Côtes de Bergerac Moelleux, Château des Eyssards



L'appellation Côtes de Bergerac Moelleux est devenue officiellement Cotes de Bergerac mais il reste légèrement moelleux avec 40 g/l de sucres naturels. Ce vin très réussi avec une belle expression, probablement par sa situation juste à côté de Saussignac. Pour cela, la famille Cuisset a tout le matériel moderne et un savoir-faire traditionnel exceptionnel.

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: 20% sauvignon blanc, 50% sémillon, 30% muscadelle

Vinification: C'est le même processus que le Bergerac sec, la différence se fait sur la maturité des raisins plus importante afin d'obtenir une équilibre entre l'acidité, alcool et le sucre. A noter qu'il n'est plus autorisé d'utiliser le terme de ½ sec ou moelleux, car il est remplacé par le terme Côtes de Bergerac. Pour chaque parcelle, la décision de du départ de vendange de chaque parcelle se fait par la dégustation des raisins. Une fois vendangé, les raisins subissent une macération pelliculaire à froid entre 24 à 50 heures, Le pressurage pneumatique permet de respecter la vendange et de n'en prendre que le meilleur. Les jus sont mis à débourber, puis après soutirage, gardés en stabulation à froid de 8 a 16 jours avant fermentation qui se fait en cuves inox thermorégulés à une température de 18°C. Les vins sont ensuite gardés sur lies fines, brassées à une cadence, que seule la dégustation permet de définir à nouveau et ce jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation: Ce vin réuni des arômes fruités croquants et craquants des trois cépages de l'appellation (sauvignon, sémillon, muscadelle).

Potentiel de garde: Peut vieillir 3-5 ans.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: On l'apprécie (bien frais) avec du foie gras, du pâté de canard et certains desserts aux fruits.

- Au citron (sorbet, tarte meringuée)
- Tarte tatin, charlotte aux poires
- Tarte au riz
- Foie gras en terrine
- ...