



© Agnès Depasse, studio "Un Regard", Eymet

*" Rotary, vignerons, produits associés et échanges internationaux de jeunes étudiant(e)s... Quel est le lien ?
Notre objectif commun : permettre à des producteurs locaux de développer leur clientèle au travers des 1500
rotariens d'Aquitaine et aider le Rotary à financer l'accueil pendant une année scolaire d'un(e) jeune étudiant(e)
nous apportant par l'échange la différence et la culture de son pays. "*



"Bienvenue aux étudiants du monde entier qui manifestent leur joie d'être ensemble"

20 personnes, femmes et hommes, actifs dans le club du Rotary de Miramont de Guyenne, unis par une belle amitié se réunissent pour concrétiser les valeurs rotariennes, en particulier au travers d'actions, dont :

- Octobre rose
- Envoi d'une étudiante à l'étranger
- Équipement de 120 jeunes footballeurs
- L'organisation d'une séance de théâtre
- Etc..

Il y a quelques semaines une rencontre entre un membre du Rotary et d'un vigneron a germé l'idée d'une opération commune. Au fil des contacts, l'idée s'est concrétisée par l'élaboration d'un catalogue mettant en valeur les vins et mets de notre belle région viticole.

Cette collaboration projette le groupe de vignerons bien sympathique et professionnel et le Rotary vers une pérennité de la relation pour multiplier des actions communes.

Johan DERUYFFELAERE
Rotary de Miramont de Guyenne

Partage autour d'un verre avec Johan : moment créatif de ce beau projet collectif et caritatif !

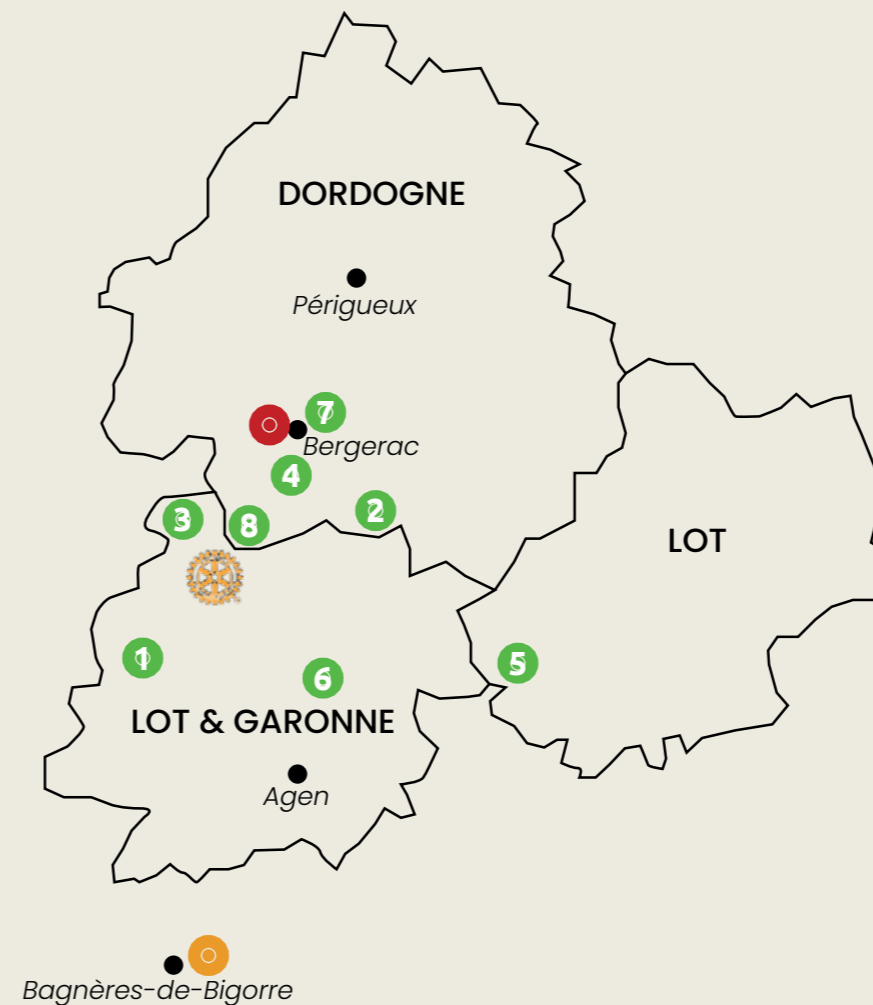
Pour vous proposer un panel riche, varié et représentatif des savoir-faires proches de Miramont, j'ai réuni mes copains vignerons et producteurs des terroirs avoisinant.

