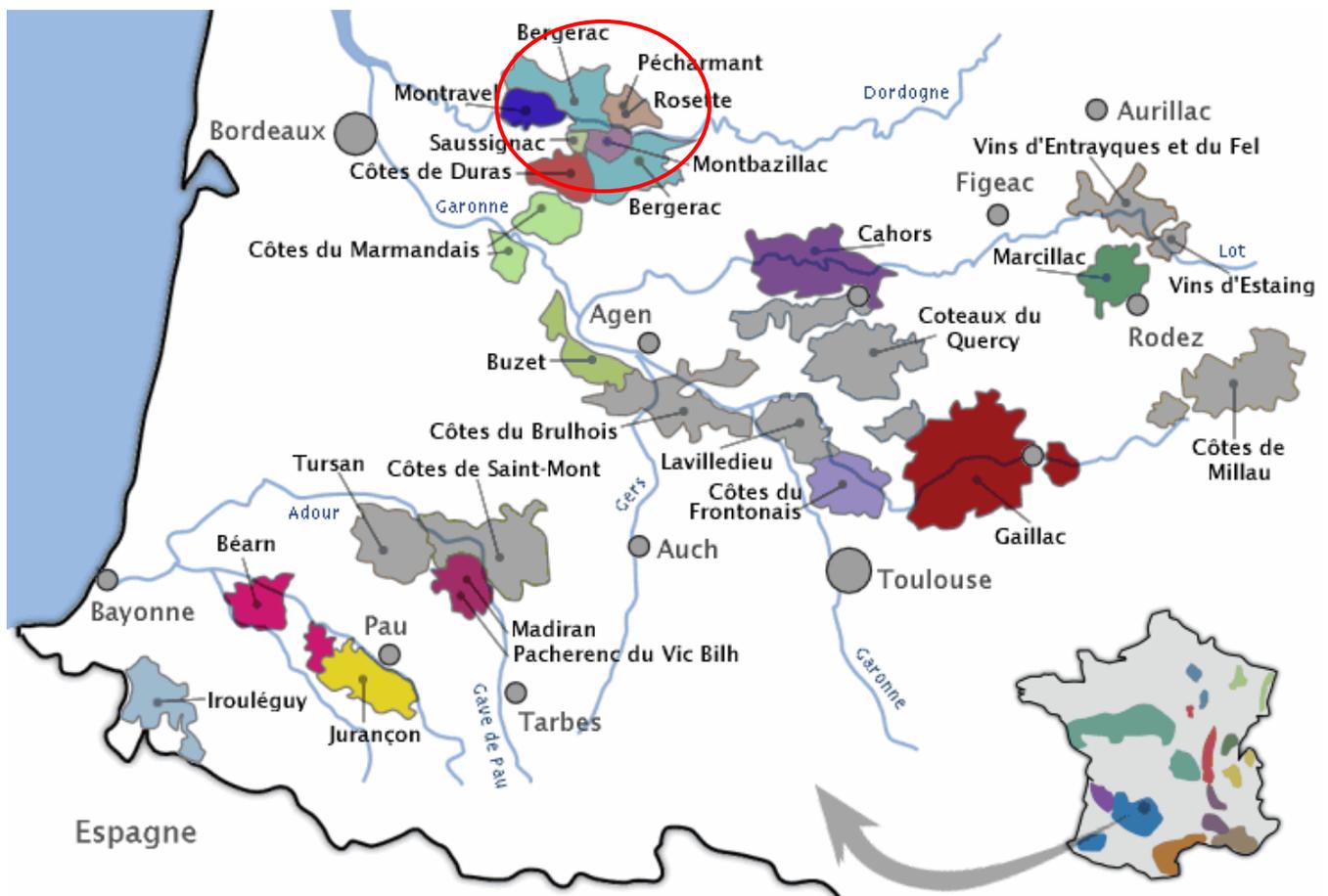


**TROC** : séance du jeudi 5 juin 2014.

## **AOC BERGERAC**

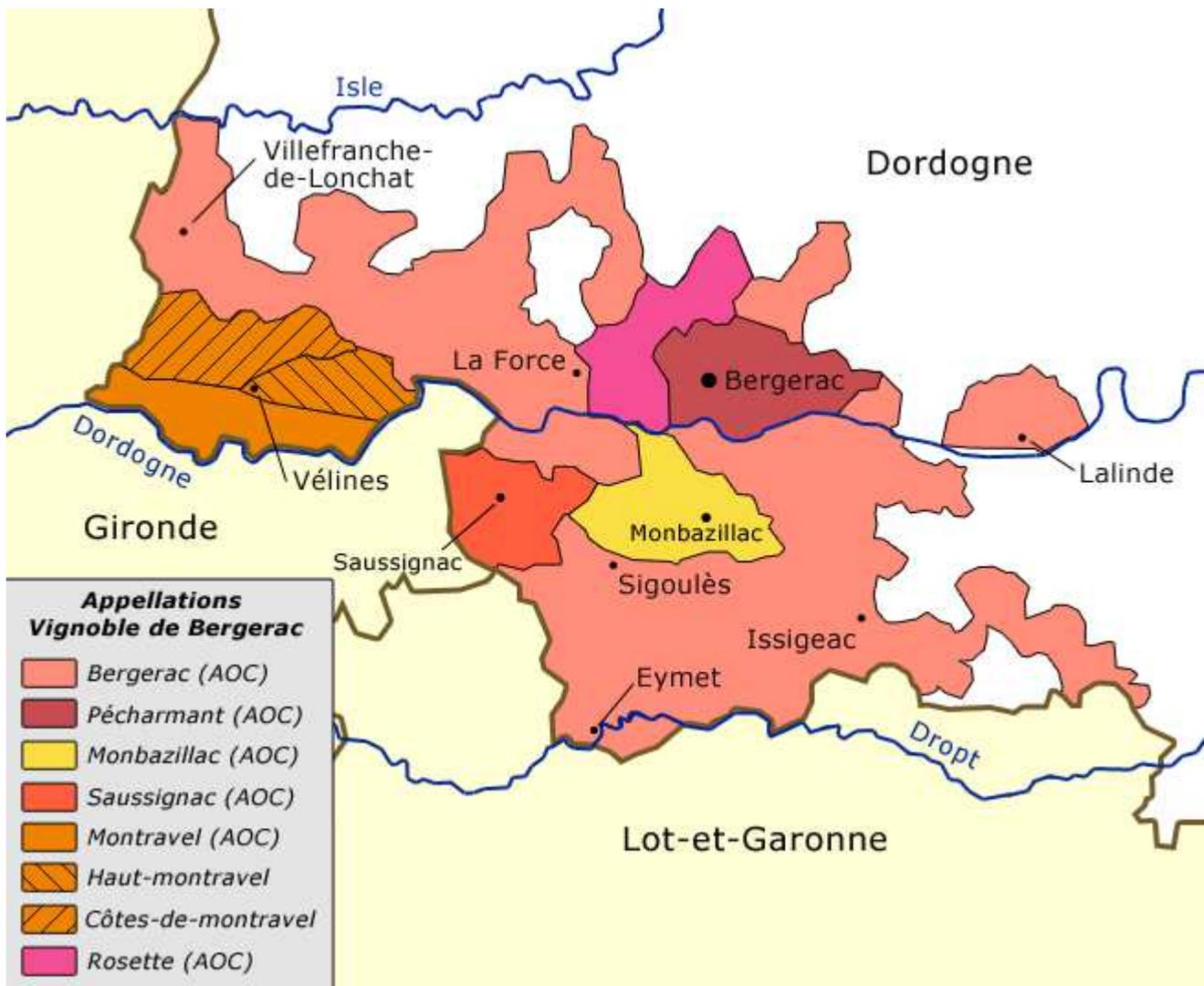
Le **Bergerac** est un vin français qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée française du vignoble du Sud-ouest. Il existe au sein de l'appellation une mention plus qualitative nommée **côtes-de-Bergerac** avec des conditions de productions plus draconiennes.

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



Le **vignoble de Bergerac** s'étend dans le département de la Dordogne (sud-ouest de la France), autour de la ville de Bergerac, sur 93 communes.

