklimaat.
- **Soorten :**
Rood, rose, wit zoet (goede reputatie en alternatief voor liq. Bx) en wit droog.

Appellation viticole Bergerac (3)



• AOP Bergerac en AOP Côtes de Bergerac

- App. Bergerac ingesteld in 1936 (bij eerste in Fr.).
- Opp. 9500 ha : rood, rosé & droog wit. Prod. : 500.562 hl
- 75% rood. Witte Bergerac sec interessanter (o.a. macération pelliculaire, met citrusachtige aroma's. Rood & rosé max rendement 55 hl/ha; wit 60 hl/ha.
- AOP Côtes de Bergerac : zoet (moelleux) wit & krachtig rood (vaak speciale cuvées met meer concentraat en langere houtrijping dan 'gewone' Bergerac rouge). Côtes de Bergerac max. rendement 50 hl/ha.



• AOP Pécharmant

- 395 ha, heuvels NO Bergerac-stad. Alleen rode wijn, krachtigste v. regio.
- Bodem : veel ijzer, dd. meer structuur en beter geschikt voor flesrijping dan meeste Bergeracwijnen. Toegestaan rendement : 45 hl/ha.

Appellation viticole Bergerac (4)

- **AOP Montravel, AOP Côtes de Montravel en AOP Haut-Montravel**

- Montravel : gevarieerde bodem. Bovenste laag kalkgrond daaronder zachte kalksteen en zandgrond, daaronder kleilaag die geen vocht doorlaat.
- In Z. dicht bij rivier enkele stroken kiezelrijke grond. Meest bekend voor prima droge witte wijnen : vooral Sauvignon, aangevuld met Sémillon en Muscadelle.
- Altijd al rode wijn gemaakt, oorspronkelijk was Montravel voor wit bedoeld – voor rode appellation Bergerac.
- Sinds 2001 AOP Montravel ook voor rood bruikbaar. Basisrendement : 50 hl/ha. Rijping min. 15 md. (inox/eik). Bordelese druiven.
- AOP Côtes de Montravel : halfzoete witte wijnen (moelleux), AOP Haut-Montravel : witte liquoreuze wijnen. Sémillon : belangrijkste druivenras voor deze wijnen.



Appellation viticole Bergerac (5)

- **AOP Monbazillac**

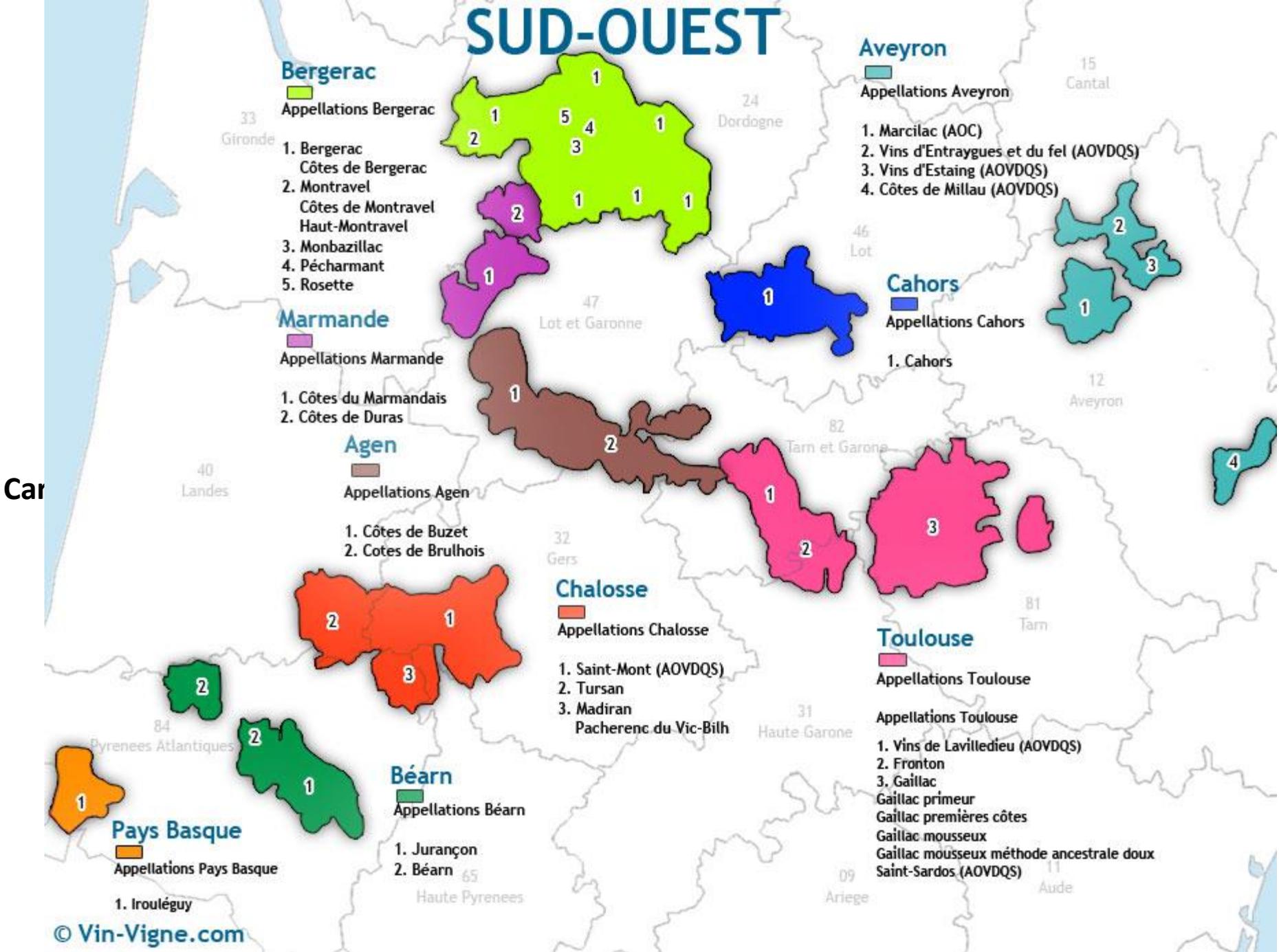
- Monbazillac : groot district 2125 ha, op brede heuvelrug, Z. oever Dordogne. Kleine zijrivier - vochtige ochtendnevels - botrytis cinerea, ideaal klimaat voor productie witte liquoreuze wijn.
- Goede M. lijkt op Sauternes. In weelde, zoetheid en concentratie meestal achter bij beste S. Wettelijk oogstmax. 40 hl/ha.

- **Nog 2 kleinere appellations zoete witte wijnen ...**

- **Saussignac** vergelijkbaar met Monbazillac (liquoreuze witte wijn, met mooie frisse toets).
- **Rosette** : heel kleine appellation, met vooral halfzoete witte wijnen, moëlleux.

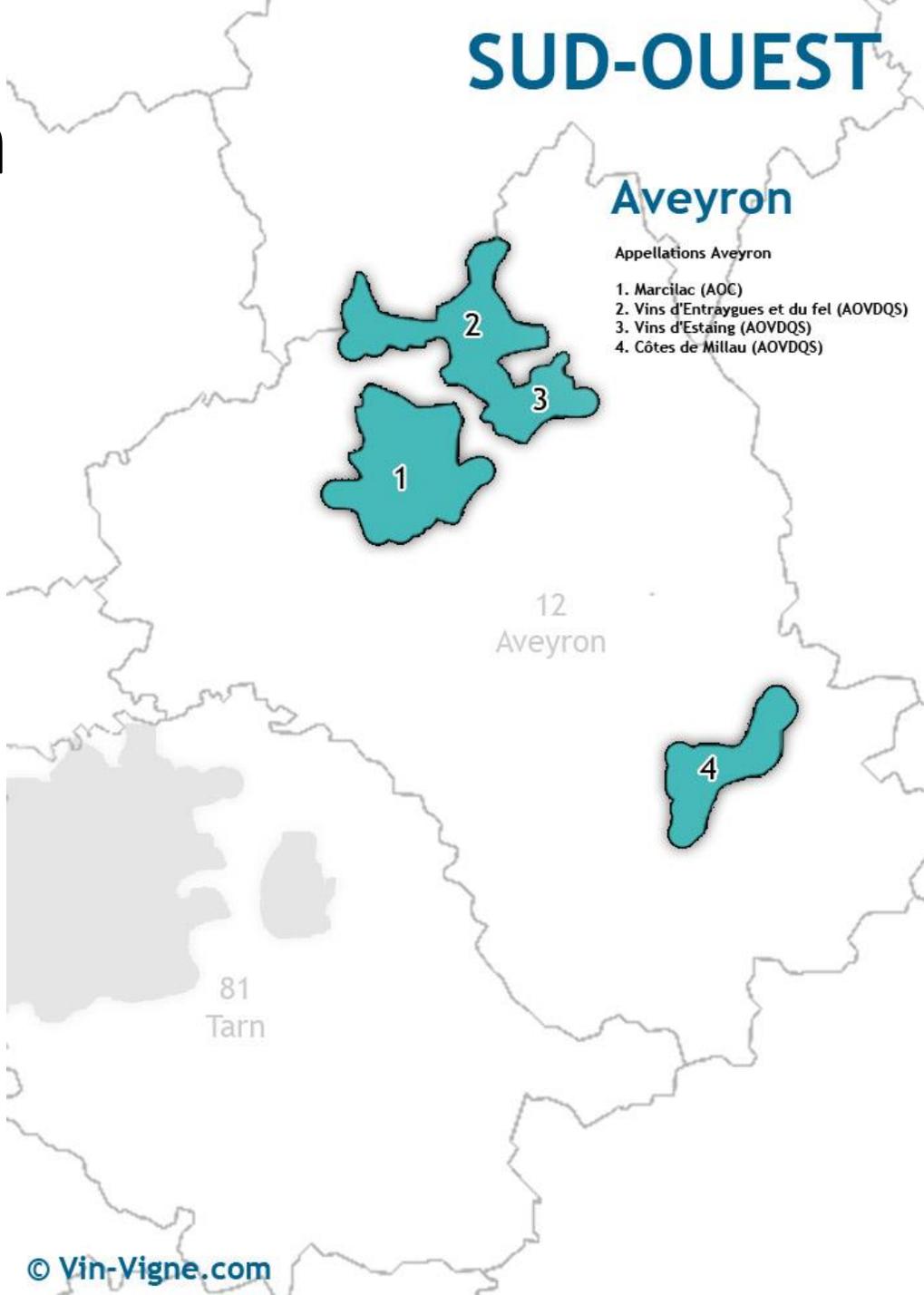
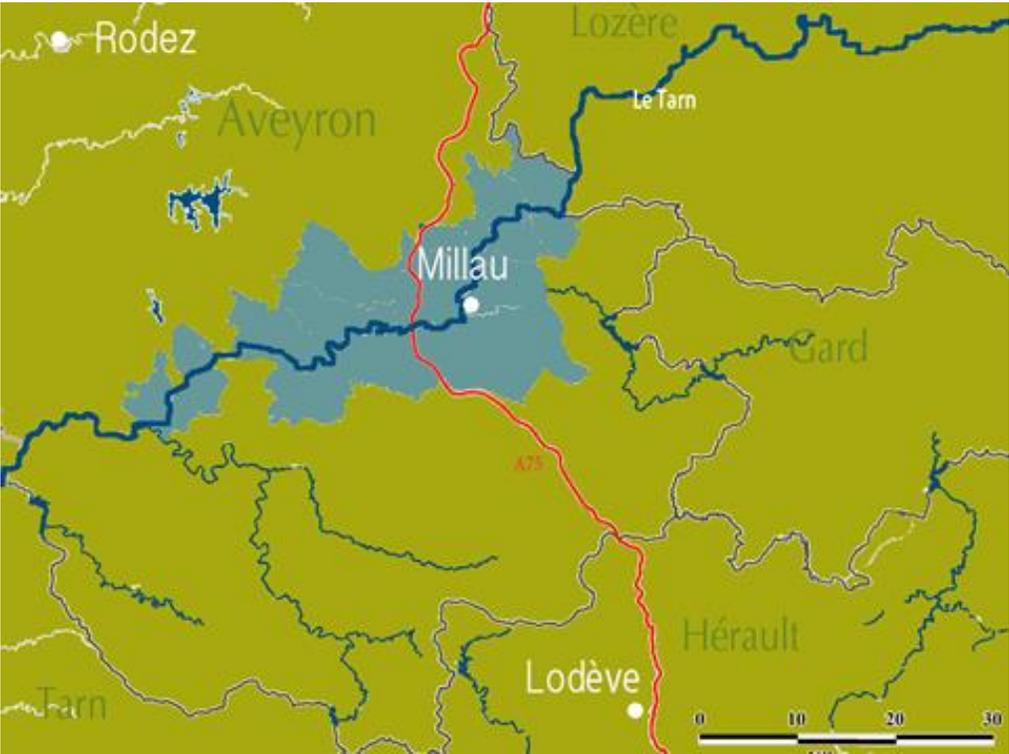


SUD-OUEST



Appellation viticole Aveyron

- **AOC-AOP-appellaties**
 - Côtes de Millau
 - Entraygues – Le Fel
 - Estaing
 - Marcillac
- **IGP-appellaties**
 - Aveyron
 - Comté Tolosan

