Bergerac Blanc, Château des Eyssards



Le Château des Eyssards est un domaine de 48 hectares, situé en Dordogne à la frontière de la Gironde, juste à 4 km au sud de Saussignac. Pascal et sa fille Flavier Cuisset se remettent en question à chaque millésime tant dans les vignes qu'au chais de vinification, il faut s'adapter entre modernité et tradition pour obtenir un vin parfait.

Origine: Le vignoble de Bergerac s'épanouit sur des sols argileux, calcaires et argilo-calcaires, avec une densité de plantation variant entre 5 000 et 6 000 pieds par hectare. Situé sur des coteaux à environ 150 mètres d'altitude, ce terroir bénéficie de conditions naturelles idéales. La culture y est raisonnée, privilégiant une fertilisation exclusivement organique, qui permet de préserver et d'enrichir la vie des sols. Cette approche favorise l'expression authentique des caractéristiques uniques de ce vignoble.

Encépagement: 85% sauvignon blanc & 15% sémillon

Vinification: La récolte est effectuée à différents stades de maturité selon les parcelles, ce qui permet de produire des vins d'une grande complexité aromatique. Chaque millésime est unique, et chaque parcelle atteint son apogée à des moments différents. La décision de vendanger repose uniquement sur l'analyse sensorielle : la dégustation des baies de raisin. La vendange est mécanique et réalisée de nuit, quand il fait plus frais. Cette méthode protège les raisins de l'oxydation. Après éraflage, une macération pelliculaire de 24 à 50 heures est effectuée, la durée étant à nouveau déterminée par la dégustation. Le pressurage pneumatique, doux permet de ne retenir que le meilleur du fruit. On débourbe ensuite on soutirés et stabilisons les jus à froid pendant 8 à 16 jours. La fermentation se déroule ensuite en cuves inox thermorégulées, à 18°C. Enfin, les vins sont élevés sur lies fines, brassées à une fréquence dictée, là encore, par la dégustation, jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation: Un très bel assemblage très bordelais (sauvignon et sémillon) pour ce vin joliment fruité avec des arômes de pomme, d'agrumes et une fine touche épicée.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif, avec des fruits de mer et des poissons grillés.

- Huîtres
- Moules marinières
- Oursins
- ...