



Courts les Mûts

Côtes de Bergerac

ERMITAGE
MADE

Bergerac

- Dé streek van het "goede leven"
- Prachtige wijnen
- Goddelijke truffels
- Ganzenlever "foie gras"
- Wijngaarden op de linker en rechter oever van de Dordogne
- Variërende grondsoorten
 - zanderig grind tot kwartshoudende klei en kalkhoudende klei
- Verscheidene druivenrassen
- Een eeuwen oude band met Nederland



LES MARQUES HOLLANDAISES

Reconnus pour leur qualité propre et exportés en quantité vers l'Angleterre dès le milieu du XIII^e s., les vins de Bergerac devaient, également, à partir du XVI^e s. conquérir les marchés d'Europe du Nord. Les Hollandais, en particulier, découvraient la douceur et la somptuosité des vins blancs produits dans le sud de la Vinée de Bergerac, dans les paroisses du terroir de Monbazillac.

Après 1685, les persécutions menées par le pouvoir royal, à l'encontre des Protestants, amenèrent de nombreux propriétaires du vignoble ayant adhéré à la Réforme, à émigrer vers Amsterdam. Là, bien accueillis par la bourgeoisie de cette grande ville de négoce, ils utilisèrent leur exil pour raffermir les liens commerciaux entre le Bergeracois et les provinces des Pays-Bas. Ainsi s'amplifiât le commerce des vins de Monbazillac avec la Hollande.

Les descendants des émigrés et leurs successeurs surent, en garantissant toujours une qualité rigoureuse, défendre et étendre la renommée de ce vin liquoreux, qui selon le désir de la clientèle hollandaise était importé sous la marque distincte de chaque producteur. Ce désir d'identifier les différents crus au sein du terroir montre tout l'intérêt mérité et la noblesse accordée au vin de Monbazillac. Ainsi sont nés les crus, dits de "Marques Hollandaises", dont on présente ici quelques échantillons.



Geschiedenis Court les Mûts Vignobles Pierre Sadoux

- Les moûts: gistend druivensap
- 1960 16 Ha gekocht door eerste generatie Sadoux
- 1972 Pierre Sadoux, Oenoloog na studie in Bordeaux, 40 vaten
- 1977-1987 23 Ha in productie, wordt genoemd door H. Duijker
- 1987 koopt Petit Borie en pacht Château Bramefant
- 2007 neemt zijn zoon Pierre-Jean, Oenoloog het over
- 2017 **1* ster beoordeling van Le Guide Hachette,**





Terroir en Cépages

- Kalkhoudende klei, rijk aan ijzer
- Rood
 - Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon
- Wit
 - Sémillon, Sauvignon gris et blanc, Muscadelle
- Totaal 58 Ha wijngaarden







Wijnen



JAAR	WEERS OMSTANDIGSHEDEN	COMMENTAAR
2016	<p>De hevige regenval begin september en een goede nazomer hebben ons gezegend met een wijngaard die perfect op punt gerijpt was. De gunstige weersomstandigheden verzekeren Bergerac van kwaliteitsvolle en kwantiteitsvolle wijnen.</p>	<p>Deze jonge witte wijnen zijn aromatisch en pittig met een verfissende scherpte.</p>

Bergerac sec 2016

- 9 hectaren, 14.000 flessen
- Kalkhoudende klei
- 40% Sauvignon gris 40% Sauvignon Blanc 20% Sémillon
- Machinaal geplukt
- Licht geel, bloemig, witte perzik
- Rond en fris
- Goed bij vis, geitenkaas en oesters
- 2 jaar bewaren en 12% alcohol
- € 6,30



JAAR	WEERS OMSTANDIGSHEDEN	COMMENTAAR
2015	<p>Waren de weersomstandigheden optimaal en zijn alle fasen succesvol verlopen. De bloei, de vruchtzetting en de rijping vonden onder ideale omstandigheden plaats met over het algemeen zonnige dagen en koele nachten.</p>	<p>Naast frisse en fruitige aroma's van pomelmoes en witte perzik hebben deze wijnen een mooie evenwichtige afdronk.</p>