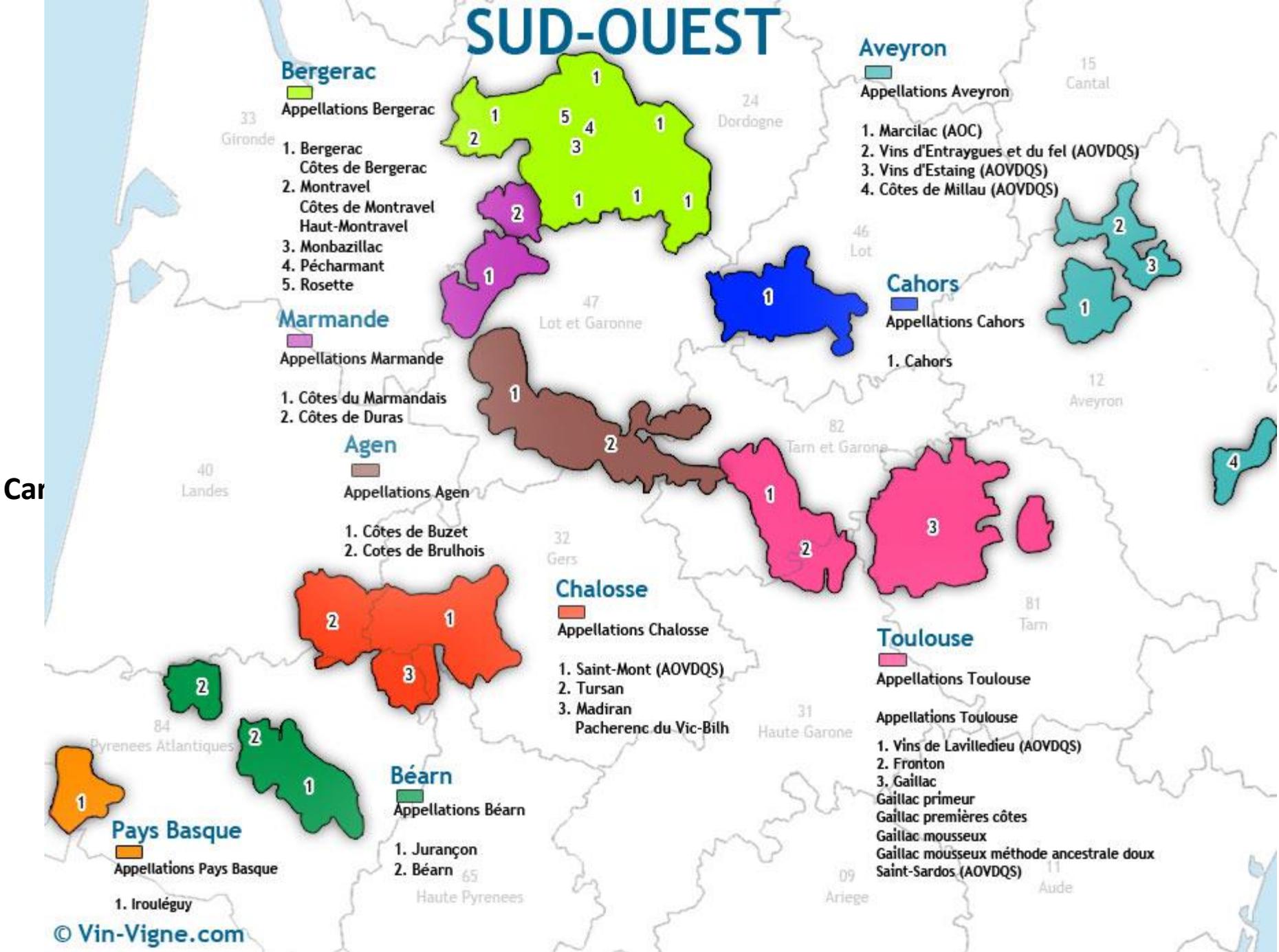


Appellation viticole Aveyron (2)



- **Ligging :**
Departement Dordogne (24).
- **Terroir :**
Leisteen en graniet.
- **Druivenrassen :**
Rood : mansois (fer servadou), cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, gamay, pinot noir, merlot, tannat, malbec, négret de Banhars, jurançon noir en abouriou. Wit : sauvignon, chenin en mauzac.
- **Rendement :**
Tussen 50hl/ha (Marcillac) en 45hl/ha (Entraygues-et-du-fel)
- **Klimaat :**
Mediterraan klimaat.
- **Soorten :**
Rode wijnen (enkel Marcillac), vooral rosé wijnen en een beetje witte wijn.

SUD-OUEST



Bergerac

Appellations Bergerac

- Bergerac
Côtes de Bergerac
- Montravel
Côtes de Montravel
Haut-Montravel
- Monbazillac
- Pécharmant
- Rosette

Marmande

Appellations Marmande

- Côtes du Marmandais
- Côtes de Duras

Agen

Appellations Agen

- Côtes de Buzet
- Côtes de Brulhois

Chalosse

Appellations Chalosse

- Saint-Mont (AOVDQS)
- Tursan
- Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Pays Basque

Appellations Pays Basque

- Irouléguay

Béarn

Appellations Béarn

- Jurançon
- Béarn

Aveyron

Appellations Aveyron

- Marcilac (AOC)
- Vins d'Entraygues et du fel (AOVDQS)
- Vins d'Estaing (AOVDQS)
- Côtes de Millau (AOVDQS)

Cahors

Appellations Cahors

- Cahors

Toulouse

Appellations Toulouse

Appellations Toulouse

- Vins de Lavilledieu (AOVDQS)
- Fronton
- Gaillac
Gaillac primeur
Gaillac premières côtes
Gaillac mousseux
Gaillac mousseux méthode ancestrale doux
Saint-Sardos (AOVDQS)

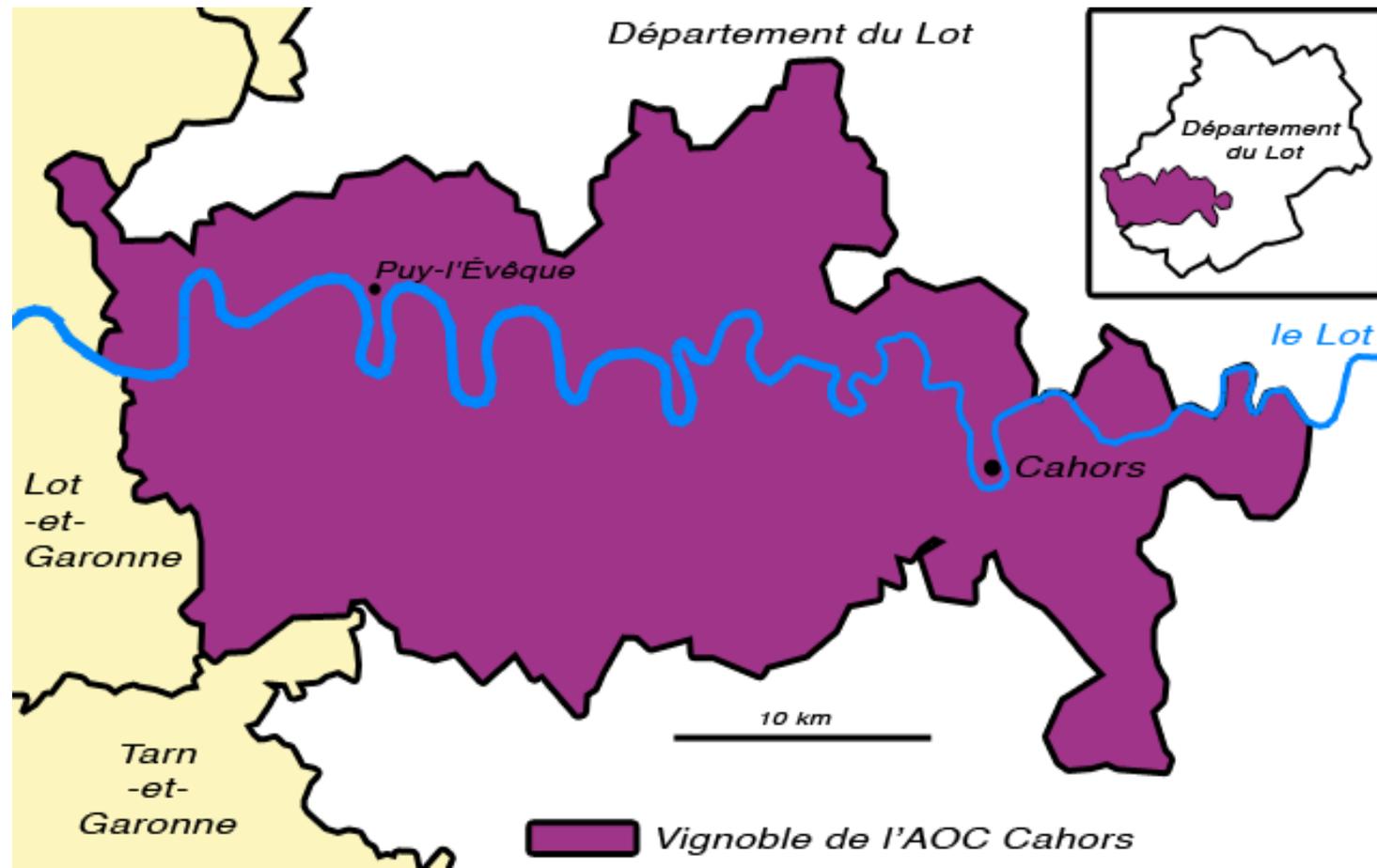
Appellation viticole Cahors (1)

- **AOC-AOP-appellaties**

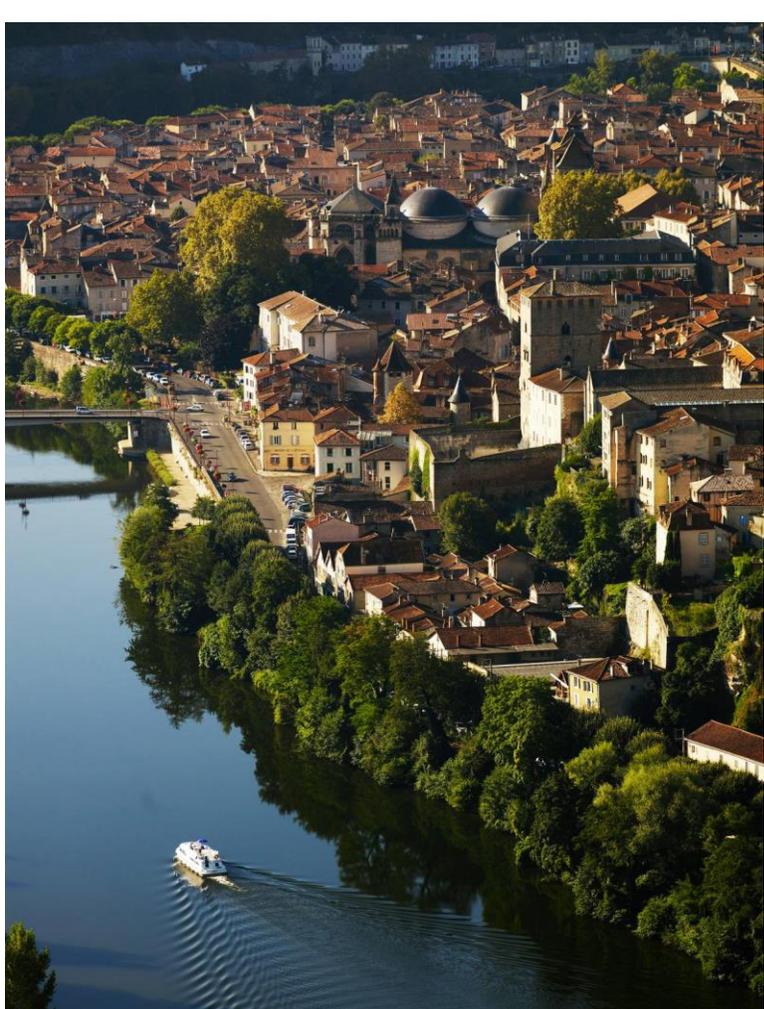
- Cahors
- Coteaux du Quercy

- **IGP-appellaties**

- Comté Tolosan
- Coteaux de Glanes
- Côtes du Lot



Appellation viticole Cahors (2)

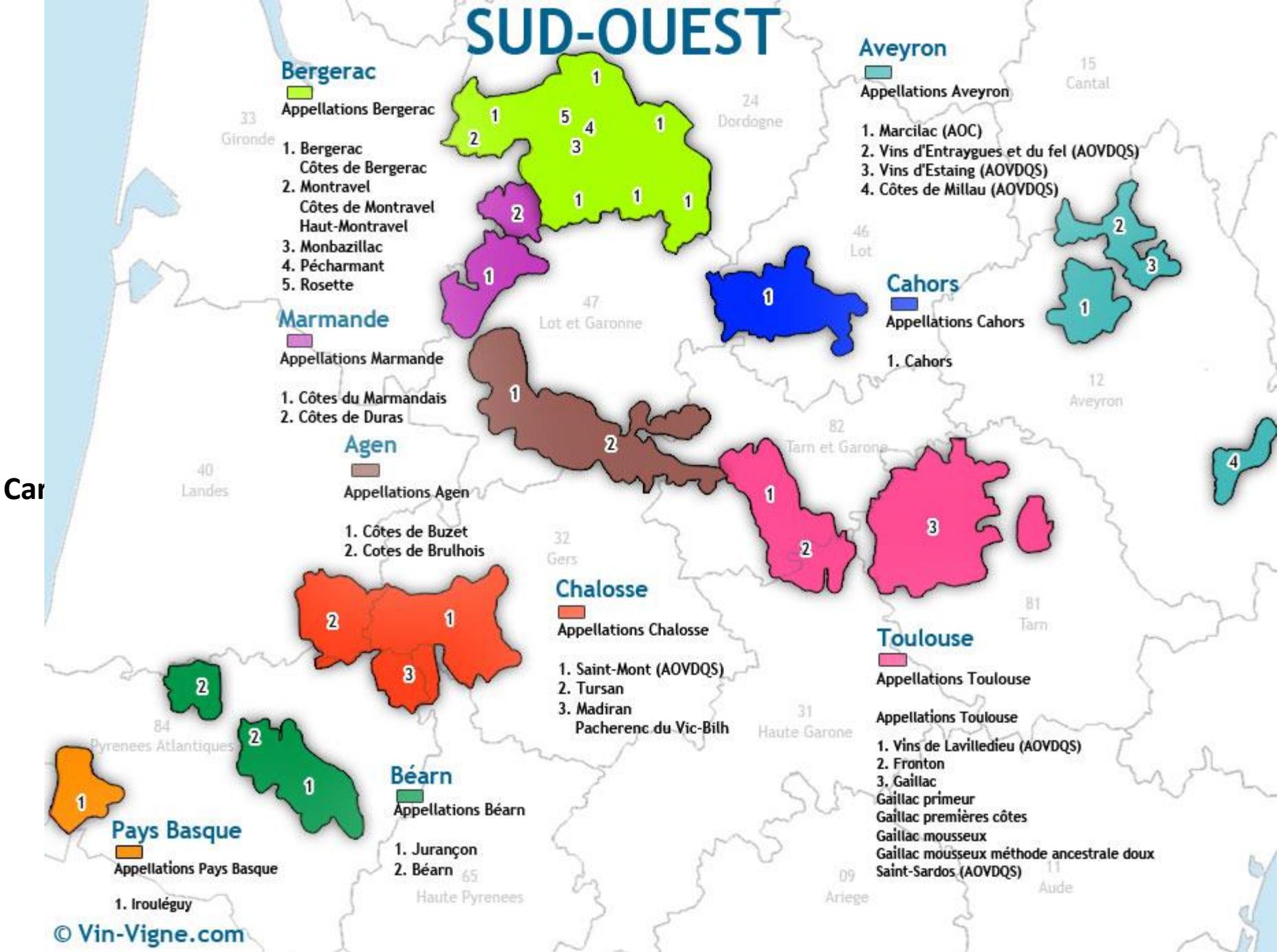


- **Ligging** : departementen Lot(46) en Tarn-et-Garonne (82).
- **Oppervlakte & productie** : Cahors 4050 ha/ 155.370 hl.; Quercy 300 ha/ 13.290 hl voor rode en rosé wijnen, geen wit
- **Terroir** : graviers, zand, kwarts, rode klei.
- **Druivenrassen** : rood : auxerrois, côt, malbec (70%), merlot (20%), tannat, cabernet franc, gamay (Coteaux du Quercy).
- **Rendement** : van 60hl/ha (Cot.du Quercy) tot 50hl/ha (Cahors).
- **Klimaat** : oceanisch klimaat met mediterrane invloeden.

