



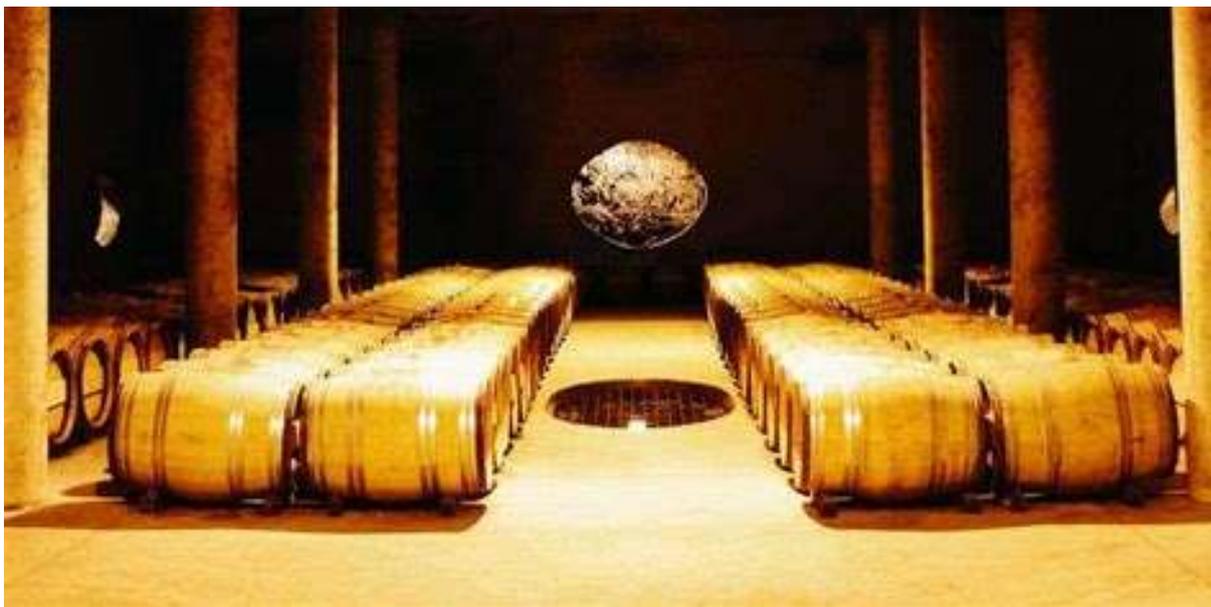
Compte rendu soirée Bergerac Les Verdots 07 juin 2024

23 participants pour cette soirée printanière

Nous connaissons ce vignoble et nous lui avons rendu visite à deux reprises en 2004 et en 2011 et une soirée lui avait été consacrée en 2007. Désormais, ce vignoble a été acheté par un investisseur islandais (M. Weissman) et le vignoble est tenu par Mme Lise Sadirac. Auparavant, elle tenait un vignoble bio en Corbières dans le Languedoc. Elle est très professionnelle et mène ce vignoble avec passion et rigueur scientifique. **Un grand merci à Madame Sadirac qui a fait le déplacement pour nous. Elle a animé la soirée avec un remarquable dynamisme ; son discours est limpide et précis et ses talents de vigneronne incontestables.**



Le vignoble les Verdots se situe au sud de l'appellation, non loin de Monbazillac. Le terroir est au bord d'un plateau calcaire qui constitue une véritable mille-feuille, support de micro-parcelles. Ce vignoble s'étend sur 30 hectares et les vins sont gardés dans une cave souterraine ou coule un ruisseau. Ce fait exceptionnel maintient un degré hygrométrique optimal.



Le choix d'être en agriculture raisonnée est lié au climat souvent humide qui rend très risqué la culture en bio. Ainsi, le printemps 2024 a d'emblée anéanti la récolte des vignobles en bio par une attaque massive de mildiou.

