

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

Languedoc
Roussillon
Vallée du Rhône
Corse
Provence
Bordeaux
Cognac
Sud-Ouest
Val de Loire
Champagne
Beaujolais
Bourgogne
Alsace
Jura

SPÉCIAL ŒNOTOURISME
200 ADRESSES
POUR VOS VACANCES

Château de Ber...
pour Terre d...



LES TROPHÉES DE L'ŒNOTOURISME 2021
NOS 100 LAURÉATS ET GRANDS PRIX

En Bergeracois



3 Slow tourisme

Le domaine familial de Siorac, sous la houlette de Muriel Landat, est particulièrement dynamique en matière d'œnotourisme et adepte du slow tourisme. Il faut prendre le temps de faire le tour du vignoble avec la vigneronne (ou son père), qui raconte les étapes du vin (bio), du cep à la bouteille avec dégustation finale sur les barriques accompagnée de produits locaux (oie, canard, noix, pruneaux...). Deux fois par jour en été (4 €). On peut également pique-niquer dans les vignes en emportant son panier de produits fermiers avec une bouteille au choix du domaine et jus de raisin pour les enfants (à partir de 12 €) ou partir à la chasse au trésor connectée en famille (géocaching via Terra Aventura). Location de trottinettes électriques (32 €).

Domaine de Siorac – 24500 Saint-Aubin-de-Cadelech
05 53 74 52 90 – domainedusiorac.fr



1 Pique-nique sous la tour

Au domaine du Haut Pécharmant, on se balade avec le livret expliquant les cépages, la taille, les vendanges, les Romains... À récupérer à la cave avant de partir sur le sentier qui monte dans le vignoble. Riche d'informations, on rejoint la tour en pierre construite par la famille Roches, en haut de la colline. Après cette petite balade, pique-nique avec des spécialités périgourdines (grattons, jam-

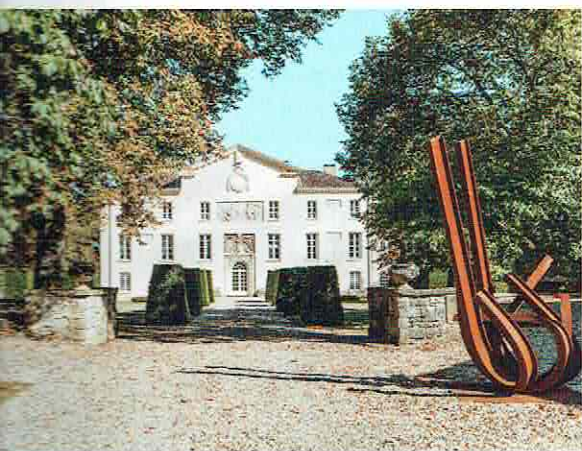
bon noir, cabécous, gâteau aux noix et même chips du Périgord), à déguster sur les tables en bois colorées avant de rejoindre la cave, où les étapes de vinification et d'élevage sont expliquées sur les cuves. Dégustation des vins de la maison et de ceux du frère de Didier Roches (Le Tap, en bio).

Domaine du Haut Pécharmant – 24000 Bergerac
05 583 57 29 50 – haut-pecharmant.fr

2 Pierres et poutres

Le domaine de Hugh et Anne Ryman est en bio depuis une quinzaine d'années et évolue vers la biodynamie. Les vins avec moins d'extractions y ont gagné en finesse. La gamme s'étend d'IGP Périgord, notamment la cuvée des Cépages oubliés en blanc ou rouge, à Bergerac en passant par une cuvée confidentielle de monbazillac, Mirabelle (13 €). La dégustation a lieu dans un beau caveau en pierre aux poutres apparentes à l'entrée du château que l'on aperçoit au bout de l'allée. Sur réservation l'été, dégustation commentée avec l'histoire du domaine et visite des chais. Expositions de photos et sculptures, théâtre, concerts en saison.

