

Le vignoble de L'Entre-deux-mers



Photo : Château seigneur des pommiers
J.P Mura



Introduction

Que représente par nous les vins de l'Entre-deux-mers? Un vin blanc plutôt vif et bon marché, une région assez mal connue du Bordelais et en tout les cas moins prestigieuse que la région des Graves ou du Haut Médoc. En étudiant l'Entre-deux-mers, on se rapproche encore de ce qui fait ou pas le prestige d'une région viticole. La région de L'Entre-deux-mers est séparée de Bordeaux par la Garonne et ne dispose pas d'une ville importante qui aurait eu une influence particulière sur le commerce du vin. Le vignoble va donc rester à l'ombre de la grande ville. Actuellement, la part dédiée au vin blanc sec décroît de plus en plus, alors que celle du vin rouge et du crémant augmente. Le vin blanc sec est moins à la mode en France et la région est réputée pour ses rouges ou ses blancs liquoreux et nettement moins pour ses blancs secs à l'exception du Pessac-Léognan. Si sur la rive gauche on est sûr d'être les meilleurs, en Entre-deux-mers, le viticulteur est plus humble, les structures plus familiales, la coopération omniprésente. On pourrait dire qu'on est presque à l'opposé de ce qui se passe en Haut-Médoc. De manière générale, le consommateur n'aime pas le doute, il se dirige plus facilement vers celui qui est sûr. C'est vraiment très intéressant d'avoir visité trois régions productrices de sauvignon à des périodes rapprochées. À Valençay, en Val de Loire, on doute de la qualité de son vin rouge mais on est fier du vin blanc, qu'on n'hésite pas à comparer au grand frère de Sancerre et le vin produit est vraiment excellent. À Montravel, en Bergeracois, on est fier de son vin blanc et de son vin rouge haut de gamme, on fait bon, voir très bon, mais le prix est élevé pour un rouge de cette région et c'est surtout le vin blanc fruité et rond qui se vend. En Entre-deux-mers, on est ni vraiment fier de son vin blanc, ni de son vin rouge. La proximité des Graves, de Saint Emilion et du Médoc semble peser sur la confiance qu'on les viticulteurs locaux dans leurs aptitudes à faire de grands vins. Faire un grand Entre-deux-mers? Mais qui l'achèterait? Le vin c'est un produit qui avant tout se vend et se donner du mal quand on doute des débouchées c'est difficile. La coopération a su tirer son épingle du jeu et Rauzan est la plus grande unité de production de vin d'AOC de France. Mais c'est surtout du vin rouge en AOC Bordeaux que l'on fait ici. La région de l'Entre-deux-mers est très belle et riche de son passé (nombreux vestiges historiques), n'hésitez pas à aller vous y promener le temps d'un week-end.

Localisation

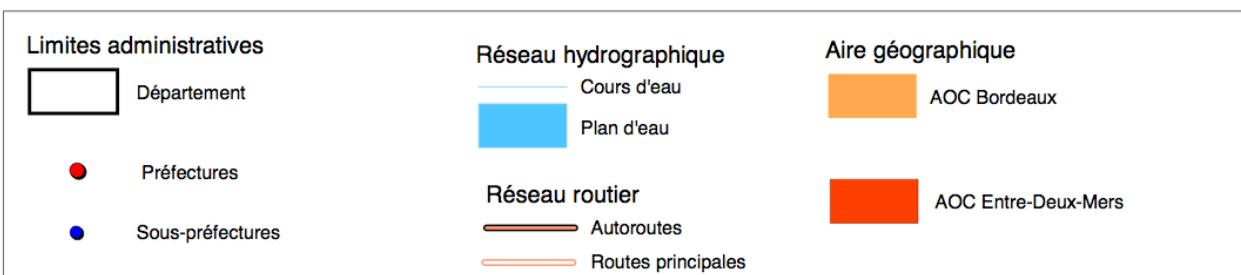
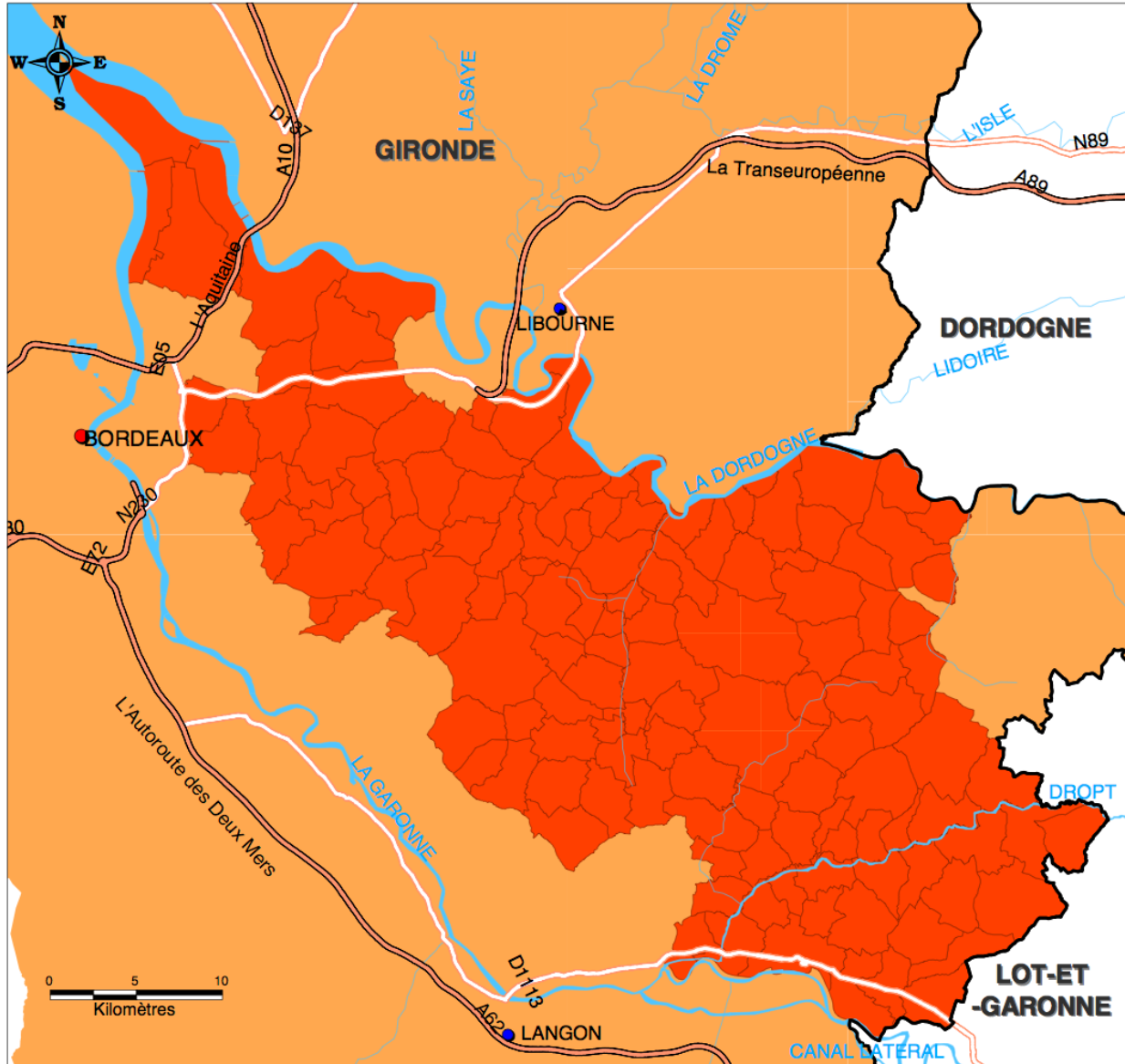
La région de l'Entre-deux-mers est située au sud-est de Bordeaux, entre la rive droite de la Garonne (jusqu'en dessous du niveau de Langon) et la rive gauche de la Dordogne jusqu'au niveau de Saint Foy la Grande. Cette grande région forme un grand triangle dont les côtés mesurent 60 km et la base 30 km. Le nom d'Entre-deux-mers a deux origines : l'un vient du fait que l'eau de mer de l'océan Atlantique remonte, plus ou moins haut selon le coefficient des marées, dans le fleuve et la rivière (phénomène du mascaret) et l'autre que cette région est située entre deux fleuves et que fleuve se disait mar (mer) en gascon. Située sur un plissement compris entre la Dordogne et la Garonne, le paysage est très vallonné. L'Entre-deux-mers se compose de deux entités, l'Entre-deux-mers bordelais qui contient beaucoup de vignes et l'Entre-deux-mers baladais où la polyculture est plus présente (pâturage bovins en particulier).

