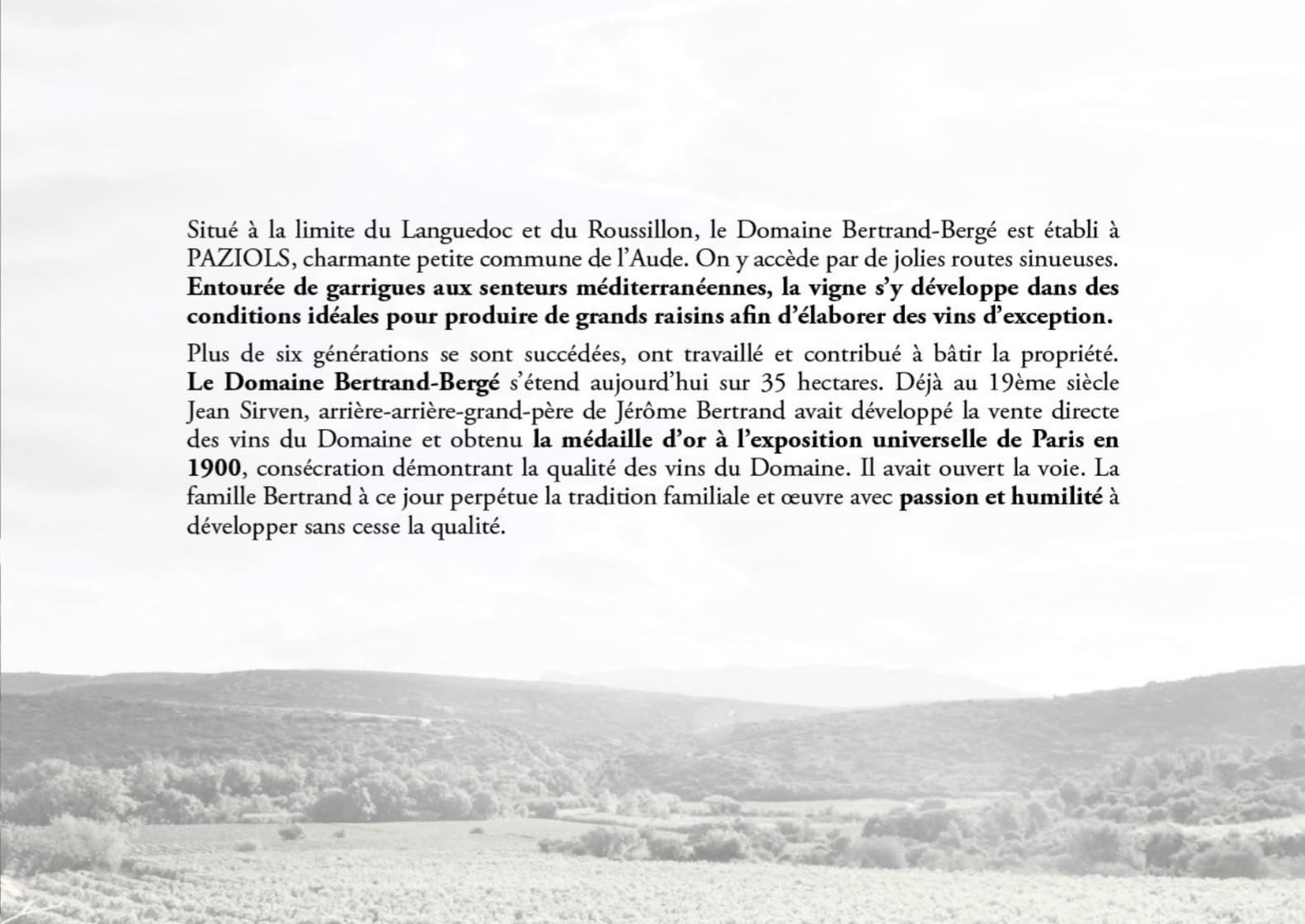




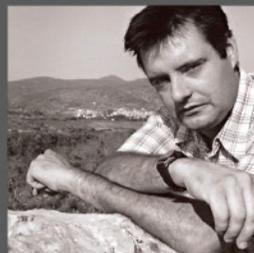
DOMAINE
BERTRAND-BERGÉ

VIGNERONS À PAZIOLS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS
VINS DU LANGUEDOC : AOP FITOU, RIVESALTES, MUSCAT DE RIVESALTES



Situé à la limite du Languedoc et du Roussillon, le Domaine Bertrand-Bergé est établi à PAZIOLS, charmante petite commune de l'Aude. On y accède par de jolies routes sinueuses. **Entourée de garrigues aux senteurs méditerranéennes, la vigne s'y développe dans des conditions idéales pour produire de grands raisins afin d'élaborer des vins d'exception.**

