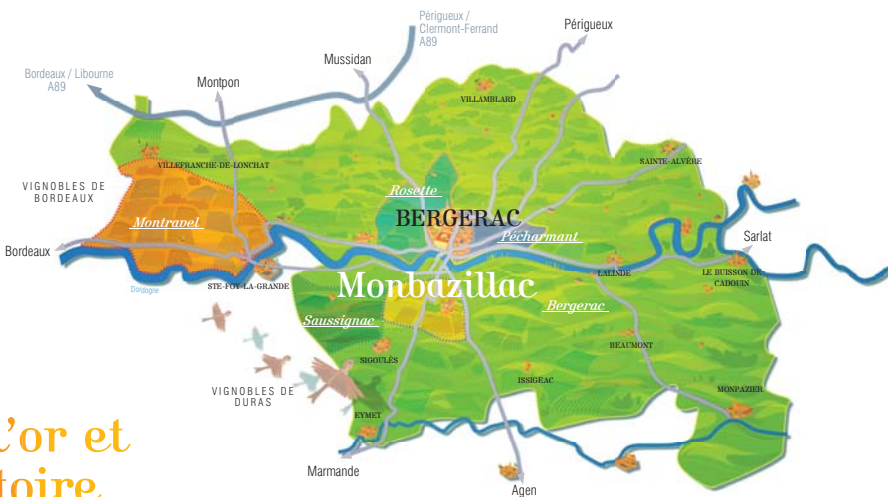


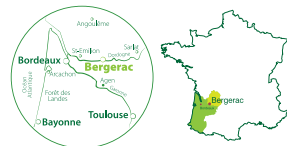
Joyau du Périgord



Vin d'or et d'histoire

Implanté depuis les temps romains, le vignoble de Bergerac fut développé par les moines bénédictins à partir du XI^{ème} siècle. La légende leur attribue la découverte fortuite de la «pourriture noble» : trop occupés ailleurs, les moines auraient délaissé leurs vignes laissant le Botrytis Cinerea s'y développer. Vendangeant malgré tout pour ne pas perdre la récolte,

ils auraient involontairement découvert les vertus de la surmaturation qui est à l'origine du Monbazillac.



Monbazillac, des moments en or.



LES VINS DE
Bergerac

Maison des Vins de Bergerac

Cloître des Récollets - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 63 57 57 - Fax 05 53 63 01 30
e-mail : contact@vins-bergerac.fr - www.vins-bergerac.fr

Conseil Général de la Dordogne



L'Aquitaine, le goût du bonheur



Retrouvez nos produits et nos recettes sur : www.gastronomie.aquitaine.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CREATION : TOSCARA / ILLUSTRATIONS : YANN



MONBAZILLAC
Lumineuse nature

Un Terroir en Nord

Friands accords

Moments en or

Des coteaux privilégiés

Au cœur du vignoble de Bergerac, au sud de la ville de Cyrano, le vignoble de Monbazillac s'étire autour du village éponyme et des quatre communes environnantes : Colombier, Pomport, Rouffignac de Sigoules et Saint-Laurent des Vignes. De terrasses en plateaux argilo-calcaires, ce vignoble de 3 600 ha s'honore d'une particularité surprenante : ses vins liquoreux à la couleur du soleil naissent en majorité sur des coteaux pentus exposés au nord !

Précieuse brume d'automne

Ayant pour décor la rivière Dordogne qui la caresse de ses brumes automnales et matinales, se protégeant des ardeurs trop marquées du soleil, cette côte nord de Monbazillac jouit ainsi d'un précieux micro climat. Dame Nature est généreuse : par cette alternance d'humidité et de chaleur de fin de jour, la naissance de la pourriture noble (le Botrytis Cinerea) est rendue possible. L'alchimie des éléments opère alors son lent travail de concentration des arômes au cœur des baies. L'homme peut intervenir doucement...



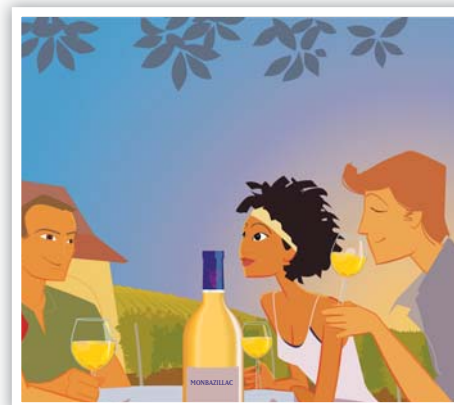
Les Monbazillac se marient avec une étonnante variété de plats, de moments, d'ambiances...

Sémillant Monbazillac

Encore jeunes, les vins de Monbazillac renouvellent l'apéritif avec grâce ! Plaisants, frais, aromatiques, ils s'encanaillent avec des tapas d'un nouveau genre : pique de blanc de poulet sauce roquefort, tartine de Gorgonzola à la poire ou méli-mélo de mangues et magrets de canard en verrine. Et pourquoi pas, simplement, quelques cerneaux de noix, des abricot secs ou des cubes de parmesan à picorer gaiement ?

A table, le Monbazillac adore les plats sucrés / salés et la cuisine exotique qui répondent à ses arômes de fruits miellés, d'ananas, de pêche, d'acacia et de nuances d'agrumes.

Alors, place à l'audace autour de recettes telles que canard à l'orange, joues de porc



caramélisées ou tajines. Pour le dessert, le Monbazillac sait rester simple : salade de pêche, sorbet à la poire, ananas frais, quelques tuiles aux amandes et le tour est joué !

Issus du même Périgord, ces produits magiques renouvellent pourtant l'art du mariage pour une table bien de son temps. Sucette de foie gras en chapelure de pain d'épices, espuma de foie gras aux fruits secs, crème brûlée au foie gras... L'art de la surprise est au rendez-vous ! Côté fromages, Monbazillac et Roquefort font bon ménage. Plus largement, bleus et tous fromages à pâte persillée subliment ce vin d'or.

La puissance aromatique et l'amertume du chocolat créent une superbe harmonie avec la richesse et la concentration d'un Monbazillac. Fondue de fruits au chocolat noir, fondant choco-noisette ou tout simplement une onctueuse glace cacao parsemée de zestes d'orange confite et le bonheur s'invite à table...

Monbazillac mature

Le temps fait évoluer les arômes et la couleur des Monbazillac. De même, les millésimes et les vigneron impriment leurs personnalités et font éclore des vins aux subtilités multiples. Ainsi, le Monbazillac demeure aussi le vin synonyme de moments d'exception et de mets prestigieux : l'étincelle qui fera briller l'instant !

Servir un Monbazillac sur le foie gras demeure un incontournable.



Un travail d'Orfèvre

Peut-on encore parler de vendanges quand la récolte, par tris successifs au gré du temps et de l'évolution des baies, se fait à la main, grains par grains, sur plusieurs semaines ? Dans ce Périgord, berceau de la Préhistoire, le vigneron redevient simple cueilleur de fruits, trésors en devenir. Ainsi, baies de Sauvignon, Sémillon et Muscadelle rejoignent le chai pour créer de leur assemblage et du soin méticuleux, le lumineux Monbazillac, nectar liquoreux au subtil équilibre.