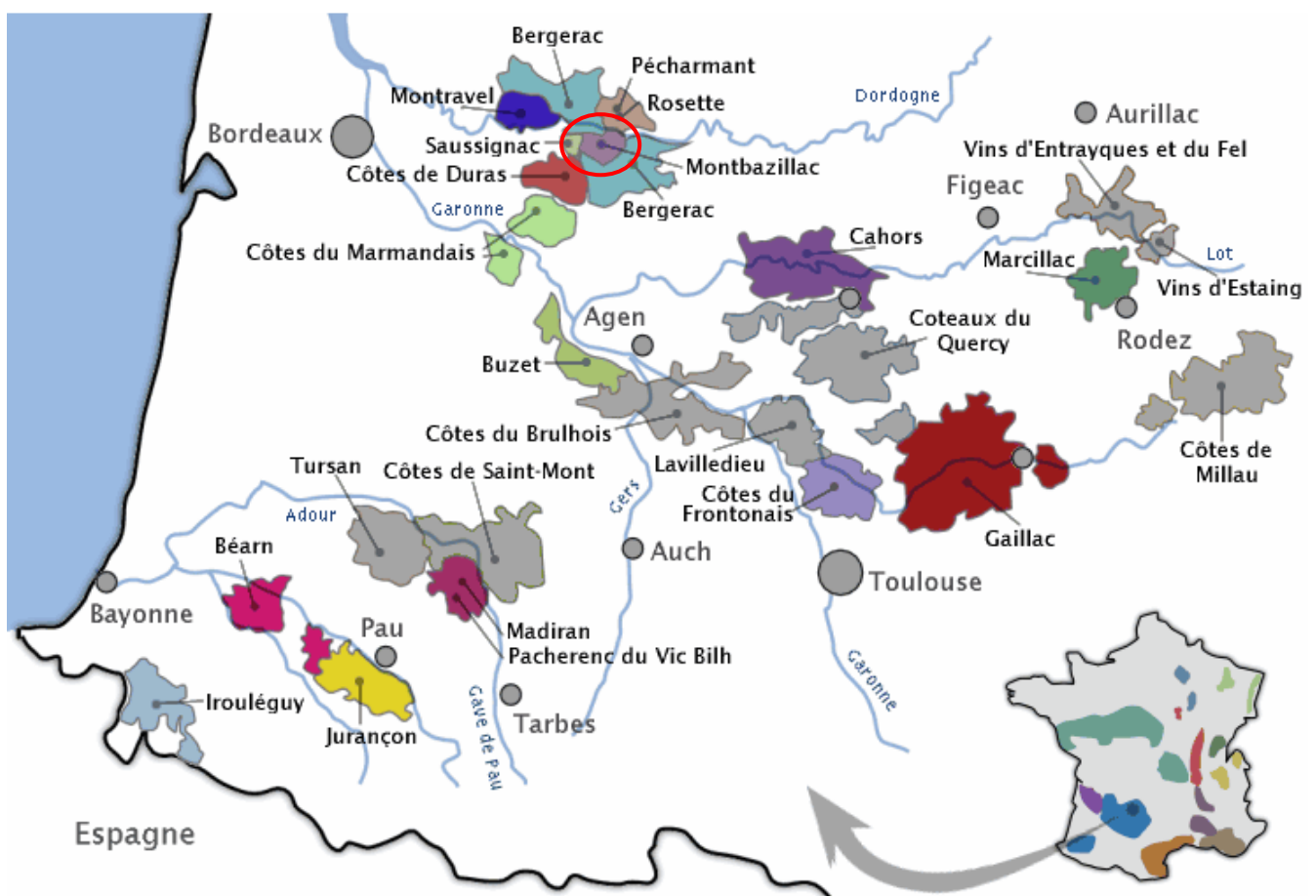


**TROC** : séance du jeudi 9 avril 2015.

## **AOC MONBAZILLAC**

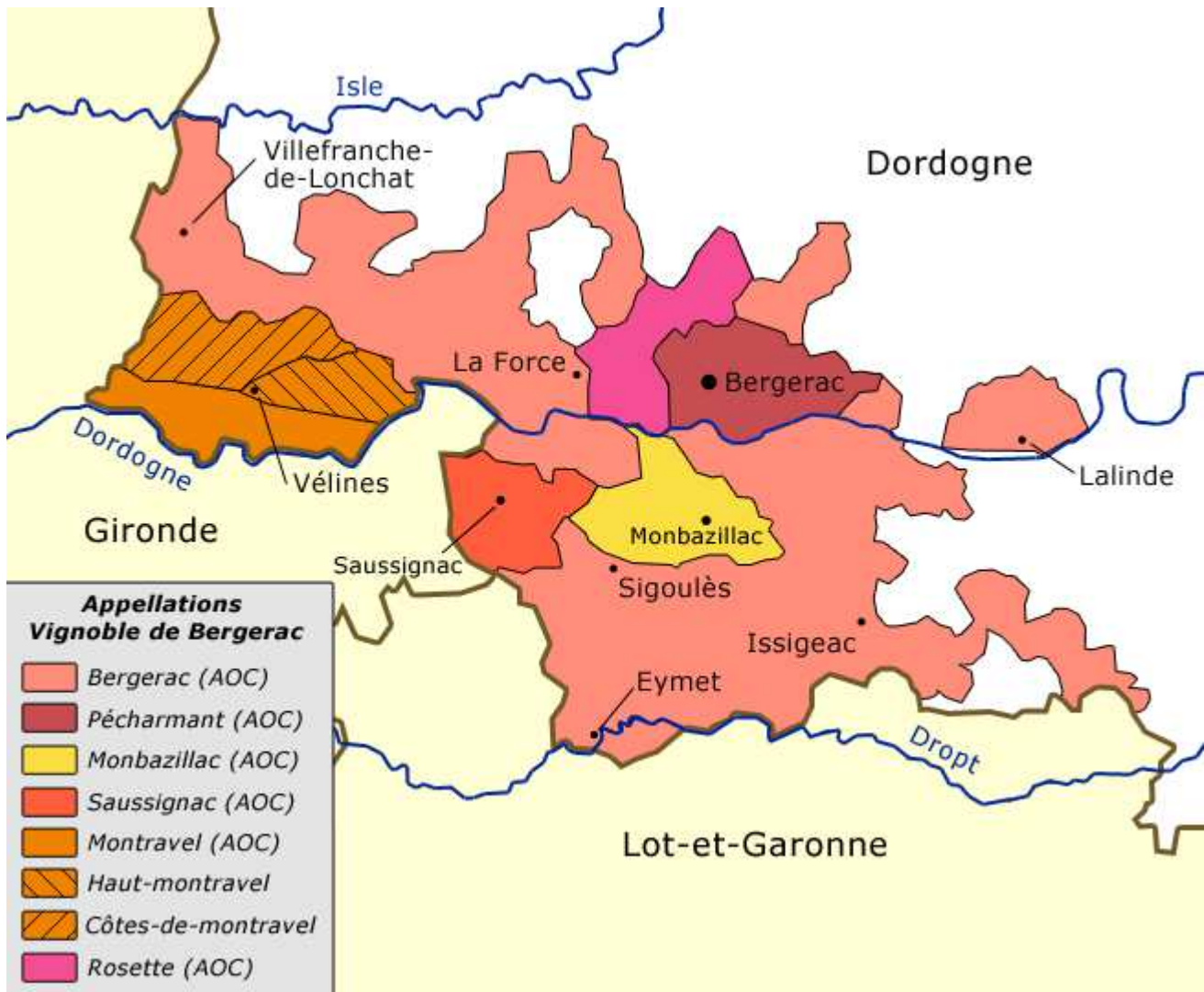
Le **monbazillac** est un vin liquoreux français produit au sud du vignoble de Bergerac, sur des coteaux pentus exposés au nord, en rive gauche de la Dordogne, dans les environs du village de Monbazillac. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

### **Les vins du Sud-ouest**



L'appellation monbazillac couvre cinq communes : Colombier, Monbazillac, Pomport, Rouffignac-de-Sigoulès et Saint-Laurent-des-Vignes. Elle est située sur les coteaux de la rive gauche de la Dordogne.