Cuvée Annabelle, 2015, médaille d'or Mâcon

- De vier beste delen van de wijngaard
- Sauvignon blanc 30% Sauvignon gris 15% Sémillon 30% Muscadelle 25%
- Met de hand geplukt, 3000 flessen
- Goudkleurig; bloemig en kruidig; vol, zacht, fris met lange nadronk
- Hout opvoeding, 13% alcohol
- 5 jaar te bewaren
- Met vlees, kaas en paté
- €9,60



Les vrilles de vigne
LES VRILLES SONT UN CAPPICE DE LA NATURE.
ELLES PERMETTENT À LA VIGNE DE S'ACCROCHER.
ELLES SONT SOUPLES ET TRÈS RÉSISTANTES.
JE JARDINE LES VRILLES, PARFOIS J'ENFILE DES
PERLES À LA POUSSE.
LE BUDVA PREND FORME DANS LA VIGNE
IL FAUDRA ATTENDRE UN AN ENTRE LA RÉCOLTE ET
LA RÉALISATION DU BIJOU. OÙLONCEVOUS IL FAUT
PLUSIEURS RÉCOLTES AVANT DE FORMER UNE PAIRE
DE BOUCLES D'OREILLES.
LES VRILLES SONT ENSEMBLE ORNÉES DE PIERRES
FINES, DE PERLES RÉALISÉES PAR DES ARTISANS
OU DE PIÈCES D'ÉMAIL. À FROID ET FEUILLES D'OR
RÉALISÉES PAR MES SOINS.



Bergerac Rosé, 2016

- Mechanisch geoogst, 8000 flessen
- Merlot 50%; Malbec 30%; Cabernet Sauvignon 20%
- Roestvrij stalen vaten
- Licht rood, frambozen, aardbeien, fruitig
- 2 jaar te bewaren met 12% alcohol, €6,10



JAAR	WEERS OMSTANDIGSHEDEN	COMMENTAAR
2016	<p>De hevige regenval begin september en een goede nazomer hebben ons gezegend met een wijngaard die perfect op punt gerijpt was. De gunstige weersomstandigheden verzekeren Bergerac van kwaliteitsvolle en kwantiteitsvolle wijnen.</p>	<p>Druiven met een uitzonderlijke kwaliteit: knapperig, zoet maar verfrissend en met intense aroma's van donker fruit zorgen voor dieprode wijnen met ronde tannines..</p>

Bergerac Rouge Chateau Petit Borie 2016

Medaille d'Argent Paris

- Merlot 60%; Cabernet Sauvignon 40%
- Mechanisch geoogst en op roestvrijstaal opgevoed
- Rood violet, rood fruit, met ronde tannines, charnu
- Goed bij vlees en kaas
- 3 jaar te bewaren en 13,5% alcohol
- €6,30



JAAR	WEERS OMSTANDIGSHEDEN	COMMENTAAR
2010	Waren dankzij een zonnige zomer en een buitengewoon naseizoen de weersomstandigheden bijzonder gunstig voor een optimale rijping van de druiven en voor hun uitstekende gezondheidstoestand.	Een mooie zuurtegraad, de waarborg voor een lange levensduur, frisheid en zeer expressief fruit ontwikkelen zich. Een ander kenmerk: de subtiele en zijdezachte rijpe tannines met alcoholische kracht. Deze wijnen bezitten een buitengewoon potentieel!
2015	Waren de weersomstandigheden optimaal en zijn alle fasen succesvol verlopen. De bloei, de vruchtzetting en de rijping vonden onder ideale omstandigheden plaats met over het algemeen zonnige dagen en koele nachten.	De heerlijke, harmonieuze wijnen hebben een mooie structuur en dichtheid en ze smaken naar meer. De rijpe vruchten zijn alomtegenwoordig, de eerste aanzet is rond en fruitig, de finesse van de tannines is opmerkelijk.

