

SAVEURS

Edition : Avril 2026 P.30-31

Famille du média : Médias spécialisés

grand public

Périodicité : Mensuelle

Audience : 550000

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Les beaux accords du Périgord

Coup de projecteur sur les crus d'exception du Périgord ! Associés aux spécialités culinaires du Sud-Ouest, ils forment des duos élégants et haut de gamme, à savourer à Pâques.

Texte **Claudine Abitbol**. Photo **Guillaume Czerw**.

Avec de l'agneau

L'agneau du Périgord (en IGP et Label rouge) suit un allaitement maternel prolongé tout en pâturant, d'où la couleur rose clair de sa chair et sa texture fondante. À Pâques, ce mets de fête appelle un rouge de grande classe, fait de merlot, cabernet-sauvignon et cabernet franc. Intense, frais et épicé, ce côtes-de-bergerac bio promet un beau moment de gastronomie. **Côtes de Bergerac rouge, Domaine de l'Ancienne Cure, L'Extase 2020, 25,50 €.**

Avec un chapon

Paysage champêtre et sol unique (silex et fer) sur des coteaux (« costes » en ancien français) offrent un rouge festif haut de gamme. Ici, le merlot (majoritaire) mûrit à la chaleur des graves limoneuses, puis s'épanouit deux ans en barriques neuves. Un mariage au sommet avec un chapon IGP Périgord aux cèpes, ou un foie gras mi-cuit au magret fumé IGP Périgord. **Pécharmant, Domaine des Costes, Grande Réserve 2022, bio, 29,50 €.**

Avec des fraises

Ce beau vin doré bio et biodynamique de sauvignon blanc et gris exhale le raisin de Corinthe et l'abricot tandis que sa sucrosité est aérienne malgré son taux supérieur à 85 g/l. Il escorte avec chic les premières fraises d'avril (IGP Périgord, Gariguette, Flair, Cléry) ou se savoure avec une tartine de roquefort, poire et noix du Périgord. **Monbazillac, Grande Maison, Cuvée Exotique 2022, 18 €.**

Avec une poularde

Fermentation et élevage sur lies pendant 12 mois, en barriques de 300 litres, pour ce chardonnay bio, produit hors AOC puisque ce cépage n'est pas traditionnel à Bergerac. Ce beau blanc sec (fruits jaunes, notes grillées) valorise les mets de caractère (foie gras entier, poularde IGP Périgord, fromages de chèvre affinés). **Périgord blanc, Château de la Jaubertie, Monologue, chardonnay 2023, 15 €.**



Avec un magret de canard

Saint-Cernin, bâtisse du ^{xix} siècle rachetée par l'homme d'affaires islandais Robert Wessman, réinvente les codes du vin à Bergerac. Merlot et cabernet-sauvignon signent ici un « vin de garage » (quantité limitée), loin du mouvement né dans les années 1990 à Saint-Émilion. Sa fraîcheur et ses tanins « sauvages » appellent un magret du Sud-Ouest grillé et saignant. Une bouteille de garde.

Bergerac rouge, Maison Wessman, Saint-Cernin N° 1, 2019, 49 €.

Avec des noix

Attention, flacon haute couture d'un 100 % sémillon ! Des raisins issus de très vieilles vignes plantées sur un terroir à silex et cultivées en bio, des vendanges manuelles, une fermentation en levures indigènes et un élevage de deux ans en fûts, résultat : un blanc élégant, tout en fraîcheur, idéal avec une tarte aux noix (variété franquette, corne...) ou un carpaccio de saint-jacques à l'huile de noix.

Côtes de Duras blanc, Domaine Mouthes Le Bihan, Pérette et les noisetiers 2017, 32 €.

**Avec un foie gras**

Les plus vieilles vignes de la propriété (sauvignons blanc et gris) composent ce vin finement boisé, aux riches notes de fruits exotiques, de vanille et de pain d'épice (après 12 mois sur lies), fait pour la table (on ne ressent pas les 15 degrés d'alcool). Un vrai vin d'auteur de Dordogne, joliment doré, idéal avec un foie gras de canard du Sud-Ouest, un poulet rôti IGP Périgord, ou pourquoi pas un cabécou !

Bergerac blanc, Maison Wessman, Les Verdots Grand Vin 2023, 24 €.

♥ Avec un dessert à la crème de marrons

Sémillon et muscadelle cultivés en bio offrent un nectar ambré fin et floral, plein d'équilibre et de fraîcheur en dépit de son classement en « sélection de grains nobles », soit une sucrosité supérieure à 85 g/l (un vin est dit liquoreux à partir de 45 g/l). Ses baies flétries, rôties par le soleil, offrent un vin aromatique noble. À servir à 12-13 °C dès l'apéritif, ou avec un dessert à la crème de marrons IGP Périgord-Limousin.

Monbazillac, Château Vari, Sélection de grains nobles 2020, 19,50 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.