

# Carte des vins

*les Rives du Plantié - La cuisine de Vincent*

Département de Lot et Garonne



## Les vignobles

Le Lot-et-Garonne, l'autre pays de la vigne implantée sur 8 000 hectares. La diversité des crus et leur localisation en témoignent : des vins de Buzet au Côtés de Duras, des Côtés du Marmandais au vins de Thézac-Perricard, tous ces crus représentent la carte du domaine de Bacchus. En compagnie de ce joyeux épicurien, laissez la grisaille s'effacer au profit du soleil du Sud-Ouest et de ses saveurs vinicoles.

*reproduction interdite*

## Les accords mets / vins

1 : Définition

Vendu  
au verre



Carafer  
de préférence



L'accord des mets et des vins est parfait quand la sensation gourmande produites par les mets et les vins s'harmonisent délicatement pour atteindre une certaine perfection qu'elles n'auraient obtenues séparément.

Bien qu'il existe pas vraiment de code régissant les accords mets et vins, il existe des principales approches.

L'accord horizontal : un seul vin un seul plat.

L'accord vertical : Les vins et plats qui précèdent et succèdent sont pris en compte.

2 : L'accord horizontal

Il s'agit de trouver la parfaite harmonie entre un plat et un vin. Pour cela on retiendra les règles générales :

2-1 : La règle des combinaisons

- Les hors d'œuvres : vins blanc sec et léger, mais vif en bouche.
- Les crustacés/ poissons: Vin blanc sec, fruité, bouquet développé, plus de sucrosité avec les poissons.
- Viandes rouges: Vin rouge expressif et charpenté.
- Viandes blanches: Vin rouge léger, moyennement expressif
- Volailles: vin rouge léger avec les volailles à chair blanches. Vin rouge plus corsé avec les volailles à chair brune.
- Fromages de chèvre: vin blanc sec. Pâtes pressées: vin rouge léger, vin blanc sec. Pâtes persillées: vin blanc liquoreux. Pâtes molles à croûte lavée: vin blanc sec. Croûte fleurie : vin rouge léger.
- Les entremets: Champagne, vin doux naturels.

3 : L'accord vertical

L'accord vertical consiste à harmoniser les vins avec les plats tout en conciliant les vins entre eux.

Règle d'or : Le vin ne doit jamais faire regretter celui que l'on vient de boire.

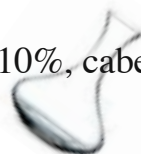
## Les Apprentis

Domaine Mouthes Le Bihan

46.00 €

1

- **Appellation :** Côtes de Duras
- **Millesime :** 2012 - Rouge - 75 cl
- **Cépage :** Merlot 60%, cabernet franc: 20%, malbec 10%, cabernet sauvignon 10%
- **Certification :** Vin Bio (AB)
- **Aromatique :** Epicé



Une belle histoire qui commence en 1999. Un domaine né d'un regroupement de plusieurs petites propriétés après le départ des uns et des autres. Dès le début, l'idée est de réaliser du vin le plus naturellement possible, sans intrant, sans chimie.

Un travail dans la vigne irréprochable, qualitatif et toujours soucieux de protéger la terre, la nature et l'humain.

- Le fruit frais évolue, les parfums automnales prennent le dessus. La bouche bien qu'encore structurée dévoile de la souplesse, un touché élégant et oui encore de la fraîcheur.

Suggestions d'accords mets: Filet de bœuf Limousine, rognon de veau Aveyronais ...

## Cuvée sans nom

Pièces nobles Berticot

35.00 €

1

- **Appellation :** Berticot AOP Côte de Duras
- **Millesime :** 2012 - Rouge - 75 cl
- **Cépage :** dominance merlot et cabernet sauvignon
- **Aromatique :** Epicé



La Cuvée Sans Nom, a reçu ce nom de baptême à défaut d'avoir pu en trouver un réellement. Mais l'essentiel est sûrement ailleurs dans la démarche qualitative afin de tirer le meilleur des parcelles choyées, d'en extraire le coeur et de l'élever avec douceur dans l'harmonie du chai, en barriques de chêne pendant 12 mois.

- Cette cuvée divulgue d'emblée sa richesse, drapée d'une robe rubis soutenu. Le nez subtil, délicat et élégant révèle des notes de fruits mûrs et d'épices soulignées d'arômes grillés intenses. La bouche harmonieuse, charnue et d'une très belle douceur, apporte toute la délicatesse à cette cuvée.