Voilà pourquoi dans ce catalogue unique et personnalisé rien que pour vous, vous pouvez retrouver des vins du Lot-et-Garonne, du Lot et de Dordogne, du miel et des produits bovins. Des blancs, des rosés, des rouges légers, des rouges boisés, des pet' nat' et des liquoreux. De quoi vous offrir une belle gamme pour vos repas printaniers et estivaux !


Christophe NARDI
Domaine de Sauban



SÉLECTION DE PRODUCTEURS DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT



	ROTARY Club de Miramont de Guyenne	
1	Pauline BROUET & Fabien CHARLOU Domaine de Beyssac	1
2	Stéphanie SALESSON & Julien HOSPITAL Cypres des vignes	3
3	Roland LESPINE Château la Boissière	5
4	David NOTTEGHEM & Matthieu SIMON Domaine de Combet	7
5	Jean LONGUETEAU Château Grand Chêne	9
6	Gilles PONS Domaine Lou Gaillot	11
7	Julien DELMARES Château des Lys	13
8	Christophe NARDI Domaine de Sauban	15
	Nicolas POMAR Nature viande	17
	Nectaire GANEM Miel & moi	19



Pauline BROUTET
Fabien CHARLOU

AOP Côtes du Marmandais

Domaine DE BEYSSAC



Le Domaine de Beyssac est un vignoble familial de 7ha situé à Marmande, dans le Lot-et-Garonne. Nous travaillons en biodynamie depuis 2017. L'encépagement (merlot, abouriou, malbec et gros manseng), les vendanges manuelles et les vinifications en levures indigènes produisent des vins fidèles à leur environnement. Ils sont généreux, fruités, avec un bel accent du sud-ouest. Découvrez l'Abouriou, notre cépage emblématique de l'appellation Côte du Marmandais.



NOTRE SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS

DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT



12€

Folle Odysée 2023

Cette cuvée atypique s'inscrit dans notre volonté de proposer des vins frais, modernes et généreux.

Couleur : Blanc sec
Cépage : 100% Gros Manseng
Dégustation : Beaucoup de fraîcheur autour de la pomme et des fruits exotiques
Accords : Gastronomie sud-coréenne et japonaise, fruits de mer.



9€

Escapade 2021

Un rosé typique du sud-ouest, parfait pour vos moments conviviaux.

Couleur : Rosé sec
Cépage : 50% Merlot
50% Malbec
Dégustation : Fruité et frais, avec une belle rondeur.
Accords : Apéritifs, viandes blanches, poissons.



16,50€

Essentiel 2017

La cuvée historique du domaine, issue d'une sélection parcellaire. L'élevage en fûts de chêne magnifie les fruits de nos cépages.

Couleur : Rouge
Cépage : 65% Abouriou
20% Merlot
15% Malbec
Dégustation : Un assemblage tout en rondeur, sur les fruits
Accords : Cuisine du sud-ouest, agneau, fromages.

Stéphanie SALESSON
Julien HOSPITAL

Vin de France

CYPRÈS DES VIGNES



3



Tout à l'est du vignoble de Bergerac, à 2 pas du Périgord noir, pousse notre petit vignoble atypique :

- 5 ha de vignes conduites en agriculture biologique depuis 2016.
- 8 cépages différents dont 2 sont vinifiés sur place à côté des gîtes.
- En transition vers la vitiforesterie : remettre des arbres parmi les vignes afin de ramener la biodiversité, d'améliorer la santé de nos sols et d'embellir nos paysages !

Nous vinifions 2 de nos cépages dans notre chai : le Viognier et la Syrah. Grâce à ceux-ci nous réalisons 3 vins : un blanc sec, un rosé sec et un rouge.



NOTRE SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT



Viognier 2023

Un blanc sec atypique pour la région, riche et aromatique !

Couleur : Blanc sec
Cépage : 100% Viognier
Dégustation : L'aromatique intense d'abricot, de pêche et pointe d'agrumes caressant le nez, se poursuit en bouche, soutenu par un subtil équilibre entre douceur et acidité, et une longueur agréable.
Accords : S'accorde parfaitement à tout type de moments et de plats, de l'apéro au dessert.



Syrah 2023

Le rosé du Sud...Ouest !