L'AOC Bergerac est une appellation générique au sein du vignoble de Bergerac. Certaines zones peuvent prétendre aux AOC locales plus restrictives que sont Monbazillac, Montravel, Cotes de Montravel, Haut-Montravel, Pécharmant, Rosette et Saussignac.



**Liste des communes de l'AOC :** Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, Flaugeac, Le Fleix, Fonroque, La Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Les Lèches, Lembras, Lunas, Maurens, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucou, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyrroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Nojals-et-Clotte, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraine-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-d'Eymet, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurçon, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Sainte-Innocence, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès, Singleyrac, Thénac, Vélignes, Verdon et Villefranche-de-Lonchat.

**Étymologie :** le nom de Bergerac viendrait de « *Bragayrac* », dérivé du gaulois *braca* fabricant de braies (pantalons amples des gaulois).

**Histoire :** des vestiges archéologiques viennent confirmer l'existence de vignobles dans la vallée de la Dordogne dès l'époque gallo-romaine.

Voyant dans la Gaule une rivale pour le commerce des vins, l'Italie demanda à **Domitien** d'intervenir, ce qu'il fit en **96**, en ordonnant l'arrachage de la plus grande partie des vignes. Son ordre fut partiellement exécuté et la culture de la vigne fut restreinte pendant presque deux siècles. C'est l'empereur **Probus** qui en **281** rendit aux gaulois la liberté de planter des vignes.

La chute de l'empire romain en **476** ne nuit que peu à la viticulture, les Wisigoths, nouveaux maîtres du pays étant buveurs de vin. Le christianisme contribua grandement à l'essor du vignoble français.

L'arrivée des **Sarrazins**, puis les razzias **vikings** qui vont porter un rude coup à la viticulture. Les musulmans ordonnent l'arrachage des vignes et le danger représenté par les hommes du nord replie les communautés sur elles-mêmes, tuant le commerce.

Une relative stabilité s'instaure avec le royaume franc. La région devient possession anglaise avec le mariage d'**Aliénor d'Aquitaine** et d'**Henri II d'Angleterre**. Un vaste marché s'instaure au départ de Bordeaux à destination de l'Angleterre et de l'Europe du nord. Les vins de Bergerac ne sont pas touchés par le privilège bordelais. Cette pratique bloque le port de Bordeaux aux vins de l'amont de la Garonne avant Noël, favorisant ainsi la vente du vin local. Le vin de Bergerac y échappe, étant vendu par la Dordogne qui rejoint la Gironde en aval de Bordeaux. Au Moyen Âge, il fait partie des vins vendus par les négociants de Libourne.

Dès le **XIII<sup>ème</sup> siècle**, Bergerac est un centre important de rassemblement et de commercialisation pour les vins de la région. L'**article 74** des statuts de la ville défend à toutes sortes de personnes de vendre du vin, du drap et du sel dans l'intérieur de la ville, à moins d'avoir été reçu bourgeois. L'**article 75** défend de faire entrer des vins dans la ville s'ils n'ont été récoltés dans les vignes qui font partie de la Vinée. Dans un premier temps, cette Vinée s'étend sur la rive droite de la Dordogne et englobe sept paroisses environnantes. Suite aux dégâts causés par la guerre de Cent Ans, les bourgeois de Bergerac s'approprient les vignobles situés au sud de la Dordogne. Par une transaction en date du **4 septembre 1495**, le territoire de la Vinée est étendu à ces vignobles et couvre ainsi sept nouvelles paroisses.

Au **XVI<sup>ème</sup> siècle**, les guerres de religions déchirent le Périgord : au Nord, Périgueux et les Catholiques, au Sud, Bergerac et les Huguenots. En **1685**, la révocation de l'Edit de Nantes marque le paroxysme des persécutions. Les huguenots s'expatrient vers la **Hollande**. Leur attachement aux produits de leur région d'origine crée un engouement pour les vins de Bergerac. Un commerce prospère s'instaure alors entre Bergerac et les Pays Bas, notamment pour les vins blancs. Le vignoble se reconverti alors vers la production de vin blanc sec et liquoreux. Henri III d'Angleterre, Charles de Valois, frère de Philippe le Bel et Frédéric II de Prusse se fournissaient en barriques de vins de Bergerac. Rabelais cite les « douceurs suaves » des vins de Saussignac et Michel de Montaigne aimait les blancs de Montravel. Au **XIV<sup>ème</sup> siècle**, les vins de Bergerac, se distinguèrent en apposant un griffon et une tour sur les fûts, comme marque de reconnaissance.