Appellation viticole Cahors – AOC Cahors

- **Vin rouge uniquement.** Longue réputation. Cépage Auxerrois (côt ou malbec en Bx) : teinte encre, «vin noir » (black wine UK). Puissant, corsé, robuste, besoin de longues années en cave. Depuis plus de dix ans un vin de Cahors est accessible dans sa jeunesse.
- Dans sa jeunesse : robe dense & profonde, noire comme de l'encre, très belle brillance et reflets violets. Nez au bouquet typique auxerrois : fruits noirs, florales, cerise, cassis, violette, réglisse, noisette, cannelle, touches mentholées.
- Plus agé : sous- bois et truffe. En bouche puissant ET velouté avec belle matière dense et charnue; l'auxerrois et le terroir apportent d'acidité indispensable pour l'équilibre du vin jeune, tout au long de la garde. Tannins très beaux, présents et fins; longue finale avec notes de réglisse et menthol.
- Pourra être dégusté dans les 3 ans qui suivent sa mise en bouteille, et pour les plus robustes après 10 ans de cave. Mets-vins : gibiers ou le fameux cassoulet. Passage en carafe préconisé quelques heures avant dégustation. Servir 16°C.

SUD-OUEST



Bergerac

Appellations Bergerac

- Bergerac
Côtes de Bergerac
- Montravel
Côtes de Montravel
Haut-Montravel
- Monbazillac
- Pécharmant
- Rosette

Marmande

Appellations Marmande

- Côtes du Marmandais
- Côtes de Duras

Agen

Appellations Agen

- Côtes de Buzet
- Côtes de Brulhois

Chalosse

Appellations Chalosse

- Saint-Mont (AOVDQS)
- Tursan
- Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Pays Basque

Appellations Pays Basque

- Irouléguy

Béarn

Appellations Béarn

- Jurançon
- Béarn

Aveyron

Appellations Aveyron

- Marcilac (AOC)
- Vins d'Entraygues et du fel (AOVDQS)
- Vins d'Estaing (AOVDQS)
- Côtes de Millau (AOVDQS)

Cahors

Appellations Cahors

- Cahors

Toulouse

Appellations Toulouse

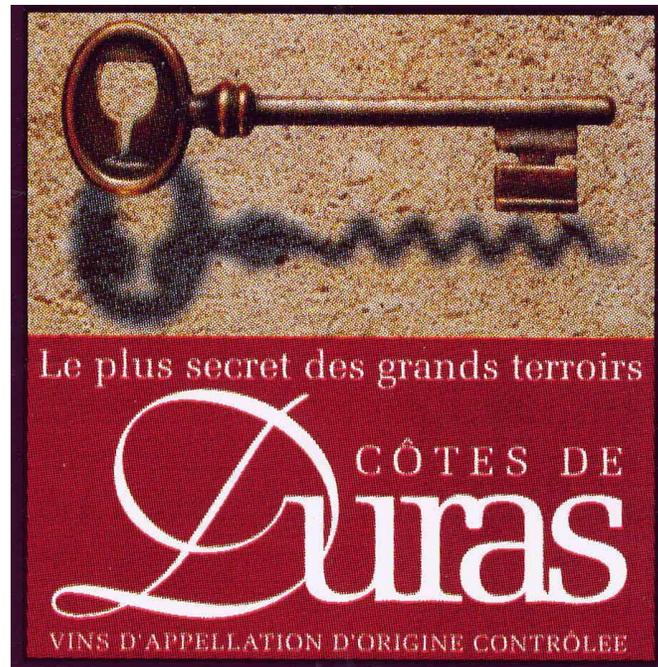
Appellations Toulouse

- Vins de Lavilledieu (AOVDQS)
- Fronton
- Gaillac
Gaillac primeur
Gaillac premières côtes
Gaillac mousseux
Gaillac mousseux méthode ancestrale doux
Saint-Sardos (AOVDQS)

Appellation viticole Marmande (1)

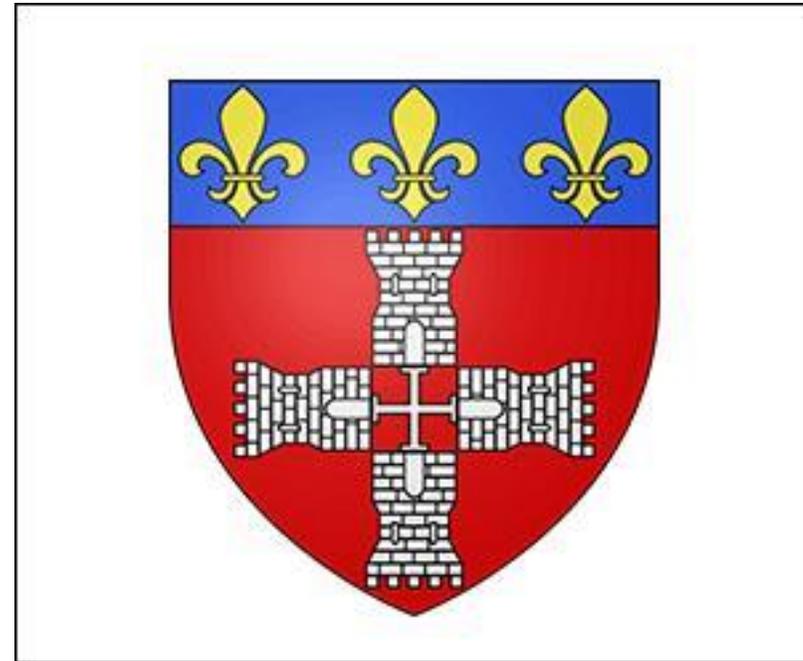
- **AOC-AOP-appellaties**

- Côtes de Duras
- Côtes du Marmandais



- **IGP-appellaties**

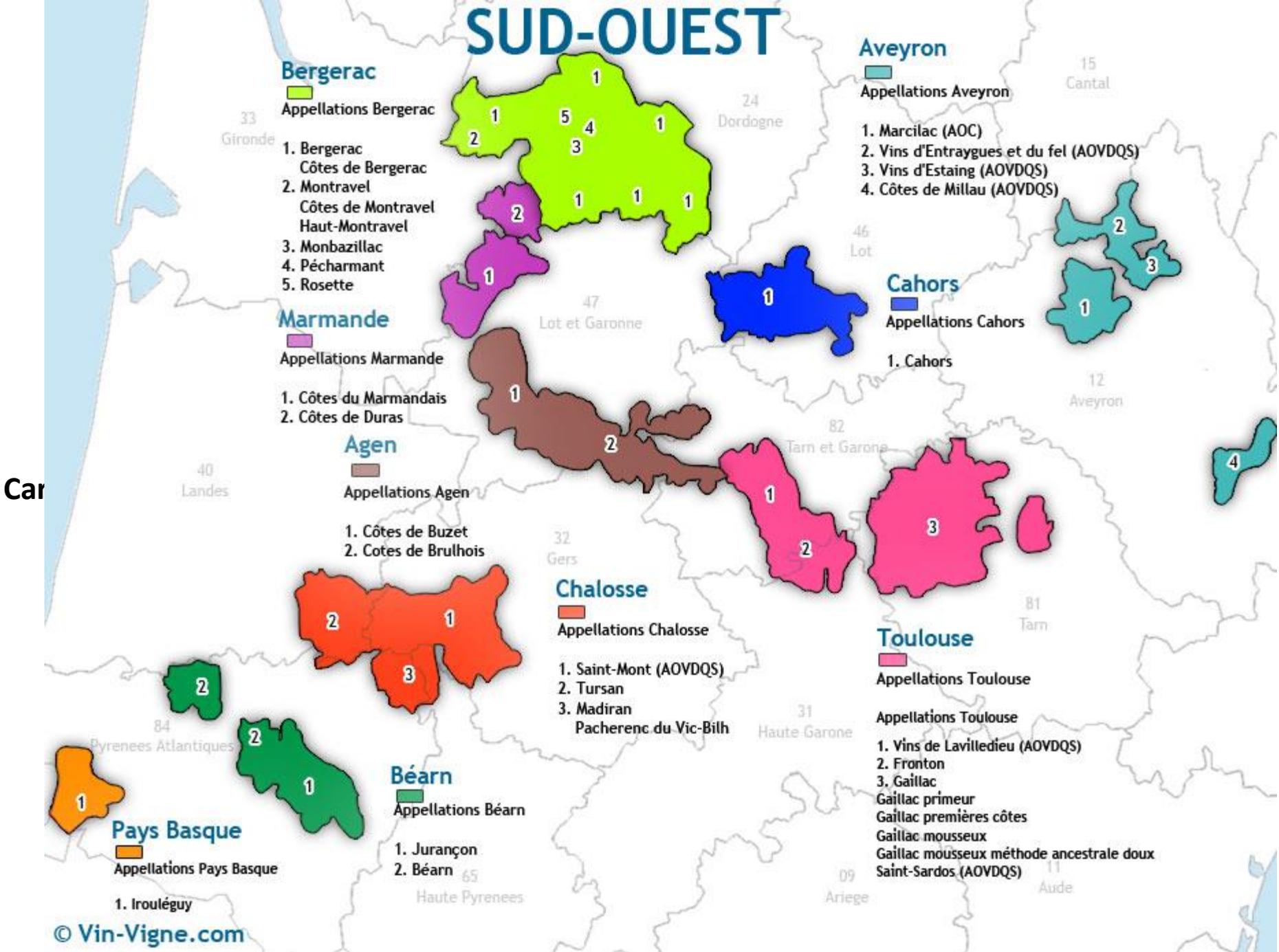
- Comté Tolosan
- Thézac-Perricard



Appellation viticole Marmande (2)

- **Ligging :**
Departements Lot-et-Garonne(47).
- **Terroir :**
Keien, klei en kalk.
- **Druivenrassen :**
Rood : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, abouriou, syrah.
Wit : sauvignon, sémillon en muscadelle.
- **Rendement :**
Van 60hl/ha (Côtes de Duras blanc) tot 55hl/ha (Côtes du Marmandais rouge).
- **Klimaat :**
Gematigd oceanisch klimaat.
- **Soorten :**
Rood, rosé en wit, en tevens wit zoet in Duras.

SUD-OUEST



Appellation viticole Agen (1)

- **AOC-AOP-appellaties**

- Brulhois
- Buzet



- **IGP-appellaties**

- Comté Tolosan
- Thézac-Perricard
- Agenais
- Gers



Appellation viticole Agen (2)



- **Ligging :**
In de departementen Lot-et-Garonne(47), Tarn-et-Garonne(82) en de Gers(32).
- **Terroir :**
Kalk, klei en zand.
- **Druivenrassen :**
Rood : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc. Wit : sauvignon, sémillon en muscadelle.
- **Rendement :**
Van 55hl/ha (Buzet) tot 50hl/ha voor de Côtes-du-Brulhois.
- **Klimaat**
Oceanisch klimaat.
- **Soorten :**
Rood, rosé en wit.