Elle s'étend sur un peu moins de 2 000ha pour une production annuelle entre 45 et 50 000hl. La production est assurée par environ 165 viticulteurs, 4 caves coopératives et 1 négociant.



**Histoire :** la région de Monbazillac commence à être défrichée à partir de 1080 par les moines de l'abbaye de Saint-Martin.

Au Moyen-âge, le vignoble était planté sur les coteaux au nord de la ville de Bergerac. La guerre de Cent ans ayant dévasté ces parcelles, les notables de la ville décident alors de coloniser les coteaux méridionaux : le 4 septembre 1495 est créée la Vinée Sud, lointaine ancêtre de l'AOC Monbazillac.

Très rapidement, les vins blancs locaux connaissent un succès grandissant en France, puis en Europe. La réforme de l'Edit de Nantes (1685) va encore amplifier le phénomène : les protestants bergeracois trouvent en effet refuge aux Pays Bas, alors épiscetre du commerce international. bien sûr, ils vont diffuser les vins de leur patrie d'origine .

L'aristocratie Européenne et les grandes bourgeoisies s'entichent alors du « Muscat » de Monbazillac (car alors élaboré avec le cépage Muscadelle). Même le roi de Prusse Frédéric II ne jure plus que par celui ci. A tel point qu'en 1734, l'Intendant de Guyenne s'en inquiète : « les vins de ce canton là se sont tellement accrédités en Hollande, par les correspondants des religionnaires, qu'ils ont fait tomber entièrement les vins blancs de Langon ».

A la fin du XVIIIème siècle émerge la notion de cru, incarnée par les fameuses Marques Hollandaises, en référence à leurs premiers consommateurs : les barriques destinées à l'exportation étaient marquées avec le nom du cru ou du propriétaire. Une garantie d'origine avant l'heure.

Par exemple, pour Tirecul La Gravière, la marque était l'image d'un pin car le vignoble est sommé d'un bois de pins maritimes.

Nul ne sait de quand date la « découverte » de la Pourriture Noble. Ce qui est certain, c'est que dès le XVIIIème siècle les meilleurs crus de Monbazillac étaient des vins doux, parfumés, «à la saveur muscatée».

Avec les plus prestigieuses régions de crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Monbazillac a été créée dans les toutes premières en 1936. Elle régit par décret les conditions rigoureuses de production.

Récemment l'appellation Monbazillac Sélections de Grains Nobles a fait son apparition.

Dans les temps modernes, Monbazillac s'est trop longtemps assoupi sur des lauriers poussiéreux. Mais au tournant des années 1990, une prise de conscience collective a permis de rebâtir l'appellation sur de solides bases qualitatives.

Après des siècles d'Histoire mouvementés, beaucoup de hauts et quelques périodes noires, Monbazillac retrouve aujourd'hui ses lettres de noblesse.

**Géologie :** le vignoble est établi en coteaux à pente faible. Il repose sur des terrains sédimentaires de la fin de l'éocène et du début de l'oligocène.

Trois formations coexistent :

-les terrasses de la vallée de la Dordogne depuis Colombier jusqu'à Pomport, sont constituées de roches détritiques déposées par la rivière. Ce sont des graves (mélange de sable, gravier et limon) issues de l'érosion des roches magmatiques du Massif central. Le pH est plutôt acide et c'est un terrain relativement peu fertile qui se ressuie bien après de fortes pluies.

-le coteau appelé côte nord culmine au moulin de Malfourat et domine la ville de Bergerac. Il est constitué de calcaire moyennement fertile.

-Le plateau se présente ici comme une pente douce vers le sud et la vallée de la Gardonnette. La roche mère est la molasse de l'Agenais, une formation qui couvre une grande surface sur les hauteurs de plusieurs départements.

