

SPÉCIAL VINS SUD-OUEST

# Côtes-de-bergerac, le luxe



# bon marché



## Pierre Sadoux Château Court-les-Mûts

« On n'est jamais  
déconnecté »

« On vit dans un monde de spécialistes, et des métiers où on peut toucher à tout, c'est de plus en plus rare. J'ai toujours trouvé passionnant ce métier qui va de la chimie à la pédologie en passant par le commerce, très transversal, mais avec ce cœur sensoriel qui nous rattache à la nature, on n'est jamais déconnecté. On a le temps court d'urgence: le relevage, l'ébourgeonnage. Un temps un peu plus calme en hiver, car la fenêtre des travaux est plus étendue. Le temps long, c'est reconstruire un vignoble. Il faut plus de dix ans et ce sont des choix qu'on ne fait plus après 50 ans. Moi je suis, à 40 ans, dans l'âge de pouvoir disposer, mais cela fait plus de dix ans que je suis là et je commence seulement à savoir, même avec l'expérience du père. Mon père était un des premiers œnologues. Mon grand-père était vigneron et gestionnaire de propriétés en Algérie, il est rentré en 1962 et il voulait y retourner en 1963 pour les vendanges. Personne ne voulait le laisser partir. Il a eu un accident de voiture, s'est cassé le genou, ça lui a peut-être sauvé la vie. Peu de rapatriés d'Algérie ici. Il y a surtout les Italiens venus dans les années 20 et maintenant ce sont les Anglais, plusieurs sont devenus vigneron. C'est une bonne chose pour des petites régions comme chez nous, ça ne peut qu'apporter du dynamisme. C'est encore possible. Le foncier n'est pas très cher. Il y a toujours eu ce roulement. »

MICHEL LABELLE

Des règles très strictes, l'élite des vigneron pèrigourdins, les plus beaux terroirs, notre meilleure dégustation cette année.

PAR JACQUES DUPONT

C'est vrai que côtes-de... ne fait pas rêver. Déjà vu, déjà bu, impression de zinc et verres ballons avec sciure au sol, et tout au bout, discret, Jean-Marie Gourio qui prend des notes pour ses « Brèves de comptoir ». Toute une époque, fort sympathique, certes, mais qui ne déploie pas un imaginaire de grands vins. Il faut donc dépasser les mots et s'en tenir aux faits. La dégustation des côtes-de-bergerac fut celle où nous avons eu le moins de « recalés ». Presque tous étaient plus que bons, raffinés, délicieux, et ceux qui n'ont pas été retenus ne souffraient pour la plupart que d'avoir été prélevés dans les barriques, un peu chahutés car pas encore en bouteille.

Pour interpréter cette réussite, la qualité des millésimes 2014 et 2015 ne suffit pas, car ce furent deux bonnes années ailleurs aussi. Il faut surtout s'imprégner des lieux et de leur histoire. Géographie d'abord: le Périgord, magnifique, touristique, connu pour sa gastronomie, ses manoirs, ses maisons avec des toits joufflus comme des visages de rois Bourbons, des forêts et de l'eau à foison. William Boyd y a installé son lieu d'écriture, tout comme Martin Walker, célèbre journaliste du *Guardian* devenu auteur de polars à succès (surtout en Allemagne, ■■■

### Côtes-de-bergerac Vin rouge

#### Cépages

Merlot, cabernet franc, cabernet-sauvignon, malbec.

