





Monbazillac Sélection de grains nobles

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Monbazillac regroupe des vins blancs au caractère sucré et nettement affirmé. La sélection des grappes de raisins est toujours réalisée à la main par tries successives. Suite à ces différents passages dans les vignes, les jus sont assemblés avant la vinification. La sucrosité est parfois très élevée, au détriment de la nervosité. L'art de l'assemblage va donner une harmonie au vin.

ARÔMES ET SAVEURS

D'une remarquable couleur dorée qui fonce avec le temps, ces vins élégants proposent des arômes de miel, d'acacia et de pêche, souvent agrémentés par des nuances d'agrumes et de mirabelles. Le volume en bouche est toujours remarquable par sa puissance et sa sucrosité. L'équilibre subtil entre sucre, alcool et fraîcheur fait ressortir en finale des notes de fruits confits et secs.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Monbazillac est installé sur les coteaux et les terrasses qui s'étendent de la rive gauche de la Dordogne à la rive droite du ruisseau La Gardonnette. En automne, l'influence océanique favorise la rosée, les brumes ou les brouillards matinaux, suivis de beaux après-midis ensoleillés. Ces conditions permettent aux coteaux exposés au nord de donner des raisins plus précoces et plus concentrés.

UN PRODUIT RECONNU

La révocation de l'édit de Nantes en 1685 oblige les grandes familles protestantes à émigrer vers l'Europe du Nord. Un commerce florissant voit le jour et les meilleurs crus de la côte nord de Monbazillac -au nombre de 32- sont repérés par une marque au fer rouge sur le fond des barriques. Ces "marques hollandaises" constituent le sceau personnel et la garantie des crus nobles de Monbazillac.

Le saviez-vous

Monbazillac est un prodigieux vin de garde. En 1984 au large d'Hastings (Angleterre), 14

bouteilles de Monbazillac datant de 1747 ont été retrouvées dans l'épave du galion Amsterdamer qui faisait sa première liaison Bordeaux-Amsterdam lourdement chargé. Cachetées à la cire, elles ont conservé leur saveur pendant plus de deux siècles, enfouies dans un banc de sable, à une température de 10°C.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire s'étend sur les communes de Colombier, Monbazillac, Pomport, Rouffignac de Sigoulès et Saint-Laurent-des-Vignes situées en rive gauche de la Dordogne au sud de Bergerac.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération des Vins de Bergerac et Duras (FVBD)

Pôle viticole des vins de Bergerac

24112 BERGERAC CEDEX

Bridet Sud

N°SIRET : 40259890800026

Tél. : 05 53 24 71 77

Fax : 05 53 24 98 48

Mél. : contact@fvbd.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343

Tél. : 05 56 01 73 44

Fax : 05 56 01 05 74

Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALI-BORDEAUX

Siège

2 avenue des Tabernottes

33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

N°SIRET : 50142306500025

Contact : Régis DE LESCAR

Tél. : (33) 05 57 34 26 11

Fax : (33) 05 56 23 69 69

Mél. : directeur@qualibordeaux.fr

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/monbazillac-selection-de-grains-nobles-8209>

List of links present in page

1. <mailto:contact@fvbd.fr>
2. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
3. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>