Ces sols sédimentaires assez riches demandent au viticulteur du soin pour éviter une trop grande végétation : choix du porte-greffe, fumure adaptée et légère, enherbement permanent pour créer une concurrence avec la vigne. Une vigueur modérée est nécessaire pour juguler la production.

---

**Climat** : Le climat est océanique tempéré (températures moyennes mini : 7.1°, maxi : 18.1°, Ensoleillement moyen 1964 h, précipitations moyennes 808mm). Le mois d'avril est humide, favorisant la pousse de la vigne et éloignant les gelées printanières dévastatrices. L'été est chaud et relativement sec, conditions nécessaires à une bonne maturité. Quatre mois consécutifs de mai à août dépassent le seuil de 200 heures d'ensoleillement. Septembre et octobre conditionnent les grands millésimes. Le sec en septembre concentre les arômes du raisin et une humidité modérée en octobre favorise le développement de la pourriture noble indispensable à l'élaboration des grands vins liquoreux.

**Encépagement** : les cépages principaux sont la Muscadelle, le Sauvignon, le Sauvignon Gris et le Sémillon. Ces cépages forment le quatuor qui règne sans concurrence sur les vignobles de Bergerac, Bordeaux et du Lot et Garonne. Leur adaptation au terroir est pluri-séculaire et leur aptitude à prendre la pourriture noble pour produire des vins liquoreux est bien connue.

Quelques parcelles de cépages accessoires perdurent. Elles peuvent être de Chenin, d'Ondenc ou d'Ugni blanc. Elles sont toutefois limitées à 10% de l'encépagement.

**Conduite de la vigne** : la densité de plantation des vignes est d'au moins 4 000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne doit pas dépasser 2.5 mètres et l'écartement entre ceps sur le rang doit être au minimum de 0.80m. La taille de la vigne peut être à astes (nom local de la taille en guyot) ou à cots (nom local de la taille en gobelet). Le nombre d'yeux ou bourgeons porteurs de grappe ne peut excéder 15 par pied, mais le vigneron peut tailler plus long et sélectionner les plus vigoureux et les mieux situés sur le pied lors de l'épamprage.

La hauteur du feuillage doit être au moins de 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

Les vignes doivent être tenues en bon état cultural et sanitaire. Le taux de pieds morts ou manquants ne doit pas dépasser 20 % sous peine de voir le rendement amputé du même pourcentage.

**Rendements et titres alcoométriques** :

La quantité de raisin ne peut pas être supérieure à 8 000 kg par hectare. Cette quantité vinifiée ne peut dépasser 30 hectolitres de vin par hectare en rendement maximum et 40 hectolitres de vin par hectare en rendement butoir.

La récolte doit se faire en plusieurs tris, ce qui exclut de fait l'usage de la machine à vendanger. Cette pratique consiste à ne récolter que les grappes ou parties de grappe arrivées à l'objectif de maturité ou de pourriture noble. Les autres grappes sont laissées sur la plante afin d'y parfaire le mûrissement. Pour obtenir le droit de mentionner « sélection de grains nobles » sur l'étiquette, le tri de la récolte ne doit prendre que les grains botrytisés.

Le transport de la vendange exclut les bennes avec pompe de vidange. Les bennes doivent se vider par gravité afin de ne pas abîmer le raisin.

---



La richesse en sucre du raisin doit être d'au moins 221 grammes, soit 14 % de volume en titre alcoométrique naturel pour un vin blanc sans mention et de 255 grammes, soit 17 % de volume en titre alcoométrique naturel pour les vins portant la mention *sélection de grains nobles*.

#### **Vinification :**

**Travail au chai :** le raisin est travaillé de manière douce pour préserver les grains de raisin fragiles. Lors de la réception de la vendange, le raisin est pressé directement. La présence de pourriture noble demande une montée en pression très lente du pressoir à vin pour laisser au moût le temps de s'écouler et éviter que la pulpe ne sorte par les orifices de drainage du pressoir. Les pressoirs continus sont interdits. Le moût est mis à débourber pendant quelques heures avant d'être mis en cuve ou en barrique pour y effectuer la fermentation alcoolique. La fermentation peut s'interrompre naturellement par mort des levures (parce que l'alcool est leur déchet et peut les empoisonner) ou par intervention du vinificateur : il filtre le vin à travers un filtre assez fin pour éliminer les levures et ajoute du SO<sub>2</sub> (sulfite) pour éviter une reprise de fermentation et stabiliser le vin.