La surface du vignoble en Entre-deux-mers géographique est de 47 000 hectares. 12 AOC différentes sont situées sur cette zone dont seulement 1 500 hectares sont consacrés aux vins blancs secs d'appellation Entre-deux-mers... Douze communes peuvent produire de l'AOC entre-deux-mers : Branne, Cadillac, Carbon blanc, Cénon, Créon, la Réole, Saint Macaire, Monségur, Pellegrue, Pujols sur Dordogne, Sauveterre de Guyenne et Targon.



Aire géographique AOC ENTRE-DEUX-MERS

localisation



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 01/2010

Économie

L'Entre-deux-mers a obtenu le rang d'AOC en 1937 (1985 pour les Corbières).

- 47 000 hectares de vigne, 1 500 hectares seulement en entre-deux-mers.
- AOC entre-deux mers : 240 Producteurs dont 125 environ sont indépendants et 155 coopérateurs
- 14 caves coopératives produisent de l'ente-deux-mers (mais plusieurs ce sont regroupées il y en avait
- Production : 78 783 litres en 2015
- Commercialisation : France 71% (dont 38 % en super et hypermarchés), 29% export (Allemagne est le premier importateur (28%), suivi des USA (11%), de la Suède (10%), de la Belgique (10%), et de la Suisse (9%). Le vin est majoritairement vendu en vrac au négoce en France et part en bouteille à l'export.

Coopération

La coopération est très importante en Entre-deux-mers. Alors qu'en face sur la rive gauche, dans les Graves, on n'en trouve pas trace, ici elle domine la production. Elle c'est mise en place plus tardivement que dans le Midi et signale les difficultés qu'on rencontré les vigneronns à partir des années 1930, puis après-guerre. Elle ont suivies l'exemple des caves du Languedoc-Roussillon qui ont elles vues le jour après les mouvements viticoles de 1907. L'Alsace est la région qui a montré la voie alors qu'elle était allemande dans les années 1890 et la première cave créée en France est Champenoise à Damery, en 1891, alors que le phylloxéra ravage la France. La région de l'Entre-deux-mers à pu être soutenue par le négoce durant la crise postphylloxérique (jusqu'en 1910) mais pas après la crise de 1929. Le négoce bordelais a eu du mal à faire face à cette crise qui a touché de pleins fouet les grands comme les petits domaines du Bordelais. A cette occasion de nombreux grands châteaux changeront de propriétaires. la seconde guerre mondiale, la crise de 1973 (fraude dans le négoce bordelais + crise économique) et le gel de 1991 ont favorisé le maintien et le développement des caves coopératives en Entre-deux-mers.

Les caves produisent un vin pour le compte des coopérateurs, qui prennent part au décision du conseil d'administration de la cave (un homme, une voix). Elles produisent une gamme de vins variées issus de l'assemblages des parcelles de leurs adhérents. Le vin est commercialisé en direct auprès des particuliers, mais une grande partie part au négoce qui achètent le vin en vrac. Afin de mieux défendre leur intérêts les caves se regroupent formant des unions et créent des unités de négoce qu'elles contrôlent afin de limiter leur dépendance au négoce extérieur avec lequel les relations n'ont pas toujours étaient simples en périodes de crise.

Les différentes caves coopératives :

1. Baron d'Estiet : 1932
2. Cave de Créon 1936
3. Cave de Cazaugitat : 1947
4. Cave de Flaujagues : 1935
5. Cave de Génissac : 1936
6. Cave de Gironde
7. Cave de Mesterrieux
8. Cave de Montségur : 1935
9. Cave de Sauveterre-Blasimon : 1934
10. Les vigneronns réunis de Montségur : 1935
11. Cave de Ruch
12. Cave de Saint Pey-de-Castets : 1949
13. Cave sainte-Radegonde : 1935
14. Cave de Vayres
15. Union des vigneronns de Guyenne
16. U.C.V.A Graves d'Ambarès
17. Union des caves coopératives de l'Entre-deux-mers (Saint-Vincent de Pertignas)
18. Caves de Rauzan (Rauzan, Romagne et Nérigean): 1933



CAVE COOPÉRATIVE DE BLASIMON (GIRONDE) -- Quai des Expéditions
Louis Gullier, 25, rue Thiers - 1180000.



CAVE COOPÉRATIVE DE BLASIMON (GIRONDE) -- Presses hydrauliques
Louis Gullier, 25, rue Thiers - 1180000.