Couleur : Rosé sec
Cépage : 100% Syrah
Dégustation : Ce rosé se caractérise par son cépage : celui-ci apporte fraîcheur et arômes de fruits rouges. Sa bouche est bien équilibrée, entre acidité et sucrosité.
Accords : Ce vin permet d'égayer les apéros et autres moments conviviaux.



Syrah 2023

La légèreté des tanins, la légèreté du degré !

Couleur : Rouge
Cépage : 100% Syrah
Dégustation : Un vin facile, un vin de copains(ines), un vin sans prétentions. A servir plutôt frais (14°C) pour en apprécier ses notes de fruits rouges et ses épices typiques de la Syrah.
Accords : Idéal à l'apéro ou sur des plats légers et subtils.

4



Roland LESPINE

AOP Côtes de Duras

Château LA BOISSIÈRE



Je suis la quatrième génération à travailler sur la ferme du "château La Boissière". Située sur les coteaux argilo-calcaire au nord du Lot et Garonne, le vignoble en agriculture biologique depuis 2019 vous propose une large gamme de vin composer des cépages : Merlot, cabernet sauvignon et franc, malbec pour les rouges et rosés puis du chenin, muscadelle, semillon et sauvignon pour les blancs.



MA SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS
DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT



Blanc doux
2023

Couleur : Blanc doux
Cépage : 60% muscadelle
40% sémillon
Dégustation : Arôme de fruit à chaire blanche.
Accords : Il accompagnera vos apéritifs, foie gras et fromage bleu.



La petite Boissière
2023

Couleur : Blanc sec
Cépage : 90% chenin
10% muscadelle
Dégustation : Note d' agrumes.
Accords : A servir avec fromage de chèvre, poisson, apéritif.



Tradition
2019

Couleur : Rouge
Cépage : 30% Merlot
30% cabernet franc
30% malbec.
Dégustation : Fruité et au tanins souple.
Accords : Idéal pour les viandes blanches et vos repas quotidiens (garde 6-7 ans).

David NOTTEGHEM
Matthieu SIMON

AOP Bergerac & Monbazillac

Domaine DE COMBET



David et Matthieu, néo-vignerons, nous reprenons en janvier 2019 le Domaine de Combet situé à Monbazillac (Périgord, Sud-ouest) pour écrire une nouvelle page de son histoire.

Nos valeurs :

- Plaisir : dans notre travail au quotidien comme dans nos vins
- Respect du terroir et de sa typicité : travail du sol raisonné et limitation des intrants à la vigne comme au chai
- Respect de la matière première : produire des raisins de qualité et vendanger à maturité
- Respect de l'homme et de l'environnement : prendre en compte l'impact de notre activité sur l'environnement (agroécologie, engrais verts, récupération des eaux de pluie)



NOTRE SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS
DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT



Objectif bulles 2023

De fines bulles, des arômes envoûtants, une belle vivacité... tout est réuni pour un chouette moment plaisir !

- Couleur :** Pétillant naturel blanc
Cépage : Sémillon, Mérille
Dégustation : Arômes de miel, brioché et zest d'orange, avec une finale persistante
Accords : Apéritif, fruits de mer, desserts.



Prémices 2022

Un grand blanc sec sur un grand terroir de liquoreux. Vendange manuelle, vinification et élevage en barriques de 9 mois.

- Couleur :** Blanc sec
Cépage : Sauvignon gris et blanc, sémillon, chenin et muscadelle.
Dégustation : Nez toastés, briochés, et de fruits à chair blanche (pêche, poire), gras et vif en bouche, finale longue et élégante.
Accords : apéritif, huîtres chaudes, poissons et viandes blanches en sauce, fromages.



Insolite 2022

Le Monbazillac de tous les jours !!

- Couleur :** Blanc liquoreux
Cépage : 85% Sémillon
 15% Sauvignon gris
Dégustation : Robe jaune clair, fruits jaunes et exotiques au nez, fraîcheur et douceur en bouche.
Accords : Volaille, cuisine asiatique (aigre-doux) et épicée, fromages affinés et à pâte persillée, fraises, melon et chocolat noir.



Jean LONGUETEAU



La famille LonguetEAU, originaire de Guadeloupe, est installée sur un petit domaine viticole de l'Ouest du Lot depuis 1999. Actuellement nous exploitons une dizaine d'hectare de vignes sur deux terroirs : une partie sur un plateau argilo-calcaire à 300 m d'altitude et l'autre partie sur des coteaux et terrasses. Le cépage roi de notre domaine est bien-sûr le Malbec qui sera décliné sur des rouges de caractère mais aussi sur des rosés très aromatiques.