Lors des assemblages, chaque lot doit comporter au moins 80 % de cépages principaux.

En fin de fermentation, le vin doit conserver au moins 45 grammes de sucre non fermenté par litre pour un vin sans mention et au moins 85 grammes de sucre par litre pour les vins portant la mention *sélection de grains nobles*. Lorsque les vins sont enrichis en sucre, (chaptalisation) le degré alcoolique ne doit pas dépasser 20 % et les vins portant la mention *sélection de grains nobles* ne peuvent pas être enrichis. Le vin est élevé en cave fraîche, en cuve ou en barrique. Au cours de cette opération, les particules en suspension se déposent. Ce sont les lies. Elles sont éliminées par des soutirages.

Le monbazillac doit être élevé pendant plusieurs mois. La date de possibilité de mise à la commercialisation est le 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte. Pour les vins issus de sélection de grains nobles, la date est portée au 1<sup>er</sup> juin qui suit la deuxième année qui suit la récolte. Ainsi, pour du raisin récolté à l'automne 2007, le monbazillac peut être vendu à partir du 15 mai 2008 et le monbazillac sélection de grains nobles doit attendre le 1<sup>er</sup> juin 2009.

---

---

## **Domaine de l'Ancienne Cure**

L'Ancienne Cure  
24560 Colombier  
Tél : 05 53 58 27 90  
Fax : 05 53 24 83 95

**Sa signature : exprimer le terroir à travers les raisins, afin d'obtenir les vins les plus authentiques.**



### **Le domaine :**

Cinquième génération à cultiver la vigne, Christian ROCHE hérite d'une partie de la propriété en 1984.

Cinq ans plus tard, il décide d'aménager le chai de vinification, quitte la cave coopérative et devient vigneron indépendant. Après quelques années, dans le souci constant d'élaborer de meilleurs vins et constatant que des pratiques culturelles conventionnelles appauvrissaient les sols et la qualité de ces vins, il décide de revenir aux fondamentaux : le respect de la terre et de la plante.

L'aboutissement de ce processus a été la décision de convertir l'ensemble de la propriété en Agriculture Biologique (agrément en 2012).

La propriété couvre à ce jour 47 hectares de vignes avec une prédominance de vignes blanches (32 ha).

Le domaine emploie 10 personnes sans compter les saisonniers.

### Les terroirs et l'encépagement :

7 appellations présentes : Monbazillac, Bergerac Rouge, Bergerac Blanc Sec, Côtes de Bergerac Moelleux, Bergerac Rosé Sec, Côtes de Bergerac Rouge, Pécharmant (Négociant éleveur depuis 1990).

Les cépages travaillés sont : Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Muscadelle, Chenin et Ondenc pour les vins blancs (32ha) ; Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec pour les vins rouges et rosés (15ha).

On retrouve sur le domaine 4 des 5 terroirs de l'appellation, soit :

#### Sol calcaire mince de plateau

##### Caractéristiques principales

- Sol sain, structuré, bien aéré et poreux.
- Contrainte hydrique modérée.
- Taux de matière organique élevé.

##### Comportement du sol pour la vigne

- Terroir précoce.
- Terroir à fortes potentialités pour les cépages rouges
- Profondeur d'enracinement assez importante (1.40m)



##### Nos cépages

- Cabernet franc
- Merlot
- Cabernet sauvignon
- Malbec

#### Sol argilo-calcaire de coteau

##### Caractéristiques principales

- Sol très bien structuré et non battant.
- Riche au niveau minéral, fort taux de matière organique.
- Pas de contrainte hydrique.

##### Comportement du sol pour la vigne

- Précocité variable selon l'exposition
- Terroir à fort potentiel pour la production de vins liquoreux.
- Enracinement profond.



