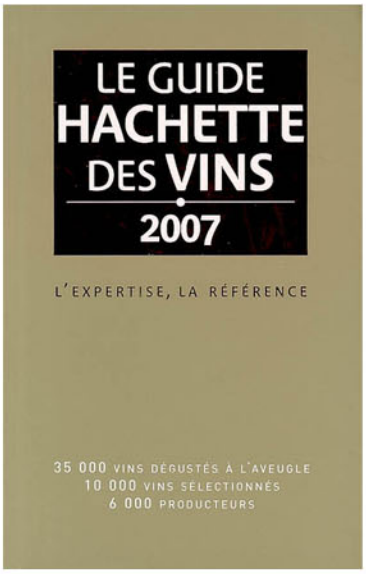

Landat Fils, Dom. du Siorac,
24500 Saint-Aubin-de-Cadelech, tél. 05.53.74.52.90,
fax 05.53.58.35.32, e-mail info@domainedusiorac.fr
t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

CH. DE TIREGAND 2005 *

1,8 ha 8 800 3 à 5 €

Plus connu pour ses pécharmant, le château de Tiregand prouve qu'il sait aussi produire des vins blancs secs de qualité. La robe de ce 2005 est jaune pâle avec des reflets verts. Son nez assez intense rappelle les agrumes (le citron) et le buis. Frais et vif en attaque, l'ensemble est assez rond en milieu de bouche avec une finale acidulée et citronnée. À servir jeune sur des fruits de mer.
Héritiers Comtesse F. de Saint-Exupéry,
Ch. de Tiregand, 24100 Creysse, tél. 05.53.23.21.08,
fax 05.53.22.58.49,
e-mail chateautiregand@club-internet.fr r.-v.

CH. TOUR DES GENDRES Le Classique 2005 *

5 ha 30 000 3 à 5 €

Ce sont deux cuvées fétiches de la famille De Conti que l'on retrouve avec plaisir. Le Classique annonce clairement ses prétentions : sous une robe jaune citron, le nez peu intense révèle néanmoins beaucoup de finesse avec ses notes sauvignonnées. La bouche, grasse et longue, présente une pointe d'acidité et d'amertume en finale qui lui promet une bonne garde. Dans la même appellation, le **Casanova des Conti 2005**, cité, a été apprécié pour ses arômes de fruits exotiques et d'agrumes.
SARL La Julienne, Les Gendres, 24240 Ribagnac,
tél. 05.53.57.12.43, fax 05.53.58.89.49,
e-mail familledeconti@wanadoo.fr r.-v.
Famille De Conti

CH. TOUR MONTBRUN 2005

0,35 ha 2 900 3 à 5 €

C'est un producteur que l'on retrouve régulièrement dans la sélection. Sous sa robe vert pâle brillante, ce 2005 dévoile un nez léger et subtil aux notes de fruits bien présentes. La bouche également fruitée est agréable, avec une acidité toutefois un peu marquée. À réserver aux fruits de mer.
Philippe Poivey, Montravel, 24230 Montcaret,
tél. et fax 05.53.58.66.93,
e-mail philippe.poivey@wanadoo.fr r.-v.

L'EXCELLENCE DU CHÂTEAU LES TOURS DES VERDOTS

Les Verdots selon David Fourtout 2004 ***

1,9 ha 6 500 15 à 23 €

Ce vin est passé tout près du coup de cœur. Après une robe dorée limpide, la dégustation révèle un nez très aromatique avec des fruits exotiques et un boisé superbement intégré. En bouche, l'attaque est soyeuse avec beaucoup de gras et un fruité qui rappelle le muscat. Un vin d'une exceptionnelle longueur avec une belle minéralité en finale. Le château produit également un **monbazillac 2004** qui se voit attribuer une étoile pour ses arômes de fruits confits agréablement mêlés au boisé.
David Fourtout, Les Verdots,
24560 Conne-de-Labarde, tél. 05.53.58.34.31,
fax 05.53.57.82.00, e-mail verdots@wanadoo.fr
t.l.j. 9h-12h 14h-19h

Côtes-de-bergerac

Cette appellation ne définit pas un terroir mais des conditions de récolte plus restrictives qui doivent permettre d'obtenir des vins riches et charpentés. Ils sont recherchés pour leur concentration et leur durée de garde plus longue.