AOP Cahors

Château GRAND CHÊNE



CHATEAU
GRAND CHÊNE

MA SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS
DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT



8,10€

X1
2020

Vin issu de vignes de 20 ans, sol de pierrailles sur des coteaux.

Couleur : Rouge
Cépage : 85% Malbec
Merlot & Tannat

Dégustation : Ici on retrouve avant tout un Cahors sur le fruit, qui peut se boire un peu frais l'été (15-16°)

Accords : viandes rouges mais aussi la volaille de caractère. Accompagne aussi un apéro avec de la charcuterie et du fromage.



11,50€

X2
2020

Vin issu de vignes de 40 ans, sol de minéral de fer sur des coteaux. Pur Malbec, petit rendement et vinification longue avant un élevage de 20 mois en cuve.

Couleur : Rouge
Cépage : 100% Malbec
Dégustation : On retrouve ici ce fameux Malbec dans toute son élégance et sa puissance.

Accords : Viandes rouges, plats en sauces et fromages de caractères.



6,50€

Chemin de Compostelle
2022

Vin issu de vignes de Malbec de 3 à 15 ans. Sol argilo-calcaire à 250 m d'altitude. Fermentation à froid durant 3 semaines. Elevage en cuve pendant 4 mois.

Couleur : Rosé sec
Cépage : 100% Malbec
Accords : Vin d'apéritif par excellence, à boire également sur des grillades et plats exotiques.



Gilles PONS

IGP Agenais

Domaine LOU GAILLOT



Avec à peine 100ha l'IGP Agenais est toute petite production du Lot et Garonne, portée par une poignée de vignerons passionnés et audacieux.

Le Domaine LOU GAILLOT est une exploitation familiale depuis 6 générations, mais c'est surtout à partir de 1980 que la culture de la vigne se développe et les premières cuvées en bouteilles sont élaborées en 1987.

En 1999 Gilles s'installe après des études supérieures en agriculture et un diplôme d'œnologue. Vigneron passionné, exigeant et curieux, le choix du Bio se fait tout naturellement dès 2009 et aujourd'hui c'est 13ha de vigne qui sont cultivées et plus de 10 cuvées différentes en blanc, rosé et rouge.



MA SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS
DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT

Rotary
Club de Miramont de Guyenne



HOP'S

Du Vin du Houblon et Hop !
Pétillant Naturel Houblonné Sans sulfite
Création originale, vin rosé légèrement effervescent associé à du houblon produit localement en 47

Couleur : Pétillant houblonné rosé
Cépage : 100% Malbec
Dégustation : Notes d'agrumes frais en bouche.
Accords : Apéritif, saumon fumé, sushi.



**Prune
2020**

PRUNE est bel et bien un vin rouge, élaboré à partir d'un vieux cépage oublié originaire du Sud Ouest : le Prunelart
Elevé 12 mois en futs de chêne

Couleur : Rouge
Cépage : 100% Prunelart
Dégustation : Notes de fruits mûrs, pruneaux, note épicée, vin typé et charpenté.
Garde 8 à 10 ans
Accords : Cailles roties aux pruneaux, bœuf bourguignon.



**Élégance
2023**

Un blanc élégant légèrement demi sec. Assemblage de 3 cépages cultivés sur un terroir de graves.
Fermentation lente à basse température
Elevage sur lies de 3 mois

Couleur : Blanc demi-sec (15gr/l)
Cépage : 70% Sauvignon blanc
Dégustation : Fruit à chair blanche, rond équilibré finale assez longue.
Accords : Idéal en apéritif, Coquilles Saint Jacques, fromages



Julien DELMARES

AOP Pécharmant

Château DES LYS



Le château des lys est niché au cœur de l'appellation Pécharmant. Le vignoble de Pécharmant est situé sur le versant nord de Bergerac, l'appellation existe depuis le moyen âge et tire son nom de Pech, colline.

Le domaine a été racheté en 2016 par M Bellagamba qui depuis met tout en œuvre pour lui redonner ses lettres de noblesse. Notre souhait premier est de revenir à une agriculture paysanne. « Le paysan cultive son paysage », notre projet est de diminuer l'impact de la monoculture actuelle en implantant des haies composées de 25 espèces locales et la mise en place de murets en pierres sèches, de mares, prairies, hôtels à insectes et enfin de 80 nichoirs pour retrouver l'équilibre naturel qu'apporte la biodiversité.