Suggestions d'accords mets: Filet de boeuf Limousine, veau de Preyssas, bouchon de poularde de la ferme du Portail Rouge, Parenmentier de canard de la ferme couto...

## Grand Cros

29.00 €

2

Clos Cavenac

- **Appellation** : AOC Côtes-du-Marmandais
- **Millesime** : 2007 - Rouge -75 cl
- **Principaux cépages** : Carbernet franc, Cabernet sauvignon, Côt Malbec, Merlot ( 20%chacun )
- **Aromatique** : Epicé



Clos Cavenac est un domaine familial de 11 hectares, situé sur les seconds coteaux de la rive droite de la Garonne. Auparavant travaillées par Alfred et Annie Piovesan, Emmanuelle a repris le domaine en 2003. Convaincus du fort potentiel qualitatif du terroir et des vignes nous avons créé un chai en 2004 afin de pouvoir nous exprimer pleinement.

- Un assemblage de six cépages issus d'un terroir argilo-calcaire. La robe est limpide, et la couleur intense. Le nez dominé par les fruits rouges laisse entrevoir de fines notes boisées dues à un élevage de dix huit mois en fût. En bouche, les tanins mûrs s'accompagnent de nuances vanillées et réglissées.

Suggestions d'accords mets: Veau de Preyssas, légumes croquants, bouchon de poularde de la ferme du Portail Rouge, velouté de légumes d'antan ...

## Confidentiel

25.00 €

3

Cave du Marmandais

- **Appellation** : Côtes du Marmandais - Cocumont
- **Millesime** : 2015 - Rouge - 75cl
- **Cépage** : 50% Merlot, 20% Malbec, 15% Abouriou, 15% Cabernet franc
- **Certification** : Agri-confiance
- **Aromatique** : Epicé



Situés sur les côteaux dominants des deux rives de la Garonne, les vignobles de la Cave du Marmandais s'étendent sur 27 communes qui produisent des vins d'AOC depuis 1990.

Terroir Argilo calcaire.

D'une robe rubis profond, ce vin possède un nez mariant les fruits noirs au parfums de café torréfié et de pain grillé, révélateur d'un élevage en fûts de chêne. La bouche, ronde et élégante, est soutenue par des tanins soyeux et puissants.

Suggestions d'accords mets: Filet de boeuf Limousine, rognons de veau Aveyronais; côtes d'ageau du Quercy Agenais ...

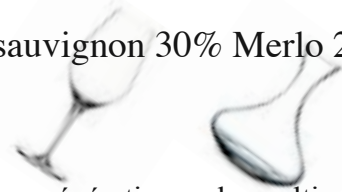
## Réserve

25.00 €

5

Domaine Lou Gaillot

- **Appellation** : Vin du pays de l'Agenais IGP
- **Millesime** : 2014 - Rouge - 75cl
- **Cépage** : Cabernet fran 50% Cabernet sauvignon 30% Merlo 20%
- **Certification** : AB
- **Aromatique** : Fruits murs



Le Domaine est dans la famille depuis 1860. Plusieurs générations de cultivateurs, arboriculteurs et viticulteurs se sont succédés, mais c'est en 1987 que Jean-Claude Pons élabore ses premières bouteilles qu'il commercialise lui-même.

En 1999, Gilles son fils, après des études d'agronomie et d'œnologie, le rejoint et débute son activité de vigneron.

- Robe rouge profond, le nez libère des parfums généreux de fruits rouges et noirs bien mûrs, d'épices. Bouche ample, puissante et structurée.

Suggestions d'accords mets / vin : filet de boeuf, magret de canard

## Château Grand Chêne

29.00 €

8

Les vigneron de Brulhois

- **Appellation** : AOC Côtes de Brulhois
- **Millesime** : 2012 - Rouge - 75cl
- **Cépage** : 60% tannat, 30% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Aromatique** : Boisé discret

Un chêne de 700 ans domine ce magnifique vignoble.

Longtemps baptisé vin noir, le vin rouge à une robe très sombre due à la présence du tannat. Ces vins dégagent des arômes de fruits mûrs comme cerise et cassis, avec une robe de chocolat et de fleurs des champs. (bleuet). Partiellement élevé en barrique de chêne français (12mois)

- Robe grenat soutenue. Nez agréable, corbeille de fruits rouges et noirs, cerise, épices fines boisé discret. Bouche franche, assez dense, svelte, encadrée par une solide structure, ensemble équilibré.