Château de la Jaubertie – 24560 Colombier – 05 53 58 32 11 – chateau-jaubertie.com





4 Parcours biodynamie au château Feely



Sean et Caroline Feely aiment expliquer à leurs visiteurs le travail de la vigne en biodynamie, raconter l'influence des sols, le goût des vins bio. La ferme sur un promontoire offre une vue panoramique que l'on peut admirer du gîte avec terrasse (pour 4 personnes), du cottage pour 2-3 personnes (à partir de 750 € la semaine) ou en suivant le parcours pédagogique longeant les vignes, le grand figuier et le poulailler. Piscine dans le jardin. Panier avec fromages avec vins à déguster sous les arbres après une visite commentée de 2 h 30 (40 €/pers.).

Château Feely – 24240 Saussignac – 05 53 22 72 71 – chateaufeely.com

5 Un château à l'heure américaine

Frank Campbell voulait un château, sa femme Riki un vignoble. Ils sont tombés amoureux de ce majestueux château médiéval fortifié avec sa chapelle sacrée, son pigeonnier du XVIII^e et son parc aux cèdres séculaires dominant les collines environnantes. Au château de Fayolle, on emmène les visiteurs découvrir le domaine en voiture tout-terrain avant de revenir pour la dégustation au caveau, entièrement réaménagé avec vue sur les chais derrière une grande baie vitrée. À partir du printemps, café-terrace pour admirer la vallée et déguster les vins au verre ou à la bouteille avec des planches de fromages et charcuteries.

Château de Fayolle – 24240 Saussignac – 05 53 74 32 02 – chateaufayolle.com



Carnet pratique



Où séjourner

L'OSTAL DE POMBONNE

Laurent et Agnès se sont installés récemment dans cette belle maison en pierre entourée d'un grand parc avec piscine. Ils ont réaménagé une grande pièce ouverte sur la cuisine où œuvre Laurent, cuisinier-pâtissier dans une autre vie (25 € la table d'hôtes le soir). Petits déjeuners ou diners sur la grande table en bois à côté de la cheminée ou sur la terrasse ombragée sous la glycine. Gîte de quatre chambres jusqu'à 13 personnes à partir de 370 €/jour ou à louer en chambre d'hôtes à partir de 80 €/nuit.

24100 Bergerac – 06 83 24 79 68 – ostaldepombonne.fr

CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE

Petit gîte en pierre pour 4 personnes devant le château, face aux vignes bio, jolie terrasse-préau côté jardin, belle cheminée (à partir de 450 € la semaine).

24560 Colombier – 05 53 58 32 11 – chateau-jaubertie.com



Où manger

LE VIN'QUATRE

Un petit restaurant aux murs en pierres et aux tables en bois, à l'accueil souriant. Simple et chic dans une ruelle du Vieux Bergerac, le restaurant du couple franco-britannique, Charlie en cuisine, Mélanie en salle, ne manque pas de charme avec une cuisine bistronomique de marché originale et pleine de saveurs mélangées. Une jolie carte des vins, surtout locaux à la bouteille ou au verre. Petite terrasse dans la ruelle calme. Menu à partir de 30 €.

24100 Bergerac – 05 53 22 37 26 – levinquatre.fr



Où déguster

QUAI CYRANO

Le Quai Cyrano, dans le cloître des Récollets, regroupe désormais en un seul lieu vin et tourisme. À l'étage, une grande terrasse ensoleillée avec vue panoramique sur la Dordogne, au-dessus du port où l'on peut admirer le coucher du soleil. L'été, marchés fermiers, soirées musicales jazz, et bars éphémères à thème les vendredis et samedis soirs sur le belvédère au-dessus du fleuve comme la « Rosette Night », la plus fun des soirées (mi-août) pour découvrir cette petite appellation élaborant uniquement des vins moelleux (3 € le verre, 12 € la bouteille).

24100 Bergerac – 05 53 63 57 55 – pays-bergerac-tourisme.com

CHÂTEAU DE MONBAZILLAC

Un monument historique médiéval et Renaissance au parquet à chevrons et plafond à la française avec meubles d'époque, en visite libre ou guidée pour découvrir notamment l'histoire des vieux métiers de la vigne et du vin et de l'appellation Monbazillac (7,80 €). Dans les caves, un mur jaune doré impressionnant constitué de 6 000 bouteilles de monbazillac. Dégustation à la boutique de la cave (avec un verre gravé offert). Visites du vignoble à pied ou à vélo.

24240 Monbazillac – 05 53 63 65 00 – chateau-monbazillac.com