Cave Coopérative de Vinification de
CREON (Gironde)
 Téléphone 31

et des communes environnantes.
 Située aux Portes de Bordeaux

ENTRE-DEUX-MERS. - Spécialité de Vins Blancs secs
 CAPACITÉ: 22000 Hectos

Matériel des plus modernes:
 Filtres SEITZ - HERCULE et COMÈTE

Remplissage direct des Wagons-Réservoirs par PIPE-LINE

CLICQUET PHOTO INDUSTRIELLE DU SUD-OUEST,
BORDEAUX

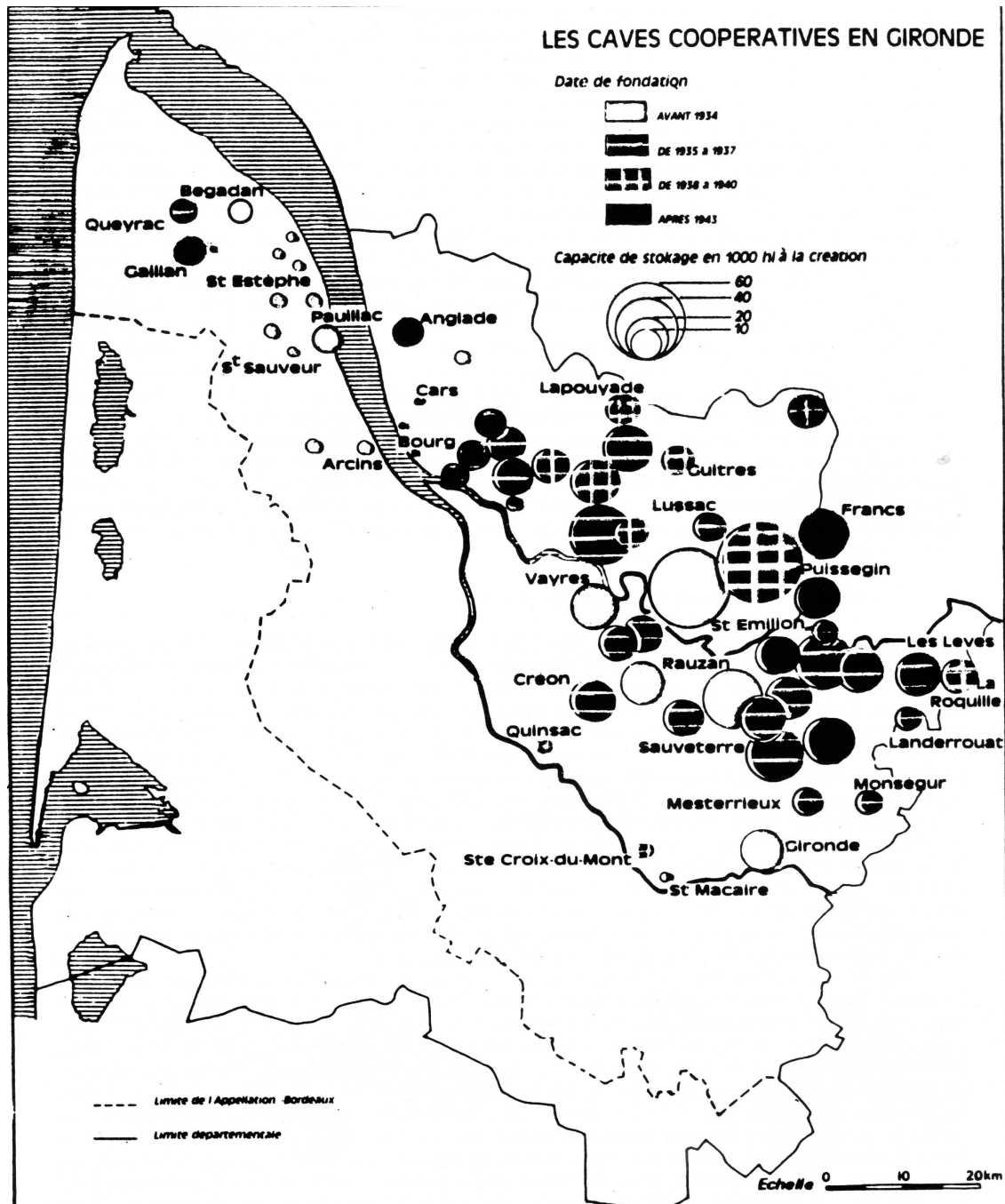
Cave coopérative de Rauzan :

La cave coopérative de Rauzan est très impressionnante. Si vous avez l'occasion je vous invite à aller la visiter. Elle doit son origine à la crise économique de 1929. En 1933, quelques vignerons de Rauzan décident de bâtir un chai commun pour s'en sortir. C'est devenu aujourd'hui le premier site de vinification de France qui produit le plus de vins d'AOC. En 1936, les viticulteurs des communes environnantes de Romagne créent à leur tour la cave coopérative de Grangeneuve. En 1937 ce sera au tour de la cave de Nérigean d'ouvrir et de vinifier 450 hectares.

Depuis 2008 les caves de Rauzan et de Grangeneuve ont fusionné. En 2016, la cave de Nérigean les a rejoint. Les caves de Rauzan réunissent les trois sites et on vinifie du vin sur les trois lieux, Rauzan étant la plus importante.

Les caves de Rauzan :

- 83% des vins sont rouges pour seulement 17% de vins blancs au sein de cette région de blanc
- Les raisins 3500 hectares vignes sont apportés par 400 coopérateurs.
- 65 châteaux produits
- première unité de vinification en France
- 175 000 hectolitres de vins/an
- 565 000 hectolitres de stockage
- 4,5 millions de bouteilles vendues en direct
- 400 000 bouteilles produites en vin bio



Source carte : Philippe Roudié
 Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)

Observez sur la carte ci-dessus la localisation des caves coopératives en Gironde. Notez la densité des caves en Entre-deux-mers et en Rive droite, de leur absence dans les Graves et sa faible présence dans le Médoc. La coopération se concentre sur les rives droite et gauche de la Dordogne. Notez que dans le Libournais, bénéficiant pourtant d'un bon prestige aujourd'hui, la coopération est vraiment omniprésente mais que peu de consommateurs le savent..

Le négoce Bordelais en Entre-deux-mers

La région de l'Entre-deux-mers intéresse le négoce car elle produit un grand volume de vin d'AOC qu'il est possible d'acheter en vrac. 47 000 hectares sur les 110 000 hectares que comprend la région, ce n'est pas rien, c'est 43%. Les négociants vont acheter du vrac directement aux viticulteurs ou à la coopération et ils mettront ensuite en bouteille. Une grande partie des vins sous appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur vendues en hyper, supermarché et hard discount sont produits ici et dans le Blayais/Bourgeois. Le mouton cadet de Rothschild vient en grande partie de la coopération d'ici et de Bourg. Historiquement, avant l'apparition des ponts sur la Garonne, il était assez simple pour les négociants du regretté château trompette (autrefois localisé sur ce qui est devenue la place des quinconces) d'acheter du vin à des domaines situés juste en face sur la rive droite du Fleuve. D'anciens Bourdieux se situent d'ailleurs au plus près de la ville (voir documents dans la partie histoire).

Parmi les grands négociants actuels, la famille Lurton a débuté son virage viticole en Entre-deux-mers. La mère d'André Lurton, Denise Récapet était l'unique héritière des propriétés de Léonce Récapet, son père. Celui-ci avait développé la distillerie de liqueur familiale à Branne puis se diversifia en viticulture. Fin entrepreneur, il profitera de la crise du phylloxéra pour acheter le domaine de Bonnet à Grézillac en 1897 et celui de Reynier en 1901. Il investira dans la société des grands crus (Brane-Cantenac, Issan et Lagrange), deviendra propriétaire de Brane-Cantenac en AOC Margaux en 1925 et acquerra 40% des parts de château Margaux avec son gendre François Lurton qu'il échangea ensuite avec Ginestet contre le château Clos Fourtet à Saint Emilion. Le fils de François Lurton, André, âgé aujourd'hui de 90 ans est à la tête de 600 hectares dont 300 hectares en Entre-deux-mers autour du château Bonnet et 260 hectares en Pessac-Léognan! Le fils d'André, François, arrière petit-fils de Léonce Récapet est lui à la tête de 700 hectares qu'il vinifie, mais il s'est diversifié dans le Languedoc-Roussillon et les pays du Nouveau Monde. Au total, la famille Lurton vinifie 1300 hectares sur 27 propriétés. Léonce peut-être fier d'avoir compris que le vin réussirait à sa famille!