##### Nos cépages

- Sémillon
- Muscadelle
- Chenin

## Sol argileux peu calcaire de bas de pente

### Caractéristiques principales

- Sol structuré par le calcium, pH basique à neutre.
- Teneur en matière organique forte à très forte.
- Très peu de contrainte hydrique.

### Comportement du sol pour la vigne

- Terroir tardif qui convient pour la production de vin blanc sec.
- Enracinement moyen à important.



### Nos cépages

- Sauvignon blanc
- Sauvignon gris
- Ondenc

## Sol sablo-limono-argileux

### Caractéristiques principales

- Sol hydromorphe et naturellement acide.
- Faible richesse minérale naturelle, taux de matière organique élevé en surface.
- Peu de contrainte hydrique.

### Comportement du sol pour la vigne

- Terroir moyennement tardif.
- Drainage et décompactage conseillé.
- Potentiel intéressant pour les cépages blancs.



### Nos cépages

- Sémillon
- Sauvignon blanc

## Culture et vinification :

De la vigne à la bouteille, Christian ROCHE respecte le produit et intervient si nécessaire :

- des bandes enherbées 1 rang sur 2 avec travail du sol sur la partie non couverte
- traitements à base de cuivre, soufre et de bouillies
- récolte à maturité optimale par vendange manuelle et tris successifs de raisins botrytisés et passerillés de belle qualité
- tri également sur table de tri pour les cuvées Extase et Abbaye
- débouillage puis mise en barriques neuves avec fermentation à 20°C pendant 180 jours.

3 Cuvées avec dans l'ordre de montée en gamme (pour tous les vins) : Jour de Fruit, L'Abbaye, L'Extase.

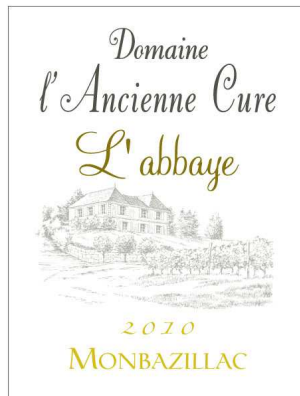


## Monbazillac Jour de fruit 2011



Domaine : Domaine de L'Ancienne Cure  
Nom du vin : Jour de Fruit  
Millésime : 2011  
Appellation : Monbazillac  
Couleur : vin blanc  
Cépage : 90% Sémillon et 10% Muscadelle  
Terroirs : sol argilo-calcaire  
Vendanges : ramassage par tris successifs, raisins botrytisés et passerillés.  
Elevage, vinification : débouillage puis fermentation en cuve pendant 20 jours. Soutirage régulier avec bâtonnage des lies fines.  
Boire à partir de : 2014  
Boire avant : 2021  
Ouvrir : 1 heure avant  
Servir : à 8-9°C  
Accords met/vin : à déguster sur du foie gras, des volailles crémees, des pâtisseries...

## Monbazillac - L'Abbaye 2010



Domaine : Domaine de L'Ancienne Cure  
Nom du vin : L'Abbaye  
Millésime : 2010  
Appellation : Monbazillac  
Couleur : vin blanc  
Cépage : 60% Sémillon et 40% Muscadelle  
Terroirs : sol argileux  
Vendanges : manuelles à pleine maturité  
Elevage, vinification : tri minutieux de raisins botrytisés et et passerillés de belle qualité.  
Débouillage puis mise en barriques neuves.  
Fermentation à 20°C pendant 180 jours.  
Boire à partir de : 2015  
Boire avant : 2030  
Ouvrir : 1 heure avant  
Servir : à 8-9°C  
Accords met/vin : à déguster sur du foie gras, des volailles crémees, des pâtisseries...

## Monbazillac - L'Extase 2005



Domaine : Domaine de L'Ancienne Cure

Nom du vin : L'Extase

Millésime : 2005

Appellation : Monbazillac

Couleur : Vin blanc

Cépage : 90% Sémillon et 10% Muscadelle

Terroirs : sol argileux

Vendanges : tris minutieux de raisins essentiellement passerillés d'une qualité, d'une pureté et d'une concentration exceptionnelles.

