



NOS BONS ACCORDS AVEC le bergerac rouge

On aime le caractère et le panache de ce rouge qui fait merveille en toutes saisons sur les tables conviviales.

Dans cette partie située au sud et au sud-ouest de la Dordogne, baptisée Périgord pourpre, au pays de l'homme de Cro-Magnon, la vigne est chez elle depuis de nombreux siècles et bergerac a tout naturellement fait partie des premières AOC (Appellation d'origine contrôlée) françaises dès 1936.

MIEUX LE CONNAITRE POUR BIEN LE CHOISIR. Couvrant aujourd'hui plus de 7 000 hectares, l'appellation bergerac produit des vins blancs et des rosés mais également de très jolis rouges tirés du merlot, du cabernet franc, du cabernet sauvignon et du malbec. Des cépages qui lui confèrent une personnalité bien typée Sud-Ouest, de la structure, du fruité, de l'équilibre, ainsi que des arômes de fruits rouges et de baies noires mais aussi de réglisse. Autant de caractéristiques qui varient selon le terroir, le vigneron et l'élevage plus ou moins long, en cuve ou en fût. Les

côtes-de-bergerac rouges sont plus corsés, puissants et complexes.

DE LA BOUTEILLE AU VERRE. Le bergerac rouge, jeune et non boisé, s'apprécie pour son fruité, en toute simplicité, pas trop chaud, soit à 14 °C. Plus âgé et élevé en fût, il est plus charpenté et se déguste à 16 °C, gagnant souvent à être aéré en carafe. La plupart des rouges de Bergerac peuvent vieillir trois à cinq ans, voire beaucoup plus pour certaines cuvées.

MARIAGES SAVOUREUX. Avec son bon équilibre, son fruité et sa structure, le bergerac rouge se prête à bien des mariages : de la simple viande grillée (entrecôtes, brochettes...) jusqu'à des plats plus élaborés, comme le pâté en croûte, le gigot de 7 heures ou le magret de canard. Il se marie aussi avec des plats venus d'ailleurs, tels le couscous et la paella. Il peut aussi accompagner un dessert au chocolat relevé d'une pointe de piment. ●

Séduisant

Issu de vignes dominant la Dordogne et bien ensoleillées, ce rouge bio séduit par sa robe rubis, son nez expressif de fruits rouges et noirs et sa bouche élégante et longue avec des notes de truffe. Un vin idéal avec un filet de bœuf sauce périgueux, une côte de bœuf rôtie ou un carré d'agneau pané aux noix.

Bergerac 2018 bio, Château de la Jaubertie, cuvée Tradition merlot-malbec, 7,90 €, départ cave et sur le site du domaine.

PAR ELISABETH DE MEURVILLE



Petit prix

Ce vin simple et fruité offre des arômes de myrtille et de cassis. Sa bouche gourmande se termine sur une finale fraîche. Cette cuvée bio sera parfaite pour recevoir des amis autour d'un risotto au safran, d'une terrine grand-mère, de grillades à la plancha, d'une entrecôte à la moelle ou encore de tomates farcies. À servir à 14 °C.

Bergerac 2020 bio, Monsieur de Cyrano, Producta Vignobles, 5,70 €, Monoprix.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Élegant

Né dans un très beau château travaillant en biodynamie, un vin réussi, structuré, fruité et charmeur. On aime sa robe profonde, ses arômes de cassis et autres baies noires. Sa bouche ample et fraîche, soyeuse et ronde, aux jolies notes de réglisse, sera parfaite sur des magrets de canard aux cerises ou aux cépes, un faux-filet aux cépes, des aiguillettes de canard ou un rôti de bœuf.

Bergerac 2017 bio, Château Monestier La Tour, Cadran rouge, 10,30 €, départ cave et cavistes.



ADRESSES EN PAGE INDEX