

Sud-Ouest

Un centinaio di chilometri a est di Bordeaux, la città di Bergerac è situata sulle rive della Dordogna che scorre serpeggiando attraverso le valli di roccia calcarea in una vasta pianura alluvionale.

I vigneti di Bergerac, oltre la piana, sono essenzialmente posizionati sulle colline circostanti che abbracciano una zona per 40 Km da est a ovest e per 30 km nella direzione nord-sud.

A circa 100 chilometri dall'Atlantico, il Bergerac ha un clima oceanico mite e umido con influenze continentali che attenuano gli effetti dovuti all'esposizione.

I molteplici substrati geologici portano ad una grande varietà di suoli. Su questi "terroirs" si dipanano le diverse "appellations" della regione con le loro diversità e tipicità.

Monbazillac è la più celebre delle appellazioni della regione, dove si producono vini dolci utilizzando i vitigni di Sémillon, musa del Sauvignon. Il micro clima, grazie alle nebbie che si dissipano lentamente, permette lo sviluppo delle muffe nobili e un'elevata concentrazione di zuccheri nelle uve. Queste condizioni permettono l'elaborazione di un vino dal colore giallo oro, con un aroma di miele, di frutta candita, pieno e lungo in bocca che per di più può essere conservato a lungo.

Nel **Bergerac** abbiamo una miriade di "appellazioni" per i vini rossi e rosati, così come per i vini bianchi secchi e abboccati. Contigui ai vigneti di Bordeaux in essi si ritrovano gli uvaggi di questa regione e quindi i vini prodotti sono molto vicini come personalità a quelli bordolesi.

I Bergerac bianchi sono vini nervosi, floreali e fruttati al palato, da consumarsi giovani.

I Bergerac rossi sono principalmente a base Merlot e Cabernet Franc, leggeri, morbidi e fruttati anch'essi da bere giovani.

I Bergerac rosé sono pieni di freschezza, aromatici da bersi nell'anno di produzione.

I vini "**Côtes de Bergerac**" rossi sono ben strutturati, con aromi di frutta candita e prugne, e in grado di invecchiare. La percentuale dei diversi vitigni varia da un produttore all'altro, ma la base è in gran parte il Cabernet Sauvignon, che conferisce una bella struttura.

Château les Hauts de Caillevet

Bergerac/Monbazillac

Pomport

20 ha per 85.000 bottiglie prodotte.

Caillevet sta a significare "caillou sur le Vallon" letteralmente il masso sulla Vallata. Proprietà fondata nel 19° secolo è attualmente condotta da Sylvie Chevallier e Marc Ducrocq che si definiscono "artisans – paysans – vigneron" adattati al mondo del 21° secolo. La loro priorità è fare prodotti di qualità salvaguardando l'ambiente.



Bergerac Blanc Fleur de Roche 2011

cl.75

50% Sémillon – 42% Sauvignon – 8% Chenin

Vino dove spiccano gli aromi del Sauvignon completati dalla rotondità del Sémillon. Vivace e minerale in bocca. Ottimo per accompagnare antipasti, crostacei, pesce, carni bianche, formaggi di capra e pecora.



Cotes de Bergerac Rouge Terres Chaudes 2008

cl. 75

53% Merlot – 47% Cabernet Franc

Esplosione di frutti rossi dalle note speziate alla vaniglia, in bocca vivace e fine con leggeri tannini e sentore di liquirizia. Accompagna carni rosse grigliate e formaggi freschi.



Monbazillac Les Brumes 2009

cl. 75

100% Sémillon di vecchie vigne

Monbazillac fruttato con aromi di miele, agrumi, albicocca e ananas. Meravigliosamente equilibrato.

Con la frutta come le fragole, i fichi, il mango, l'ananas e i frutti rossi, con le torte al limone, alle pere e alle mele nonché con i dessert allo zenzero e al cioccolato fondente. Speciale su piatti in agrodolce di stampo esotico, oppure con formaggi dal gusto sapido e deciso quali il Bleu, lo Stilton o il Roquefort.



Monbazillac Grain de Folie 2006

cl. 50

80% Sémillon – 20% Muscadelle

Complesso al naso con sentori di mandarino e ananas. In bocca aromi di frutta candita e di chiodi di garofano ed un finale lungo, lungo.

Ottimo da aperitivo con frutta o con foie gras, con i dessert a base di frutta o i formaggi erborinati.