#### Millésimes

**2014:** bon millésime tout en rondeur, tanins veloutés et bon aromatique.

**2015:** très bon millésime, riche en tout, même en alcool, mais de la finesse et de la vivacité, bonne garde.

#### Carte du vignoble page 233

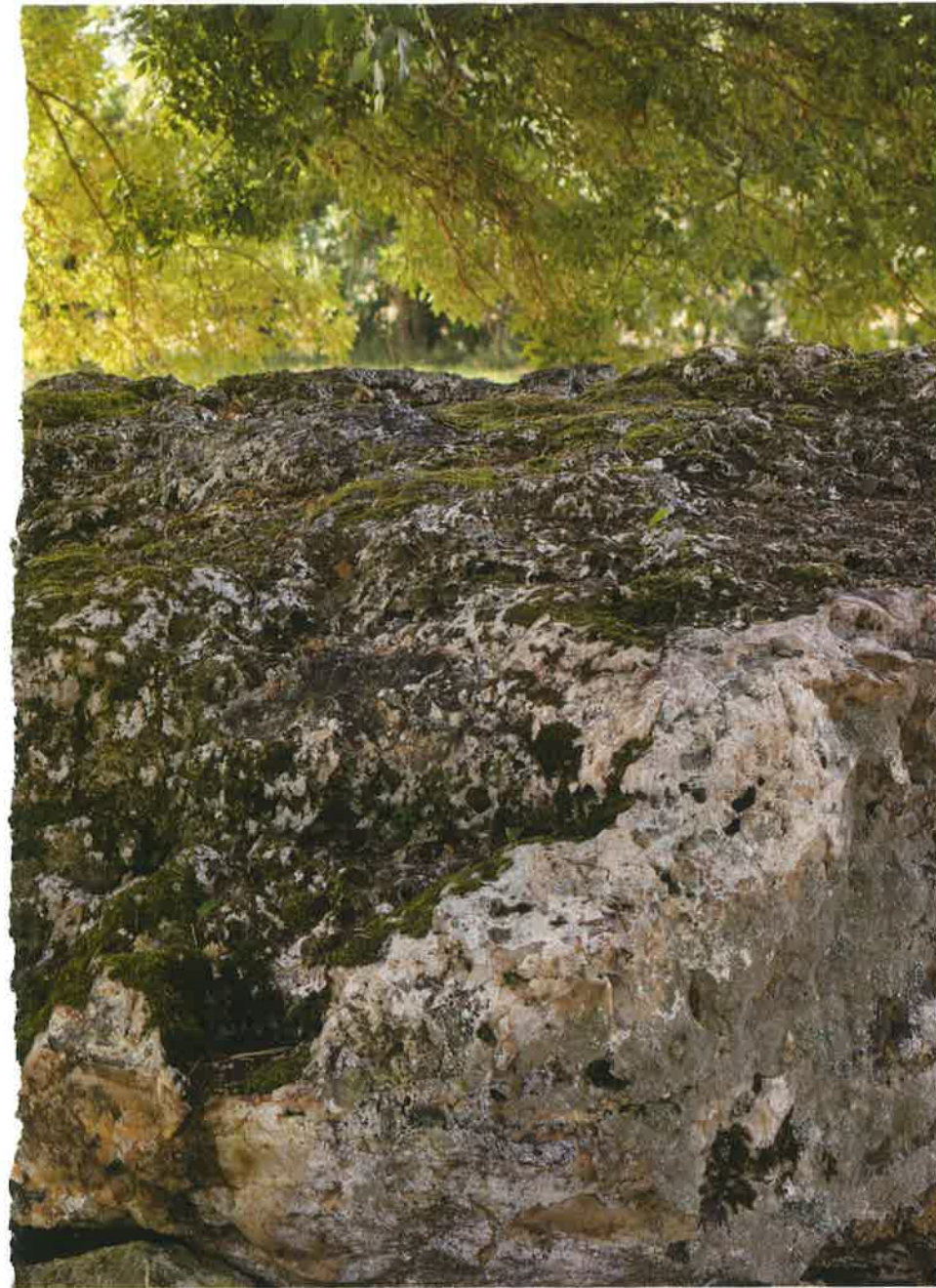


■■■ où on s'arrache ses livres aux personnages inspirés des gens de son village).

Le vin ? Pas très connu, dans l'ombre du voisin Bordeaux qui, en maîtrisant le transport sur la Dordogne, a su parfaitement le contenir dans un rôle de force d'appoint. Autrefois : petites récoltes et on ouvrait les vannes, le bergerac devenait bordeaux en arrivant au port ; grosses récoltes et on bouclait le fleuve, priorité au commerce local. Grandir à l'ombre n'est pas chose facile, les bons jardiniers le savent.