Appellation viticole Agen – Buzet (1)

- Geschiedenis : door monniken opgestart, verder ontwikkeld door het volk van Agen; vernield door de phylloxera
- In 1956 symbool geworden van opstanding Sud-Ouest wijnen door Les Vignerons de Buzet
- Oppervlakte & productie : 2091 ha/115003 hl
- Ligging : tussen Agen en Marmande; wijngaarden van Damazan tot Sainte-Colombe, dichtbij steden Nérac en Barbaste
- Terroir : boulbènes, sols graveleux et argilo-calcaires
- Soorten : 95% rood en rosé



Appellation viticole Agen – Buzet (2)

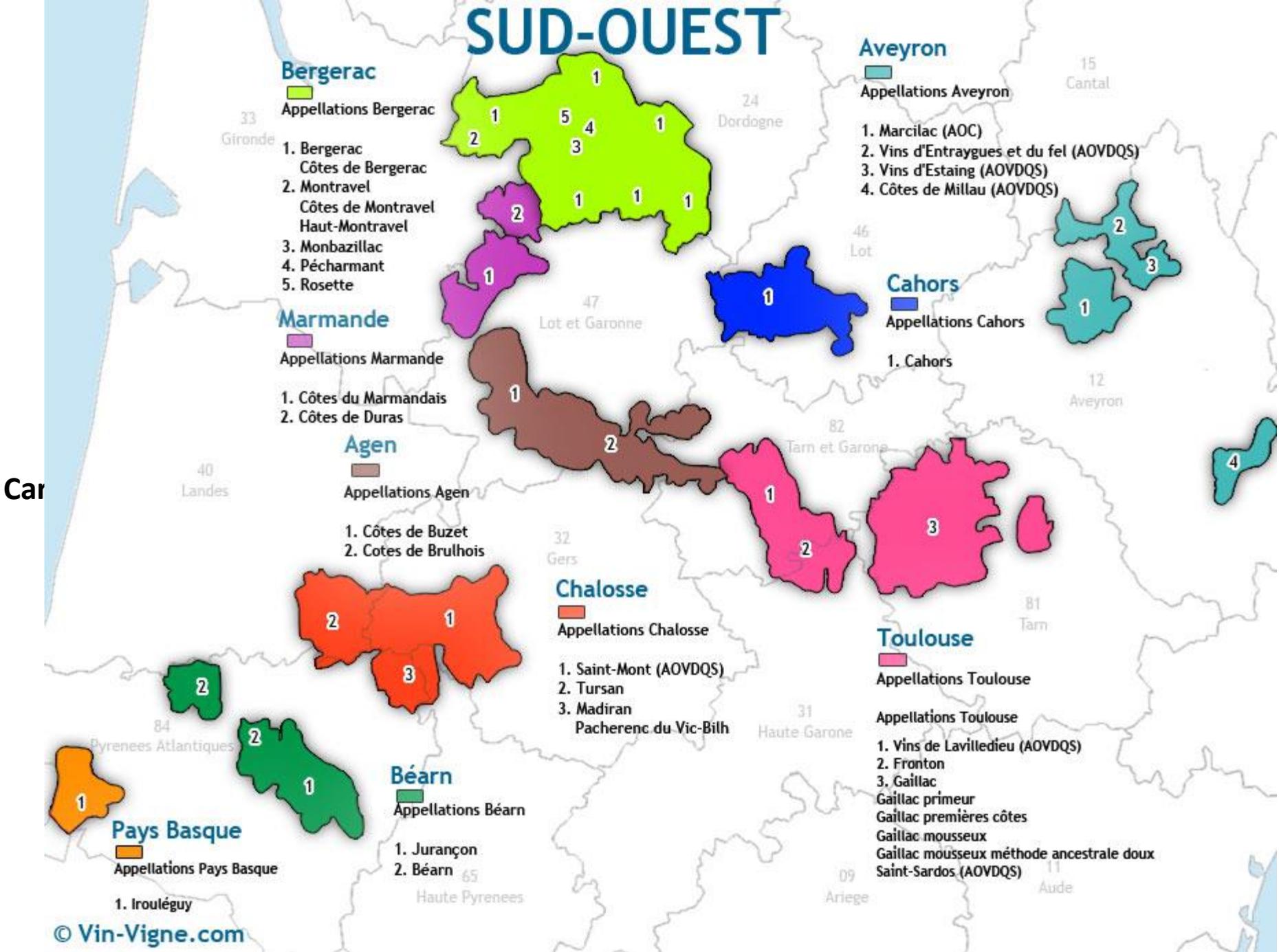
- **Blanc, rouge et rosé.** Réputé grâce au travail des vignerons de la cave coopérative de Buzet.
- Le **rouge** : le plus complexe des trois. Robe : rubis sombre, brillante, aux reflets violets. Nez complexe, notes de fruits rouges et fruits noirs, groseilles, cassis et mûres, arômes confits (pruneau). Si élevé en barriques, notes torréfiées (café, cacao). Bouche charnu, bonne structure tannique et matière dense. Suave et tendre avec fruit croquant dans sa jeunesse, finale plutôt longue, marquée par notes de fruits rouges. Peut se garder jusqu'à 10 ans, sinon il est très bon à boire dans les 3 ans. Mets-vins : viandes grillées au feu de bois (côte de Bœuf, magrets de canard).
- Le **blanc** : moins complexe, mais intéressant. Robe : jaune pâle avec reflets verts clairs, limpide et brillante. Nez simple, délicat, aux arômes d'agrumes et d'acacia. En bouche, de la matière avec légère vivacité. Mets-vins : l'apéritif, ou bien sur des poissons poêlés. Il n'est pas de garde et doit être bu frais à 8°C.
- Le **rosé**, gourmand et fruité, robe rose bonbon. Nez : porté sur les fruits rouges, framboise, fraise des bois, très attrayant. Bouche friande, avec un gras présent et une belle acidité, il est rafraîchissant. Apéritif servi à 10°C avec des cochonnailles du pays.



BUZET

et ses Châteaux

SUD-OUEST



Bergerac

Appellations Bergerac

- Bergerac
Côtes de Bergerac
- Montravel
Côtes de Montravel
Haut-Montravel
- Monbazillac
- Pécharmant
- Rosette

Marmande

Appellations Marmande

- Côtes du Marmandais
- Côtes de Duras

Agen

Appellations Agen

- Côtes de Buzet
- Côtes de Brulhois

Chalosse

Appellations Chalosse

- Saint-Mont (AOVDQS)
- Tursan
- Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Pays Basque

Appellations Pays Basque

- Irouléguy

Béarn

Appellations Béarn

- Jurançon
- Béarn

Aveyron

Appellations Aveyron

- Marcilac (AOC)
- Vins d'Entraygues et du fel (AOVDQS)
- Vins d'Estaing (AOVDQS)
- Côtes de Millau (AOVDQS)

Cahors

Appellations Cahors

- Cahors

Toulouse

Appellations Toulouse

- Appellations Toulouse
- Vins de Lavilledieu (AOVDQS)
 - Fronton
 - Gaillac
Gaillac primeur
Gaillac premières côtes
Gaillac mousseux
Gaillac mousseux méthode ancestrale doux
Saint-Sardos (AOVDQS)

Appellation viticole Toulouse (1)

- **AOC-AOP-appellaties**

- Fronton
- Gaillac
- Gaillac Premières Côtes
- Saint Sardos

- **IGP-appellaties**

- Comté Tolosan
- Côtes du Tarn
- Lavilledieu



Appellation viticole Toulouse (2)



- **Ligging :**
In de departementen Tarn(81), Haute-Garonne(31), Tarn-et-Garonne(82).
- **Terroir :**
Kalk en klei & kalk, zand, ronde keien en graviers; ronde keien en leem (Fronton).
- **Druivenrassen :**
Rood en rosé : négrette (frontonnais), duras , fer servadou (of braucol), syrah, cabernet franc en merlot. Wit : len-de-l'el B, mauzac, muscadelle en sauvignon.
- **Rendement :**
Van 60hl/ha Gaillac blanc, tot 50hl/ha Fronton rouge.
- **Klimaat :**
Gematigd zeeklimaat met oceanische en mediterrane invloeden.
- **Soorten :**
Rode, rosé en witte wijn; zoete witte wijn, parelwijn (Gaillac).

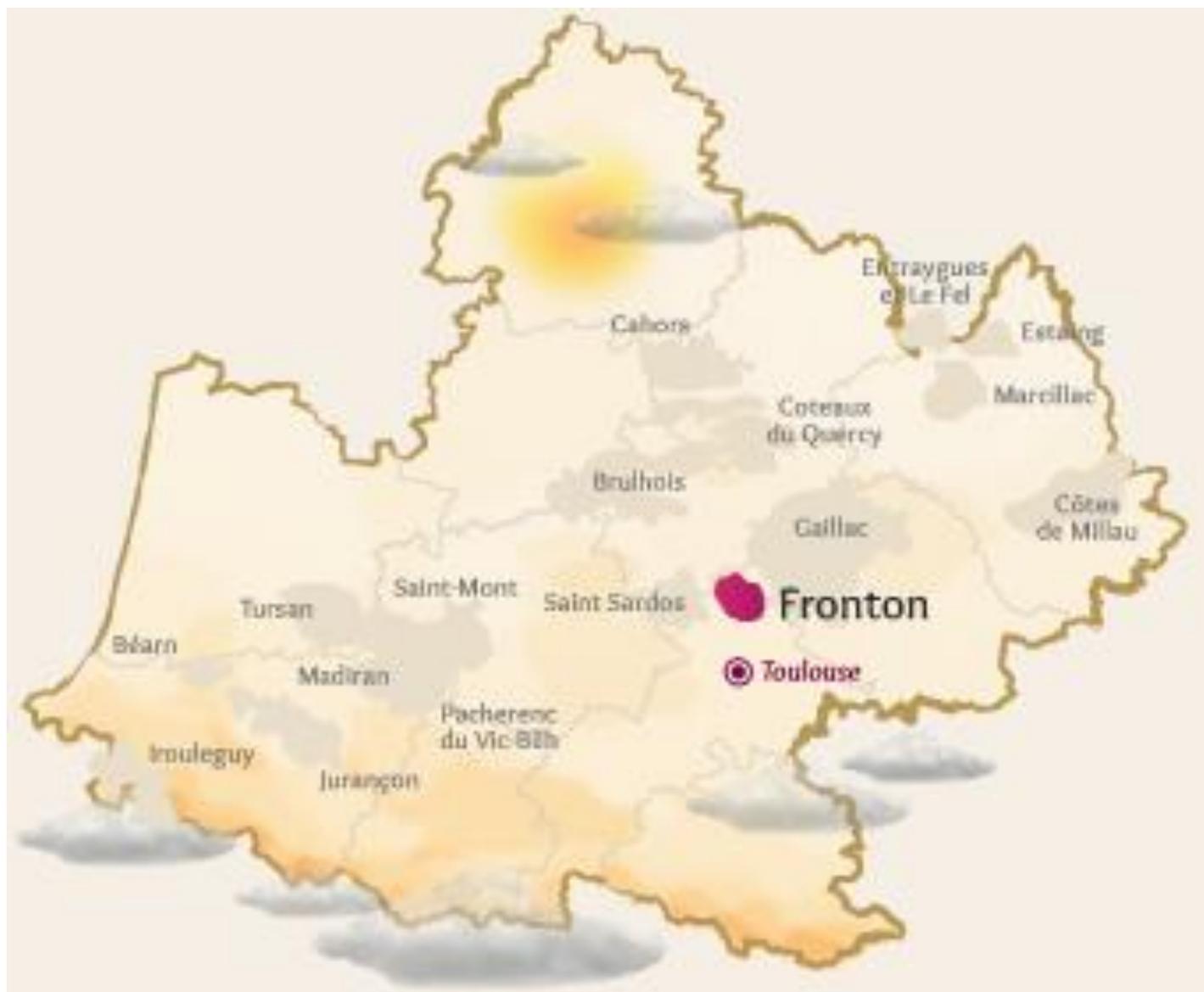
Appellation viticole Toulouse – Fronton (1)



- Histoire : importée de Chypre par les Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem au 12ème siècle. Reconstitution par les coopératives de Fronton & Villaudric.
- Superficie & production : 2.060 ha & 97.242 hl
- Terroir : 3 terrasses du Tarn, sols de boulbènes, de graves ou de rougets.
- Située au N. de **Toulouse** - l'écrin du **Négrette** qui est le diamant, le cépage adoré de la région. Les vigneronns le défendent comme leur propre gloire, contre l'uniformisation du goût. La négrette en règle générale rentre dans au moins 50% de l'assemblage du Fronton, associée à syrah et cabernets (rouges), et avec gamay (rosés)..

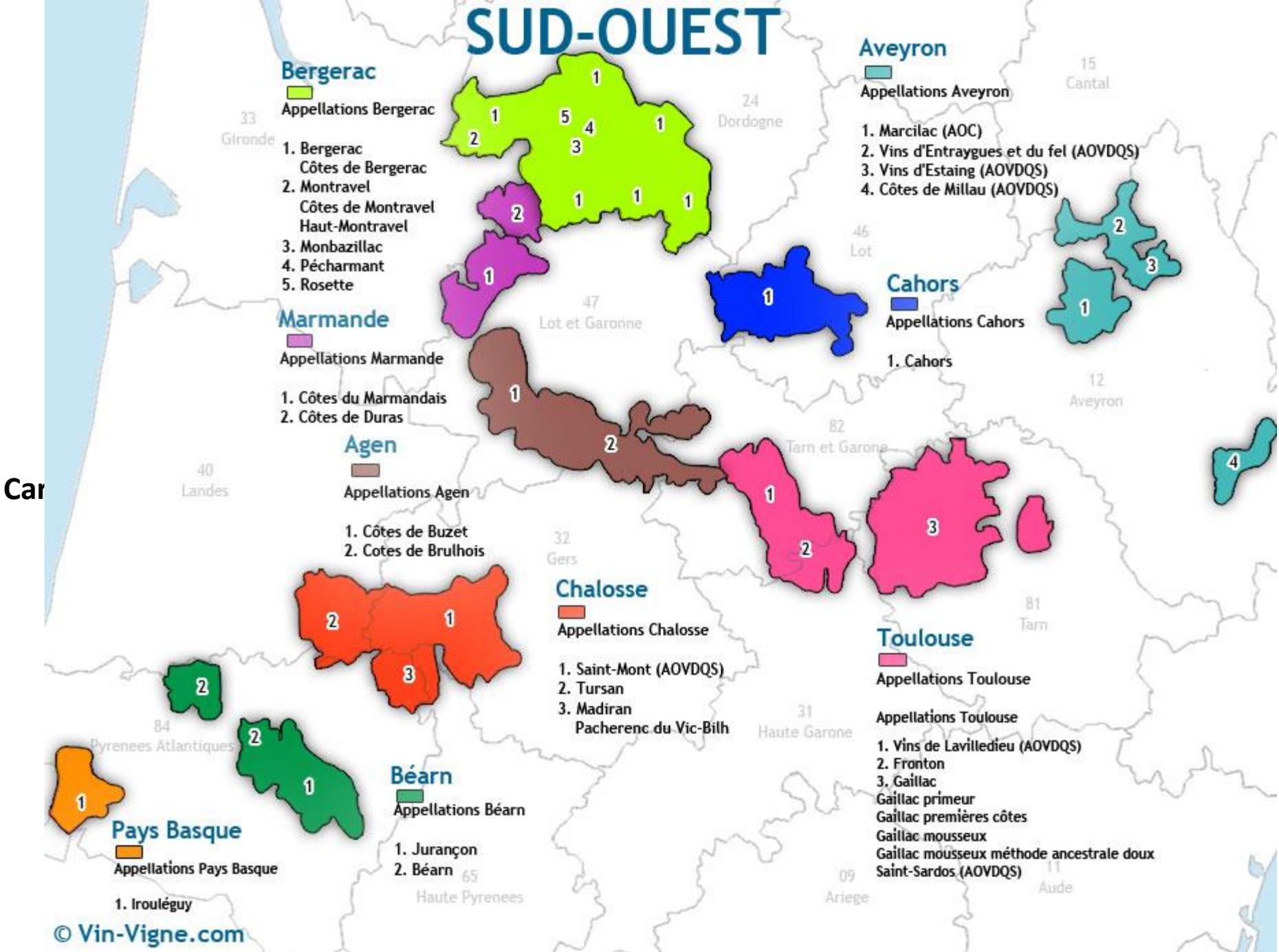
Appellation viticole Toulouse – Fronton (2)

