

Bonjour vous !
 Non, vous ne rêvez pas, c'est bien moi, Roxane, qui vous interpelle. Vous souhaitez découvrir les Vins de Bergerac, n'est-ce pas ? Il se trouve que Bergerac et moi... Enfin, bref, c'est une très longue histoire et, du coup, je connais tout de ce fabuleux pays ! Alors, je vous propose de vous initier, d'accord ?...
 Ok, alors, suivez le guide !
 Un brin d'histoire s'impose tout d'abord.
 Savez-vous que les Vins de Bergerac, depuis plus de 2 000 ans, ont régaler tour à tour Gaulois et Romains, et même inspiré Cyrano ? Une sacrée personnalité, bâtie au fil des siècles, à découvrir sans plus tarder !

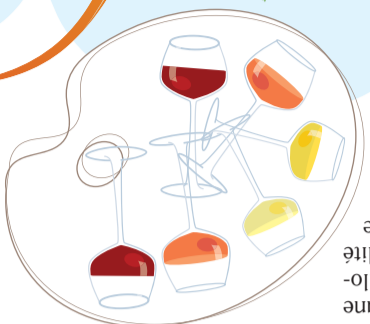
LES VINS DE
Bergerac



Notre nature
 a du Panache !

Un pays qui cultive
 l'art des bons
 moments

Les petits bonheurs du quotidien, c'est tout Bergerac, ça ! Pour ma part, j'adore !
 S'offrir des fleurs au marché, passer voir une amie à l'improvisiste, écouter du jazz au cloître des Récollets, feuilleter un magazine au soleil... Ah, que la vraie vie est simple quand on veut ! Comme les vins de Bergerac en somme : aussi à l'aise en pique-nique qu'en dîner resto, en apéro copains qu'en repas de famille ! Le reste : toujours facile de leur associer un plat, presque incroyable : il y en a vraiment pour tous les goûts !

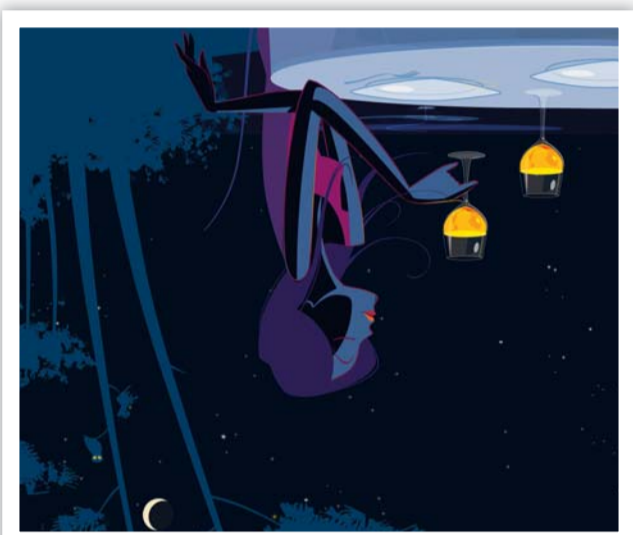


Pays de rêve,
 pour vignerons inspirés

- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Muscadelle
- Sauvignon
- Sémillon

Et, plus qu'ailleurs sans doute, mes amis vignerons sont passionnés et motivés pour « faire parler la terre » de belle façon. En effet, comment ne pas être sensible aux charmes de l'endroit : 12 800 hectares de vignoble en coteaux à donner le vertige, de plaines calmes et de recuits secrets. Là, « au milieu coule une rivière » aussi. C'est la Dordogne, alanguie mais si riche de vie, qui nous relie à de prestigieux voisins : le Périgord noir et Sarlat en amont, le Libournais et Saint-Émilion en aval. Ainsi, l'inspiration naît aux quelques 1150 vignerons du bergeracois, jouant d'une mosaïque de terroirs argilo-calcaires et graveleux de qualité comme d'une partition musicale et des cépages comme d'une palette de couleurs...

Vins de plaisir
 et de terroir, tout le
 monde est servi !



13 appellations
 Un monde de vins
 à découvrir



Vins de plaisir
 de Bergerac

- BERGERAC ROUGE
- BERGERAC ROSÉ
- BERGERAC SEC
- CÔTES DE BERGERAC BLANC

Vins de terroir
 de Bergerac

- CÔTES DE BERGERAC ROUGE
- MONTRAVEL ROUGE
- PÉCHARMANT
- BERGERAC SEC
- MONTRAVEL BLANC SEC
- CÔTES DE MONTRAVEL
- HAUT-MONTRAVEL
- ROSETTE
- MONBAZILLAC
- SAUSSIGNAC

Maison des Vins de Bergerac

Place Cayla - 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

Création Tescara - Illustrations : Yann

Le coin de
 l'amateur

Oh, oh... Je crois avoir reconnu en vous l'amateur passionné... Ne bougez pas, j'ai ce qu'il vous faut : Côtes de Bergerac, Pécharmant et Montravel feront mouche !