Les vignobles Despaigne sont également présents en Entre-deux-mers depuis 200 ans avec le château Tour Mirambeau-Despaigne berceau de la famille et le château Mont perat. La famille possède 300 hectares en propre.

La maison Descas et fils, aujourd'hui repris par la famille Merlaut est une société de négoce de l'Entre-deux-mers datant du XIX^e siècle. L'entreprise dispose de 50 000 hl de cuverie et produit 11 millions de bouteilles par an.

Les grands châteaux

Il y a des grands châteaux en Entre-deux-mers dont :

- Le château de Rastignac construit en hommage à Thomas Jefferson pour ressembler à la maison blanche ;
- Le château Bonnet de la famille Lurton (300 hectares) ;
- Le château Tour Mirambeau-Despaigne;
- Le Château Reignac propriété des Vatelot (77 hectares de vignes, pas d'Entre-deux-mers);
- Le château de Malromé où vécu Toulouse-Lautrec ;
- Le Château de Camarsac, forteresse médiévale ;
- Le château Seigneurs des pommiers autre forteresse médiévale : Un lieu très intéressant où on croit au sauvignon, à l'Entre-deux-mers et à l'agriculture biologique. Le propriétaire organise chaque année une journée

Agriculture biologique et Entre-deux-mers

Sur la zone, l'agriculture biologique est peu mise en avant. La cave de Rauzan a racheté un domaine en agriculture biologique et on trouve quelques propriétaires travaillant en bio avec en particulier le château seigneurs des pommiers.

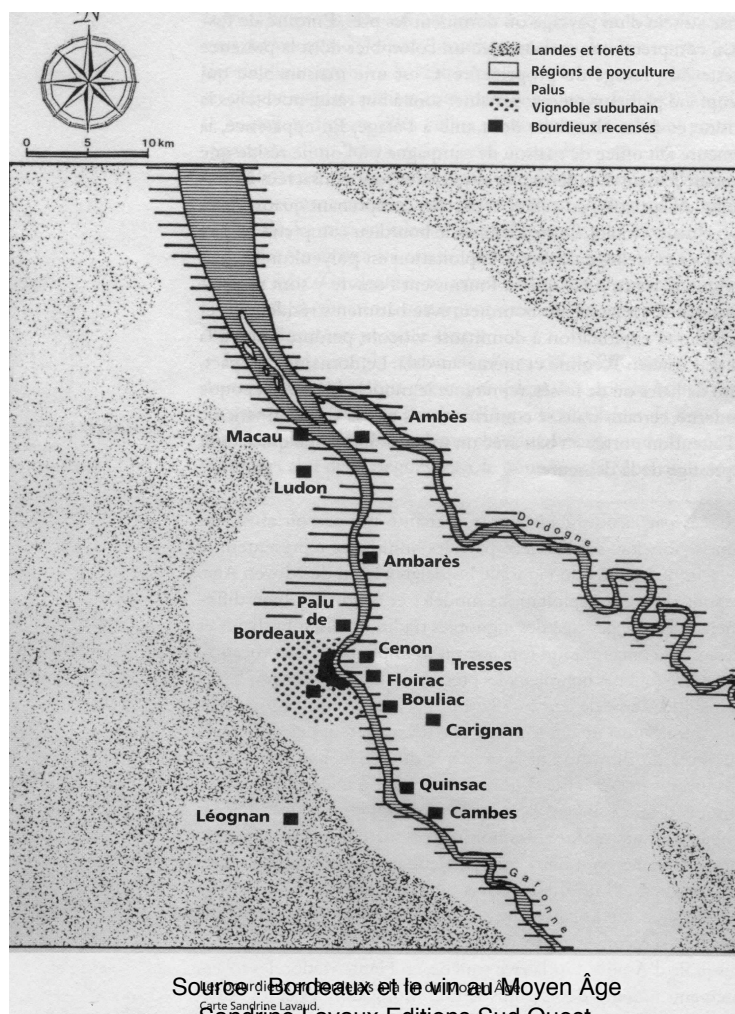
Histoire de l'Entre-deux-mers

Apportée par la colonisation gallo-romaine, très intense en Entre-deux-Mers, la vigne, qui se développe alors surtout dans les grandes possessions foncières des monastères ou des seigneurs laïcs, offre dès le Moyen-Age une production largement destinée à l'exportation avec des liens privilégiés entre Bordeaux et l'Angleterre. Les moines bénédictins, qui érigèrent l'Abbaye de la Sauve-Majeure, contribuèrent dès cette époque à la prospérité de la région avec leurs vignes.

Le vignoble de l'Entre-deux-mers va se développer au XVI^e siècle. La proximité de Bordeaux favorise la construction de Bourdieux en bord du fleuve.

Jusqu'à la révolution, les fameux privilèges des vins de Bordeaux définissent le cadre géographique de l'expansion de la viticulture bordelaise : la Sénéchaussée de Bordeaux qui s'étend jusqu'à Branne et Saint-Macaire et le Pays de Nouvelles Conquêtes au-delà jusqu'à Sainte Foy et la vallée du Dropt favorise le développement du vignoble de l'Entre-deux-mers.

L'Entre-deux-Mers fut l'un des premiers vignobles conséquents de la région et doit son nom à sa situation géographique entre Garonne et Dordogne, considérées comme des mers.