Elevage, vinification : débourage puis mise en barriques neuves. Fermentation à 20°C pendant 180 jours.

Boire à partir de : 2010

Boire avant : 2040 et plus ...

Ouvrir : 1 heure avant

Servir : à 8-9°C

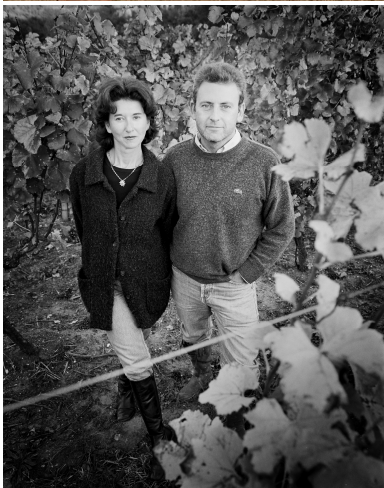
Accords met/vin : à déguster sur du foie gras, des volailles crémees, des pâtisseries...

## **Domaine Tirecul La Gravière**

24240 Monbazillac

Tél. : 05 47 77 07 60

**Sa signature : patience, exigence et respect : le botrytis sinon rien...**



**Histoire** : début 1992, Claudie et Bruno BILANCINI ont pris en fermage les 9ha du « Cru de Tirecul », l'un des anciens Premiers Crus de Monbazillac. Il était en très piteux état. Toutefois, ils ont rapidement décelé les énormes qualités de ce domaine : des vignes âgées plantées sur le meilleur coteau de la région et un sol vierge d'engrais chimique.

C'est le début d'une belle aventure , animée par la volonté de renouer avec le passé glorieux de ce domaine, sans concession sur la qualité et le caractère liquoreux des vins. Un choix à l'époque qui paraissait extrémiste.

Mais dès les premiers millésimes, les vins sont loués par la critique internationale et française. Si bien qu'en 1997, ils ont les moyens de racheter le domaine, d'aménager au mieux les anciens chais et d'amorcer la mise à des normes élevées le vignoble.

Dès le départ, ils ont choisi une approche respectueuse de l'environnement puis ont décidé d'officialiser cette démarche en 2009 une conversion à l'agriculture biologique. Depuis 2012, toutes les cuvées sont des Vins biologiques.

---

**Le domaine** : s'étageant entre 60 et 100m d'altitude, le vignoble exclusivement en coteau est exposé Nord et Est, formant un cirque. Une orientation rare, favorisant une maturation lente, source de complexité et de finesse.

**Les terroirs et l'encépagement** : le sol est argilo-calcaire avec des variantes selon l'altitude : la roche est affleurante dans la partie haute, idéale pour la production de blancs secs. Sur des sols plus légers, le bas de pente apporte de l'élégance aux vins liquoreux.

L'omniprésence de l'argile sur le coteau participe au maintien de l'humidité liée aux brouillards automnaux, indispensables au développement de botrytis cinerea. La pente offre un drainage naturel essentiel pour une production qualitative.

Après un long programme de replantation et d'aménagements, la propriété, fidèle à la typicité historique de Monbazillac, comportera une forte proportion de Muscadelle, 40%, complétée par du Sémillon, 50% et un apport de Chenin de 10%.

Le Sémillon, facteur de gras, d'élégance et d'opulence est parfaitement complété par la palette aromatique de la Muscadelle et la finesse du Chenin.

La Muscadelle, leur cépage fétiche et adoré confère aux vins leurs arômes profonds, épicés et fruités.

Le Domaine est sans doute celui qui possède la plus grande proportion de Muscadelle en France. En effet, ce cépage facétieux et sensible à beaucoup de maladies nécessite une viticulture exigeante et ne produit de la qualité qu'à faible rendement.

