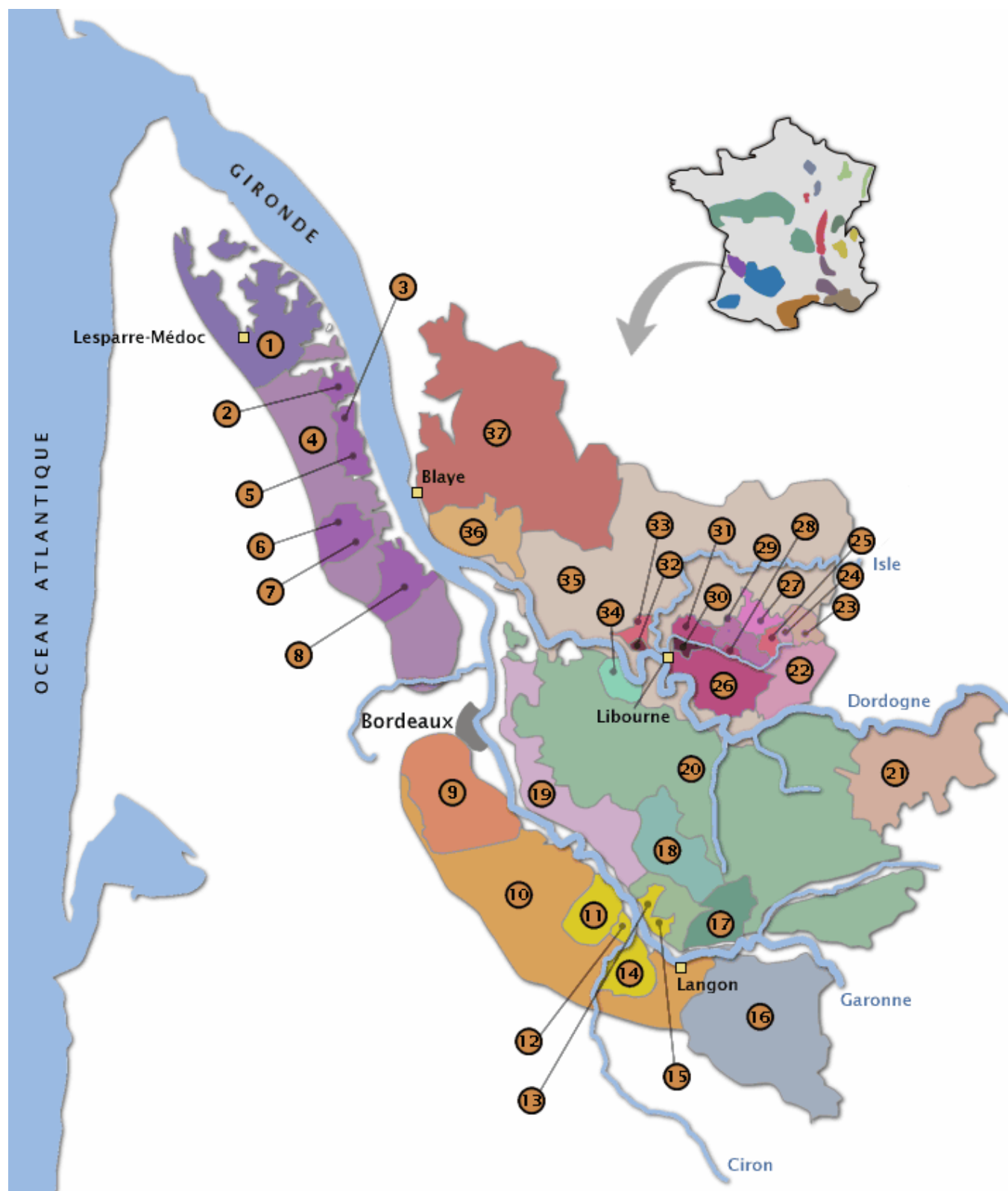


# Le Bordelais



Carte des A.O.C. de Bordeaux

|                  |                                   |                                |                                      |
|------------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Médoc          | 11 Cérons                         | 19 Premières Côtes de Bordeaux | 29 Montagne-Saint-Emilion            |
| 2 Saint-Estephe  | 12 Barsac                         | 20 Entre-Deux-Mers             | 30 Pomerol                           |
| 3 Pauillac       | 13 Loupiac                        | 21 Sainte-Foy-Bordeaux         | 31 Lalande-de-Pomerol                |
| 4 Haut-Médoc     | 14 Sauternes                      | 22 Côtes de Castillon (1)      | 32 Canon-Fronsac                     |
| 5 Saint-Julien   | 15 Sainte-Croix-du-Mont           | 23 Côtes de Francs             | 33 Fronsac                           |
| 6 Listrac-Médoc  | 16 Bordeaux et Bordeaux supérieur | 24 Côtes de Castillon (2)      | 34 Graves-de-Vayre                   |
| 7 Moulis         | 17 Côtes de Bordeaux St Macaire   | 25 Puissequin Saint-Emilion    | 35 Bordeaux et Bordeaux supérieur    |
| 8 Margaux        | 18 Bordeaux Haut-Benauge          | 26 Saint-Emilion               | 36 Côtes de Bourg                    |
| 9 Pessac-Léognan | et Entre-Deux-Mers Haut-Benauge   | 27 Lussac Saint-Emilion        | 37 Côtes et Premières Côtes de Blaye |
| 10 Graves        |                                   | 28 Saint-Georges-Saint-Emilion |                                      |

## Situation géographique

Département de la Gironde (33) dans le quart sud-ouest de la France, le vignoble se trouve à proximité de grandes masses d'eau : océan Atlantique, estuaire de la Gironde, Garonne et Dordogne ainsi que la forêt proche qui joue un rôle thermo-régulateur important.

## Historique

On sait que le vignoble existait déjà avant la conquête romaine. Après l'achèvement de celle-ci, les vins issus de cette région semblaient être très appréciés par l'aristocratie de la Rome antique. Le poète gallo-romain Ausone qui possédait un domaine en a laissé un témoignage. Au moyen âge, ces vins connurent du succès en Angleterre et aux Pays-Bas, en effet, Bordeaux