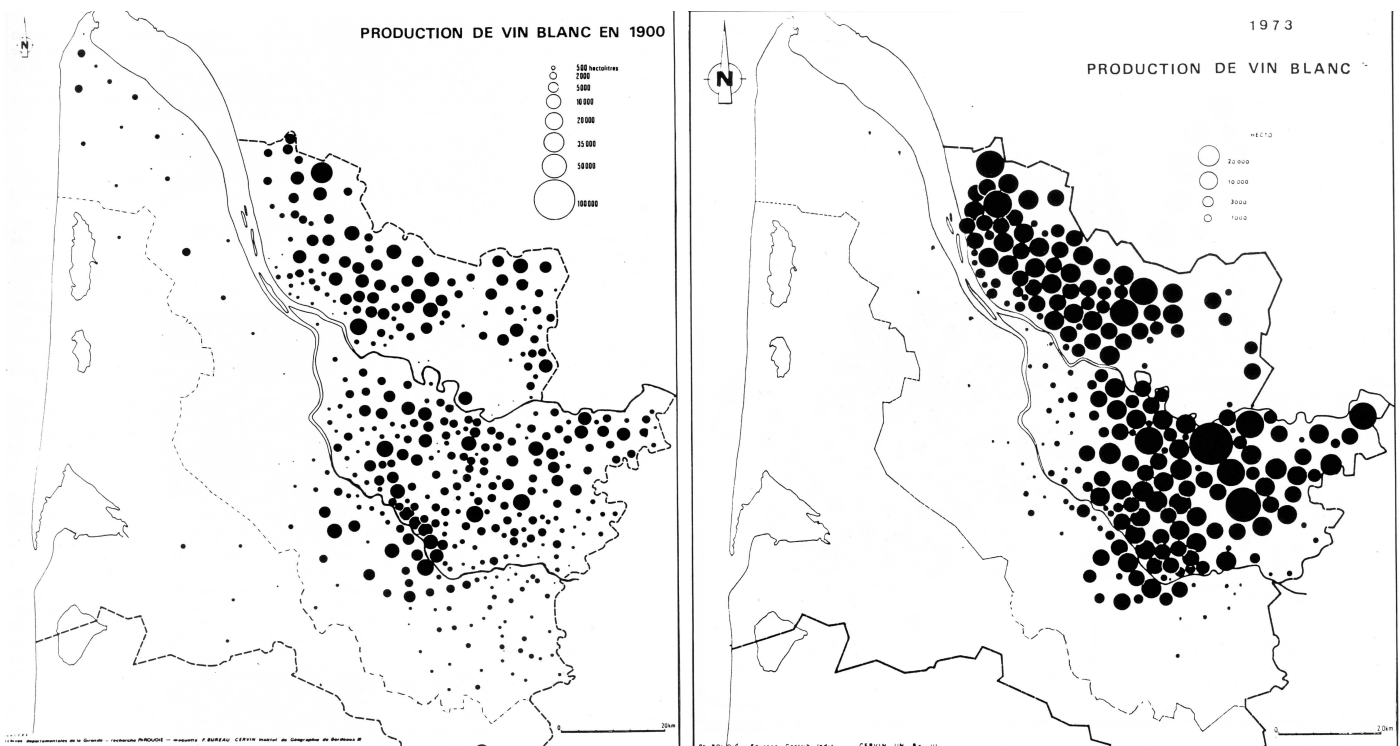
Source : Bordeaux et le vin au Moyen Âge
 Sandrine Lavaux Editions Sud Ouest
 Ecole du vin muscadelle www.ecole-muscadelle.fr

Notez l'emplacement des Bourdieux en Entre-deux-mers qui se situent tous du côté de la Garonne. On en trouve aucun à cette date du côté de la Dordogne.

Si les vins de palus qui colonisaient alors les zones inondables des basses vallées des deux fleuves ont aujourd'hui disparu, les coteaux qui bordent les deux cours d'eaux et le plateau central surtout, sont devenus depuis quarante ans les zones pionnières de l'expansion viticole.

Les vins de l'Entre-deux-mers comme ceux du Blayais servaient à la production de vin de chaudière pour les eaux de vie produites par les Hollandais, ou à la Rochelle ou Nantes au XVI^e siècle. C'est de là que provient la présence de l'ugni blanc, aujourd'hui rejeté mais qui a donné jusqu'au année 1980 ce souvenir d'un vin blanc très vif qui va bien avec les huîtres. Les besoins en vin courant était très important durant la grande période hollandaise où le vin et les eaux-de-vie étaient transportés à travers le monde. C'est de cette période que date également le développement des vins sucrés chers aux consommateurs du nord de l'Europe. On les retrouve de part et d'autres de la Garonne du côté de Sauternes et Sainte croix du mont ou Loupiac.

En 1900, La production de blanc était moins importante qu'en 1973, mais déjà localisée sur la rive droite, l'Entre-deux-mers et les Graves.



Dans les années 1970, une crise durable affecta le vignoble bordelais (fraude majeure due à un négociant un peu particulier mais impliquant également une vieille lignée de négociants très bien vue sur la place bordelaise et assez proche du Maire de la ville du moment, Monsieur Chaban Delmas, qui avait eu la mauvaise idée de vouloir devenir président associé à la crise économique lié au pétrole). Le négoce ne parvint plus à acheter le vin aux vignerons de l'Entre-deux-mers. Certains se tournèrent vers la coopération ou se mirent à la vente en bouteille. C'est le cas du château Chantelouve par exemple. A cette période, les vins rouges de Bordeaux d'entrée de gamme étaient concurrencés par les vins du Midi. Il fût alors plus rentable de faire du vin blanc. C'est d'ailleurs à cette période que se développa le vin de graves blanc. Le vignoble de l'Entre-deux-mers se dirigea vers une production de vin blanc d'entrée de gamme.

Actuellement le vin d'Entre-deux-mers est peu porteur, certains viticulteurs préfèrent apporter leur raisin en cave coopérative qui elle a des débouchés et de véritable moyen de commercialiser. Le négoce et la coopération sont assez proche en Entre-deux-mers, mais la coopération a su faire entendre sa voix. Alors que dans d'autres régions le mouvement est plutôt à quitter la cave, ici c'est l'inverse.

Géographie des terroirs

Le climat.

Situé en bordure de l'Océan Atlantique, au niveau du 45° parallèle, l'Entre-deux-mers subit un climat océanique tempéré. La température annuelle moyenne est de 12,8°C. Le climat est relativement pluvieux, ce qui augmente le risque d'avoir du mildiou et de la pourriture grise et du black-rot les années humides. La vigne se concentre sur les coteaux et le plateau central de la zone et évite les zones les plus humides.

Le sol

La région Entre-deux-Mers est formée de hautes terres très vertes entaillées de toutes parts de nombreux petits cours d'eau qui ont formé des coteaux. Les sols sont essentiellement argilo-calcaire propice à la culture du sauvignon, du semillon et du merlot.

Au point de vue de la nature des sols, il est bien difficile de donner une définition géologique et stratigraphique d'un particularisme «Entre-deux-Mers». Nous rencontrons dans les sols des argiles, des molasses, des calcaires, des sables et des graves : la diversité est multipliée par la mixité des composants d'une part (sablo-argileux, gravelo-sableux, argilo-calcaire, marno-siliceux, etc.) et par la nature du sous sol d'autre part (table calcaire, argile profonde, sables...) L'Entre-deux-Mers est un vaste plateau calcaire projeté à des dizaines de mètres d'altitude et recouvert de différents dépôts : les sables limoneux et graves dominant dans toute la partie ouest et sud-ouest ; à l'est et au nord-est, la table calcaire prolongement de celle de Saint-Emilion à Castillon la Bataille est recouverte de dépôts limoneux et sablo-limoneux.

L'ensemble du relief étant fortement accidenté, le drainage naturel et le vent ont rempli les cuvettes et pied de côtes de ces limons et sables; les plus connus de ces dépôts, en Entre-deux-Mers, sont les boubènes. Enfin, en différents endroits, l'érosion des côtes peut mettre en évidence la couche de molasse sous-jacente aux calcaires, en particulier sur les coteaux regardant la Dordogne.

L'Entre-deux-Mers ne possède pas un terroir particulier : son particularisme tient en un assemblage de terroirs divers variant souvent d'une parcelle à l'autre.

Le plateau de l'Entre- deux-Mers culmine entre 60 et 100 mètres de hauteur en moyenne mais il atteint 147m à la butte de Launay, toit de la Gironde. Le plateau présente deux pentes : une nord regardant la Dordogne, une sud regardant la Garonne.