Suggestions d'accords mets: Pavé de veau de Prayssas, Bouchon de volailles de la ferme du Portail Rouge, carré de cotelettes d'agneau rôties du *Quercy Agenais*, crème de thym aux herbes de Provence ...

## Le bouquet

Vin du Tsar

21.00 €

4

- **Appellation :** Thézac Perricard IGP
- **Millesime :** 2014 - Rouge - 75cl
- **Cépage :** Côt 40% et merlot 62%
- **Aromatique :** Epicés



C'est grâce à un terroir viticole exceptionnel que les vignerons d'autrefois obtenaient un vin très renommé. C'est à cause de ce terrain, ô combien difficile à travailler, que la vigne n'avait pas été réimplantée depuis sa destruction par le phylloxéra à la fin du siècle dernier. Sur ce plateau de Causses déshérité, le sol n'est fait que de cailloux, de pierraille et de rochers. Cette cuvée est vieillie 10 mois en fûts de chêne. Elle a été lancée en 1988, à l'occasion du Millénaire de la Christianisation de la Russie par le Grand Prince Vladimir (988-1988).

- Couleur Robe brillante de couleur rubis aux reflêts carminés. Nez expressif qui révèle des arômes de petits fruits rouges accompagnés de note épicées un peu grillées. En bouche le fruit domine, les tanins sont fins et gouleyants.

Suggestions d'accords mets : Pavé de filet de boeuf Limousine, le magret de canard de la *Ferme Couto de Grateloup* au miel de châtaignes *du Mont Pujols*

## Baron d'Ardeuil

Les vigneron de Buzet

30.00 €

6

- **Appellation :** Buzet Contrôlée
- **Millesime :** 2014 - Rouge - 75cl
- **Cépage :** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
- **Aromatique :** Fruits noirs



Depuis maintenant près de 10 ans, la coopérative est engagée dans la voie d'une viticulture conciliant le meilleur de la technologie, le respect des hommes et de l'environnement.

Une sélection rigoureuse est effectuée à la veille des vendanges sur les meilleurs terroirs de l'appellation. L'objectif est de cueillir des raisins à pleine maturité. La vinification est conduite de manière à extraire les tanins les plus fins, tout en conservant le fruit de l'élégance. En partie élevé en fût de chêne.

- Couleur sombre intense avec des reflêts mauves. Le nez s'ouvre d'abord sur des notes de fruits noirs tels que le cassis et la mûre puis ensuite sur des notes finement boisées, vanillées, toastées. En bouche l'attaque est ample avec une structure puissante soutenue par des tanins encore jeunes mais déjà bien "fondus" Joli volume en bouche. Vin racé et élégant.

Suggestions d'accords mets : Pavé de filet de boeuf *Limousine*, brochette de canard aux pruneaux d'Agen de la *Ferme couto*, Templais tendre de *Baechler*.

## Château de Gueyze

40.00 €

6

Les Vignerons de Buzet

- **Appellation :** Buzet Contrôlée
- **Millesime :** 2015 - Rouge - 75cl
- **Cépage :** Merlot, cabernet Franc, Cabernet sauvignon
- **Aromatique :** Fruits noirs



La vendange de Gueyze est très méticuleuse à l'entrée du chai pour ne mettre en cu que les baies intactes et les plus mûres. Pressurage par pressoir à plateaux et élevage en fûts de chêne sur une durée de 15 mois.

- Couleur intense avec des nuances violines. Le nez est intense et très complexe avec des notes de fruits noirs, de réglisse, de café et de vanille. En l'attaque est puissante avec des tanins encore jeunes mais fins et élégant. L'acidité typique du millésime apporte une touche de fraîcheur. longue persistance aromatique.

Suggestions d'accords mets : Pavé de filet de boeuf *Limousine*, brochette de canard aux pruneaux d'Agen de la *Ferme Couto*, *Brie de Meaux AOP* ...

