

Les Dégustations

Bergerac s'émancipe de Bordeaux

90/100 **CHÂTEAU** **MOULIN CARESSE**

Montravel

Magie d'Automne 2018

Une justesse dans les amers donne à ce vin toute la fraîcheur désirée. Le fruit est là, celui des sauvignons gris et blanc issus du terroir complexe du plateau de Montravel.

La fine douceur du fruit vient tendre la structure sur une touche de pêche blanche. Le tout est enrobé par

un élevage sensible et précis.
8,49 € // Bouteilles/an : 15 000

90/100 **CHÂTEAU** **MONESTIER LA TOUR**

Bergerac Cadran 2019

La rondeur ajustée à une délicate tension apporte du tonus à l'ensemble. Une pointe de verdeur en bouche esquisse une finale sur la fraîcheur. Sapide et digeste, le vin se sert en toutes occasions.

10,30 € // Bouteilles/an : 9 000

90/100 **CHÂTEAU** **HAUT-BERNASSE**

Bergerac Arcane 2019

Sur les sols argilo-limoneux de Monbazillac, Arcane est un assemblage de sauvignons gris et blanc, de muscadelle et de sémillon. Ce carré d'as offre au vin une dimension sapide et profonde tout en restant dans l'énergie minérale de son sol.

18 € // Bouteilles/an : 1200

89/100 **CHÂTEAU THÉNAC**

Bergerac 2019

Une petite pointe variétale dans le déroulé d'un bouquet sur les fleurs, la touche d'acacia fine, avec une pointe de muguet signe d'un printemps qui s'annonce. Le palais construit autour du sémillon se dresse à la verticale et finit sur une touche de fruit et une pointe d'amertume qui relève la finale du vin.

15,80 € // Bouteilles/an : 3 000

89/100 **CHÂTEAU LES DONATS**

Bergerac Panache 2019

C'est un blanc tout en délicates nuances. Les parfums à peine voilés sont délicats, mais vibrants. Le palais sobre et énergique sur un fruit simple se goûte pour la finesse de son assemblage sauvignon gris et blanc. De sa fermentation en cuves ovoïdes et foudres, le vin prend cette délicatesse radieuse et cette finale salivante.

18 € // Bouteilles/an : 1500

89/100 **LA GRANDE MAISON**

Bergerac Cuvée la Tour 2019

Franchise croquante du nez et délicatesse des arômes tendus vers un fruit frais et franc. Avec une touche de pomme verte, le gras de la vinification sur lie

Magie d'Automne du château Moulin Caresse: un blanc à l'élevage sensible.



D.R.

donne du volume et le sol particulier de Monbazillac apporte à ce vin tout le tonus espéré.

14,50 € // Bouteilles/an : 2 000

88/100 **CHÂTEAU BÉLINGARD**

Bergerac Réserve 2019

Un blanc sur la richesse, plus profond que vif, mais doté dans la finale de beaux amers qui rendent au vin toute la fraîcheur attendue. Un peu trop travaillé sur les lies, le blanc s'installe dans une rondeur facile et savoureuse.

10,90 € // Bouteilles/an : 7500

88/100 **DOMAINE** **MOULIN GARREAU**

Montravel Le Blanc de Moulin Garreau 2019

Tutti fruité pour ce blanc simple mais gaillard, à la bouche tonique et à la finale précise. Une vinification légère en cuves béton et un élevage sur lies fines lui confèrent son caractère élégant, élancé, au tonus qui se précise en finale.

8 € // Bouteilles/an : 6 000

Château Lestignac et Le Jonc Blanc Ils ont planté le drapeau noir au cœur de l'appellation



Au Jonc Blanc, les rebelles Isabelle Carles et Franck Pascal signent des vins rafraîchissants et d'une grande densité.

Comment parler de Bergerac et de son rayonnement sans évoquer deux domaines emblématiques de la région : château Lestignac et Le Jonc Blanc. Deux noms qui sonnent aujourd'hui dans l'appellation comme ceux de deux parias depuis qu'ils ont choisi d'arborer la dénomination Vin de France. N'oublions pas qu'ils ont contribué à la réputation de ce vignoble et élaborent parmi les meilleurs vins de la région. À Lestignac, Mathias et Camille Marquet mettent en valeur le terroir de Sigoulès avec leurs beaux merlots cultivés en biodynamie. Racigas (92/100, 30 €) est l'une des cuvées phares de ce coin du Sud-Ouest. Nous aimons sa profondeur et sa fraîcheur, son tanin droit et affûté. Au Jonc Blanc, Franck Pascal a tourné le dos à l'appellation il y a une dizaine d'années. Abstraction faite de dérives "nature" qui entachent la précision de certains millésimes, ce franc-tireur, adepte de la biodynamie, propose des vins d'une grande densité, au pouvoir rafraîchissant et aux contours singuliers, tel Racine 2016 (91/100, 14 € // Bouteilles/an : 5 000). K. V.