Un grand restaurant où l'on s'offre une soirée à deux, une fête de famille gourmande où l'on met les petits plats dans les grands ? Ces trois appellations de grands vins rouges sont au rendez-vous pour composer de délicieux duos avec les viandes rôties, magrets, gibiers et fromages. Avec leur robe sombre et dense, leurs saveurs intenses de fruits très murs et leur charme puissant, ces vins atteignent leur plénitude à partir de six ans, mais peuvent se garder jusqu'à quinze ans. Vous m'en direz des nouvelles !...

Et n'oubliez pas les vins blancs, secs ou doux, issus des meilleurs terroirs, qui rendront tous vos moments inoubliables.

monbazillac
 pécharmant
 montravel

Et si vous passiez
 nous dire
 bonjour ?



N'auriez-vous pas comme une envie de vacances ? Loin de la ville et du bruit, de la routine et du stress ?...

Une pause au grand air, des réveils aux chants des oiseaux, un zeste de sport, un brin de culture, des baignades et de belles rencontres : voici le planning chargé que je vous propose !

Pour cela, pas besoin de partir loin : le Périgord Pourpre et la Route des Vins de Bergerac sont là. Côté logement, mes amis les viticulteurs rivalisent : chambres d'hôtes de charme, gîtes pratiques & accueillants, aires de camping-car, le tout les pieds dans le vignoble et les yeux sur l'horizon.

Passage obligé de votre venue en Bergeracois : la Maison des Vins, dans le vieux Bergerac, au sein du magnifique Cloître des Récollets. Croyez-moi, vous en aurez plein les yeux et les papilles !

• Maison des Vins à Bergerac :

- Visite Exposition «Le Vin est voyage».
- Dégustation des vins de Bergerac.
- Initiation à la dégustation.

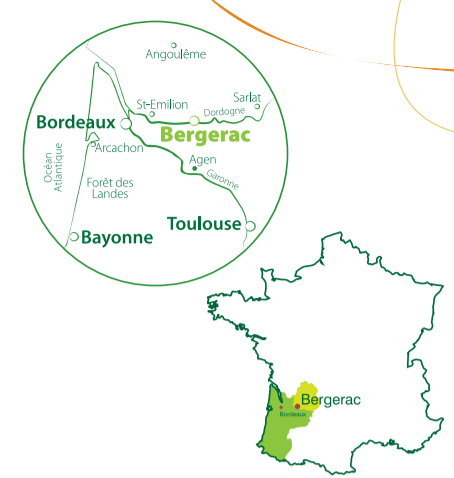
• Route des Vins de Bergerac :

- Découverte de plus de 130 vignerons et caves.
- Visite de chais.
- Dégustation et vente.
- Escapades viticoles.

Ils sont tous nés d'un petit coin de paradis !

LES VINS DE Bergerac

LES VINS DE



Bordeaux / Libourne
A89

Périgueux /
Clermont-Ferrand
A89

Périgueux

VIGNOBLES DE
BORDEAUX

Bordeaux

Dordogne

Montpon

Mussidan

VILLAMBLARD

SAINTE-ALVÈRE

VILLEFRANCHE-DE-LONCHAT

Rosette

BERGERAC

Pécharmant

Sarlat

LALINDE

LE BUISSON DE
CADOUIN

Monbazillac

Bergerac

BEAUMONT

Saussignac

SIGOULÈS

ISSIGEAC

MONPAZIER

VIGNOBLES DE
DURAS

EYMET

Marmande

- Bergerac**
- Bergerac rouge
 - Bergerac sec
 - Bergerac rosé
 - Côtes de Bergerac rouge
 - Côtes de Bergerac blanc

- Montravel**
- Montravel
 - Montravel rouge
 - Côtes de Montravel
 - Haut-Montravel