Mais cela donne des ailes aussi. On le voit également ailleurs, les champagnes de l'Aube en compétition avec ceux de la Marne ; les bourgognes de Saône-et-Loire rivalisant avec la Côte-d'Or... A Bergerac, avec les mêmes cépages qu'à Bordeaux, comment démontrer que l'on peut faire différemment, certes, mais aussi bien ? Le duel n'est pas aisé et, pour égaler, il convient de faire mieux, de se surpasser. C'est l'option prise pour les côtes-de-bergerac, surtout depuis quelques années, la révision du décret de

l'appellation – en clair, son règlement intérieur devenu très sévère – et l'arrivée d'une nouvelle génération exigeante qui est passée par des formations de haut niveau et qui a voyagé. Le quadragénaire Pierre Sadoux, de Court-les-Mûts, ingénieur agronome et œnologue, fils de Pierre-Jean Sadoux, l'un des tout premiers œnologues-conseils du Sud-Ouest, en est le parfait témoin : « On voit que les gens changent dans le vignoble, c'est mieux palissé, la replantation s'accélère, avec des densités à l'hectare plus fortes, ■■■



## Yann Vergniaud

Le Clos du Breil

« L'idée, c'est de préserver l'identité de chaque parcelle »

« J'ai fait des études de géologie et de géographie à la fac de Bordeaux et de Poitiers. Bizarrement, je n'ai pas fait d'études sur le vin alors que du vin, on en produit ici depuis quatre générations. Mais grâce à ça je connais un peu les profils du sol. On a restructuré le vignoble. Chaque fois qu'on veut replanter, on fait des fosses et on se fait des cartes. L'idée, c'est de s'adapter au mieux à la parcelle, de préserver l'identité de chacune d'elles. Quel type de vins on veut produire ? Quel objectif ? Quel cépage ? Quand on plante, c'est 0,5 hectare ou au maximum 1 hectare, pour toujours être certain qu'on place le bon cépage aux bons endroits, sur le bon terroir. On a 6 hectares en production mais on en a replanté 12 de cette manière. C'est un très gros investissement, on rame un peu. Mais pour moi, c'est essentiel : avoir une production raisonnable, rationaliser le travail, éviter les passages inutiles et être le plus qualitatif possible. On va refaire le cuvier pour avoir une cuve attribuée à chaque parcelle. On replante peu de merlot, c'est rond, gourmand, mais ça n'a pas le relief du cabernet franc. On s'oriente plutôt malbec, cabernet franc ou cabernet-sauvignon. On plante une parcelle d'un cépage géorgien, le saperavi, qui résiste aux coups de chaud, car on a des endroits très secs. Avec, on fera un vin de France, c'est une expérience. »



Un grand vin mérite un grand bouchon...

*Diam, le liège sans goût de bouchon.*

Diam est le seul bouchon en liège qui offre à la fois une parfaite homogénéité d'une bannille à l'autre et une maîtrise de différents niveaux de perméabilité. Il assure aussi, grâce au procédé Diamant<sup>®</sup>, une incomparable neutralité sensorielle<sup>®</sup>. Ainsi, Diam respecte et préserve l'intégralité des arômes du vin.

DIAM

Le gardien des arômes

© 2011 DIAM. Tous droits réservés. Pour la France, à consommer avec modération.

Diam est une marque déposée de Diamant. Diamant est une marque déposée de Diamant. Diamant est une marque déposée de Diamant.

■■■ *La qualité générale s'en ressent, on pratique l'effeuillage. Le niveau d'exigence de nos générations a changé. De manière générale, il y a des pratiques nouvelles, pour aussi avoir des gammes plus diversifiées.* » D'où l'idée de faire des côtes-de-bergerac une sorte d'ambassadeur des meilleurs terroirs, des meilleurs vigneron, des meilleurs vins. Seulement 5 500 hectolitres produits en 2014 sur 143 hectares, alors que le vignoble de Bergerac en couvre 11 000. Et quelle réussite ! De grands vins, mais, hélas pour eux et tant mieux peut-être pour le consommateur, des prix qui sont loin derrière ceux de certains bordeaux.