En **1816**, le topographe **A. Julien** établit la première classification des vins en 5 classes. Les vins blancs de Bergerac figurent en deuxième classe, immédiatement après les Sauternes et Barsac. Les vins rouge de Bergerac figurent en troisième classe au même niveau que Pauillac, Margaux, Saint-Estèphe et Saint-Julien.

---

Mais en **1865**, cette belle prospérité allait être mise à mal par l'arrivée d'un véritable fléau : le *phylloxéra vastatrix*, un insecte importé avec des plants américains. La destruction du vignoble se poursuivit jusqu'en **1890**. En Dordogne, le vignoble passa de **10 7000** à **2 180 hectares**.

L'éradication de la maladie se fit grâce à la reconstitution du vignoble en utilisant des porte-greffes américains résistants. 10 000 hectares furent replantés grâce au travail efficace de **Monsieur Perdoux**, un pépiniériste bergeracois talentueux qui sut greffer des boutures de plants français sur les plants américains.

Au XXe siècle, lors de la délimitation du vignoble de Bordeaux, les limites sont fixées à celles du département de la Gironde. Les vins de Bergerac, longtemps vendus sous le nom générique Bordeaux doivent se créer du jour au lendemain une image. Le négoce de Libourne, traditionnel vendeur de ces vins écoule en priorité les vins labellisés bordeaux, puis tentent ensuite de trouver des marchés pour leurs autres vins.

Au début du XXème siècle, au cours de la phase juridique de définition des appellations, un litige est né entre le syndicat des vins de l'arrondissement de Bergerac et le syndicat agricole de Saint-Cyprien. Un jugement du Tribunal de Bergerac en date du **29 juin 1923** a décidé que « *tous les vins récoltés sur l'entier territoire de l'arrondissement de Bergerac ont droit à l'appellation d'origine Bergerac* » et que « *cette appellation sera réservée aux vins récoltés sur le dit territoire et qu'elle sera interdite à tous autres qu'aux vins récoltés dans les limites de ce territoire* ».

**Géologie** : la rive droite de la Dordogne est principalement constituée de terrasses mariant des sols de graves, de sables et de dépôts alluvionnaires. La rive gauche possède souvent un relief plus accusé marqué par des successions de coteaux. Les sols calcaires et argilo-calcaires y prédominent.

Traversé d'est en ouest par la Dordogne, le Bergeracois est découpé par de multiples vallées perpendiculaires à l'axe principal et qui ont dégagé des versants et des croupes bien exposés favorables à la viticulture.

**On rencontre 5 grands types de terroirs :**

- les **calcaires lacustres** au sud-est qui donnent des sols bruns calcaires plus ou moins épais.
- les **boulbènes** au sud-ouest qui portent des sols lessivés assez limoneux et parfois battants.
- les **sables et argiles à graviers du Périgord** au nord qui portent des sols bruns lessivés acides avec apparition d'un horizon argileux imperméable en profondeur appelé « Tran ».
- les **calcaires marins** à l'ouest qui portent des sols bruns calcaires dans le prolongement du Saint-Emilionnais.
- les **graves du quaternaire** qui portent des sols lessivés et acides sur les terrasses de la vallée de la Dordogne.

**Climat** : le climat de Bergerac 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.

**Le Vignoble :** il reprend à peu près les limites de l'arrondissement de Bergerac. 1 200 viticulteurs y cultivent une superficie de 13 000 hectares toutes A.O.C. du Bergeracois confondues dont 7.500 hectares pour les A.O.C. de Bergerac rouges et 5.500 hectares pour les A.O.C. de Bergerac blancs.