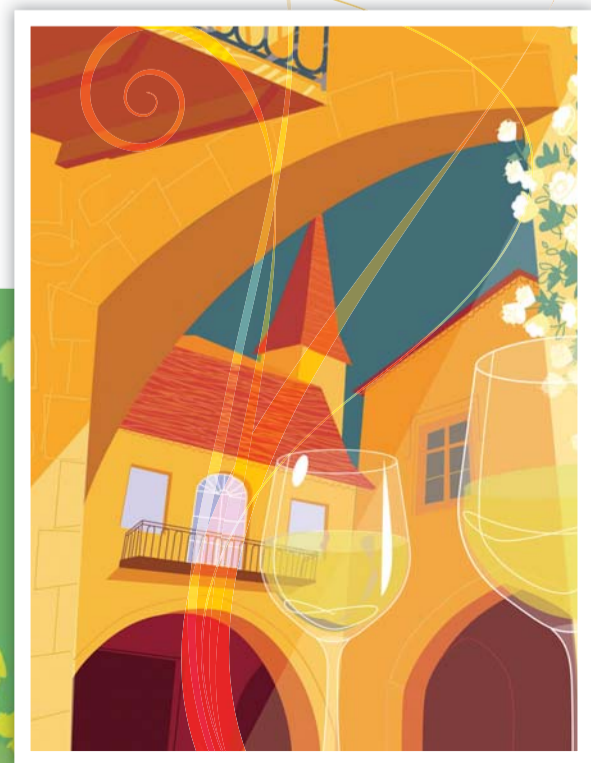
- Rosette**
- Monbazillac**
- Saussignac**

- Pécharmant**

Cépages des vins rouges :
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Cépages de vins blancs :
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Bergerac montravel saussignac
monbazillac
haut montravel
rosette pécharmant
côtes de montravel



Rien de plus facile que de choisir un vin de Bergerac !
5 catégories regroupent les 13 appellations : les couleurs et les styles s'y épanouissent en variété.
Suivez Roxane !

Rouges : Bergerac, Côtes de Bergerac, Montravel, Pécharmant.

Une soirée improvisée entre amis, un repas sur le pouce devant un grand film ? Les Vins de Bergerac rouges sont bien sûr au générique, avec leur caractère expressif et leurs saveurs croquantes de fruits rouges. Elaborés à partir des trois cépages traditionnels du Bergerac, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, les Bergerac rouges sont d'un abord très facile et s'adaptent à tous les épisodes du repas, fromages et desserts compris.

Rosé : Bergerac rosé.

La douceur d'une soirée qui invite à prendre l'apéritif dans le jardin, un dimanche ensoleillé qui décide de sortir le barbecue ? Quand la belle saison pointe le bout de son nez, les Bergerac rosés s'épanouissent dans les verres. Des saveurs de framboise et de fraise des bois, une grande fraîcheur aromatique, voilà qui en fait de parfaits partenaires de la cuisine estivale. Avec les tapas, grillades, terrines ou gratins, les Bergerac rosés montrent tout leur brio et leur fantaisie.



Blancs secs : Bergerac, Montravel.

Une escapade en bord de mer pour respirer les embruns ou une envie d'inviter l'océan à sa table ? C'est le moment pour les Bergerac blancs secs se révéler de parfaits compagnons des poissons, coquillages et crustacés. Et leur vivacité fait merveille face à la puissance iodée et salée des huîtres, des poissons grillés ou des plateaux de fruits de mer. À essayer aussi en accompagnement de fromages.

Liquoreux : Monbazillac, Saussignac.

Une invitation chez des amis ? Changez vos habitudes, oubliez les fleurs, offrez un bouquet de saveurs : miel, fruits confits, douceurs exotiques... Un apéritif de fête ? Soyez grand prince : servez de l'or ! L'éternel Monbazillac ou le surprenant Saussignac, vins liquoreux par excellence, feront mouche, seuls et fiers, majestueux en somme, ou accompagnés de tapas gourmandes : sucettes de foie gras en chapelure de pain d'épice, madeleines au roquefort et raisins secs... Pour s'en régaler, point besoin d'attendre le Réveillon : jouer à la grande fête le samedi soir avec bougies et musique lounge, cela fait partie des plaisirs à inscrire sur la liste des bonheurs faciles !

Mœlleux : Côtes de Bergerac Blanc, Côtes de Montravel, Haut Montravel, Rosette.

Les fruits de l'été sont mûrs et vous projetez d'en composer des desserts colorés et gourmands ? Les grands vins mœlleux de Bergerac vont pouvoir déployer tous leurs charmes en accompagnement de vos salades et fruits, charlottes et clafoutis. Après avoir fait la part belle à l'apéritif, les Côtes de Montravel, Haut Montravel et Rosette mettront en majesté par leurs expressions suaves et raffinées toutes les variétés de pâtisseries, les chocolats, ainsi que les plats de viandes blanches.