- Le **rouge** : robe rubis profond et reflets violets (jeunesse). Nez : arômes primaires nets et intenses sur fruits rouges et noirs mûrs/confiturés (pruneau, cerise, myrtille, cassis, groseille), deuxième nez notes d'épices et de fleurs, poivre et violette. Après viennent notes tertiaires, de l'élevage, avec la fève de cacao et le toasté. Bouche : puissant à l'attaque franche et matière profonde et généreuse. Tanins fermes, robustes et denses, longue finale sur des notes de réglisses et de cardamome. On peut l'attendre au moins 3 ans avant de le déguster. Mets-vins : côte de Bœuf, canard rôti ou gibiers. A caraffer une heure avant le service à une température de 16°C.
- Le **rosé** : moins typé que le rouge; robe varie du rose clair ou rose intense et profond (ceux sont les rosés issus des cépages négrette et syrah). Nez : fruits rouges, fraise, notes d'agrumes et florales, pointes anisées. Bouche : dense, fraîche et aromatique, belle rondeur et vivacité. Parfait apéritif. Service à 8°C, il n'est pas de garde et doit apprécier dans sa jeunesse.



fronton
le vignoble toulousain

SUD-OUEST



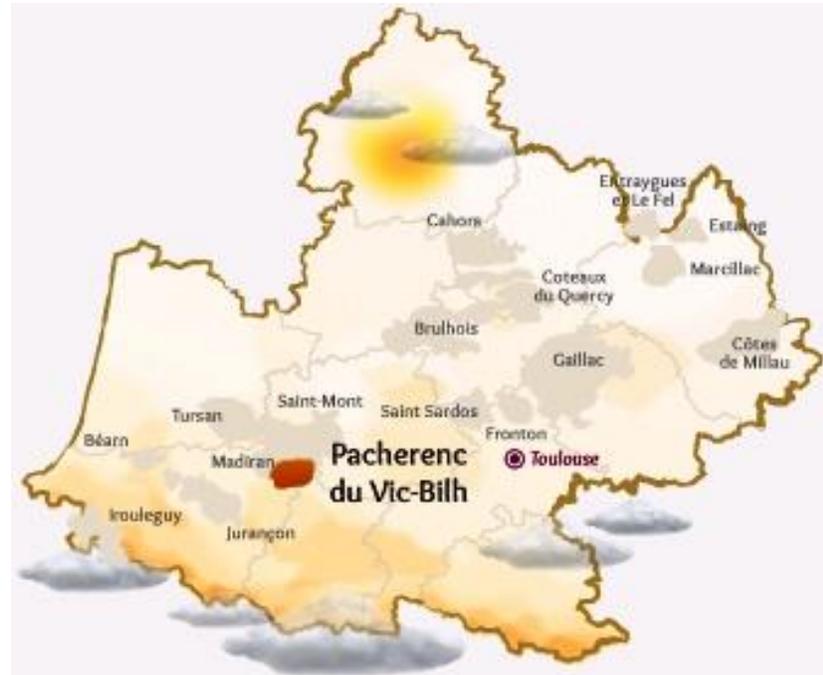
Appellation viticole La Chalosse (1)

- **AOC-AOP-appellations**

- Madiran
- Pacherenc du Vic-Bilh
- Tursan

- **IGP-appellations**

- Comté Tolosan
- Côtes de Gascogne
- Gers



Appellation viticole La Chalosse (2)



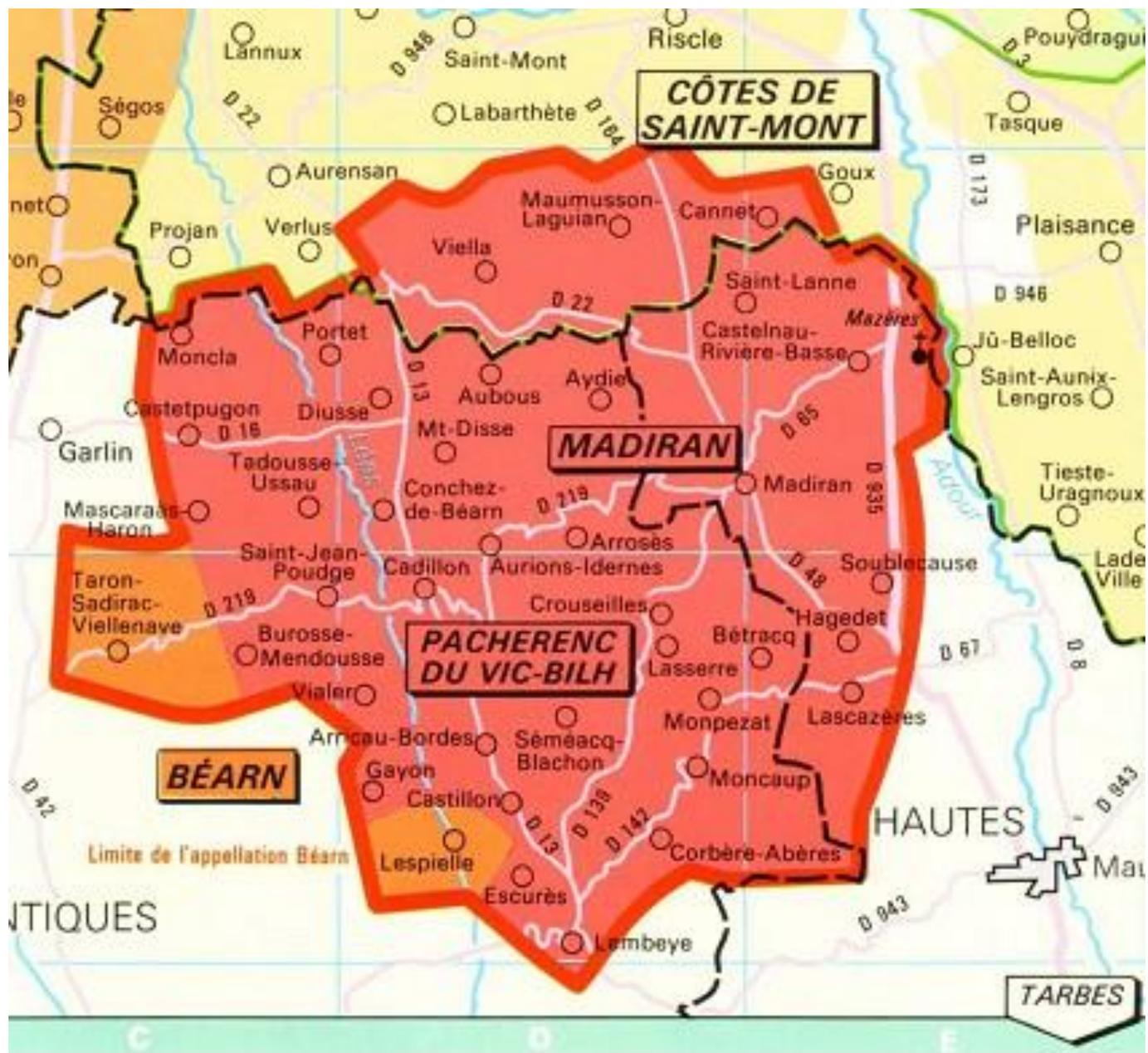
- **Ligging :**
In de departementen Gers(32), Hautes-Pyrénées(65), Pyrénées-Atlantiques(64) en Landes(40).
- **Terroir :**
Klei en kalkachtige molasse, « boulbènes-klei », zanderig en kalkachtig (Tursan).
- **Druivenrassen :**
Rood en rosé : **tannat**, fer servadou, cabernet franc en cabernet sauvignon.
Wit : gros manseng, petit manseng , courbu, petit courbu, arrufiac, barroque en de sauvignon.
- **Rendement :**
Van 55hl/ha (Madiran) tot 40hl/ha voor de Pacherenc du Vic-Bilh moelleux.
- **Klimaat :**
Oceanisch klimaat met continentale invloeden.
- **Soorten :**
Rood, rosé, wit droog en wit zoet.

Appellation viticole La Chalosse – Madiran (1)

- Situation : 40 km NE de Pau, 3 dept. (Gers, Hautes-Pyrénées, Pyrénées Atlantiques)
- Superficie & production : 1273 ha/61738 hl
- Vin mythique : tannat, cab.franc (bouchy), cab.sau., fer servadou (pinenc)
- Partie des grands vins reconnus dans le monde entier; cela grâce aux efforts de certains vigneronns comme *Alain Brumont* (Château *Montus*). Madiran dans la catégorie des grands vins - surnommée le *Pétrus* des vins de Madiran. Tannat roi dans région (jusqu'à 100% ou complété par cabernets en faible quantité.
- Très vieux vignoble : romains, 11ème siècle moines de l'abbaye de Marcihac sur Célé. Ensuite par les pèlerins en empruntant la voie d'Aire s/l'Adour pour se rendre à Saint-Jacques de Compostelle. Vin puissant, capiteux et charpenté, robe noire, encre.

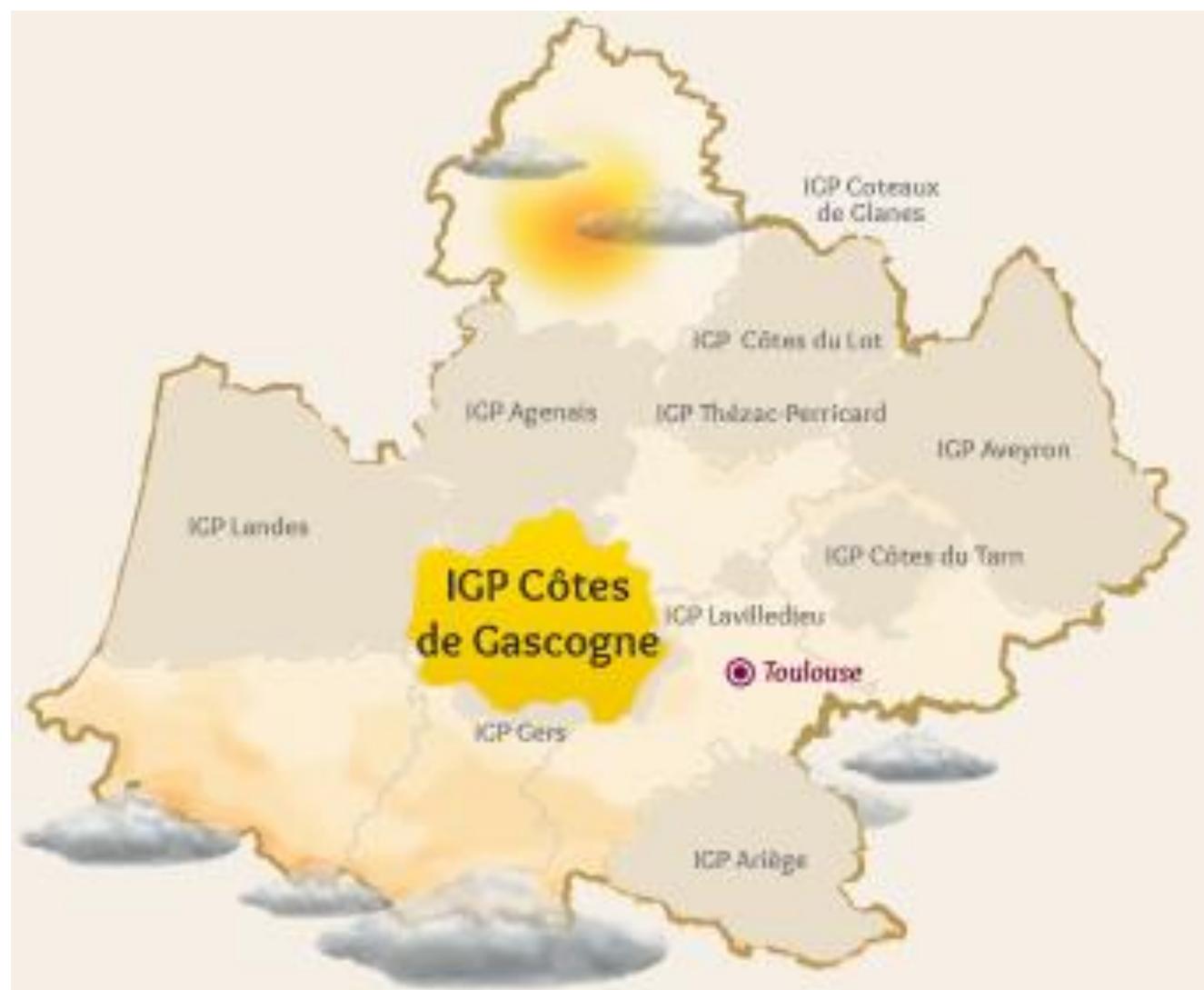
Appellation viticole La Chalosse – Madiran (2)

- Nez de fruits rouges (framboise), deuxième nez notes de fruits noirs et empyreumatiques (cacao et moka). Bouche : attaque nerveuse, matière très dense et profonde avec beaucoup de puissance. Tanins fermes, ronds et fins. Attendre quelques années en cave avant de pouvoir offrir une matière soyeuse et veloutée aux délicats arômes épicés et de fruits noirs. Certains pourtant sont élaborés pour être bu jeune, ils sont ronds, fruités et gourmands. Madirans de garde pourront patienter en cave plus de 20 ans. Passer en carafe deux heures avant déguster à 16°C. Excellent sur des plats régionaux du **Béarn** et de la **Chalosse**, comme le cassoulet ou le confit de canard.