Plus de six générations se sont succédées, ont travaillé et contribué à bâtir la propriété. **Le Domaine Bertrand-Bergé** s'étend aujourd'hui sur 35 hectares. Déjà au 19^{ème} siècle Jean Sirven, arrière-arrière-grand-père de Jérôme Bertrand avait développé la vente directe des vins du Domaine et obtenu **la médaille d'or à l'exposition universelle de Paris en 1900**, consécration démontrant la qualité des vins du Domaine. Il avait ouvert la voie. La famille Bertrand à ce jour perpétue la tradition familiale et œuvre avec **passion et humilité** à développer sans cesse la qualité.



« Nous nous attachons à ce que la vigne se sente bien dans son environnement. Nous sommes persuadés que pour obtenir la quintessence d'un terroir, les vignes doivent être bien travaillées et s'épanouir naturellement dans de beaux paysages.

Depuis la récolte 2011, notre domaine est cultivé en agriculture biologique, certifiée par Ecocert. Par respect pour nos vignes, nos sols, nos collaborateurs au vignoble et nos clients, cette exigence est devenue une évidence et un devoir envers nos enfants qui nous succéderont.

Nous plantons également des oliviers, des chênes truffiers, nous reconstruisons les "casots" et restaurons les murets de pierres. Tout cela participe à la beauté et à l'harmonie des paysages et à la biodiversité.

De par notre position géographique privilégiée, l'exposition de nos vignes et notre altitude, nous pouvons proposer une grande variété de vins, une palette riche composée de blancs, de rosés, de vins doux naturels, de nos grands Fitou, appellation dominante dans notre gamme. »

Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre ont chacun pu trouver leurs conditions qualitatives optimales grâce à la diversité des terroirs. Le galet roulé, omniprésent, restitue la nuit la chaleur captée le jour ; le vent qui caresse si souvent nos vignes est un précieux allié pour les préserver des maladies.

Lors des vendanges, les baies sont ramassées à la main puis triées méticuleusement en cave.

Jérôme Bertrand, aidé par son épouse Sabine et sa sœur Magali, veille, supervise chaque étape de la plantation à la vinification. Claude Gros, leur œnologue, et Hervé Picart, consultant en agriculture biologique, apportent leur expérience pour aller encore plus loin dans les choix techniques.

C'est grâce à cette quête perpétuelle que les vins du domaine Bertrand-Bergé sont si caractéristiques : **frais, complexes, précis et profonds.**

Vous trouverez les appréciations sur nos cuvées dans de nombreux guides : **BETTANE & DESSEAUVE, LA REVUE DES VINS DE FRANCE, PARKER, DECANTER, DUSSERT GERBER, HACHETTE, TERRE DE VIN...**

Mais votre fidélité est notre plus belle récompense : rien ne serait possible sans vous...



ORIGINES



... POINT DE DÉPART DE LA DÉMARCHE

Terroir : Argilo-calcaire

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1993

Cépages : Carignan, Grenache noir

Âge moyen des vignes : 20 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Macération de 3-4 semaines.

Elevage : En cuve pendant 18 mois

Mise en bouteille : Début février

Dégustation : La cuvée Origines présente des notes florales et fruits confits. Sa bouche est ronde, tendre au fruité intense et aux tanins gourmands.

Garde : 5 ans

Température de service : 16°C



AOP FITOU



LES MÉGALITHES



... L'EXPRESSION D'UN TERROIR
D'EXCEPTION

Terroir : Argilo-calcaire / Poudingues

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1998

Cépages : Carignan, Grenache noir

Âge moyen des vignes : 90 ans

Rendement : 30 hl/ha

Vendanges : Manuelles avec tri après égrappage

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Macération de 3-4 semaines.

Elevage : 18 mois en cuve

Mise en bouteille : Début juillet

Dégustation : Notes de cassis, de senteurs de laurier et de thym qui rappellent la garrigue. Sa bouche est ronde et souple.

Garde : 5-8 ans

Température de service : 16°C



AOP FITOU

ANCESTRALE



... PUISER DANS SES RACINES POUR OFFRIR LE MEILLEUR

Terroir : Argilo-calcaire

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1996

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache noir et Mourvèdre

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges : Manuelles avec tri après égrappage

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Macération de 3-4 semaines.

Elevage : Le Mourvèdre et la Syrah sont élevés en fûts pendant 12 mois. Le Carignan et le Grenache en cuve.

Mise en bouteille : Début septembre

Dégustation : Son nez est complexe avec des notes de mûre et de cassis. Sa bouche est ample avec des tanins puissants et profonds.