Les vendanges se font la nuit pour les blancs et le rosé. L'encépagement des blancs associe le sauvignon blanc, le sauvignon gris, le sémillon et la muscadelle. La tendance est d'augmenter la proportion de sauvignon gris pour ses qualités aromatiques malgré les difficultés liées à sa fragilité. La muscadelle est introduite dans les vins en faible proportion en augmentant la complexité des vins. Le cabernet franc est également favorisé (cépages d'origine bordelaise en sélection massale) et des essais d'introduction de cépages espagnols sont tentés. Contrairement à ce qui se fait à Gaillac, les essais d'adaptation de l'encépagement se font de façon individuelle sans action collective de l'appellation.

Certaines vignes de rouge ont plus de cent ans. L'éraflage des raisins rouge est une étape essentielle qui est réalisé par une machine haut de gamme. Les raisins sont alors introduits directement dans les barriques et le roulage périodique (deux fois par semaine) évite le pigeage et le pompage.

La vinification se fait de façon parcellaire et l'assemblage des vins est décidé par les caractéristiques jugées pendant la dégustation régulière des plus de 200 barriques. Les cuves sont tronconiques dont on sait que cette forme permet une meilleure extraction.

Clos des Verdots rosé 2023

Malbec 80%, Cabernet sauvignon 20% sur des terroirs plus profonds. Le merlot a été abandonné.

Très sur le fruit (framboise) avec de la fraîcheur sans acidité.

♥♥ Clos des Verdots blanc 2022

Sauvignon blanc en majorité, sauvignon gris 30% et sémillon

Nez sur le fruit blanc. En bouche, vin fruité avec des notes d'agrumes sans perception d'acidité.

♥♥♥ Château Les Tours des Verdots blanc 2022

61% Sauvignon Blanc, 13% Sauvignon Gris, 17% Sémillon et 9% Muscadelle issus d'une récolte manuelle. La moitié des vins sont élevés en barrique

Le nez est sur la pêche avec en bouche des notes d'agrumes pour un vin bien aromatique. Final avec un peu d'amertume.

Belle alliance avec l'entrée : Melon charentais, sirop au basilic, caillé de chèvre du père Fabre, pignons de pins.

♥♥ Grand vin « Les Verdots » blanc 2022

60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 15% Sémillon et 5% Muscadelle, issus des plus vieilles vignes. Tri sévère, élevage sur lies en barrique neuve pendant 12 mois. Le choix des barriques et surtout de la chauffe est essentiel si on veut que le vin ne soit pas trop marqué par le bois

La dégustation est difficile pour ce vin jeune qui aurait bénéficié à être carafé. Après ouverture, ce vin se révèle très complexe avec des notes fruitées (pêche et fruit exotique). Belle longueur soutenue par des notes boisées.

♥♥♥ Château Les Tours des Verdots rouge 2021

Majorité de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. Vinification en fûts préalablement utilisés pour le grand vin pendant 18 mois. Belle réussite pour ce millésime difficile.

Très sur le fruit noir ; la bouche est ample et les tanins bien intégrés. Notes poivrées

Belle alliance sur le Suprême de pintade fermière cuit au sautoir, citron confit, taboulé de petit épeautre aux herbes et fruits secs

♥♥♥ Grand vin « Les Verdots » rouge 2021

80% Merlot et 20% cabernet sauvignon. Pas de cabernet franc pour ce millésime exceptionnellement. Terroir spécifique planté de vieilles vignes. Elevage en barrique neuve.

Nez sur le cassis et vin intense et équilibré. Très belle longueur qui se révèle au cours de la dégustation. Vin de garde par excellence.

♥♥♥ Clos des Verdots « Bacchus » moelleux 2017

Sémillon et Muscadelle récoltés par trois tris. Excellent millésime avec un botrytis qui s'est bien développé (2/3 de la récolte). Elevage en cuve. 95 g de sucre résiduel.

Robe dorée. Sur le fruit avec des notes de poire. En bouche, fruits confits et noisette. Ce vin est certes très aromatique mais il n'est pas lourd et le fort taux de sucre n'est pas perçu lors de la dégustation.

Très belle alliance avec le Sabayon glacé aux framboises, éclats de meringue.