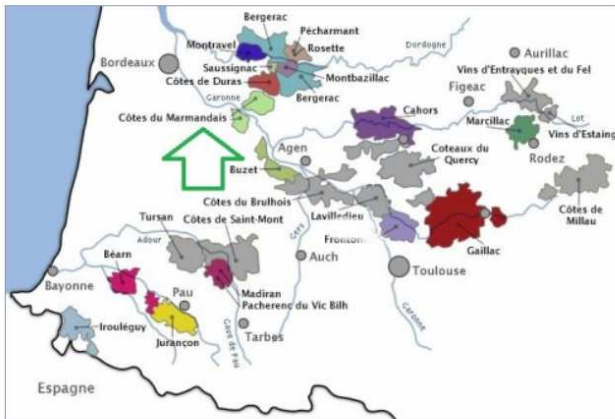


## Côtes du Marmandais - le Domaine de Beyssac

Il y a quelques jours, lors d'une dégustation, j'ai eu le plaisir de découvrir les vins du **Domaine de Beyssac**, sur l'appellation « Côtes du Marmandais ».

Cela faisait longtemps que je n'avais pas été aussi agréablement surprise, c'est pourquoi j'ai eu envie de vous faire un petit zoom sur cette appellation et le domaine.



En bref...

Géographiquement, les Côtes du Marmandais sont situées dans la région viticole du Sud-Ouest, sur les deux rives de la Garonne.

L'appellation date de 1990 et s'étend sur 27 communes.

Elle compte environ 90 vigneronnes qui produisent près de 50 000 hl par an.

La production est constituée majoritairement de vins rouges (85%), de vins blancs et rosés.

Le terroir se divise principalement en deux catégories ; sur la rive droite de la Garonne, les sols sont calcaires et argilo-calcaires, tandis que sur la rive gauche, on trouvera des graves, comme dans le Bordelais...

Les vins rouges et rosés sont composés des cépages Merlot, Cabernet franc et sauvignon, Malbec, Syrah, Abouriou (cépage local), Fer et Gamay. Les cépages blancs utilisés sont le sauvignon blanc et gris, et accessoirement le Semillon et la Muscadelle.

Voilà qui résume les caractéristiques générales des Côtes du Marmandais

### Le Domaine de Beyssac



L'histoire est jolie, Véronique et Frédéric Broutet se sont reconvertis en vigneron à l'aube de la cinquantaine, ils ont quitté les fureurs de la ville pour s'installer à Marmande et créer le Domaine de Beyssac (10 ha en agriculture biologique AB) ... Vivre ce rêve a son lot de difficultés, mais je trouve qu'ils ont relevé le défi et que le pari est gagné... Aujourd'hui ils proposent une gamme de 3 vins déclinés en plusieurs millésimes. Leur première production date de 2009, ils font des vins rouges et rosés.



### La gamme

- **Le rosé, cuvée « L'Escapade »** : tantôt assemblé de merlot et malbec, ou des cabernets et malbec, ce rosé révélera toute sa complexité et sa gourmandise après quelques années de conservation (2 à 4 ans), il possède un bel équilibre entre tanins et acidité, sans être trop structuré et se situera dans la catégorie des rosés « puissants » qui seront plus agréables à déguster avec un repas, plutôt qu'à l'apéritif.



- **Le rouge, cuvée « L'Initial »** : Ce vin est charpenté, mais sans grossièreté, de part son élevage en cuve inox (11 mois) il conserve un bouquet riche en fruit, la bouche est croquante, avec une belle vivacité et des tanins racés, bien présents mais sans astringente verte... Il est fortement conseillé de carafer ce vin pour l'apprécier dans sa jeunesse, et il offrira toute sa subtilité en vieillissant quelques années en cave (entre 8 et 15 ans).



Assemblage : 40% Merlot, 35% Cabernet Franc, 25% Abouriou

- **Le rouge, cuvée « L'Essentiel »** : C'est sans aucun doute celui que j'ai préféré, la principale différence avec L'initial est son élevage ; ce dernier est élevé 10 mois en cuve, puis il passera un an en barrique. Sa structure est puissante et élégante, le corps est harmonieux et homogène, le bouquet aromatique est riche et complexe, le fruit explose en bouche, avec un mélange de cacao torréfié, d'épices et de discrètes notes boisées... Comme précédemment, à carafer sur ses jeunes années et à garder pour les amateurs avertis (de 10 à 20 ans).



Assemblage : 40% Merlot, 35% Cabernet Franc, 25% Abouriou

**PS** : Les durées de garde suggérées ne déterminent pas l'apogée, je dirai que cela dépend plutôt de votre goût pour les vieux vins, certains ne souhaiteront pas trop attendre, et d'autres auront la curiosité de suivre le vin le plus longtemps possible... Mon sentiment est qu'avant 8 à 10 ans, ces vins auront un caractère encore assez « jeune », mais ça se discute, donc je vous encourage comme toujours à suivre les vins en les goûtant régulièrement afin de les voir évoluer, et de les consommer au moment où ils vous procureront le plus de plaisir...

Bonne découverte !