Aucun herbicide ni insecticide ne sont utilisés dans le vignoble. Afin de marquer notre singularité et la mise en avant de cette biodiversité retrouvée, le vin est fermenté par trois levures indigènes propres à nos raisins. Celles-ci ont été identifiées puis conservées par cryogénéisation.

Résolument orienté vers une agriculture biologique notre domaine vous apportera des vins authentiques et originaux.

MA SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS
DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT

Rotary
Club de Miramont de Guyenne



13€

Château des Lys 2020

Couleur : Rouge

Cépage : 60% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

Dégustation : La bouche est équilibrée, les tanins sont soyeux et intenses et accompagnés d'une belle fraîcheur et de notes épicées.

Accords : Viandes rouges (rôtie ou grillée), une pièce de gibier voire avec un dessert au chocolat



9,50€

Fanny 2022

Couleur : Blanc sec

Cépage : 30% Muscadelle
30% Sauvignon blanc
20% Sauvignon gris
20% Sémillon

Dégustation : Ce vin blanc présente au nez des notes de fruits blancs comme la poire que l'on retrouve en bouche avec de la finesse et de la rondeur. La finale vive lui donne un bel équilibre.

Accords : Apéritifs, fruits de mer, viandes à chair blanche.



Christophe NARDI

AOP Bergerac

Domaine DE SAUBAN



DOMAINE DE
Sauban



La ferme familiale est située sur le plateau Ouest d'Eymet, à la limite Sud du Périgord. Le vignoble de 15 hectares en Agriculture Biologique occupe aujourd'hui la majeure partie de notre temps, avec énormément de travaux manuels. En famille, et avec de l'entraide amicale.

Sauban a toujours été un corps de ferme réputé pour ses ambiances festives lors des moissons et des vendanges des générations précédentes. Je suis fier de perpétuer cela à travers ma passion pour ce métier de vigneron.

Tout cela se ressent dans nos vins. Ils sont élaborés pour des moments de partages et de plaisirs !



MA SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS
DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT

Rotary
Club de Miramont de Guyenne



8,25€

Ballet Nocturne

Tel le vol saccadé des chauves-souris, tel le chant aigu des chouettes, telle l'ambiance des soirées dansantes organisées au Domaine au cœur de l'été.

Couleur : Rosé sec
Cépage : 50% Merlot
50% Cabernet Franc
Dégustation : Texture soyeuse et jolie longueur, frais. Arômes de cerise, agrumes, brugnon, pêche jaune.
Accords : Apéros, salades, cuisines méditerranéennes et moments conviviaux.



8,50€

Chemin de Boca 2021

Comme le chemin que nous empruntons tous les jours pour aller au cœur de notre vignoble. Cuvée avec un esprit terroir et partage, sans bois pour une vraie expression des cépages.

Couleur : Rouge
Cépage : 70% Merlot
20% Cabernet Franc
10% Malbec
Dégustation : Un vin souple, peu alcooléux, friand, avec des arômes de fruits rouges et d'épices.
Accords : Charcuteries, viandes rouges, des desserts fruités ou chocolatés.



8,75€

Au Caillou 2022

Vin atypique, riche, dense et long, ramassé à haute maturité, sur un terroir calcaire.

Couleur : Blanc sec
Cépage : 50% Sémillon
20% Sauvignon gris
20% Chenin
10% Muscadelle
Dégustation : Arômes printaniers, délicats et floraux, fruits à chair jaune et exotiques.
Accords : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches, fromages à pâte dure et fins de soirée !



Nicolas POMAR

Éleveur bovin

VIANDE NATURE



Éleveur depuis 3 générations, nous avons aujourd'hui un cheptel de 300 bêtes (vaches et veaux confondus) réparti sur 4 fermes autour de Bergerac. Toutes nos bêtes sont élevées en plein air et nourri à l'herbe et aux foin qui sont issus de nos prairies. Nous avons notre propre atelier de découpe dans le centre-ville de Bergerac, où, 3 bouchers découpent et transforment nos carcasses. Nous pouvons proposer tous les morceaux présents sur du bœuf et du veau. Expédition et livraison à domicile dans toute la France via notre site internet www.natureviande.fr.



MA SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT



8€



Saucisson de veau

Composition : 98% veau, 1% sel, poivre, lait et 1% boyau pur porc. Poids net : 200 GR

Le Saucisson 100% Veau bio est élaboré à partir de viande de veau issue de l'agriculture biologique. Ce saucisson arbore une texture ferme et une saveur délicate qui ne manquera pas de ravir les plus fins palais. Grâce à une méthode de fabrication traditionnelle respectueuse des savoir-faire ancestraux, ce saucisson révèle une composition équilibrée et parfaitement maîtrisée. Des ingrédients naturels viennent relever cette préparation, permettant ainsi de révéler tout son caractère et sa finesse intrinsèques.