Garde : 5-8 ans

Température de service : 16°C



AOP FITOU



LA BOULIÈRE



... ALLER AU BOUT DE SES RÊVES ET DE SON INSTINCT

Terroir : Galets roulés

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 2011

Cépages : Carignan, Mourvèdre et Grenache

Âge moyen des vignes : 15 ans

Rendement : 30 hl/ha

Vendanges : Manuelles avec tri après égrappage

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Macération de 3-4 semaines.

Elevage : en demi muid pendant 18 mois

Mise en bouteille : Fin août début septembre

Dégustation : Les senteurs sauvages et fruitées s'accompagnant de tanins minéraux en font un vin de grande classe.

Garde : 8-9 ans

Température de service : 16°C

AOP FITOU



CUVÉE JEAN SIRVEN



... ENTREZ DANS LA LÉGENDE

Terroir : Argilo-calcaire

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1999

Cépages : 45% Carignan, 45% Syrah et 10% Grenache

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 25 hl/ha

Vendanges : Manuelles avec tri après égrappage

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Macération de 3-4 semaines.

Elevage : La cuvée Jean SIRVEN est élevée 18 mois en fûts neufs.

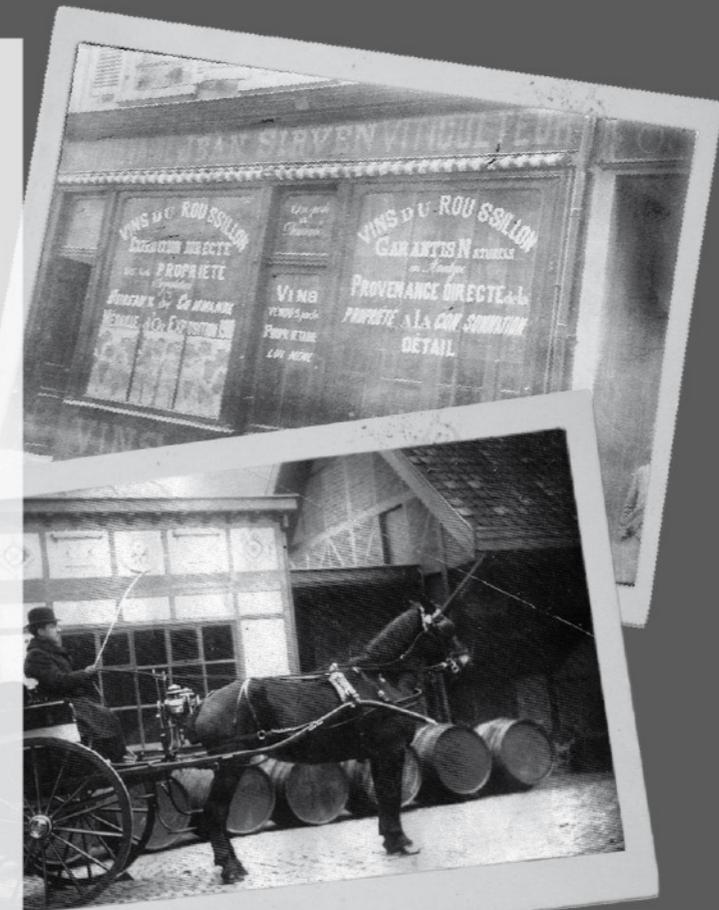
Mise en bouteille : Fin août

Dégustation : Sa robe est d'un rubis intense de belle densité. Son nez est grillé, torréfié avec des notes de cassis et de mûre. Sa bouche est suave, séveuse.

Garde : + de 10 ans

Température de service : 16°C

AOP FITOU



PROPOSITION TARDIVE



... LES PLUS BELLES PROPOSITIONS
SONT LES PLUS RARES

Terroir : Poudingue

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 2006

Cépage : Muscat Petits grains

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 1 verre par pied

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle en fût neuf, avec maîtrise des températures. La fermentation alcoolique est stoppée à l'aide du froid.

Elevage : En fût sur lies et bâtonnage.

Mise en bouteille : Courant mai

Dégustation : Sa robe est or-jaune. Notes de curry, mimosa, tilleul, tabac blond, abricot sec.

Garde : + de 10 ans

Température de service : 10°C

VIN DE TABLE



MA-GA



... VIN GOURMAND PAR EXCELLENCE

Terroir : Argilo-calcaire

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 2003

Cépage : Grenache noir

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 20 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Mutage à l'alcool sur grains et macération de 3-4 semaines.

Elevage : En fût pendant 18 mois

Mise en bouteille : Début septembre

Dégustation : Robe grenat et dense. Son nez raffiné et frais rappelle des notes de fruits rouges un peu confits.