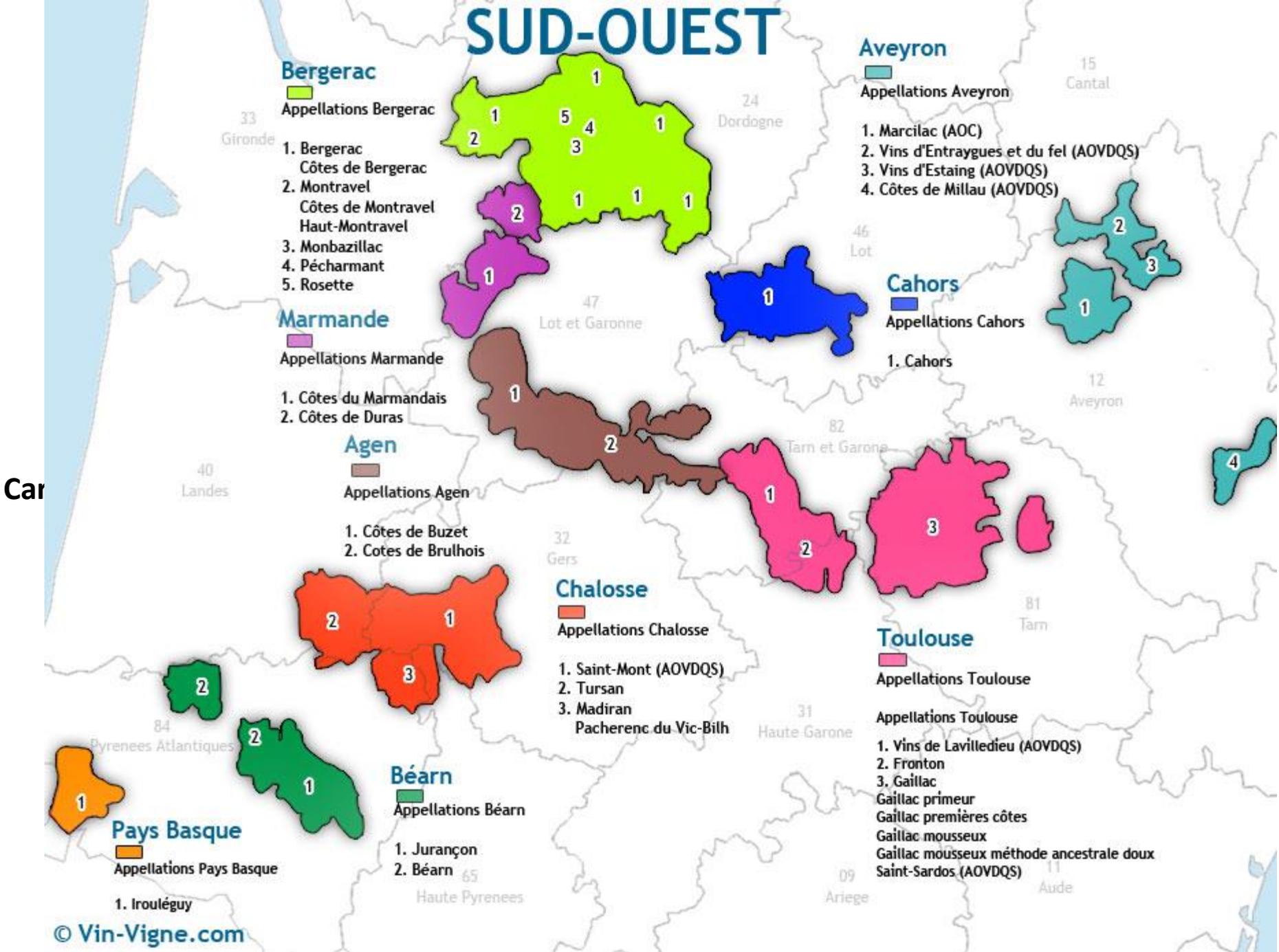


Appellation viticole La Chalosse – IGP Côtes de Gascogne

- Transition **sud ouest** Nord et Sud (= vignoble piémonts pyrénéens) Cépages présents quasiment les mêmes de le sud ouest (tannat, gros manseng, cot, cabernets...). Très bon rapport qualité prix.
- Le **rouge** : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et tannat. Robe sombre, rouge soutenu, reflets violets. Nez marqué arômes primaires sur fruits rouges (framboise, groseille et fruits noirs par moment, belles notes de réglisses et parfois d'épices. Bouche : plein, matière présente, tanins souples qui portent bien le vin, joli fruits sur des notes de fruits à l'eau de vie. On l'aimera sur un confit de canard, il doit être servi à 16°C.
- Le **blanc** : majorité cépages du jurançon (gros manseng, petit manseng) plus sauvignon. Robe jaune pâle, reflets verdâtres, très cristalline. Nez étonnant, d'abord notes de fruits à chair blanche (pêche), au deuxième nez notes florales (acacia et aubépine - sauvignon). Bouche droite et ronde, bien tracée, finale minérale. Parfait pour les fruits de mer. On le sert à 8°C, il est à boire dans sa jeunesse.
- Le **rosé** : sympathique, mêmes cépages que rouge. Bonne trame aromatique, notes acidulées petits fruits rouges, aussi notes florales. Bouche : bien structurée, surprenante, car dense et charnue, un rosé puissant. Grillades de viandes, poissons cuisinés avec épices. T° à 10°C; il pourra se maintenir en cave pendant 3 ans.



SUD-OUEST



Bergerac

Appellations Bergerac

- Bergerac
Côtes de Bergerac
- Montravel
Côtes de Montravel
Haut-Montravel
- Monbazillac
- Pécharmant
- Rosette

Marmande

Appellations Marmande

- Côtes du Marmandais
- Côtes de Duras

Agen

Appellations Agen

- Côtes de Buzet
- Côtes de Brulhois

Chalosse

Appellations Chalosse

- Saint-Mont (AOVDQS)
- Tursan
- Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Béarn

Appellations Béarn

- Jurançon
- Béarn

Aveyron

Appellations Aveyron

- Marcilac (AOC)
- Vins d'Entraygues et du fel (AOVDQS)
- Vins d'Estaing (AOVDQS)
- Côtes de Millau (AOVDQS)

Cahors

Appellations Cahors

- Cahors

Toulouse

Appellations Toulouse

Appellations Toulouse

- Vins de Lavilledieu (AOVDQS)
- Fronton
- Gaillac
Gaillac primeur
Gaillac premières côtes
Gaillac mousseux
Gaillac mousseux méthode ancestrale doux
Saint-Sardos (AOVDQS)

Pays Basque

Appellations Pays Basque

- Irouléguy

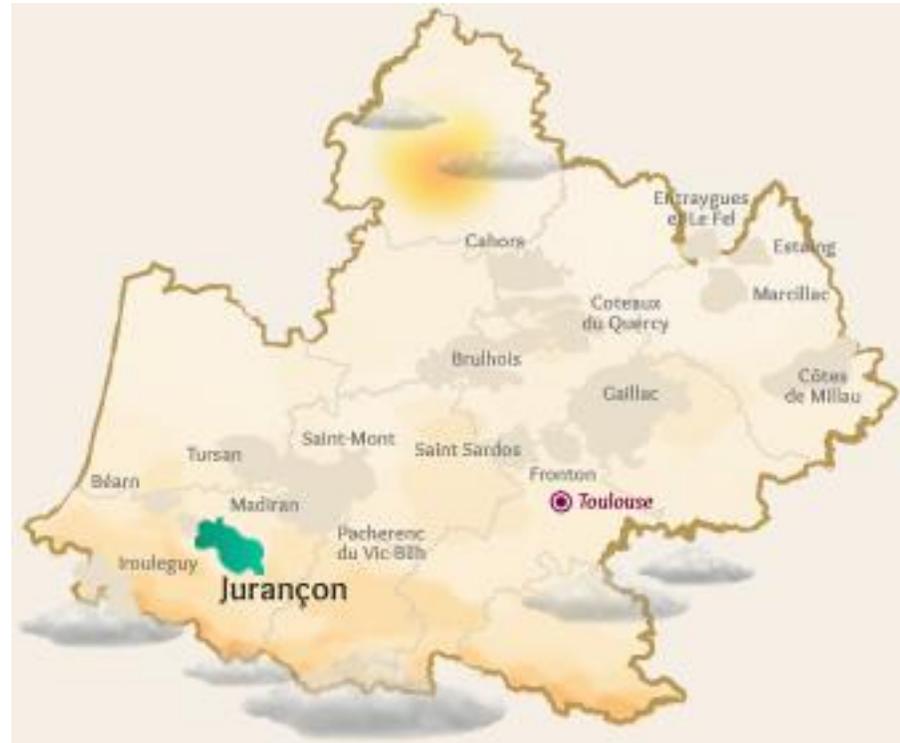
Appellation viticole Béarn (1)

- **AOC-AOP-appellaties**

- Béarn
- Jurançon
- Saint-Mont

- **IGP-appellaties**

- Comté Tolosan



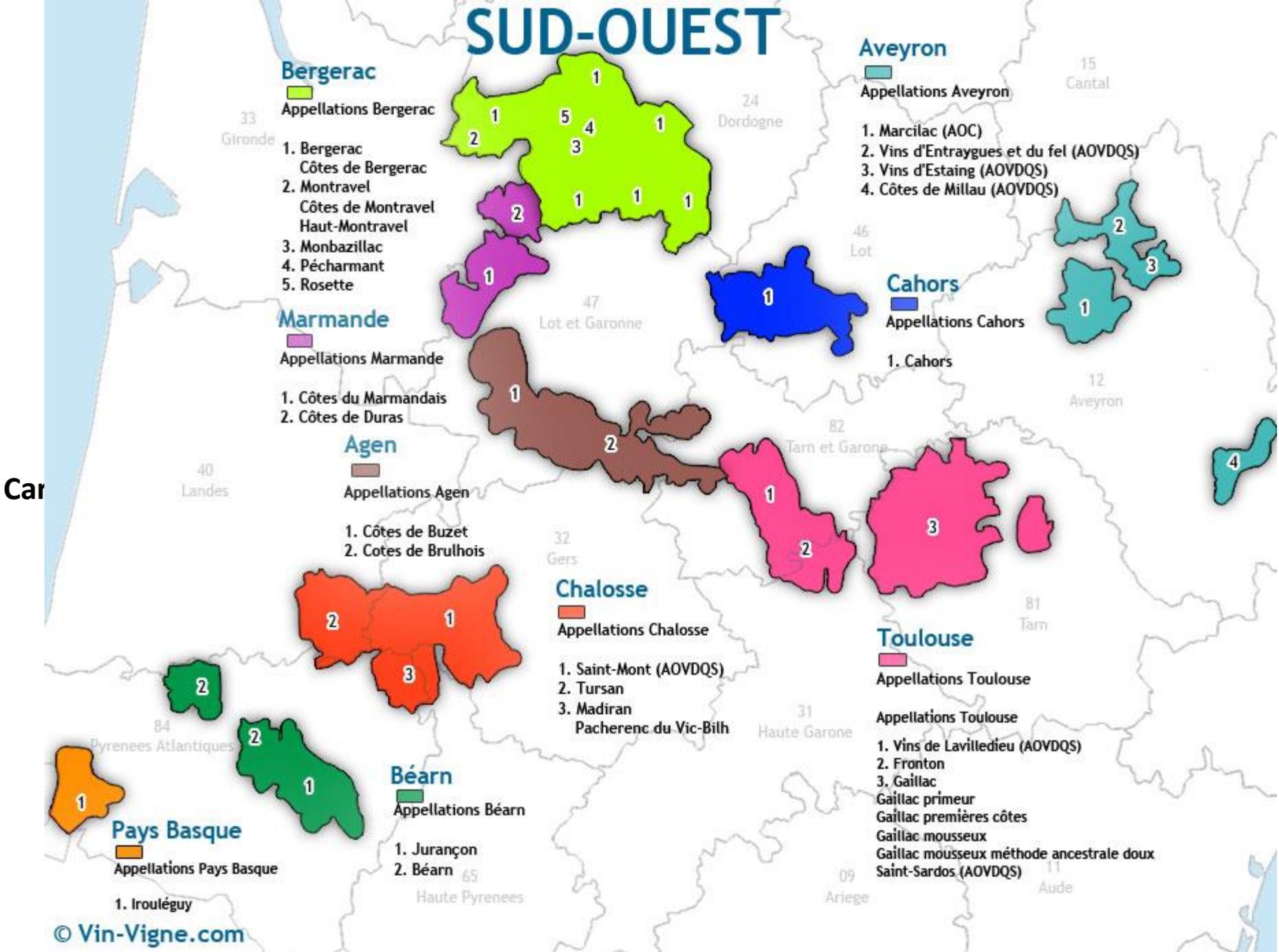
Appellation viticole Béarn (2)

- **Ligging :**
In de departementen Pyrénées-Atlantiques(64), Hautes-Pyrénées(65) en de Gers(32).
- **Terroir :**
Kalkachtige ondergrond en flyschs van de Pyrénées.
- **Druivenrassen :**
Rood : cabernet sauvignon, cabernet franc, tannat. Wit : gros manseng, petit manseng en de raffiat van Moncade.
- **Rendement :**
Van 51hl/ha voor Béarn, tot 40hl/ha voor de Jurançon moelleux.
- **Klimaat :**
Oceanisch klimaat met berg-invloeden.
- **Soorten :**
Witte zoete en droge wijn, maar ook rood en rosé (AOC Béarn).