DOM. DE L'ANCIENNE CURE L'Extase 2003 *

2 ha 6 600 15 à 23 €

En raison de la canicule de l'été 2003, cette cuvée a été élaborée uniquement avec des cabernets ayant subi un très long élevage (vingt mois). Le résultat ? Un vin couleur cerise, au nez toasté relevé de notes de fruits noirs, et pour lequel il faudra s'armer de patience : la bouche encore marquée par le bois demande à s'arrondir. Profitez-en pour déguster le **bergerac rouge 2005 (5 à 8 €)** du domaine, une étoile également, fruité au nez et au palais et d'un abord plus facile.
SARL L'Ancienne Cure, 24560 Colombier,
tél. 05.53.58.27.90, fax 05.53.24.83.95,
e-mail ancienne-cure@wanadoo.fr
t.l.j. 9h-18h; dim. sur r.-v.

CH. LA BARDE-LES TENDOUX

Vieilli en fût de chêne 2003 *

n.c. n.c. 11 à 15 €

Belle régularité pour ce domaine, sélectionné depuis six ans sans interruption dans le Guide. Ce 2003 est intense et noir. Cette puissance devinée se confirme au nez, mélange de cassis, de pistache et de mûre sur des notes vanillées. L'attaque est ronde, suivie par une montée des tanins. Le bois est encore très marqué ; vous laisserez donc ce vin bien construit s'affiner sagement au fond de votre cave.
SARL de La Barde, Ch. La Barde,
24560 Saint-Cernin-de-Labarde, tél. 05.53.22.49.84,
fax 05.53.58.08.12, e-mail alegal@socav.fr

CH. BRIAND

Cuvée Zen Élevé en fût de chêne 2003 *

6,5 ha 4 000 8 à 11 €

Sous une robe pourpre à reflets violets, le nez se montre encore un peu sur la réserve mais révèle déjà des notes fruitées (mûre, framboise, cassis) sur un boisé élégant et discret. Après une attaque suave, les tanins montent et dominent la finale. Restez zen, et attendez donc quelques années qu'ils se fondent. Même note pour le **côtes-de-bergerac blanc 2005 Cuvée Aléna**, aux accents grillés et toastés, et pour le **bergerac sec 2005 Élevé en fût de chêne (5 à 8 €)**, frais et fruité.
Gilbert Rondonnier, Les Nicots, 24240 Ribagnac,
tél. 05.53.58.23.50, fax 05.53.24.94.63
t.l.j. 10h-19h; dim. sur r.-v.

CH. CAILLEVET Accent 2003 **

3,63 ha 15 000 11 à 15 €

Les cuvées Accent sont nées de la volonté du château de révéler pleinement les expressions de son terroir. Ainsi ce 2003, à 90 % de merlot, au nez complexe et flatteur de fruits rouges, arômes qui explosent en bouche sur des tanins apportant puissance, rondeur et sucrosité. Une finale persistante et équilibrée vient parachever un

remarquable ouvrage. Le **bergerac sec 2004 Accent (8 à 11 €)**, vif, frais et équilibré, à dominante de sémillon, est cité.
SCEA Ch. Caillevet, Le Caufour, 24240 Thénac,
tél. 05.53.58.80.71, fax 05.53.61.39.94,
e-mail chateaucaillevet@free.fr r.-v.
Chemel

CH. LE CLÉRET

Cuvée Cornélia Élevé en barrique 2003

1,1 ha 5 260 5 à 8 €

Voici un vin qui, s'il manque d'un peu de puissance pour bien dompter ses tanins, ne manque pas d'intérêt. Preuve en est son bouquet, aux arômes de fruits et de violette, relevé de notes mentholées et d'un fin boisé. Rendez-vous est pris dans trois ans pour ouvrir la bouteille.
Richard et Cornélia Matson, Le Cléret,
106, av. du Périgord, 33220 Port-Sainte-Foy,
tél. 05.53.57.75.95, fax 05.53.57.75.96 r.-v.