Garde : + de 10 ans

Température de service : 10°C

AOP RIVESALTES - TUILÉ

MUSCAT DE RIVESALTES



... CONVIVAL. À PARTAGER

Terroir : Galets roulés, calcaire gris

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1993

Cépage : Muscat Petits grains

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 15 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Mutage à l'alcool en cours de fermentation.

Elevage : En cuve sur lie

Mise en bouteille : Début février

Dégustation : Sa robe jaune est pâle aux reflets verts. Son nez est intense, délicat avec des notes de citron, de litchi, de mimosa... Sa bouche est fraîche et ample.

Garde : 2-3 ans

Température de service : 10°C

AOP MUSCAT DE RIVESALTES

MACCABÉO



... BIEN ÉLEVÉ. TOUT EN FINESSE

Terroir : Galets roulés

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1993

Cépage : Maccabéo

Âge moyen des vignes : 60 ans

Rendement : 15 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Mutage à l'alcool en cours de fermentation.

Elevage : En cuve sur lie en milieu oxydatif

Mise en bouteille : Courant janvier / février

Dégustation : Sa robe jaune est brillante et limpide. Son nez est fin, ponctué de notes d'acacia et de miel.

Garde : + de 10 ans

Température de service : 10°C

AOP RIVESALTES

RIVESALTES AMBRÉ



... SUR LES PLUS BELLES TABLES

Terroir : Galets roulés

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1995

Cépage : Maccabéo

Âge moyen des vignes : 60 ans

Rendement : 15 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Mutage à l'alcool en cours de fermentation.

Elevage : Fût en milieu oxydatif

Mise en bouteille : Début septembre

Dégustation : Sa robe est ambrée aux reflets roux. Son nez est intense avec des notes de figes sèches, de nougat. Sa bouche est ample et veloutée.

Garde : + de 10 ans

Température de service : 10°C

AOP RIVESALTES - AMBRÉ



LE MÉCONNU ROUGE



... LA PROMESSE D'UNE BELLE RENCONTRE

Terroir : Argilo-calcaire

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1993

Cépages : Merlot, Carignan

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Macération de 3-4 semaines.

Elevage : En cuve pendant 6-8 mois

Mise en bouteille : Début septembre

Dégustation : Vin simple et malicieux aux élégantes notes de fruits rouges.

Garde : 3-5 ans

Température de service : 16°C

IGP VALLÉE DU TORGAN

LE MÉCONNU BLANC



... À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT

Terroir : Galets roulés

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 2003

Cépage : Muscat Petits grains

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 30 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures.

Elevage : En cuve sur lie

Mise en bouteille : Courant janvier / février

Dégustation : Nez intense et complexe avec des notes de citron vert, fruits exotiques. La bouche est fraîche, ample.

Garde : 2-3 ans

Température de service : 10°C

IGP VALLÉE DU TORGAN

LE MÉCONNU ROSÉ



... IL NE LE RESTERA PAS LONGTEMPS

Terroir : Argilo-calcaire

Mode de culture : Agriculture Biologique

Premier millésime : 1993

Cépage : Syrah

Âge moyen des vignes : 15 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures.

Elevage : En cuve pendant 6 mois

Mise en bouteille : Début mars

Dégustation : Saumoné, brillant, au nez discret. Sa bouche est souple et délicate.

Garde : 2 ans

Température de service : 10°C

IGP VALLÉE DU TORGAN





Le Domaine Bertrand-Bergé vous accueille toute l'année. Venez vous initier et partager le bonheur des origines. Vous pourrez sur rendez-vous visiter la cave, le chai à barriques, découvrir le vignoble, comprendre la beauté des paysages et échanger sur la passion d'être vigneron.

Pour une étape plus longue Jérôme et Sabine vous proposent, loin de l'agitation, leurs gîtes et une aire pour les camping-cars. La région est riche en patrimoine historique et culturel, tels les imposants châteaux cathares. Sans oublier les excellentes spécialités régionales...

Soyez les bienvenus !



Conception : F1GODDE.Agrégé & YvanBige - info@rmpaenrindskatano.com - Photos graphiques : paysages © Domaine Bertrand-Bergé - Boutelles © F1GODDE.Agrégé



COORDONNÉES GPS : N42.65834 - E2.72184



DOMAINE BERTRAND-BERGÉ



VIDÉO DU DOMAINE

AVENUE DU ROUSSILLON - II 350 PAZIOLS - FRANCE
TÉL : 33 04 68 45 41 73 - FAX : 33 04 68 45 03 94
E-MAIL : bertrand-berge@wanadoo.fr - SITE : www.bertrand-berge.com