Il produit 13 AOC, des vins rouges, des vins blancs secs, moelleux et liquoreux et des vins rosés. Le droit aux appellations d'origine contrôlées **Bergerac**, Bergerac sec, Côtes-de-Bergerac, Côtes-de-Bergerac moelleux fut reconnu par le décret du 11 septembre 1936 aux **vins Bergerac** rouges ou blancs issus du territoire de l'arrondissement de Bergerac conformément à une aire établie et définie par l'INAO.

**Encépagement :** en rouge, les cépages principaux sont le cabernet-franc N, le cabernet-sauvignon N, le Côt N et le merlot N. Les cépages complémentaires sont le fer servadou N et le mérille N, localement appelé « périgord noir ». Les cépages complémentaires sont limités à 25 % de l'encépagement et aucun cépage principal ne peut dépasser 65 % de l'encépagement de l'exploitation. Ils ont souvent une couleur sombre, un bouquet généreux et des saveurs corsées.

En blanc, les cépages principaux sont la muscadelle B, le sauvignon blanc B et gris G et le sémillon B. L'ugni blanc B est complémentaire et le chenin B et l'ondenc B sont accessoires.

La proportion des cépages principaux ensemble doit être d'au moins 75 % de l'encépagement. L'ugni blanc est limité à 25 % et doit être moins important que l'ensemble des deux sauvignons. Les cépages accessoires sont limités à 20 %.

Ils permettent d'élaborer des vins blancs secs fruités, élégants et puissants ou des vins moelleux et liquoreux suaves, aromatiques, puissants et très longs en bouche.

### **Rendements et titres alcoométriques :**

Richesse en sucre et titre alcoométrique des vins

Couleur des vins	Sucres fermentescibles	titre alcoométrique minimum	Titre alcoométrique maximum après enrichissement	Acide malique
<b>Vins rosés</b>	10 g/l	10,5 % vol.	13 % vol.	Pas de norme
<b>Vins rouges</b>	3 g/l	11 % vol.	13,5 % vol.	≤ 0,4 g/l (fermentation malolactique effectuée)
<b>Vins blancs</b>	3 g/l	10,5 % vol.	13 % vol.	Pas de norme

Le rendement à la parcelle est limité à 10 000 kg à la parcelle pour les vignes de raisin rouge et 10 500 kg pour les vignes à raisin blanc. Une fois vinifié, ce rendement correspond à 60 hl/ha pour les vins rouges, 62 hl/ha pour les vins rosés et 67 hl/ha pour les vins blancs.

## 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 culturales 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

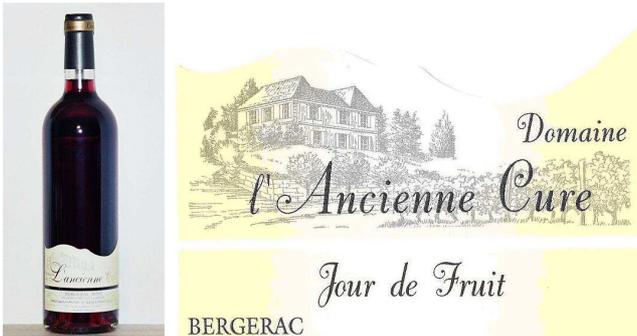
## Culture et vinification :

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 sur 60% de la surface. La récolte mécanique fait l'objet d'une préparation en amont (tri sur pieds)
- tri sur table de tri pour les cuvées Extase et Abbaye
- cuverie : inox, foudres bois Stockinger et anciennes cuves béton.
- longue macération en cuve
- pas de levurage, pigeage, remontage pour éviter des tannins trop puissants
- élevage sur lies avec bâtonnage et micro bullage si nécessaire, en barriques neuves selon cuvée (100% pour EXTASE et 20% pour ABBAYE . Pas de passage en fût de chêne pour JOUR DE FRUIT)
- soutirage si nécessaire, pas de collage ni filtration sauf pour l'export.