CLOS DES TERRASSES Cuvée Le Clos 2003 *

3 ha 8 000 15 à 23 €

Son souci de l'environnement ne date pas d'hier, mais ce domaine a franchi un cap supplémentaire en 2006 en passant à l'agriculture biologique. Ce 2003, d'un noir profond, offre un nez complexe mêlant les fruits frais, le cuir et des notes toastées. D'attaque soyeuse, le palais affiche finesse et souplesse, pour une finale encore un peu austère qui devrait s'arrondir d'ici un ou deux ans.
SCEA de Suyrot, Clos des Terrasses, Les Terrasses,
24240 Sigoulès, tél. et fax 05.53.63.22.60
t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 14h-19h; f. nov. déc. jan.
Fabrice de Suyrot

CH. COMBRILLAC Élevé en fût de chêne 2003 *

n.c. n.c. 11 à 15 €

Deux tiers de cabernet-sauvignon et un tiers de merlot pour ce 2003 dont on devine, à la robe soutenue, qu'il est d'une belle concentration. Son bouquet boisé se pare de notes de torréfaction et de cacao. L'attaque est franche, avec une montée très rapide sur des tanins serrés mais déjà bien enrobés. La bouche joue sur le fruit, avec une légère amertume en finale qui disparaîtra après un an de garde. Pour les amateurs de tanins concentrés et boisés.
GFA Combrillac, Coucombre, 24130 Prigonrieux,
tél. 05.53.57.63.61, fax 05.53.58.08.12,
e-mail alegal@socav.fr

HAUT-MONTLONG Les Vents d'Anges 2004 *

2 ha 6 000 8 à 11 €

Robe rubis aux reflets fuchsia, ce 2004 offre un nez agréable de fruits frais, avec un vanillé évoluant sur du toasté. Suave en attaque, le palais est marqué par un boisé encore sévère, qu'il faudra laisser s'arrondir quelques années. Une étoile également pour le **monbazillac 2003 Cuvée Font Romaine (11 à 15 €)**, marqué par le fruit confit et à servir d'ici deux ou trois ans. Enfin, une citation pour le **bergerac sec 2005 (3 à 5 €)**, typé sauvignon.
EARL Haut-Montlong, Montlong, 24240 Pomport,
tél. 05.53.58.81.60, fax 05.53.58.09.42,
e-mail sergenton-haut-montlong@wanadoo.fr
t.l.j. sf sam. dim. 8h30-12h 14h-18h30

CH. LA MAURIGNE Cuvée La Maurigne 2003

1,5 ha 3 000 5 à 8 €

Cette cuvée joue la carte du fruit rouge : au nez, agrémenté d'une légère note animale et d'un boisé vanillé

bien net ; au pa
finale tannique
pour le château
gne (8 à 11 €)
Petit Charles
Chantal et
24240 Razac-d
e-mail contact
t.l.j. 9h-

CH. MONES

Ce vin de
et ne vous lais
noire et somb
découvre un n
une attaque pl
puissants et p
mieux la rede
cuvée classiqu
et harmonieus
fondus.
SCEA M
24240 Monest
fax 05.53.24.1
e-mail contact
t.l.j. sf
De Hasetl

MOULINS

Ce vigno
dominée par
cuvée au nez
l'attaque plei
tanins, serrés
généreux à
Alexandre É
agrémenté d'
Bernard
tél. 06.08.94.
e-mail moulin
t.l.j.

CH. LES S

Élevé en fût

Ce vign
d'un muret
chaleur de
concentré et
rehaussé de
et pleine de
de griotte. L
bois, témoign
Catherin
24560 Saint-
fax 05.53.57
e-mail cather

CH. THÉN

C'est s
château qui
pleine de fi
intense mai