Les cépages

Sauvignon :

Il serait originaire de la Loire ou du Bordelais. Aujourd'hui mondialement cultivé, le sauvignon était surtout le cépage des vins blancs secs d'une grande partie du Sud-ouest et de la Loire. Il entre également dans l'assemblage des vins liquoreux d'Aquitaine en complément du Sémillon et de la muscadelle. Dans le bordelais, à la fin des années 1980, la superficie de sauvignon a dépassé celle de l'ugni blanc et il est devenu le deuxième cépage de la région après le sémillon. Les nouveaux clones de sauvignon, productifs et résistants, ont rapidement dépassé les plantations de sémillon.

Description et aptitude du cépage : C'est un cépage sensible à l'oïdium et au black-rot.

Influence du climat sur ce cépage : Le sauvignon est tellement typé qu'il ne subit que modérément les variations climatiques, du point de vue aromatique. Plus le climat est chaud, plus il aura tendance à développer des notes de fruits blancs, de miel ; plus le climat est frais, plus il aura des notes d'agrumes voir de buis (pipi de chat). En bouche, le climat va influencer l'acidité, la longueur en bouche et la sensation d'amertume. Les vins de Sauvignon donnent de bons résultats en année normale (ni trop chaud, ni trop froid) si les rendements ne sont pas trop élevés.

Particularité de vinification : Il est important d'être très vigilant à la date de récolte, car ce cépage est porté par ses arômes et ramassé trop tôt, il donne des vins verts à l'odeur désagréable. Le sauvignon peut être utilisé seul ou en assemblage avec le sémillon et la muscadelle. C'est un cépage très aromatique, reconnaissable, vif et qui dispose d'une bonne aptitude à la garde. Il est très charmeur et plaisant au nez, parfois un peu court en bouche...

Vinifié seul, il donne des vins blancs très secs à secs, en particulier dans l'Entre-deux-mers. Il produit aussi des vins ronds sur le fruit ou des vins de garde. Dans les liquoreux, il procure la sensation de fraîcheur et les arômes de nez qui manque au sémillon.

L'AOC Sauternes contient 80 % de sémillon et 20 % de sauvignon, l'AOC entre-deux-mers contient une forte majorité de sauvignon et peu de sémillon.

Rôle du vieillissement : C'est un cépage qui peut se boire dans la jeunesse, sur des notes fruitées ou qui peut se conserver. Pour les vins de garde, il est préférable de lui associer un cépage plus gras et plus long en bouche pour que l'élevage en barrique ne le dessèche pas. Il est important d'être très vigilant à la date de récolte, car ce cépage est porté par ses arômes et ramassé trop tôt, il donne des vins verts à l'odeur désagréable.

Muscadelle :

Elle serait originaire du Bergeracois ou du Bordelais. On la trouve essentiellement en Aquitaine et en Midi-Pyrénées. Ce cépage à presque disparu, face à la dominance du sauvignon et du sémillon.

Régression de la superficie du cépage muscadelle en France

| année | France 1958 | France 1988 | France 2009 |
|-----------------------|----------------|----------------|----------------|
| superficie (hectares) | 6 258 | 2 763 | 1 589 |

Description et aptitude de la muscadelle : C'est un cépage à débourrement tardif, de maturité de 2^e époque. Sa vigueur est moyenne, inférieure à celle du sémillon et du sauvignon. Il a de grandes grappes, lâches avec des grains de taille moyenne, sphérique. Les rendements sont moyens à faibles. Son parfum rappelle un peu celui du muscat. Il est sensible aux maladies : oïdium,

excoriose, pourriture grise et vers de la grappe. C'est un cépage fruité et floral, ayant une fraîcheur intéressante. Il est utilisé en association avec le sémillon pour l'élaboration des vins moelleux et doux. La muscadelle était beaucoup plus plantée avant le passage du phylloxéra. C'est lui qui était utilisé pour produire les vins liquoreux de Bergerac à l'époque hollandaise. Il est sous-utilisé actuellement.

Influence du climat sur ce cépage : elle craint les années humides.

Particularité de vinification : elle est surtout utilisé pour l'élaboration des vins liquoreux.

Rôle du vieillissement : Les vins contenant de la muscadelle, sont destinés à la garde s'ils sont vinifiés en liquoreux.

Sémillon :

Il proviendrait du Sud-ouest. On le trouve essentiellement dans le Sud-ouest et dans le bordelais. Il a été importé dans de nombreux pays du Nouveau Monde. Le sémillon est planté sur les Graves et dans le Sauternais.

Description et aptitude du cépage : Grappes de taille moyenne, baies moyennes, blanc doré pouvant rosir à maturité. La peau est épaisse. Il est de maturité de deuxième époque. Il est vigoureux, productif, peu sensible aux maladies excepté la pourriture grise et les maladies du bois. Sa productivité doit être diminuée pour donner des vins de qualité.

Ce cépage à peau épaisse supporte bien la pourriture noble. C'est pour cette raison qu'il s'est maintenu sur le bordelais malgré la pression du sauvignon. Le sémillon est le cépage des vins liquoreux et de garde d'Aquitaine. Sa peau épaisse supporte bien la pourriture noble. Il est presque toujours associé au sauvignon qui lui procure l'acidité dont il peut manquer. Son rendement doit être faible (inférieur à 50hl/ha pour donner des résultats intéressants). Il présente une acidité faible, des arômes élégants de fruits blancs, de miel, de cire d'abeilles de fruits secs, fruits exotiques et beaucoup de gras (il peut en paraître lourd parfois). Il est souvent boisé en blanc de garde sec. Il est plus long, mais moins aromatique que le sauvignon. Sa surface de plantation a été réduite de 50 % en 30 ans, au profit du sauvignon et de merlot.

Influence du climat sur ce cépage : Il craint les années pluvieuses. La mise en place de la pourriture noble nécessite un micro-climat particulier qui peut faire défaut en cas d'année chaude et trop sèche ou froide et trop humide.

Particularité de vinification : Le sémillon peut-être vinifié comme blanc sec, blanc moelleux ou liquoreux. À bordeaux les blancs secs subissent fréquemment une macération pelliculaire, et un élevage sur lies. Les vins de garde sont élevés en barrique. Le sémillon est rarement seul dans l'assemblage, car il peut manquer de fraîcheur.

Rôle du vieillissement : Les vins liquoreux vieillissent très bien. Les vins blancs de garde ont une garde moyenne, car les vins manquent d'acidité. Les vins blancs ronds ou secs sont à boire dans les 2 à 3 ans.

Muscadelle :

Elle serait originaire du Bergeracois ou du Bordelais. On la trouve essentiellement en Aquitaine et en Midi-Pyrénées. Ce cépage à presque disparu, face à la dominance du sauvignon et du sémillon.

| année | France 1958 | France 1988 | France 2009 |
|-----------------------|----------------|----------------|----------------|
| superficie (hectares) | 6 258 | 2 763 | 1 589 |

Description et aptitude de la muscadelle : C'est un cépage à débourrement tardif, de maturité de 2^e époque. Sa vigueur est moyenne, inférieure à celle du sémillon et du sauvignon. Il a de grandes grappes, lâches avec des grains de taille moyenne, sphérique. Les rendements sont moyens à faibles. Son parfum rappelle un peu celui du muscat. Il est sensible aux maladies : oïdium, excoriose, pourriture grise et vers de la grappe. C'est un cépage fruité et floral, ayant une fraîcheur intéressante. Il est utilisé en association avec le sémillon pour l'élaboration des vins moelleux et doux. La muscadelle était beaucoup plus plantée avant le passage du phylloxéra. C'est lui qui était utilisé pour produire les vins liquoreux de Bergerac à l'époque hollandaise. Il est sous-utilisé actuellement.