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

### Bergerac Rouge "Jour de Fruit" 2011



Domaine : Domaine de L'Ancienne Cure

Nom du vin : Jour de Fruit

Millésime : 2011

Appellation : Bergerac

Couleur : Vin rouge

Cépage : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Terroirs : sol argilo-calcaire

Vendanges : manuelles à pleine maturité

Elevage, vinification : soutirage tous les 2 mois, puis mis en bouteilles fin mars 2012

Rendement : 45HI / Hectare

Boire à partir de : 2014

Boire avant : 2021

Ouvrir : 1 heure avant

Servir : à 14-15°C

Accords met/vin : A déguster sur de la charcuterie, un confit de canard, un navarin d'agneau...

### Bergerac Rouge L'ABBAYE 2011



Domaine : Domaine de L'Ancienne Cure

Nom du vin : L'Abbaye

Millésime : 2011

Appellation : Côtes-de-Bergerac

Couleur : Vin rouge

Cépage : 30% Merlot, 40% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon

Terroirs : sol calcaire

Vendanges : manuelles à pleine maturité

Elevage, vinification : en fûts de chêne neufs au cinquième, pendant une dizaine de mois, avec aération par micro bullage et bâtonnage si nécessaire

Rendement : 35HI / Hectare

Boire à partir de : 2014

Boire avant : 2025

Ouvrir : 1 heure avant

Servir : à 14-15°C

Accords met/vin : à déguster sur des grillades, des viandes rouges, un confit de canard, des fromages..

## Côtes de Bergerac Rouge - L'Extase (Le grand vin rouge de la propriété) 2011



Domaine : Domaine de L'Ancienne Cure

Nom du vin : L'Extase

Millésime : 2011

Appellation : Côtes-de-Bergerac

Couleur : Vin rouge

Cépage : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Malbec

Terroirs : sol argilo-calcaire

Vendanges : manuelles à pleine maturité

Elevage, vinification : tri sur table de tri, macération par pigeage très longue, 1 mois et demi. Après fermentation, mise en barriques neuves avec élevage de 14 à 22 mois

Petit rendement : 25Hl / Hectare

Boire à partir de : 2014

Boire avant : 2025

Ouvrir : 1/2 heure avant

Servir : à 14-15°C

Accords met/vin : à déguster sur des grillades, des viandes rouges, un confit de canard, des fromages...

Il s'agit du plus beau terroir de la propriété. Un travail de grands crus est fait sur ce vin. Il n'est produit que les grandes années. Les quantités peuvent varier de 5 à 20 barriques.

## **Domaine du Jonc Blanc**

Le Jonc Blanc  
24230 Vélines  
Tél/Fax : 05 53 74 18 97

**Sa signature : exprimer le lieu. Le reste n'est qu'accessoire.**



### **Le domaine :**

C'est une très ancienne propriété viticole qui date du 16<sup>ème</sup> siècle.

En 2000, année de l'acquisition par Isabelle CARLES et Franck PASCAL, l'exploitation comptait 12ha de vignes, exclusivement de cépages rouges, plantés à la densité de 5000 pieds/ha, ce qui est assez remarquable en Bergeracois.

Aujourd'hui, le domaine comprend 12ha de rouge et 7ha de blanc qu'ils ont acquis, loués ou plantés depuis 2004.

### **Les terroirs et l'encépagement :**

D'une façon générale, les blancs, issus de Sauvignon et de Sémillon, sont plantés sur des sols plus profonds et plus froids, plutôt argilo-limoneux ou parfois argilo-calcaires disséminés sur le plateau de Vélines.

Les rouges sont plantés, sur des sols très calcaires (blancs) qui donnent leur nom au lieu-dit et de ce fait, au domaine : Le Jonc Blanc. On y trouve 4 unités de sols différentes, bien qu'assez proches.

Dans l'ensemble, le terroir se caractérise par un sol superficiel et pauvre, appelé rendosol. Sa nature et son origine calcaire lui confèrent le qualificatif de rendosol calcique.

La partie sur le calcaire dit « de Castillon » (calcaire lacustre blanc assez dur) est plantée de 2ha de Cabernet Sauvignon et de 4.45ha de Merlot.

Le coteau argilo-calcaire qui donne des vins structurés, plus classiques est planté d'une parcelle de 3ha de Cabernet qui donne la Sauvageonne et participe à l'assemblage de Les Sens du Fruit.

