

Morceaux choisis

La dégustation anonyme réalisée dans les locaux du C.I.V.R.B. a porté sur 47 échantillons, majoritairement issus des millésimes 2002 et 2003. En raison du nombre important et représentatif des vins présentés, le niveau de la sélection

proposée ci-après est particulièrement relevé. Pour autant, les deux styles Pécharmant évoqués précédemment sont bien représentés ce qui laisse à chacun le choix. Je soulignerai que les cuvées retenues offrent des prix tout à

fait en phase avec leur qualité.

(M : merlot, C.S. : cabernet sauvignon, C.F. cabernet franc, Ma : malbec)

C.I.V.R.B. : Conseil Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac

Château Les Farcies du Pech' 2003

(C.S. : 40 %, M : 30 %, C.F. : 30 %)

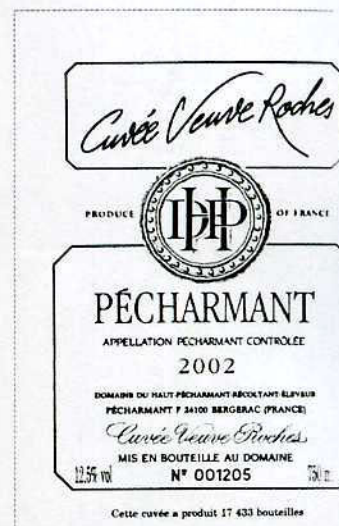
Ce vin gourmand plein d'amabilité est élaboré par Serge Dubard. Robe rubis de concentration moyenne, arômes francs et agréables, très fondus, les choses s'annoncent bien. Rondeur et élégance avec en toile de fond la richesse du millésime, chair pulpeuse et travaillée, rétro-olfaction sur le fruit à noyaux, voilà qui plaira à un large panel de consommateurs. 7,90 €* - Tél. 05 53 82 48 31



Domaine du Haut-Pécharmant «Cuvée Veuve Roches» 2002

(C.S. : 60 %, M : 20 %, C.F. : 10 %, Ma : 10 %)

Situé sur un des plus beaux terroirs de Pécharmant, le domaine dirigé par Didier Roches (voir TM n° 64) est un modèle historique du genre. L'élevage long (trois ans) sied à cette cuvée tactile, ample et concentrée. La robe profonde arbore une teinte rubis du plus bel effet. Le bouquet distingué et complexe s'ouvre sur un ensemble dominé par la maturité du fruit (prune), la minéralité du terroir et la finesse de l'élevage. Bref, les narines sont à la fête. Et les papilles aussi : attaque volumineuse, tanins abondants et enrobés, beaucoup de mâche, longue saveur montante. Beau vin profond, dimensionné, au style affirmé et de garde. 8 €* - Tél. 05 53 57 29 50



Domaine La Métairie 2002

(M : 60 %, C.S. : 20 %, C.F. : 20 %)

Antoine Alard dirige ce domaine. Robe fraîche et vive, grenat profond. Le bouquet se forme et développe de plaisants effluves de fruits noirs où le merlot domine. Une note giboyeuse accompagne des évocations minérales de terroir, de fruits compotés. L'élevage est parfaitement intégré. L'aération lui est salutaire. Le style du vin penche vers la structure, la fermeté, tempéré par un bon enrobage des tanins.

Tout cela est bien équilibré, long et manifestement capable de bien évoluer. Un vin solide, franc à encaver quelques années. 9 €* - Tél. 05 53 57 30 43



Château Corbiac 2003

(M : 60 %, C.F. : 15 %, C.S. : 15 %, Ma : 10 %)

Ce domaine familial appartenant à la famille de Corbiac depuis 1587 présente ici un vin sombre et riche, à la fois pulpeux dans sa texture et d'excellente tenue. Les arômes expressifs évoquent la prune bien mûre, la crème de fruits noirs et le café moulu. Tout un programme de qualité qui se confirme en bouche. Sur fond volumineux et corsé, rafraîchi par une acidité salutaire, il s'avère charnu et persistant. On peut déjà le déguster ou le laisser quelques années en cave sans souci. 9 €* - Tél. 05 53 57 20 75



Château de Tiregand «Clos Montalbanie» 2004

M : 35 %, C.F. : 35 %, C.S. : 20 %, Ma : 10 %

Propriété du président de l'AOC Pécharmant, François-Xavier de Saint-Exupéry, le Château de Tiregand est un bel édifice du XVIII^e siècle et ses vins font référence. J'aurais aussi bien pu mettre en avant la cuvée 2002 concentrée, minérale et distinguée, mais j'ai préféré évoquer celle-ci récente et très nature (pas d'élevage en barriques), issue des vignes les plus jeunes du domaine. Tout ici est rondeur. Les arômes sont fondus, le fruit est rehaussé d'une pointe végétale sans verdeur. La bouche est souple en attaque, puis relayée par une structure enrobée et une finale savoureuse. À déguster quand on veut. 5,90 €* - Tél. 05 53 23 21 08

*Prix TTC départ cave