Influence du climat sur ce cépage : elle craint les années humides.

Particularité de vinification : elle est surtout utilisé pour l'élaboration des vins liquoreux.

Rôle du vieillissement : Les vins contenant de la muscadelle, sont destinés à la garde s'ils sont vinifiés en liquoreux.

Classement des AOC de la région de l'Entre-deux-mers.

Vins sans IG (IG: indication géographique) = vin de France

Partout sur le secteur, il est possible de produire de l'IGP Atlantique.

IGP (indication géographique protégée)

Partout sur le secteur, il est possible de produire de l'IGP Atlantique, depuis 2006.

Pour en savoir plus : <http://www.vin-de-pays-atlantique.com/le-syndicat/igp/>

AOC régionales

Sur la zone de L'Entre-deux-mers, il est possible de produire toutes les AOC régionales qui sont :

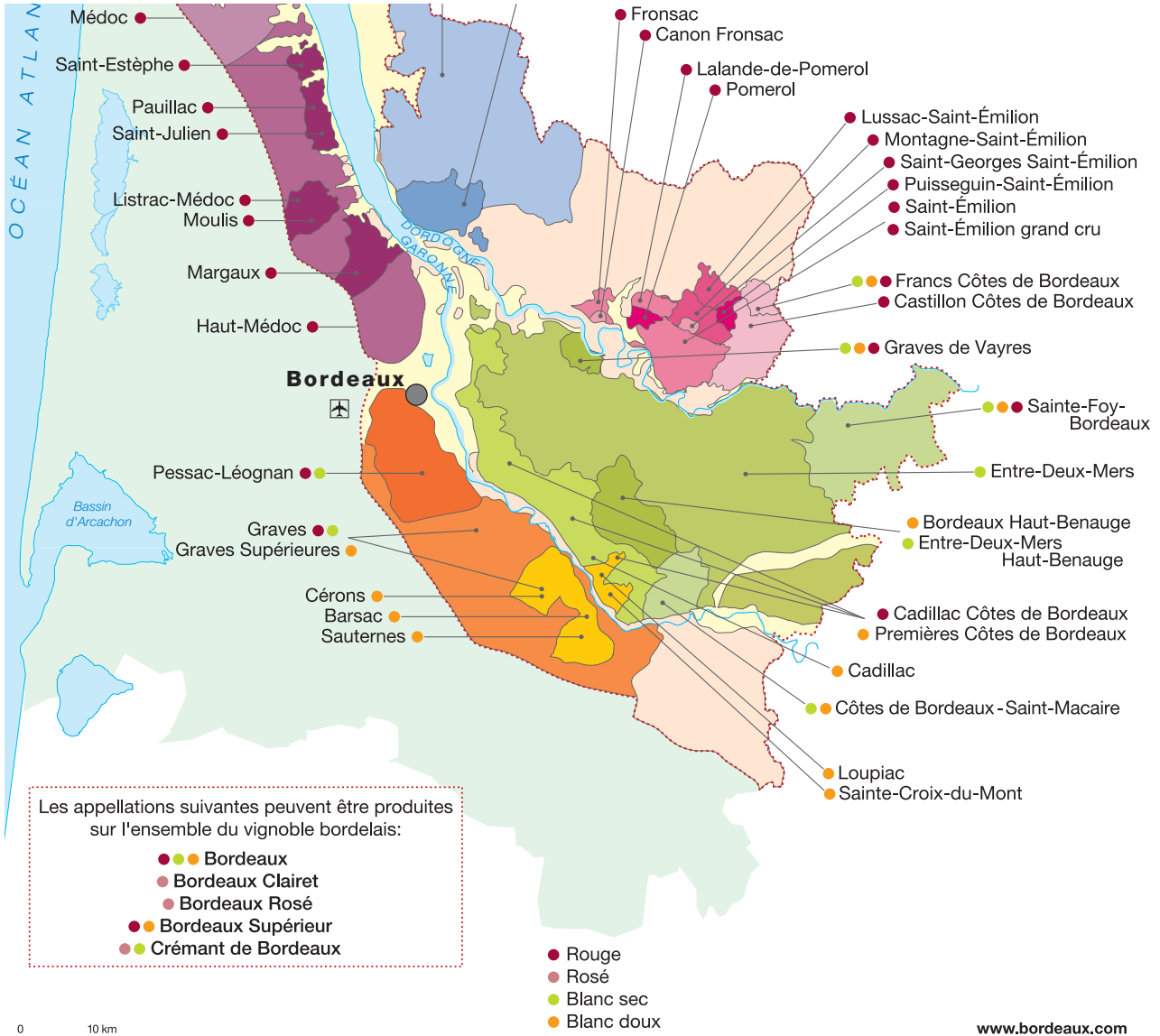
- bordeaux,
- bordeaux supérieur
- bordeaux clairet
- bordeaux rosé
- bordeaux sec
- crémant de Bordeaux

AOC sous-régionales

- Entre-deux-mers (blanc sec)
- Entre-deux-mers-Haut-Benauge (vin blanc sec)
- Premières Côtes de Bordeaux (vin doux)
- Côtes de Bordeaux-Saint Macaire (vin blanc sec et vin doux)
- Bordeaux-Haut-Benauge (vin doux)
- Sainte-Foy-Bordeaux
- Côtes-de-Bordeaux-saint Macaire

AOC communales

- Graves de Vayres (Blanc sec, rouge et doux)
- Cadillac (vin doux)
- Cadillac-Cotes de Bordeaux (vin rouge)
- Loupiac (vin doux)
- Sainte Croix du Mont (vin doux)



Source carte : CIVB

Histoire du classement des vins de la région de l'Entre-deux-mers :

Aucun des vins de la région ne bénéficie d'un classement en cru classé. Les appellations communales se situent en face d'appellations prestigieuses, Sauternes et Barsac pour les AOC Loupiac, Sainte-Croix-du Mont et Cadillac. Les graves de Vayres ont eu droit à leur AOC après de nombreuses démarches car leur sol est bien constitué de graves, mais l'AOC graves a été limitée à la seule région en rive gauche de la Garonne. Pour bien faire la différence le terme de Vayres est rattaché. Les côtes de Bordeaux saint Macaire produisent du vin blanc moelleux et liquoreux bon marché.

Typicité des vins, particularité de vinification.

Les vins de la région de l'entre-deux mers sont vinifiés de manière traditionnelle. Les caves coopératives utilisent des techniques modernes et sur de gros volumes. La cave de Rauzan, immense, est une usine impressionnante. Les volumes produits sont importants. De nombreux vigneron s'appuient sur elle car les acheteurs des vins de la région sont des négociants ou des supermarchés qui ont besoin de volume, de prix bas et d'une qualité constante.

Peu des vins de la région de l'Entre-deux-mers ont des prix supérieurs à 15 euros. On trouve des pointes à plus de 20 euros, mais c'est l'exception.