qui était un port Anglais à l'époque, offrait la possibilité d'exporter facilement vers des destinations lointaines par voies maritimes. Les 18e, 19e et 20e siècles virent les vins de Bordeaux triompher à travers le monde entier. En 1855, la chambre de commerce de Bordeaux décidait, après une enquête approfondie, de classer officiellement les vins de Bordeaux qui étaient déjà célèbres par leur renommée. Cette classification, complétée depuis, est toujours en vigueur.

## Climat

Climat de type océanique mais la présence des forêts de pins le long de la côte et de grandes masses d'eau permet d'avoir un micro-climat favorable à la culture de la vigne. Les variations de température sont plus faibles mais les hivers peuvent se montrer parfois rudes. Les étés sont chauds et ensoleillés mais parfois orageux, les automnes sont chauds et cléments.

## Sols

Ils varient beaucoup selon les différentes appellations : silice, quartz et ferrugineux en Médoc; silice sur un fond calcaire et argileux en Sauternes, Ceron et Barsac; marnes et calcaires dans la zone de l'Entre-Deux-Mer. Ces sols ont en point commun qu'ils sont souvent recouverts d'une couche de type sablonneuse avec de petits



graviers roulés. Ci-contre, une photo du sol des Sauternes.

## Cépages

### Rouges



Cabernet Franc



Cabernet-sauvignon



Merlot



Malbec (ou côt)

Mais aussi « petit verdot » et « carmenère ». **Blancs**



Sauvignon



Semillon



Muscadelle

## Appellations

Il y a 3 niveaux d'appellations :

**Les appellations régionales** : tous les vins récoltés sur l'aire délimitée « Bordeaux », sous réserve qu'ils répondent aux conditions définies par l'I.N.A.O., peuvent bénéficier d'une appellation régionale : A.O.C. Bordeaux, A.O.C. Bordeaux supérieur, A.O.C. Crémant de Bordeaux.

**Les appellations « sous-régionales »** : très étendu, le vignoble bordelais est formé de nombreux « pays » aux productions assez spécifiques pour que leur aient été accordées des A.O.C. qui leur soient propres. Bien qu'il ne s'agisse pas là d'une terminologie officielle, certaines peuvent être dites « appellations semi-régionales » ou « sous-régionale » tant leur superficie est étendue. Ainsi en est-il des A.O.C. Médoc, Haut-Médoc, Graves, Entre-Deux-Mers....