Photographie : Pierre Thomas

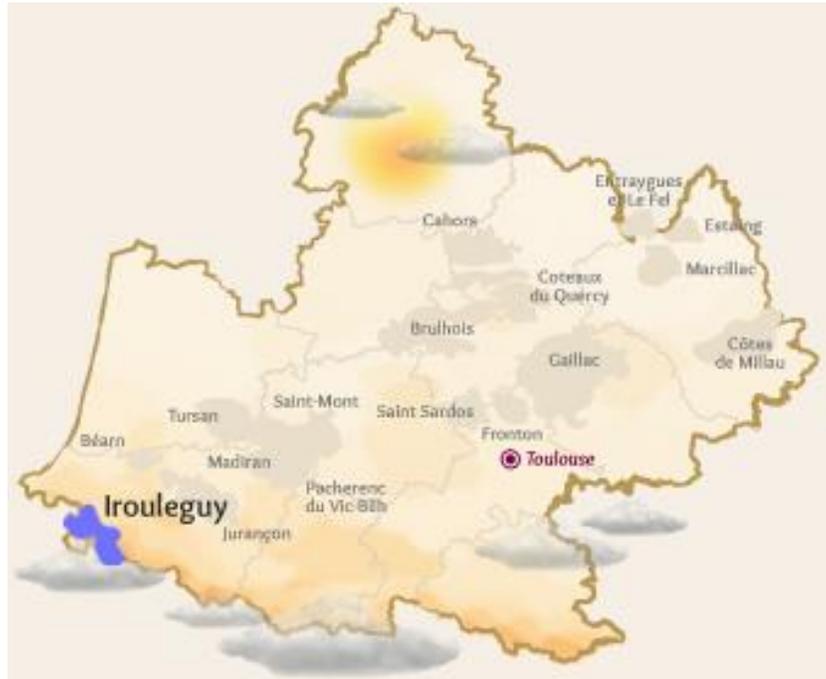
SUD-OUEST



Appellation viticole Basquenland (1)

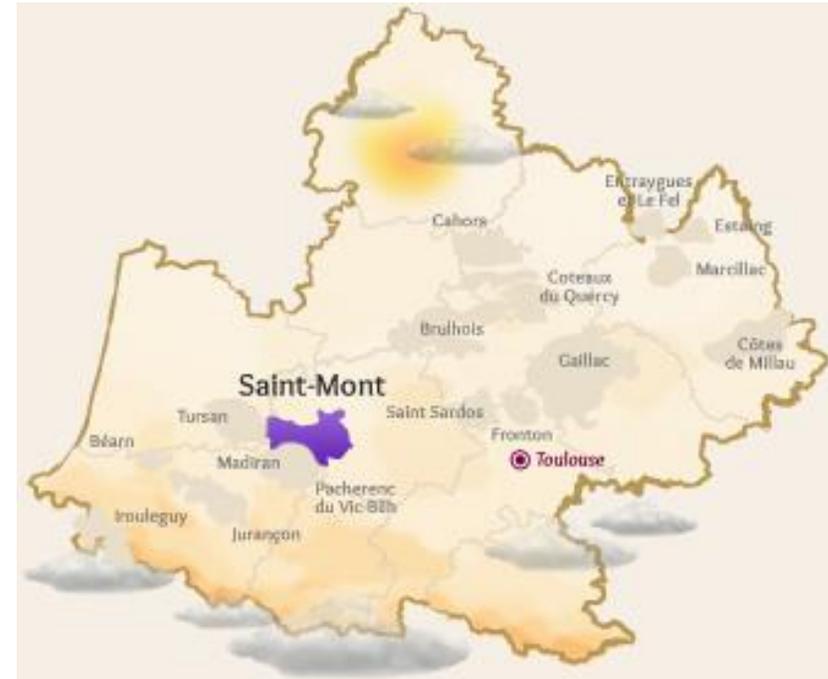
- **AOC-AOP-appellaties**

- Irouléguy
- Saint-Mont



- **IGP-appellaties**

- Comté Tolosan

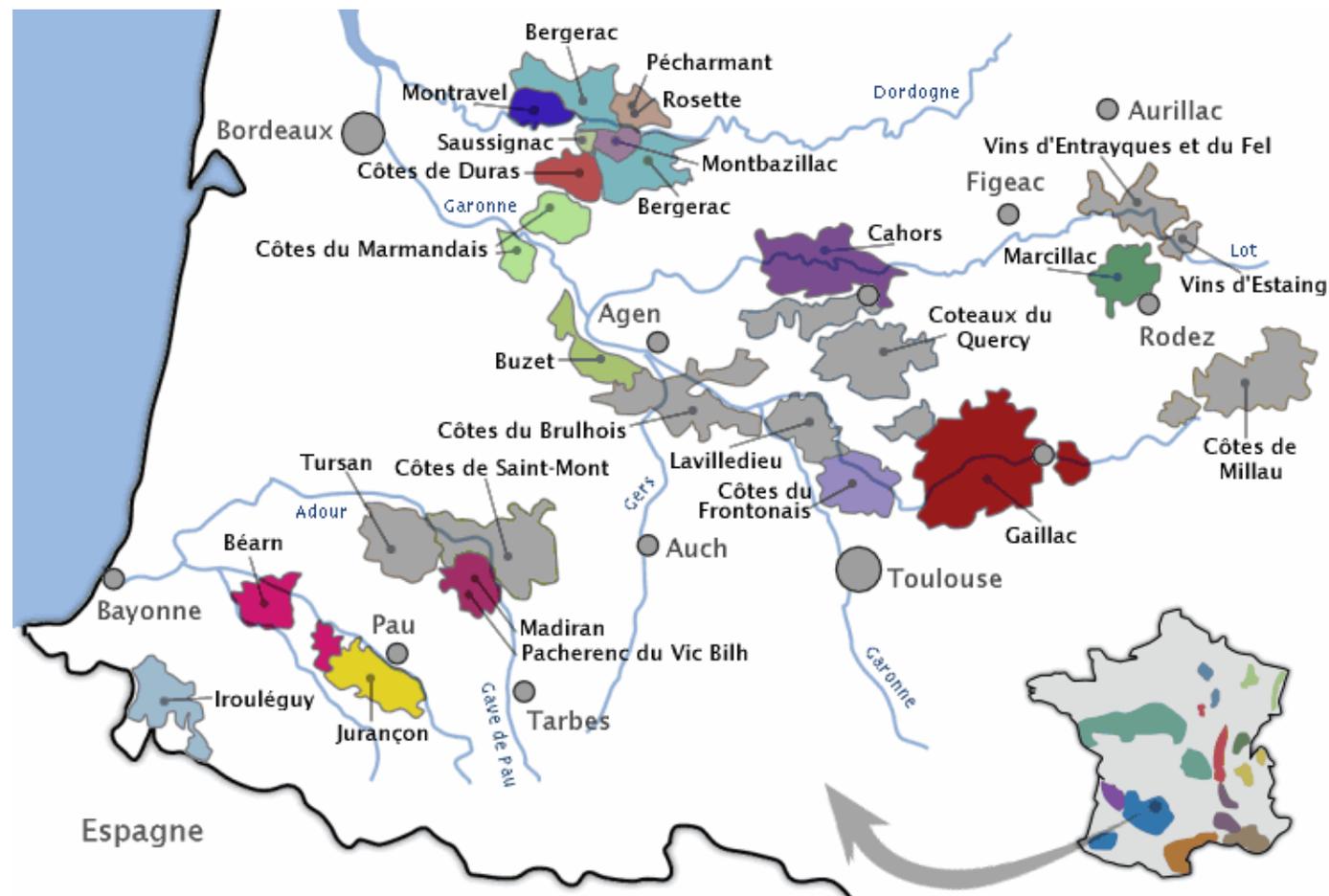


Appellation viticole Basquenland (2)



- **Ligging :**
In het departement Pyrénées-Atlantiques(64).
- **Terroir :**
Ondergrond van klei, grès, kalk en aanslibsel.
- **Druivenrassen :**
Rood : tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc. Wit : courbu, petit courbu, petit manseng en gros manseng.
- **Rendement :**
Gemiddeld 50hl/ha voor de Irouléguy.
- **Klimaat :**
Oceanisch klimaat.
- **Soorten :**
Rood, rosé en wit.





Le Sud Ouest : een mozaïek van wijn
Degustatie

Chateau Les Eyssards – AOC Bergerac (1)

- Domein van 48 ha
- Heuvels van Saussignac



Chateau Les Eyssards sec – AOC Bergerac (2)



- **Vignobles et Terroirs** : 5 à 6.000 pieds/ha. Sols : argileux, calcaires et argilo- calcaires situés sur des coteaux (env. 150 m). Culture raisonnée, la fertilisation, exclusivement organique maintient une vie importante des sols et favorise leurs expressions.
- **Cépages** : assemblage 85% Sauvignon Blanc et 15% Sémillon.
- **Vinification et élevage** : récolte à différents stades de maturité selon les parcelles donne un vin à haute complexité aromatique. La décision de vendanger dépend de la dégustation des baies!
- **Vendange** mécanique et exclusivement de nuit la protège de l'oxydation. Après éraflage, les raisins subissent une macération pelliculaire de 24 à 50 heures, (durée à nouveau déterminée par dégustation! Pressurage pneumatique permet de respecter la vendange et de n'en prendre que le meilleur.
- **Jus** mis à débourbés, puis après soutirage, gardés en stabulation à froid de 8 a 16 jours avant fermentation en cuves inox thermo-régulées (18°C). Ensuite gardés sur lies fines, brassées à une cadence, que seule la dégustation permet de définir à nouveau et ce jusqu'à la mise en bouteille.

Chateau Pellehaut – IGP Côtes de Gascogne (1)

- Situé sur les coteaux du château de Pellehaut, à plus de 180 m d'altitude, le vignoble bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Fréquemment protégé par effet de Foenh (barrière des Pyrénées) le Gers bénéficie de plus d'une pluviosité estivale relativement faible.
- "Pellehaut" tire son nom de la pila romaine ou médiévale. La présence de mosaïques représentant de la vigne, à deux kilomètres, sur le site de la villa gallo romaine de Séviac, laisse présager que la vigne était déjà présente à Pellehaut au temps des romains...
- Domaine 550 ha / 250 ha en vignes. Exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères Martin et Mathieu Beraut.
- Vignes sur les croupes, bas fonds réservés à l'élevage bovin et aux cultures céréalières. Ainsi, les litières des blondes d'aquitaine associées aux marcs de raisins contribuent à l'élaboration d'un compost de premier choix pour les vignes.
Cette complémentarité des activités permet de maintenir l'équilibre en matière organique des différentes parcelles, tout en limitant l'utilisation des engrais de synthèse.

Chateau Pellehaut – IGP Côtes de Gascogne (2)

- C'est d'ailleurs l'esprit du travail réalisé sur le domaine de Pellehaut: le respect des méthodes ancestrales et de l'équilibre naturel, associé à une rigueur scientifique et un souci permanent de qualité et d'innovation.
- Le Château de Pellehaut, bâti au 18^{ème} siècle, fait face aux Pyrénées. Il se situe dans la Ténarèze (nom d'une voie romaine), en bordure du Bas-Armagnac, et dispose de ce fait d'une grande variété de terroirs.
- Les argilo-calcaires (terrains argileux sur des roches mères calcaires affleurantes) qui épanouissent les cépages rouges et les Chardonnay.
- Les boubènes (mélange d'argile et de sable sur une sous-couche calcaire) qui permettent aux cépages locaux de donner des vins blancs d'une grande finesse aromatique.
- Les boubènes légères (mélange d'argile et de sable, avec une forte proportion de sable) qui sont les sols favoris des Armagnacs de grande renommée.

Chateau Pellehaut Ampelomeryx – IGP Côtes de Gascogne



- Cépages : chardonnay, sauvignon blanc, petit et gros manseng
- Vendange triée directement à la vigne,
- Protection de la vendange par le gaz carbonique récupéré des fermentations
- Pressurage pneumatique en douceur sans trituration
- Contrôle des températures par du matériel très performant
- Fermentation à basse température en cuves thermo régulées
- Elevage des vins sur lies fines
- Conservation des vins à moins de 8°C dans des cuves isothermes
- Protection avec gaz inerte lors de toute opération sur les vins
- Analyses régulières des vins (chimiques et sensorielles)

Les Vignerons de Buzet – AOC Buzet

- Coopérative née en 1953 : reconquérir l'indépendance et faire revivre un terroir viticole millénaire alors affaibli.
- L'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Buzet en 1973 a été une étape marquante.
- La coopérative Les Vignerons de Buzet représente aujourd'hui une cave majeure du Sud Ouest de la France. Elle propose des vins rouges, rosés et blancs en AOC Buzet en France et à l'étranger. Les Vignerons de Buzet s'engagent depuis plus de dix ans dans une viticulture respectueuse de l'Homme et de la Nature.

Buzet Sans Sulfites Ajoutés – AOC Buzet

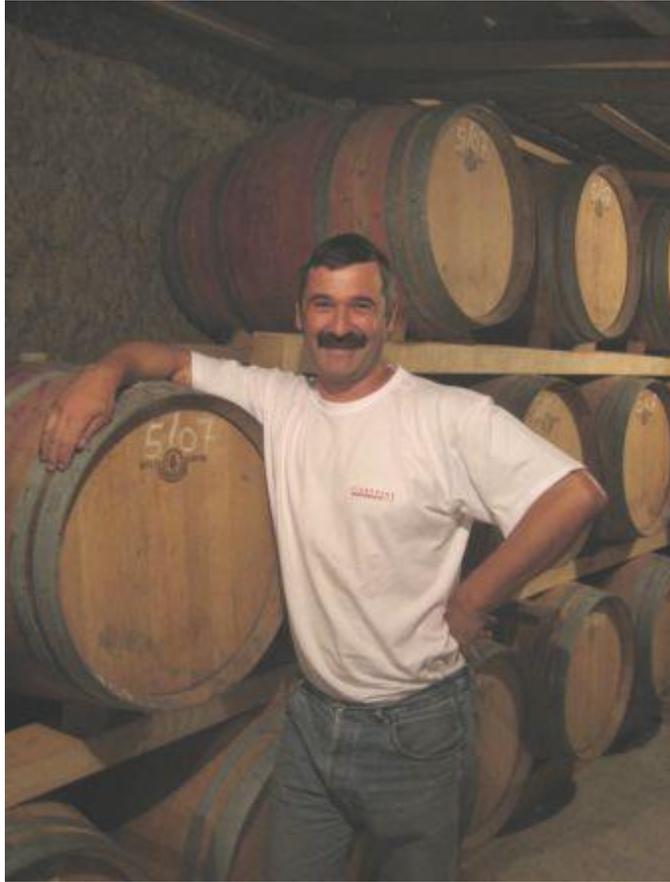


- Cépages : cab. sau. (39%), cab. franc (38%), merlot (23%)
- Notes fruitées très agréables en bouche.
- Ce buzet généreux s'accorde parfaitement avec un plat à base de canard, d'oie ou de chapon.
- Un vin jeune à carafer avant le service, et à consommer dans les deux ans après l'achat.
- Idéalement, privilégiez une température comprise entre 13°C et 14°C pour déguster ce vin.