AOC Entre-deux-mers : 3 à 10 euros- sauvignon dominant

AOC Entre-deux-mers Haut-Benauges : 4 à 11 euros sauvignon dominant

AOC Bordeaux rouge : 3 à 25 euros moyenne autour de 5 euros- merlot dominant

AOC Côtes de Bordeaux (merlot dominant, sur pente ou pied des pentes de coteaux) : 5 à 15 euros

AOC Côtes de Bordeaux saint Macaire : les vins blancs secs sont moins chers que les vins doux (entre 5 et 11). Sauvignon dominant pour le blanc sec et sémillon pour les vins moelleux.

AOC Bordeaux Blanc 3 à 25 euros (reignac) moyenne autour de 5 euros

AOC Graves de Vayres : On peut atteindre des prix à plus de 15 euros mais les vins sont plus fréquemment compris entre 5 et 8 euros

AOC Saint Foy Bordeaux :

AOC Cadillac-Côtes de Bordeaux vin rouge sur la zone de Cadillac entre 5 et 15 euros

AOC Cadillac : Liquoreux, sémillon dominant. 5 et 20 euros

AOC Premières côtes de Bordeaux : vin blanc moelleux à liquoreux, sémillon dominant 5 à 8 euros

AOC Sainte-croix-du-Mont : Liquoreux, sémillon dominant. 5 et 15 euros

AOC Loupiac : Liquoreux, sémillon dominant. 8 à 20 euros

AOC Crémant de Bordeaux : 5 à 15 euros moyenne autour de 6/7 euros. Sauvignon dominant.

Elaboration de l'Entre-deux-mers

Tout au long de la vinification, les viticulteurs élaborent leur vin selon différentes techniques. Depuis quelques années, en plus des méthodes traditionnelles, une partie d'entre eux pratiquent la macération pelliculaire (contact du jus et des pellicules pendant quelques heures à froid avant pressurage) : cette étape permet d'obtenir des vins plus aromatiques. L'élevage sur lies fines permet d'avoir des vins plus ronds et plus complexes. Elle est de plus en plus pratiquée sur les vins blancs. Les petits contenants donnent de meilleurs résultats. Plus la surface du vin en contact avec les lies est importante, plus les transformations seront marquées. Le batonnage en barrique est idéal pour ce type de pratique, mais le vin d'AOC entre-deux-mers est rarement mis en barrique à la différence des Pessac-Léognan, des Graves ou même de certains Bordeaux blancs produits en Entre-deux-mers.

Les vendanges se font en général à la machine.

Arrivé au chai, le raisin est foulé puis pressé pour séparer les peaux des jus. Le moût issu du pressurage est chargé de grosses particules, que l'on nomme les bourbes. Pour éviter que le vin blanc ne s'oxyde et ne prenne de mauvais goût, il est nécessaire d'éliminer les bourbes par un débourbage à froid, qui peut être accompagné d'un enzymage ou d'un bentonitage (ajout d'une argile fine qui va éliminer une partie des matières en suspension ou qui pourraient être instables lors de la vinification ou de l'élevage). Le débourbage ne doit pas être trop poussé car les levures ont besoin d'azote qui est souvent contenu dans les bourbes... Avant le démarrage de la fermentation, on vérifie si le moût ne manque pas d'azote, on peut ajouter ou non des levures et sulfiter ou pas le moût selon le choix technique retenu.

La fermentation alcoolique dure 12 à 15 jours. Elle s'effectue à une température de 18 à 20 °C. Il est donc nécessaire que les caves soient équipées d'un système de thermorégulation. Après la fin de la fermentation alcoolique, on soutire les vins nouveaux et on les sulfite afin de bloquer la fermentation malolactique qui est une désacidification naturelle du vin par les bactéries lactiques. Le vin AOC entre-deux-mers est vu actuellement comme un vin vif et pour garder la fraîcheur les vignerons empêchent cette fermentation. Hors les grands vins de garde blanc subissent presque tous la fermentation malolactique qui permet d'avoir des vins plus gras et plus stables dans le temps.

L'élevage dure généralement de 3 à 6 mois et un peu plus dans le cas d'un élevage en barriques. Mais ses vins sont plutôt destinés à être bus dans les deux ans, tant qu'ils conservent leur fruit et leur fraîcheur. Le vin est mis en bouteilles dans l'année qui suit la récolte. En général, la mise en bouteille se fait à partir de février ou mars afin que le vin puissent commencer à être vendu dès le milieu du printemps et qu'il soit bien disponible chez les revendeurs en début d'été afin qu'il n'y ait pas de rupture de livraison.

Association avec des mets :

Le sauvignon donne des vins vifs et fruités. On évitera de l'associer à des mets acides (poissons marinés au citron, sauce de salade très vinaigré, sauce mettant en avant l'acidité, attention aux câpres, aux cornichons et tous autres produits conservés dans le vinaigre)

A l'apéritif : Prévoir des petits toasts à base de produits de la ferme, de la rivière ou de l'océan pas si lointain.

Avec les fruits de Mer : Il soutient leur fraîcheur, rehausse leur goût iodé tout en atténuant leur saveur salée. Il convient avec les huîtres, mais les moins secs iront avec les crustacés ou les coquillages.

Suggestions : petites pétoncles farcies ou moules à la marinière.

Avec les entrées : salades composées, asperges, céleris ; concombres et artichauts

Suggestion : salade de crabe ou omelette aux jeunes artichauts.

Avec les poissons : les poissons lui conviennent qu'ils soient grillés, à la nage, à la vapeur, en papillote, en matelote ...

Suggestions : un tartare de thon ou un saumon en papillote légèrement citronné.

Avec les viandes : Il faut que le vin soit issu d'une année plutôt chaude et qu'il soit suffisamment rond. Les viandes blanches, en particulier le poulet ou la dinde lui conviennent.

Suggestion : une blanquette de veau ou des cailles aux raisins.

Avec les fromages : fromages de chèvre frais ou semi-affinés, de brebis des Pyrénées, de vache (St-Marcellin), les pâtes dures (Comté, Emmenthal)

Bibliographie /sources internet :

- «Vignobles et vigneronns du Bordelais (1850-1980)» Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux - Editions du CNRS 1988
- «Bordeaux et le vin au Moyen Âge». Sandrine Lavaud - Editions SUD OUEST- 2003
- «Une histoire mondiale du vin» – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- «Les terroirs du vin Jacques Fanet» - Hachette – 2001
- «L'école des alliances» - Pierre Casamayor Hachette 2000

Internet :

- <http://www.vins-entre-deux-mers.com/fr/index.php>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Entre-deux-Mers>
- <http://www.inao.gouv.fr/>
- <http://www.andrelurton.com/Notre-Entreprise/Les-femmes-et-les-hommes/Direction/LURTON-Andre>
- <http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/bordeaux/entre-deux-mers/bordeaux/d22020-chateau-tour-de-mirambeau>
- <http://www.bordeaux.com/>
- <http://www.castrum-de-pommiers.fr/>
- <http://www.entredeuxmers.com/patrimoine/lieux-de-visite/chateau-des-seigneurs-de-pommiers.html>
- <http://www.cavescooperatives.fr/page-1989141.html>
- <http://www.berthomeau.com/article-17152748.html>