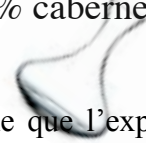
## Cuvée des filles

35.00 €

7

Domaine d'Embidoure

- **Appellation :** I.G.P Côtes de Gascogne
- **Millesime :** 2015 - rouge - 75cl
- **Cépages :** 60% merlot 35% cabernet sauvignon 5% cabernet Franc
- **Aromatique :** Fruité



C'est en 1968 sous l'inspiration et l'abnégation de Jean Pierre et Joëlle que l'exploitation familiale se restructure et s'agrandit pour faire évoluer le vignoble. En 2006, unis par la même passion de la vigne et du vin, le flambeau est repris par les deux filles de la famille Nathalie et Sandrine qui ont baigné depuis leur enfance dans cette exploitation. Nathalie et Sandrine poursuivent l'œuvre de deux générations en s'engageant dans une politique de qualité, de restructuration du vignoble (nouvel encépagement), de cultures raisonnées et dans l'évolution des méthodes de vinification.

- Son bouquet, son fruité et sa rondeur, se prêteront au jeu de votre cuisine traditionnelle et de la gastronomie gasconne...

Suggestions d'accords mets: Pavé de filet de boeuf *Limousine*, le magret de canard de la *Ferme Couto de Grateloup* au miel de châtaignes *du Mont Pujols*, fromage aux 3 laits de la *fromagerie Baechler*.

## Rosé Tradition

24.00 €

5

Domaine Lou Gaillot

- **Appellation** : Vin du pays de l'Agenais IGP
- **Millesime** : 2016 - Rosé - 75cl
- **Cépage** : Merlot 60%, Egiodola 40%
- **Certification** : A.B
- **Aromatique** : Fruité



Le Domaine est dans la famille depuis 1860. Plusieurs générations de cultivateurs, arboriculteurs et viticulteurs se sont succédés, mais c'est en 1987 que Jean-Claude Pons élabore ses premières bouteilles qu'il commercialise lui-même.

En 1999, Gilles son fils, après des études d'agronomie et d'œnologie, le rejoint et débute son activité de vigneron.

- Nez de petit fruits rouges framboise, groseille, bouche croquante, ample et vive.

Suggestions d'accords mets / vin : Tartare de magret de canard, concassé de noisettes de *Lot et Garonne* / noix du *Périgord*, croustillant de rognons de veau de l'*Aveyron* en corole, sauce porto, échalottes, légumes de saison ...

## RoZet by Buzet

30.00 €

6

Les Vignerons de Buzet

- **Appellation** : Buzet Contrôlée
- **Millesime** : 2016 - Rosé - 75cl
- **Cépage** : Merlot, cabernet Franc, Cabernet sauvignon
- **Aromatique** : fruité

Les raisins sont cueillis en fin de nuit. Après une courte macération pelliculaire de 2-3 heures, les jus sont extraits par pressurage pneumatique. Les moûts sont débordés et mis en fermentation à température réglée de 15° pour les merlots et 17° pour les cabernets. Assemblages précoces, élevage à l'abri complet de l'air en cuve inox avant mise en bouteilles réalisée avec grands soins dans les installations pour préserver les arômes fragiles.

- La robe est pâle tout en restant vive. Le nez est très intense mariant des notes florales et fruitées de pêches blanches et de poires. En bouche, l'attaque est assez vive avec une pointe d'acidité adoucie par la sucrosité et le volume du vin. La finale est douce, voire suave et subtile, faisant de ce rosé autant un vin d'apéritif, qu'un vin de repas voire d'après repas.

Suggestions d'accords mets: Salade fraîcheur de crevettes cuites, marinées au curry, coriandre, tomates cerises, feuille de chêne, dès de poularde de la *Ferme du Portail Rouge*, huile d'olive; Surpenant soufflé de la mer en tourtière, beurre blanc, échalotes, Pavé de saumon de Norvège, canarval de légumes ...



## La Source Oubliée

26.00 €

1

Dame Bertrande

- **Appellation** : Côte de Duras contrôlée
- **Millesime** : 2016 - Rosé - 75cl
- **Certification** : Bio
- **Cépage** : 100% cabernet sauvignon
- **Aromatique** : acidulé

Le Domaine de Dame Bertrande est ancien et s'étant sur une trentaine d'hectares de terre dont treize hectares en production. De nombreuses traces, encore visibles de bâtiments aujourd'hui disparus pointent sur notre propriété. Plusieurs familles y ont séjourné en même temps, parfois sur un siècle. La propriété est découpée en corps de ferme dont la cour centrale donne à la fois accès au chai, aux bâtiments techniques ainsi qu'à la maison et aux premières parcelles. Le cadastre napoléonien y fait référence sous le nom des Guignards. Également un temps connu sous le nom de Château La Petite Bertrande.