Chateau Clamens R – AOC Fronton

- Tous nos vins sont issus à majorité du cépage que le Fronton est le seul vin à employer : la Négrette. En l'unissant au Cabernet Franc, à la Syrah et au Cabernet Sauvignon, nous avons créé des vins originaux et complexes. Ils émanent par ailleurs de terroirs très divers qui les caractérisent puissamment, des anciennes terrasses du Tarn à celles de Garonne – Clamens est en Fronton le seul vignoble qui s'étend sur trois communes et deux départements !
- Les registres communaux citent le domaine pour la première fois en 1868. Les Clamens, de père en fils, l'ont développé, jusqu'à ce qu'un mariage heureux confie son avenir aux Bégué, qui s'en occupent depuis quatre générations. C'est aujourd'hui Jean Michel Bégué qui orchestre le Château Clamens. Distingué à plusieurs reprises tant par les concours nationaux (CGA de Paris, Mâcon), par les guides de renom (Hachette, Gilbert & Gaillard) que par les confrères locaux (Conseil Général du Tarn et Garonne, Concours des vins du Sud-Ouest), il connaît mieux que personne les atouts et les singularités des terroirs du Château Clamens. S'il sait préserver le secret familial, nul doute qu'il le met en œuvre, telle une formule magique, pour sélectionner, à chaque cuvée, les meilleurs terroirs, et pour élever le vin de façon traditionnelle – nos vins rouges ne sont ni collés ni filtrés avant la mise en bouteille

Chateau Clamens Fronton Prestige – AOC Fronton



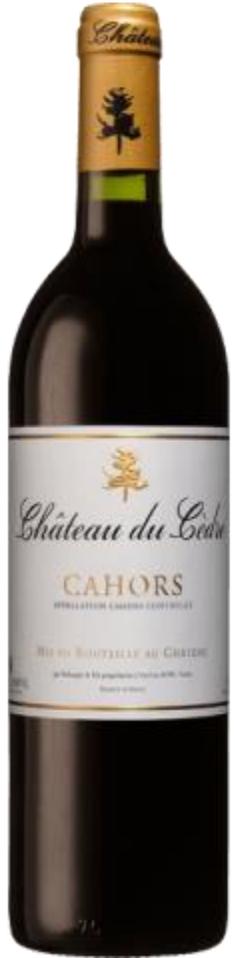
- Assemblage des cépages Négrette et Cabernet franc
- Robe rouge rubis et brillante, une bouche typique des vins de Fronton: fraîche de fruits rouges, équilibrée par une fine structure tannique aux accents de violette, de réglisse.
- À déguster sur une cuisine familiale traditionnelle, mais aussi sur des magrets de canard, du bœuf bourguignon, du steak, du pot au feu, des gratins dauphinois, des volailles, des filets mignon, des andouillettes, des hachis-parmentier.

Chateau de Cèdre 2014 – AOC Cahors (1)

- **Terroir** : coteaux de "Bru« , meilleurs types de sol : 50% cônes d'éboulis calcaire appelés "Tran" et 50 % Hautes terrasses du Mindel, argilo-silicieuse, riches en galets roulés.
- **Assemblage** : 90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat
- **Conditions climatiques** : Au printemps précoce. Floraison, aidé par le beau temps, se déroula dans de bonnes conditions laissant présager une belle récolte. Fin juin et juillet furent très humides, surtout en nombre de journées pluvieuses. L'été débuta dès les premiers jours d'août et dura jusqu'à fin octobre, ce qui permit une maturité optimale des raisins. Après un début d'été très tendu, les vendanges se sont déroulées avec le sourire. Grande densité, belle fraîcheur et beaucoup de finesse. Grand millésime !



Chateau de Cèdre R – AOC Cahors (2)



- **Vinification** : Tri de la vendange, égrappage et foulage. La cuvaison dure 30 à 35 jours avec des pigeages au début de la fermentation alcoolique, tandis que la température de vinification ne dépasse pas les 28° C. La fermentation malolactique se déroule en fûts.
- **Élevage** : Élevage de 22 mois en fûts de chêne (Tronçais), 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un vin (3 ans) et 1/3 de fûts de 2 vins (4ans), pas de filtration, mis en bouteille au Château, stockage à la propriété.
- **Dégustation** : fruits mûrs et juteux, d'épices et aromates, accompagné de tanins justes, d'une acidité désaltérante et de quelques douceurs. Dans sa jeunesse, il égayera vos soirées entre amis. Au fil des années, il saura sublimer vos plus beaux instants culinaires.
- Dans de bonnes conditions de conservation (10/15°C et hygrométrie > 70%) nous garantissons la qualité de cette cuvée pour les 10 ans à venir.
- Sucres résiduels ≤ 2g/l

B CH. DU CÈDRE GC 2012 ★

8 000



50 à 75 €

Pascal et Jean-Marc Verhaeghe ont obtenu la certification bio au terme d'une longue pratique commencée au début des années 1990. Dédié autrefois à la culture de la lavande, le domaine compte aujourd'hui 27 ha de vignes. Un pilier de l'appellation cahors.

Une cuvée bien connue des lecteurs du Guide, maintes fois distinguée. Ce pur malbec né de sols argilo-calcaires, fermenté et élevé deux ans en barriques neuves affiche une couleur noir d'encre et s'épanouit sur des parfums suaves et bien fondus de fruits noirs et de vanille rehaussés d'élégantes notes de cuir. La bouche, ample et ronde, est adossée à des tanins fondus et trouve le soutien d'une fine trame acide qui prolonge la finale aux délicates notes de grillé et d'eucalyptus. Un vin complexe, harmonieux, bâti pour la garde. ✘ 2019-2021 † parmentier de canard aux truffes ■ Le Cèdre 2012 ★ (20 à 30 € ; 35 000 b.) **B** : un pur malbec élevé deux ans en fût à l'engageante robe pourpre soutenu. Il livre un nez plaisant où le grillé de l'élevage se mêle aux fruits rouges et noirs compotés. La bouche est fraîche et repose sur des tanins déjà fondus. La finale mentholée apporte un supplément d'élégance à cet ensemble bien construit. ✘ 2017-2020

🗝 Ch. du Cèdre, Bru, 46700 Vire-sur-Lot,
tél. 05 65 36 53 87, chateauducedre@wanadoo.fr

🚗 🚶 📍 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

🗝 Pascal et Jean-Marc Verhaeghe

Chateau Moulin Caresse – AOC Montravel R. (1)

- Histoire :

- Propriété familiale (1749), Jean-François et Sylvie Deffarge et leurs enfants Benjamin et Quentin gèrent actuellement le domaine de 50 ha.
- Portes du Périgord - à 20 kms à l'E de Saint-Emilion, dominant de 80 mètres vallée de la Dordogne.

- Terroirs complémentaires :

- Coteaux argilo-calcaires : Merlot, Cab. France, Cab. Sauvignon et Malbec pour rouges et rosés
- Plateau constitué de boulbènes avec sous sol d'argiles ferrugineuses et des rochers calcaires à silex : Sauvignon blancs et gris, Sémillon et Muscadelle - blancs secs, moelleux et liquoreux.



Chateau Moulin Caresse Cent pour 100 – AOC Montravel R. (2)



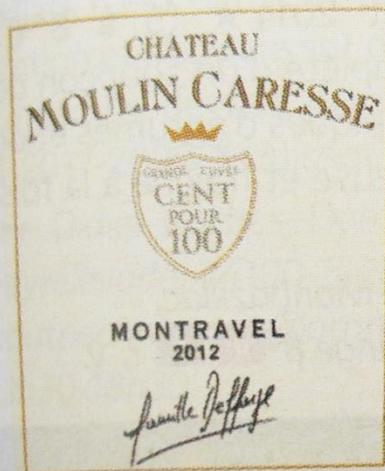
- **Cépages :**
merlot 70%, malbec 20 %, cabernet sauvignon 10 %
- **Degré :**
13% à 14% selon millésime
- **Terroir :**
plateau argilo-calcaire sur sous sol argile ferrugineuses exposé sud, sud ouest, dominant la vallée de la Dordogne de 80 m
- **Vinification :**
cuvaision longue (5 à 6 semaines selon le cépage) avec micro-oxygénation sous marc, fermentation malolactique en cuves, assemblage, puis élevage en fûts de chêne 18 mois, bois français
- **Viticulture :**
raisonnée : label Terra Vitis - HVE

tel. 05 53 27 55 58
dim. 9h-12h30 14h-19h

♥ **CH. MOULIN CARESSE** Grande Cuvée
Cent pour 100 2012 ★★★

14 000

11 à 15 €



Très ancienne propriété familiale située sur les hauteurs de Montravel, ce vaste domaine est aujourd'hui l'une des références en Bergeracois, grâce au travail mené depuis 1990 (sortie de la coopérative) par Jean-François Deffarge, « autodidacte en œnologie », qui passe aujourd'hui la main à ses

enfants. Le vignoble (47 ha) s'étend sur deux terroirs bien distincts : des pentes argilo-calcaires et un haut plateau de boubènes.

Une cuvée dont le nom annonce la couleur et le caractère. Une robe intense et profonde, presque noire, un nez percutant et enveloppant où les fruits noirs mûrs (cassis, myrtille, cerise noire) se marient aux notes de vanille et de cacao héritées d'un élevage de dix-huit mois sous bois. Au palais ? De la densité, de la structure, des tanins fermes, du volume et une pointe de douceur. Les jurés louent à l'envi

LE BERGERACOIS ET DURAS / MONTRAVEL

ce vin puissant et persistant. Certains ont même susurré à l'oreille de leur voisin : « C'est une bombe... » I 2019-2025
Y côte à l'os ■ Magie d'automne 2014 (5 à 8 € ; 15 000 b.) : vin cité. I 2017-2019

📍 EARL Deffarge Danger, 1235, rte de Couin, 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh, tél. 05 53 27 55 58, moulin.caresse@cegetel.net 📍 🚶 📞 t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 14h-18h 📍 📞

📍 **CH. MOULIN GARREAU** Les Régates 2014

13 000

5 à 8 €

Un moulin à vent dressé autrefois au hameau de Garreau donne son nom à ce domaine situé aux confins

Chateau Cap Martin R – AOC Madiran (1)

- Situation : ancien Couvent de Maumusson-Laguian, accroché depuis le XVIII ème siècle à la roche calcaire d'une ancienne carrière.
- Histoire : en 1985 Guy Capmartin decide de quitter le domaine familial pour créer son propre [domaine](#).
- En 1987, né la première cuvée du Domaine Capmartin : "Tradition".



Chateau Cap Martin R – AOC Madiran (2)

- 2007 : méthodes culturales de l’agriculture biologique et biodynamie. Après 3 années de travail, en 2010 demande du label “AB” afin de valoriser ses vins. Avec le millésime 2013, le domaine signe son premier millésime bio.
- Coté vignoble,
 - Suppression des désherbants, et produits phytosanitaires utilisés dans la viticulture conventionnelle.
 - Produits employés interviennent uniquement comme protection extérieure sur la plante, pas du mode conventionnel qui va agir à l’intérieur des cellules de la plante.
 - Emploi de cuivre, soufre, argile, dans des doses modérées, auxquels nous ajoutons des décoction de plantes (hortie, prêle, consoude), afin de stimuler les défenses naturelles de la plante.



Chateau Cap Martin R – AOC Madiran (3)

- Côté apport organique pour le vignoble, un épandage de fumier composté à la propriété couplé à un couvert végétal qui sera enfoui pour un apport azoté.
La gestion de l'herbe est un point clé de la viticulture biologique, au départ nous avons opté pour un fauchage intercep, mais l'enherbement s'avérant trop important, nous nous sommes récemment équipé de matériel pour travailler le sol sous le rang, et ainsi éliminer la concurrence
- Côté chai : cuverie de vinification spécifique: des cuves béton de 70hL ouvertes en leur sommet permettent de réaliser des extractions par pigeages au lieu des remontages ou délestages traditionnels, conférant aux vins un fruité exhaustif et des tanins ronds et soyeux.
Pour l'élevage de [nos vins](#), nous avons opté pour des fûts de 500L, permettant un meilleur équilibre entre le bois et vin, tout en finesse pour ne pas masquer les arômes du fruit.

Chateau Cap Martin Cuvée du Couvent – AOC Madiran (4)



- Assemblage : 100% Tannat, Issu de vignes à fortes densités : 6173 pieds/ha
- Nature du sol : argilo calcaire
- Orientation : Sud, Sud-Est
- Méthode Culturale :
 - Conduite du vignoble certifié en Agriculture Biologique.
 - Travail du sol un rang sur deux.
 - Fauchage intercep.
 - Taille guyot simple.
 - Apport en matière organique issue de fumier composté à la propriété, et de couverts végétaux.
- Vinification :
 - Vendanges Manuelles.
 - Eraflage.
 - Macération préfermentaire.
 - Pigeages manuels en cuves ciment ouvertes de 70hL.
 - Fermentation longue. Fermentation malolactique en fut de chene neuf.
 - Elevage en fût de chêne neuf durant 12 mois suivi d'un élevage de 6 mois en cuve inox, mis en bouteille après une très légère filtration.