

Article extrait de : Paniers de saisons – Septembre 2022

75 156 lecteurs

Voici ma sélection de vins pour la Foire aux vins 2022 chez Intermarché. Tu trouveras également les accords mets-vins que je privilégierais avec ces vins, et bien sûr le lien vers la recette.



Bergerac : Château Monplaisir 2018.

Les Bergerac AOP sont des vins à majorité Merlot, complété de Cabernet Franc ou Cabernet Sauvignon et du Côt (Malbec),

le cépage emblématique de la région. Comme le terroir est très varié (Argiles, sable, graves), les vins le sont aussi selon les assemblages décidés par les producteurs. On trouve généralement des vins sur le fruit, plutôt souples, que l'on peut servir avec des volailles, des poissons, des légumes et des salades. Mais certains vigneron s'adaptent aux côteaux de la rive gauche de la Dordogne, sur des sols calcaires et argilo-calcaires bien ensoleillés. Il en résulte des vins plus intenses, plus profonds avec un développement de fruits noirs bien murs et de touches de bois et de truffe.

Vin de la sphère de la coopérative [Producta Vignobles](#). Château Monplaisir est une cuvée qui allie 70% de Merlot et 30% de Cabernet Sauvignon. Les raisins proviennent de parcelles certifiées Haute Valeur Environnementale situées au cœur des Côteaux du Bergeracois. Cette cuvée est un Bergerac généreux et souple aux notes de myrtilles et de baies de genièvre. Boisé, il présente une bouche ample et assez corsée. Avec ses notes de noyaux de cerise et de pruneaux, il alterne entre gourmandise et rondeur. Un vin que l'on peut garder 4/5 ans. (5 € chez Intermarché)



Que boire avec un Bergerac? Accord met-vin avec le Château Monplaisir 2018 :

Un vin plaisir, chaleureux, que je verrai bien accompagner l'automne. Un vin d'amoureux aussi, qui se déguste lentement : un verre de vin, un coin de cheminée... Je l'accompagne de plats doudou, avec des notes chaudes, des épices, un peu de tomate confite ou du gibier.

Bordeaux AOC : Château Haut Biraud 2018.

Le Bordelais est immense et présente tellement de différences entre ses différents terroirs, avec tellement de types

d'assemblages, qu'il serait présomptueux de les résumer ici. Nous sommes ici dans l'Entre-Deux-Mers, un terroir situé entre la Garonne au Sud et la Dordogne au Nord, et qui va de l'Estuaire de la Gironde jusqu'aux terroirs du Bergerac et du Duras. C'est dire aussi la variété de vins que l'on peut déguster!

A Faleyras, dans le vignoble de l'Entre-Deux-Mers, Lionel Solans est la 3ème génération de ce domaine créé en 1930. Il fait partie de [Producta Vignobles](#) et cultive ses vignes sur 37 hectares en agriculture bio et durable depuis 2011 . Le Château Haut Biraud est un Bordeaux sur le fruit mûr, au nez de cerise. La robe est rouge rubis. La bouche est structurée, avec déjà une certaine rondeur et de l'ampleur. On est des notes typiques de Bordeaux, le fruité du Merlot, avec une trame sur la fraîcheur. Mais le Cabernet Sauvignon pointe le bout de son nez, déjà, et on sent poindre sous la trame végétale, des épices douces. (5€ chez Intermarché)

Que boire avec un Bordeaux AOC? Accords met-vin avec le Château Haut Biraud 2018 :

C'est un vin parfait pour les soirées copains, les apéritifs dînatoires, les barbecues ou les plats de grandes tablées. Planche apéritif dînatoire charcuterie et fromage