- Il affiche une teinte élégante opaline aux reliefs argentés. Il offre un nez vif et net, sur la fraîcheur du fruit encore gorgé d'eau. Une bouche ronde qui désaltère et dévoile des notes de cerises, de groseille et de bonbons Anglais.

Suggestions d'accords mets: Raie rémoulade, fines herbes, crème fraîche, jus de citron; Brochette de noix de Saint Jacques délicatement rôties, vinaigre balsamique et beurre safrané

## Rosé d'Embidoure

20.00 €

7

Menezzo Filles

- **Appellation** : I.G.P Cotes de Gascogne
- **Millesime** : 2016 - Rosé - 75cl
- **Certification** : Bio
- **Cépage** : Merlot 45%, Cabernet Franc 45%, Syrah 10%
- **Aromatique** : fruité

C'est en 1968 sous l'abnégation de Jean Pierre et Joëlle que l'exploitation familiale se restructure et s'agrandit pour faire évoluer le vignoble. En 2006, unis par la même passion de la vigne et du vin, le flambeau est repris par les deux filles de la famille Nathalie et Sandrine qui ont baigné depuis leur enfance dans cette exploitation. Nathalie et Sandrine poursuivent l'œuvre de deux générations.

- Finesse et son bouquet jouent sur des arômes de framboises. Robe grenadine, nez framboise évoluant vers la fraises, bouche ronde, fraîche et souple sur le fruit.

Suggestions d'accords mets: Salade fraîcheur de crevettes cuites, marinées au curry, coriandre, tomates cerises, feuille de chêne, dès de poularde ...

## Château Loustalet

22.00 €

6

Les Vignerons de Buzet

- **Appellation :** Buzet Contrôlée
- **Millesime :** 2016 - Blanc - 75cl
- **Cépage :** 65% Sémillon, 25% Sauvignon, 10% Muscadelle
- **Aromatique :** Fruité

Le Château Loustalet est le premier « château » blanc issu de nos caves. Dominé et ennoblé par ses cèdres majestueux, Loustalet est une des plus anciennes propriétés viticoles de notre terroir. C'est ici, sur 5 hectares (composés de sémillon, de sauvignon et de muscadelle), qu'il a été décidé de développer ce vin haut-de-gamme, qui bénéficie du nec plus ultra en matière de vinification : élevage sur lies pendant 6 mois, afin de lui apporter du volume et de la complexité, et vinification partielle en barriques.

Le Château Loustalet blanc 2015 se caractérise par son nez intense et élégant, sur des nuances florales finement soulignées par des notes vanillées. L'attaque en bouche est ample avec, du volume et une remarquable "sucrosité". L'acidité sans excès apporte une fraîcheur délicate à ce vin complexe.

Suggestions d'accords mets: - Roulés de saumon fumé d'Ecosse, farci au tartare de St Jacques, dispersion à l'aneth et ciboulette. Bouchon de poularde de la *Ferme du Portail Rouge*, en mousseline aux petits légumes ...

## Cuvée des Filles

25.00 €

7

Domaine d'Embidoure

- **Appellation :** A.O.C Vin du pays des côte de Gascogne
- **Millesime :** 2016 - Blanc - 75cl
- **Cépages :** Chardonnay, Sauvignon et Petit manseng
- **Aromatique :** Fruité

L'histoire commence en 1955 quand Jacques et Alma s'implantent sur le domaine spécialisé dans la polyculture, les vaches laitières et seulement 8 hectares de vignes. C'est en 1968 sous l'inspiration et l'abnégation de Jean Pierre et Joëlle que l'exploitation familiale se restructure et s'agrandit pour faire évoluer le vignoble. En 1970 début du nouvel encépagement, en 1984 arrêt de l'élevage et orientation complète vers la viticulture.

- Belle robe jaune brillante. Nez fin et gourmand aux arômes de poire et de mangue. Belle bouche tendre et tonique à la fois avec des sensations acidulées et exotiques.

Suggestions d'accords mets: Crevettes roses cuites au litchi, coriandre, jus de citron vert, huile d'olives. Pavé de saumon de *Norvège*, canarval de légumes de saison. Bouchon de poularde de la *Ferme du Portail Rouge*, en mousseline ...