Côtes De Bergerac Rouge 2010-2015

Coup de cœur Hachette 2018

- Merlot 50%; Cabernet Franc 30%; Cab Sauvignon 20%
- Mechanisch geoogst 12 maanden eiken vaten
- Rode intense kleur, fruitig, houtachtig, krachtig en vol
- Bij stoofvlees, filet de Boeuf, foie gras de canard en kaas
- 8 jaar te bewaren en 13% alcohol
- Magnum € 23,50 en €19





JAAR	WEERS OMSTANDIGSHEDEN	COMMENTAAR
2014	<p>Liet het chaotische weer van de eerste acht maanden de wijnbouwers weinig respijt. Dankzij al hun inspanningen en het buitengewone naseizoen hebben de wijnmakers echter een mooie millésime tot stand weten te brengen.</p>	<p>Deze wijnen zijn kleurig, fruitig en elegant met een mooie structuur en concentratie. De tannines zijn subtiel en fluweelzacht. Een typisch “Bergerac” millésime: deze heel jonge wijnen laten nu al een mooie ontwikkeling zien.</p>

L'Oracle 2014

- Malbec 60% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 20%
- Mechanisch geoogst uit de beste delen van de wijngaard
- 22 maanden gerijpt in eikenhouten vaten
- In een zwarte kersenkleur, met violette tinten, is zijn neus een cocktail van bosbessen, bramen en specerijen (witte peper). Mond is vol, lang met aroma's van donker fruit, chocolade en toast.
- Een uitzonderlijke wijn om te genieten van vlees: Een sjalotje met een smeltboter, een kwartel met druiven , kaas, als aperitief of met een chocolade.
- 8+ jaar te bewaren en 14% alcohol; 15,30 €



“des Pieds et des Mains” 2014

- Malbec 62%, Merlot 19%, Cabernet Sauvignon 19%
- Uit de beste delen van de wijngaard, met de hand geplukt, met voeten geperst.
- diepe paars. De neus ontwikkelt zich eerst met aroma's van bramen, cassis en vanille. rijpe tannines. 16 maanden op nieuw eiken hout, niet gefilterd.
- 1700 flessen
- 13% alcohol, 10 jaar te bewaren.
- € 27,-



JAAR	WEERS OMSTANDIGSHEDEN	COMMENTAAR
2016	<p>De hevige regenval begin september en een goede nazomer hebben ons gezegend met een wijngaard die perfect op punt gerijpt was. De gunstige weersomstandigheden verzekeren Bergerac van kwaliteitsvolle en kwantiteitsvolle wijnen.</p>	<p>Les vins blancs liquoreux</p> <p>Wijnen met een pure smaak, mooie concentratie en fris aromatisch boeket.</p>

Moelleux Côtes de Bergerac Blanc 2016

- Sémillon 40%, Sauvignon 60%
- Mechanisch geoogst en in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen vaten
- Strogeel met tranen, lyche, grapefruit, annanas,peer en witte perzik, fruitig
- Fris als apéritief, enkel of met foie gras en vers fruit
- Koud serveren, 4 jaar te bewaren en 12,5% alcohol
- Médaille d'Or Paris
- €7,10



JAAR	WEERS OMSTANDIGSHEDEN	COMMENTAAR
2009	Was er een warme zomer, veel zon tot in september en oktober en een ideale afwisseling tussen koele nachten en warme dagen.	Met hun mooie zachtheid bieden deze wijnen een rijkdom, dichtheid en aromatische complexiteit die alleen te vinden is in uitzonderlijke wijnjaren.

Saussignac 2009

- 50 jaar oude wijngaard, met de hand geplukt
- Sémillon 85%, Muscadelle 15 %
- 290 gram suiker per liter
- Goedgeel. Een mondvul met noten van kweepeer en gestoofd fruit. De smaak biedt een fijne harmonie op amandelen, gekonfijte abrikozen en honing. De afwerking is krachtig en romig.
- Kan worden geserveerd als een aperitief, vergezeld van foie gras, blauwe kaas, zoete en hartige gerechten zoals kwartel met rozijnen of varkensvlees met ananas en dessert.
- Meer dan 15 jar te bewaren en 12,5% alcohol, € 17,-