8€



Saucisson de boeuf

Composition : 98% bœuf, 1% sel, poivre, lait et 1% boyau pur porc. Poids net : 200 GR

Élaboré avec passion et savoir-faire par des artisans soucieux de l'authenticité gustative, notre saucisson bio révèle une saveur unique et intense. Son goût franc et robuste en fait un incontournable pour les amateurs de produits de terroir. Élaboré à partir de viande de bœuf issue de l'agriculture biologique, ce saucisson pur bœuf bio est gage de qualité, respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

10€



Boeuf séché

Notre Boeuf Séché Bio, noble aliment emblématique de la gastronomie, est une viande de première qualité, issue d'un processus de séchage naturel et rigoureux. Cette délicieuse friandise est confectionnée à partir de tranches fines de viande de bœuf, soigneusement sélectionnées pour leur odeur, leur texture et leur goût raffiné. Le résultat final est un boeuf séché moelleux, parfait pour accompagner un apéritif, une salade ou même un plat principal. Sa texture fondante et sa saveur subtile, faiblement salée, ainsi que sa couleur rouge-brun caractéristique, en font un met d'une élégance rare et digne des plus grandes tables. Sachet de 150gr.

7€



Pâté de boeuf

Le pâté de bœuf – 200 g est une charcuterie maison composée de viande de bœuf bio (60%), de viande de veau bio (20%), de viande porc labellisée CF (16%), de champignons des bois, de sel, de poivre, de lait et d'œuf (4%). Le produit est garanti sans colorant ni conservateur.

8€



Pâté de veau

Ce pâté est composé de viande de veau à 77%, de viande de porc à 13%, de foie gras à 10%, de lait, d'œuf, de sel et de poivre. Notre charcuterie est garantie sans colorant ni conservateur. Une recette gourmande pour régaler les amateurs de pâté. Pot de 200 gr



Nectaire GANEM

Apiculteur MIEL & MOI



C'est une gamme de miels issus de nos terroirs. En tant que producteurs, éleveurs passionnés, nous prenons soins de 300 ruches au pied des montagnes pyrénéennes, et dans les contrées avoisinantes, avec un environnement propice, permettant ainsi de vous présenter une grande diversité de miels.

Notre engagement envers la biodiversité, associé à des méthodes artisanales, garantit un miel authentique, évoluant au fil des saisons.

- 8 à 10 variétés de miel sont produite en fonction des saison (acacia, châtaignier, tilleul, printemps, fleurs d'été, montagne etc...)
- En collaboration avec des vigneron, nous installons des ruches dans les vignes pour favoriser la biodiversité, mettant ainsi en avant une agriculture respectueuse des insectes pollinisateurs, notamment des abeilles.
- Notre exploitation apicole est en chemin vers la certification bio, avec un engagement fort en faveur de pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé des abeilles.



MA SÉLECTION

SÉLECTION DE PRODUCTEURS
DORDOGNE - LOT ET GARONNE - LOT



8,50€

Miel de fleurs de printemps

Description : Couleur claire, doux et fruitier. Récolter en mai

Composition : Fleurs sauvages, pissenlit, aubépine, acacia.

Texture : Crémeuse et onctueuse.

Accords : Tartiner sur du pain, crêpes, nougats.

Bienfait : Apaisant, favorise le sommeil, soulage les maux de gorge.



9,50€

Miel de fleurs crémeux

Description : Robe jaune, notes chaleureuses, arômes boisés et fruités.

Composition : Ce miel issue d'assemblage, principalement composé de Fleurs d'été, châtaignier, tilleul, tournesol, miellat.

Texture : Crémeuse et onctueuse

Accords : Déguster pur, en cuisine, sur des desserts.

Bienfait : Revitalisant, aide à renforcer le système immunitaire.



9€

Miel de fleurs sauvages

Description : Couleur ambre, riches et florales.

Composition : Produit dans des zones de montagne, diverses fleurs sauvages d'acacia, de ronce, châtaignier, tilleul.

Texture : Liquide avec cristallisation lente.

Accords : Accords suggérés: Idéal avec tisane, yaourt, et en cuisine.

Bienfait : Antioxydant naturel, contribue à apaiser les allergies saisonnières



Merci