**Changement.** Chez les Sadoux, on a décidé par exemple de replanter du malbec : « *Un des premiers choix avec mon père. C'est un boulot de chien, car on doit "cisailier", c'est-à-dire couper dans la grappe. On élimine 60 % sur chaque grappe, mais avant on élimine 60 % des bourgeons. Pour notre cuvée Des pieds et des mains, on va zoner sur les parcelles en goûtant les baies, on ramasse en petites caquettes, on pige à la main et on vinifie en intégral dans les barriques, toujours avec un fort pourcentage de malbec, mais je n'ai pas de règle d'assemblage, c'est selon ce que m'offrent les meilleures parcelles de l'année.* » Même détermination au Clos du Breil, où Yann Vergniaud redécouvre son vignoble en fonction des sols et des sous-sols qu'il découvre en réalisant de profondes fosses et des cartes géologiques. Le changement se lit aussi dans les choix des nouvelles plantations. Le merlot, qui assure rondeur et souplesse mais pas toujours finesse, semble chez ces vignerons moins tendance qu'autrefois. Nos « exigeants » lui préfèrent le malbec et ses saveurs épicées, et surtout le cabernet franc, élégant, en relief, qui donne ce goût de cerise aux vins de Loire (chinon, bourgueil, saumur) et cette structure délicate aux très grands saint-émilion (Cheval-Blanc, Ausone...). Il fait merveille du côté de Montravel, dont les cotéaux prolongent ceux de Saint-Emilion, et sur les calcaires des pentes et des plateaux qui dominent la vallée de la Dordogne ■



**Côtes-de-bergerac, les accords**

Denses et fruités, servis jeunes, ils accompagnent les viandes grillées à la braise comme un magret de canard ou une épaisse côte de porc noir de Bigorre, et tranchent avec le caractère un peu gras d'un confit servi avec des pommes sarladaises. L'âge venant, ils soulignent le moelleux des viandes en sauce, civets ou salmis, et sont parfaits sur la cuisine automnale qui associe petit gibier à plumes, champignons et, pour un accord régional et raffiné, quelques lamelles de truffe noire.

**Sélection sur 38 vins goûtés à l'aveugle** (jusqu'à 10 €)

**2014**

**17 - Château La Robertie**  
Brigitte Soulier  
24240 Rouffignac-de-Sigoulès  
05.53.61.35.44-06.88.49.00.48.  
La Robertie-Haute. Fruits rouges, bien fruité au nez, cerise cuite, bouche ample, généreuse, veloutée, tout en fruit et en rondeur, long, gourmand, droit. 13 €.

**16,5/17 - Château du Bloy**  
Bertrand Lepoittevin-Dubost et Olivier Lambert  
24230 Bonneville  
05.53.22.47.87.  
Bertrand vient du Havre, où il exerçait le métier d'avocat. Changement de vie en 2001, association avec Olivier Lambert et des années de galère. Mais un superbe terroir sur les calcaires de Montravel. Certifié bio.

**16,5/17 - Château du Bloy**  
Bertrand Lepoittevin-Dubost et Olivier Lambert  
24230 Bonneville  
05.53.22.47.87.  
Bertrand vient du Havre, où il exerçait le métier d'avocat. Changement de vie en 2001, association avec Olivier Lambert et des années de galère. Mais un superbe terroir sur les calcaires de Montravel. Certifié bio.

**16 - Château Cluzeau**  
Benoit Gérard  
Le Petit-Cluzeau 24240 Flaugeac  
05.53.24.33.71-06.84.81.04.59.  
L'Empyrée. Fruits rouges, vanille, bouche tendre, élégante, relevée, fraîche. Vin fin, qui demande un peu d'attente mais très savoureux, avec un fruité cerise belle-de-juillet. 14 €.

**16 - Château Court-les-Môts**  
Pierre Sadoux (voir portrait)  
24240 Razac-de-Saussignac  
05.53.27.92.17.  
Fruits rouges, cerise, bouche élégante, fraîche, petits tanins fins, très cerise, délicat, du fond et de la gourmandise, tonique. 9 €.

**16 - Des pieds et des mains.**  
Fruits rouges, épicé, élégant, fin, droit, tanins soyeux. Encore en cuve. Sera mis en bouteille en mars 2017. 27 €.

**16 - Château Ladesvignes**  
Michel Monbouché  
24240 Pomport  
05.53.58.30.67.  
Pétroclore. Vanille, fruits rouges, bouche tendre, élégante, bien fruitée, cerise, boisé bien intégré, finale relevée, tendu, frais, racé. 11 €.

**16 - Château Les Tours-des-Verdets**  
David Fourtout  
Vignoble Les Verdets  
24560 Conne-de-Labarde  
05.53.58.34.31.  
Fruits noirs, épices, réglisse, bouche ronde, épicée, tendue, juteux, frais, gourmand, belle tension, serré. 10 €.