**Culture et vinification** : de février à septembre, tout le travail en agriculture biologique dans la vigne a pour seul objectif d'obtenir patiemment des raisins parfaitement mûrs et sains, indispensables avant d'aboutir à une impeccable pourriture noble. Cela n'est possible que par la maîtrise des rendements : 25 à 40hl/ha pour le blanc sec et 5 à 18hl/ha pour les liquoreux.

La vendange est totalement manuelle, même pour les blancs secs, et par tries pour les liquoreux. Cette exigence les amène chaque année à passer à plusieurs reprises pour choisir, parfois grain par grain, les baies au stade idéal de botrytisation. Cela dure plusieurs semaines, en général de début octobre à fin novembre. Les raisins sont ensuite pressés lentement, plusieurs heures durant, pour en extraire le jus dans les meilleures conditions. L'écoulement se fait par gravité, sans aucune pompe. Après une décantation naturelle, ces jus vont fermenter dans des fûts de chêne, parfois de longs mois pour les lots les plus riches. Ils n'enrichissent jamais leurs vins, ils le sont suffisamment naturellement.

L'élevage en barriques – entre 12 et 36 mois selon les cuvées – permet de parachever le travail. Aucun choix décisif n'est pris sans dégustation préalable.

3 cuvées :

Les Pins du château Tirecul La Gavière : un vin sur le fruit issu des jeunes vignes mais avec le même soin que pour les autres cuvées.

---

Château Tirecul La Gravière : le grand vin de la propriété issu de raisins botrytisés

Madame du Château Tirecul La Gravière : une cuvée exceptionnelle, l'expression la plus aboutie des vins de Pourriture Noble. Il est souvent comparé à YQUEM et a obtenu la note suprême de 100/100 par R. PARKER en 1994. Une référence absolue en la matière.

### Château Tirecul La Gravière 2007



Domaine : Tirecul La Gravière  
Nom du vin : Château Tirecul La Gravière  
Millésime : 2007 (Pas de cuvée Madame)  
Appellation : Monbazillac  
Couleur : vin blanc  
Cépage : 40% Muscadelle, 60% Sémillon  
Rendement : 17hl/ha  
Terroirs : sols argileux, argilo-siliceux et argilo calcaire  
Vendanges : 2 tries manuelles  
Elevage : 42 mois en barriques avec bâtonnage.  
Collage et filtration.  
Boire à partir de : 2010  
Boire avant : 2035 et plus ...  
Ouvrir : 1 heure avant  
Servir : à 8-9°C  
Accords met/vin : à déguster sur du foie gras, des volailles crémees, des pâtisseries, des fromages, ...

### Château Tirecul La Gravière 2008



Domaine : Tirecul La Gravière  
Nom du vin : Château Tirecul La Gravière  
Millésime : 2008  
Appellation : Monbazillac  
Couleur : vin blanc  
Cépage : 40% Muscadelle, 60% Sémillon  
Rendement : 14hl/ha  
Terroirs : sols argileux, argilo-siliceux et argilo calcaire  
Vendanges : 3 tries manuelles très longues  
Elevage : 35 mois en barriques avec bâtonnage.  
Collage et filtration.  
Boire à partir de : 2012  
Boire avant : 2035 et plus ...  
Ouvrir : 1 heure avant  
Servir : à 8-9°C  
Accords met/vin : à déguster sur du foie gras, des volailles crémees, des pâtisseries, des fromages, ...

## Château Tirecul La Gravière 2009



Domaine : Tirecul La Gravière  
Nom du vin : Château Tirecul La Gravière  
Millésime : 2009  
Appellation : Monbazillac  
Couleur : vin blanc  
Cépage : 40% Muscadelle, 60% Sémillon  
Rendement : 17.5hl/ha  
Terroirs : sols argileux, argilo-siliceux et argilo calcaire  
Vendanges : 2 tries manuelles en express (5jours)  
Elevage : 32 mois en barriques avec bâtonnage.  
Collage et filtration.  
Boire à partir de : 2012  
Boire avant : 2035 et plus ...  
Ouvrir : 1 heure avant  
Servir : à 8-9°C  
Accords met/vin : à déguster sur du foie gras, des volailles crémees, des pâtisseries, des fromages, ...