La petite zone de marnes à ostréa – entre les 2 dalles de calcaire – est plantée de 80 ares de Merlot Noir et donne des vins avec une forte minéralité et des sensations crayeuses en bouche.

Le Malbec (1ha40) est réservé au sommet de croupe, planté sur des calcaires « à astéries » - calcaire marin de l'Oligocène inférieur (-30 millions d'années) et donne également des vins très tendus.

### **Culture et vinification : tout d'abord ne pas nuire, ensuite produire autrement.**

La recherche d'un équilibre naturel vivant, donc dynamique est ici l'objectif premier.

L'usage des produits chimiques, engrais et pesticides de synthèse est donc proscrit. Ils privilégient des pratiques « naturelles » telles que les inter-cultures de céréales, engrais verts et bandes fleuries qui attirent et nourrissent des insectes « auxiliaires » qui régulent les « ravageurs » et évitent ainsi les traitements.

L'usage des teintures mères de plantes en pulvérisation, associées à du cuivre et du soufre si nécessaire a pour objectif de renforcer les défenses de la vigne et de la protéger des attaques fongiques.

Dans la lignée de ces pratiques naturelles, au chai, ils privilégient la non intervention. Levures indigènes, peu de soufre, pas d'intrants et le minimum d'interventions : tel est leur crédo. Dans la mesure du possible, pas de collage, pas de filtration, peu de soutirages et le minimum de soufre juste avant la mise en bouteille

### **Bergerac Rouge "Les sens du Fruit" 2011**



LE JONC-BLANC  
Isabelle CARLES & Franck PASCAL  
*Paysans Vignerons*

Domaine : Château Jonc-Blanc  
Nom du vin : Les Sens du Fruit  
Millésime : 2011  
Appellation : Bergerac  
Couleur : Vin rouge  
Cépage : 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot Noir, 15% Malbec  
Terroirs : sols argilo-calcaires (Cabernet Sauvignon), plateau calcaire (Merlot), calcaires à astéries (Malbec)  
Vendanges : « tri négatif » manuels  
Degré en alcool : 13,5 %  
Elevage : supérieur à 24 mois, en cuve sur lies fines, sans soufre  
Boire à partir de : 2014  
Boire avant : 2017  
Ouvrir : 1 heure avant  
Servir : à 14-15°C  
Accords met/vin : A déguster sur une volaille, une viande rouge, des fromages...

## Bergerac Rouge "Classik" 2010



LE JONC-BLANC  
Isabelle CARLES & Franck PASCAL  
*Paysans Vignerons*

Domaine : Château Jonc-Blanc  
Nom du vin : Class Ik  
Millésime : 2010  
Appellation : Bergerac  
Couleur : Vin rouge  
Cépage : 50% Merlot Noir, 50% Cabernet Sauvignon  
Terroirs : plateau calcaire dit « calcaire de Castillon »  
Vendanges : manuelles  
Degré en alcool : 14,5 %  
Elevage : supérieur à 24 mois, en fût de chêne Français (20% environ de fût neuf)  
Boire à partir de : 2015  
Boire avant : 2017  
Ouvrir : 1 heure avant  
Servir : à 14-15°C  
Accords met/vin : à déguster sur des charcuteries, des viandes rouges, des volailles rôties...

## Bergerac Rouge "Cœur de Foudre" 2010



LE JONC-BLANC  
Isabelle CARLES & Franck PASCAL  
*Paysans Vignerons*

Domaine : Château Jonc-Blanc  
Nom du vin : Cour de Foudre  
Millésime : 2010  
Appellation : Bergerac  
Couleur : Vin rouge  
Cépage : 100% Merlot  
Terroirs : parcelle de 2.0 ha sur plateau calcaire dit « calcaire de Castillon »  
Vendanges : « tri négatif » manuels  
Degré en alcool : 14 %  
Elevage : en foudre quasi-centenaire importé de Bourgogne ( Santenay )  
Boire à partir de : 2014  
Boire avant : 2020  
Ouvrir : 1 heure avant  
Servir : à 14-15°C  
Accords met/vin : A déguster sur une volaille, une viande rouge, des fromages...