**14,5 - Grand Vin Les Verdets selon David Fourtout.** Nez boisé, bouche large, ample, assez marqué bois, serré, belle matière, tendu, vin de garde, belle bouteille dans deux ans. 20 €.

**15,5/16 - Château Les Hauts-de-Caillevet**  
Sylvie Chevallier et Marc Ducrocq  
24240 Pomport  
05.53.73.92.72.  
Ebène. Réductif, fruits rouges, bonne matière, demande un peu de temps pour se fondre, assez massif à ce stade. Style costaud, de garde. 14,50 €.

**\*15 - Terres chaudes.** Fruits rouges, pêche de vigne, cerise, vanille, bouche très fruitée, tanins doux, pas trop extrait, bien gourmand, très cabernet franc par son fruité style vin de Loire. 9,50 €.

**15,5/16 - Château Monestier La Tour**  
Karl-Friedrich Scheufele  
La Tour 24240 Monestier  
05.53.24.18.43.  
Fruits rouges, bouche fraîche, tendue, belle matière, puissant, dense, épicé, joli fruit rouge, tendu en finale. 13 €.

**\*15,5 - Château Bélingard**  
Laurent de Bosredon et Vianney de Tastes  
24240 Pomport  
05.53.58.28.03.  
Réserve. Boisé, fruits noirs, bouche souple, gourmande, élevage maîtrisé, tanins élégants, joli fruit qui revient en finale. 9,90 €.

**15 - Le Clos du Breil**  
Famille Vergniaud (voir portrait de Yann Vergniaud)  
Le Breil 24560 Saint-Léon-d'Issigeac  
05.53.58.75.55-06.88.74.90.23.  
Expression. Nez vanillé, réglisse, fruits noirs, belle matière, bonne structure, un vin qui demande un peu de garde, bien équilibré et construit. 11,30 €.

**15,5/16 - Château Les Hauts-de-Caillevet**  
Sylvie Chevallier et Marc Ducrocq  
24240 Pomport  
05.53.73.92.72.  
Ebène. Réductif, fruits rouges, bonne matière, demande un peu de temps pour se fondre, assez massif à ce stade. Style costaud, de garde. 14,50 €.

**\*15 - Terres chaudes.** Fruits rouges, pêche de vigne, cerise, vanille, bouche très fruitée, tanins doux, pas trop extrait, bien gourmand, très cabernet franc par son fruité style vin de Loire. 9,50 €.

**15,5/16 - Château Monestier La Tour**  
Karl-Friedrich Scheufele  
La Tour 24240 Monestier  
05.53.24.18.43.  
Fruits rouges, bouche fraîche, tendue, belle matière, puissant, dense, épicé, joli fruit rouge, tendu en finale. 13 €.

**\*15,5 - Château Bélingard**  
Laurent de Bosredon et Vianney de Tastes  
24240 Pomport  
05.53.58.28.03.  
Réserve. Boisé, fruits noirs, bouche souple, gourmande, élevage maîtrisé, tanins élégants, joli fruit qui revient en finale. 9,90 €.

**15 - Le Clos du Breil**  
Famille Vergniaud (voir portrait de Yann Vergniaud)  
Le Breil 24560 Saint-Léon-d'Issigeac  
05.53.58.75.55-06.88.74.90.23.  
L'Odysée. 70 % cabernet franc, 20 % cabernet-sauvignon, 10 % merlot, élevé en cuves. Nez fruits rouges, frais, gourmand, bien fruité, tendu en finale, assez juteux, long, fin. 9,50 €.

**16 - H.G.** 100 % cabernet-sauvignon, élevé en barriques de chêne. Fruits rouges, encore sur des arômes fermentaires, joli fruit, frais et fin, gourmand. 25 €.

**\*16 - Château Montdoyen**  
Jean-Paul Hembise  
Lieu-dit Le Puch  
24240 Mombazillac  
05.53.58.85.85.  
Ainsi soit-il ! Fruits noirs, réglisse, bouche fraîche, cerise, tendue, élégante, fine, serrée en finale, prometteur, très beau fruit. 10 €.