**Les appellations communales** : le fait que les grands vins de la Gironde soient illustres sous leur nom de château explique en partie le nombre restreint des A.O.C. communales en Bordelais.

*La mention château* : terme désignant dans le Bordelais un domaine et le vin qui en est issu. L'indication « mise en bouteille » au château garantit que le vin a été embouteillé dans la propriété productrice. Il ne faut donc pas être nécessairement propriétaire d'un château pour obtenir cette mention.

Principales appellations « sous-régionales » et « communales » :

- A.O.C. Haut-Médoc et A.O.C. Médoc ●
  - A.O.C. Saint-Estèphe
  - A.O.C. Pauillac
  - A.O.C. Saint-Julien
  - A.O.C. Listrac-Médoc
  - A.O.C. Moulis
  - A.O.C. Margaux.
- A.O.C. Graves et A.O.C. Graves Supérieurs ●●
  - A.O.C. Pessac-Léognan
- A.O.C. Premières Côtes de Bordeaux ●●
- A.O.C. Cérons ● (vbl)
- A.O.C. Barsac ● (vbl)
- A.O.C. Sauternes ● (vbl)
- A.O.C. Cadillac ● (vbl)
- A.O.C. Loupiac ● (vbl)
- A.O.C. Sainte-Croix-du-Mont ● (vbl)
- A.O.C. Côtes-de-Bordeaux-Saint-Macaire ●●
- A.O.C. Entre-Deux-Mers ●
- A.O.C. Graves de Vayres ●●
- A.O.C. Sainte-Foy-Bordeaux ●●
- A.O.C. Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru ●●
- A.O.C. Lussac Saint-Emilion ●
- A.O.C. Montagne- Saint-Emilion ●
- A.O.C. Puisseguin Saint-Emilion ●
- A.O.C. Saint-Georges- Saint-Emilion ●
- A.O.C. Pomerol ●
- A.O.C. Lalande-de-Pomerol ●
- A.O.C. Fronsac ●
- A.O.C. Canon-Fronsac ●
- A.O.C. Côtes de Castillon ●
- A.O.C. Côtes de Bourg ●●
- A.O.C. Côtes de Blaye ●●
- A.O.C. Premières Côtes de Blaye ●●

● Appellation en rouge  
● Appellation en blanc



La petite église du village de Loupiac

## Classements des vins de Bordeaux

Les vins du bordelais ont été les premiers à connaître un classement pour distinguer leur qualité et mettre en valeur les « grands crus ».

### Classement de 1855 (révisé en 1959)

Vins rouges, 1 cru des Graves et 60 crus du Médoc :

- Premiers Crus (5) : Château HAUT-BRION, Château LAFITE-ROTHSCHILD, Château LATOUR, Château MARGAUX, Château MOUTON-ROTHSCHILD
- Seconds Crus (14) : exemples : château LASCOMBES, château GRUAUD-LAROSE
- Troisièmes Crus (14) : exemples : château PALMER, château CALON-SEGUR
- Quatrièmes Crus (10) : exemples : château TALBOT, château BEYCHEVELLE
- Cinquièmes Crus (18) : exemples : château PONTET-CANET, château BATAILLEY

Vins blancs (liquoreux), 26 crus de Sauternes et de Barsac :

- Premier cru supérieur : château D'YQUEM (Sauternes)
- Premiers crus : exemple : château RAYNE-VIGNEAU (Bommes), château CLIMENS (Barsac)
- Seconds crus : exemple : château CAILLOU (Barsac), château FILHOT (Sauternes)

### Classement de Saint-émilion

Les vins sont soumis à un contrôle analytique et organoleptique sous l'égide de l'I.N.A.O., le classement date de 1954 et est révisable tous les 10 ans. Dernière révision : 1996.

- Premiers grands Crus classé (11): exemples : château AUSONE, château CHEVAL-BLANC, château ANGELUS
- Grands Crus classés (63) : exemples : château LA TOUR FIGEAC, château CHAUVIN

### Les crus bourgeois du Médoc

Il y a 208 vins classés selon 3 catégories : les Crus Exceptionnels, les Crus Grands Bourgeois et les Crus Bourgeois mais la réglementation actuelle de la CEE sur l'étiquetage n'admet cependant que la seule mention facultative de « Cru Bourgeois ».



L'entrée du Château Haut-Brion à Pessac-Léognan

## Caractères des vins

### Les vins rouges

Le Bordelais ne se limite pas aux seuls grands crus d'exceptions, la région produit des vins qui couvrent toute la gamme de prix et de qualité. En haut de l'échelle, on trouve de très grands produits qui ne se boivent qu'au minimum 5 ans après leur mise en bouteille mais ce sont de grands vins de garde (entre 20 à 40 ans). Les grands crus, après décantage, proposent de fins arômes de cassis et de mûre, un bouquet délicat et une très grande finesse en bouche. Intenses, élégants et fins pourraient résumer ces grands crus. A noter le château Pétrus, à Pomerol, qui n'est pas classé mais qui est aujourd'hui une référence mondiale. Le reste de la production propose des vins de bonne qualité et peuvent même parfois être de très grands produits, les vins de Saint Emilion s'avèrent plus souples que les vins du Médoc. Les vins des graves sont également assez souples en bouche. Les côtes de Bourg et côtes de Blaye proposent des vins d'un bon rapport qualité prix. Dans l'ensemble, ces vins s'accordent bien avec des viandes rouges, petits gibiers et volailles.

Température de service : entre 16 et 18 °C.

### Les vins blancs secs

Même si la région est surtout connue à travers ses grands vins rouges et ses vins blancs liquoreux, elle produit des vins blancs élégants et intéressants. Les Graves blancs font partie des meilleurs produits, ils sont légers et aromatiques, c'est un équilibre entre le sauvignon, qui procure fruité et nervosité, le sémillon qui apporte richesse et élégance, et la finesse parfumée de la muscadelle. Ils s'accorderont parfaitement avec des poissons cuits à l'unilatéral et en sauces. L'Entre-Deux-Mers et les Graves de Vayre proposent des vins plus vifs qui s'accordent mieux avec les fruits de mer et les crustacés.

Température de service : entre 9 et 11 °C.

### Les vins mousseux

Le Bordelais possède une petite production de mousseux rosés élaborée à partir des cépages rouges traditionnels, ils sont élaborés selon la méthode traditionnelle.

Température de service : entre 6 et 8 °C.

### Les vins blancs liquoreux

Le Bordelais produit les plus grands vins blancs liquoreux du monde. Pour obtenir ces vins blancs, le sémillon, le sauvignon et la muscadelle sont vendangés quand ils sont attaqués par la pourriture noble ou Botrytis cinerea. Cette pourriture ne se développe que dans des conditions climatiques particulières (les brouillards d'automne dans la région en sont responsables). Cette pourriture est en fait un champignon qui se développe sur le grain de raisin et qui va, dans un premier temps, le faire brunir (grains pourris pleins) pour finir par le flétrir complètement et concentrer ainsi fortement ses sucres (grains rôtis). Malheureusement, la pourriture ne se développe pas toujours de façon uniforme et les vendanges se font grain par grain en plusieurs passages (tries successives) ce qui mène parfois le viticulteur à finir les vendanges en décembre. Le rendement est très faible : 25 hl/hectare en moyenne.

Les vins produits sont exceptionnels et uniques. Jeunes, ils développent des parfums de fleurs et de fruits, en vieillissant ils développent de puissants arômes de fruits confits (abricots, prunes), de miel et de fleurs d'acacia avec une interminable longueur en bouche. Ce sont de grands vins de garde et passés les 50 ans de garde, ils adoptent une teinte cuivrée limpide inimitable. Le château d'Yquem est l'ambassadeur et la référence mondiale des Sauternes.

### Autres produits autour du vin....

La région produit aussi deux autres produits à partir du vin :

- Fine Bordeaux : eau de vie d'appellation d'origine
- Le Lillet : apéritif régional élaboré à partir d'assemblages de vins blancs (Lillet blanc) et de vins rouges (Lillet rouge) avec adjonction de liqueurs de fruits et d'écorces macérées dans l'alcool

Photos cépages par [Vitis.org](http://Vitis.org) Copyleft 2001/2016 Toussaint Frédéric avec la participation de Christophe Hego. corrections de Françoise Guézelou.