**15 - Château Les Tours-des-Verdets**  
David Fourtout  
Vignoble Les Verdets  
24560 Conne-de-Labarde  
05.53.58.34.31.  
Grand Vin Les Verdets selon David Fourtout. Nez boisé, bouche dense, épicée, tendue, fraîche, serrée, bonne matière. 20 €.

**\*14,5/15 - Château Laroque**  
Olivier Faurichon de La Bardonnie  
941, route de Couin  
24230 Saint-Antoine-de-Breuilh  
06.13.82.08.90.  
Fruits rouges, cerise, framboise, très fruité, rond, tendre, velouté, salade de fruits rouges avec des petits tanins ; une gourmandise. 8 €.

**\*14,5 - Château La Besage**  
Les Vignerons de Sigoulès  
Mescoüles 24240 Sigoulès  
05.53.61.55.00.  
Prestige. Vanille, boisé marqué, bouche souple, gourmande, serré, séchant, joli fruit, assez pur, devrait bien évoluer en bouteille. 7,50 €.

**14 - Château Tour-des-Gendres**  
Famille de Conti  
Les Gendres 24240 Ribagnac  
05.53.57.12.43.  
La Gloire de mon père. Nez un peu boisé, réductif, serré

en finale. La mise en bouteille récente le dessert, mais très bonne matière et joli fruit en finale. 13 €.

**2015**

**17,5 - Château Tour-des-Gendres**  
Famille de Conti  
Les Gendres 24240 Ribagnac  
05.53.57.12.43.  
Derrière le chai. Cerise confite, fruits rouges, bouche soyeuse, très pure, très belle matière, frais, fin, complexe, équilibré, très long en bouche. Pur cabernet franc. 30 €.

**16 - Les Anciens Francs.** Fruits noirs, bouche ronde, opulente, gourmande, tanins moelleux, velouté, large et gourmand. Pur merlot. 30 €.

**15 - La Gloire de mon père.** Fruits rouges, boisé, tanins fins assez soyeux, frais, gourmand, bien fruité. 13 €.

**\*16,5 - Le Clos du Breil**  
Famille Vergniaud (voir portrait de Yann Vergniaud)  
Le Breil 24560 Saint-Léon-d'Issigeac  
05.53.58.75.55-06.88.74.90.23.  
L'Odysée. 70 % cabernet franc, 20 % cabernet-sauvignon, 10 % merlot, élevé en cuves. Nez fruits rouges, frais, gourmand, bien fruité, tendu en finale, assez juteux, long, fin. 9,50 €.

**16 - H.G.** 100 % cabernet-sauvignon, élevé en barriques de chêne. Fruits rouges, encore sur des arômes fermentaires, joli fruit, frais et fin, gourmand. 25 €.

**\*16 - Château Montdoyen**  
Jean-Paul Hembise  
Lieu-dit Le Puch  
24240 Mombazillac  
05.53.58.85.85.  
Ainsi soit-il ! Fruits noirs, réglisse, bouche fraîche, cerise, tendue, élégante, fine, serrée en finale, prometteur, très beau fruit. 10 €.

**15 - Château Les Tours-des-Verdets**  
David Fourtout  
Vignoble Les Verdets  
24560 Conne-de-Labarde  
05.53.58.34.31.  
Grand Vin Les Verdets selon David Fourtout. Nez boisé, bouche dense, épicée, tendue, fraîche, serrée, bonne matière. 20 €.

**\*14,5/15 - Château Laroque**  
Olivier Faurichon de La Bardonnie  
941, route de Couin  
24230 Saint-Antoine-de-Breuilh  
06.13.82.08.90.  
Fruits rouges, cerise, framboise, très fruité, rond, tendre, velouté, salade de fruits rouges avec des petits tanins ; une gourmandise. 8 €.

**\*14,5 - Château La Besage**  
Les Vignerons de Sigoulès  
Mescoüles 24240 Sigoulès  
05.53.61.55.00.  
Prestige. Vanille, boisé marqué, bouche souple, gourmande, serré, séchant, joli fruit, assez pur, devrait bien évoluer en bouteille. 7,50 €.

**14 - Château Tour-des-Gendres**  
Famille de Conti  
Les Gendres 24240 Ribagnac  
05.53.57.12.43.  
La Gloire de mon père. Nez un peu boisé, réductif, serré

en finale. La mise en bouteille récente le dessert, mais très bonne matière et joli fruit en finale. 13 €.