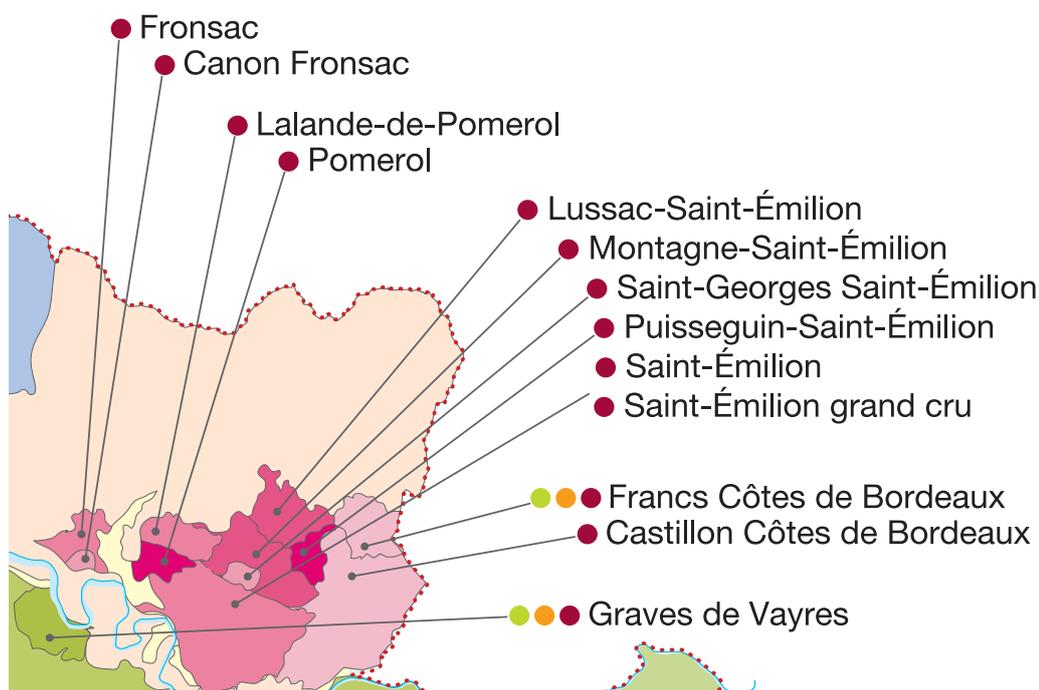


# Le vignoble de Pomerol

## Localisation

Le vignoble, petit, d'une superficie de 813 hectares, est localisé en région Aquitaine, dans le département de la Gironde, dans la zone du Libournais situé en rive droite de la Dordogne.

Les limites de l'AOC sont au nord, le ruisseau de la Barbanne, à l'est, les limites communales de Saint Emilion et Pomerol, au sud, la voie ferrée Libourne-Bergerac et l'agglomération libournaise, à l'ouest, la D910 Libourne-Angoulême. L'aire s'étend sur la commune de Pomerol et sur une partie de la commune de Libourne attenante à Pomerol. Limitrophe à l'aire de l'AOC pomerol, on trouve celles de Lalande-de-Pomerol et de Saint-Émilion.



*Localisation de l'aire de l'AOC Pomerol  
source carte CIVB*

AOC	Surface (hectares)	volume (hectolitres)	Localisation
pomerol	813	40 500	localisée sur la commune de Pomerol et une partie de la commune de Libourne.
lalande-de-pomerol	1150	61 400	Localisée sur la commune de Lalande et de Néac, de part et d'autres de la N89 et au dessus de l'aire de l'AOC pomerol.
saint-émilion/saint-émilion grand cru	5 400	216 000	9 communes autour de Saint-Émilion

### *Les 3 AOC attenantes*

# Histoire

## Antiquité :

Le plateau de Pomerol était traversé par deux voies antiques à l'époque romaine. ON y cultivait pas de vigne, mais on pouvait en consommer.

## Moyen-Âge : Invasions, reconstructions, période anglaise

Le développement du vignoble ne se fait qu'à partir du XII<sup>e</sup> siècle par l'installation de la première commanderie de l'ordre des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem dans la région de Pomerol. L'hospice de Pomerol était une étape pour les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. Détruit durant la guerre de cent ans, le vignoble s'est reconstruit puis renouvelé au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Le vrai démarrage du vignoble de Saint Emilion date du mariage d'Alienor d'Aquitaine en 1152 avec le futur roi Henri II d'Angleterre. L'Aquitaine passa sous domination britannique. Saint-Émilion devenue un centre important de la vie religieuse, voulut acquérir ses droits. Jean Sans Terre, fils d'Henri II, satisfera cette volonté en 1199, donnant à la Cité son autonomie administrative, judiciaire et financière. Les droits acquis par la Charte favoriseront l'essor du vignoble sous l'occupation anglaise. La création du Port de Libourne en 1269 ouvrira la route aux expéditions de vins. En 1289, Edouard 1<sup>er</sup> étend les prérogatives de la Jurade de Saint-Émilion aux paroisses voisines qui formeront désormais sa juridiction. Le vrai démarrage commercial du vignoble de Saint Emilion débute donc au XIII<sup>e</sup> siècle, auparavant la consommation était essentiellement locale. À la même période se développa également le vignoble de Fronsac, mais pas celui de Pomerol.

Au XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, les luttes d'influences entre Français, Anglo-Aquitains et seigneurs locaux auront des conséquences catastrophiques pour le vignoble. La Bataille de Castillon en 1453, s'enchaîne avec les affrontements entre troupes royales et protestants annonçant le début des guerres de religion. Il fallu attendre le règne d'Henri IV en 1589 pour que la culture du vin et surtout son commerce se rétablisse.

## Époque moderne : grand gel, prospérité commerciale

A la veille de la Révolution, le vignoble de Saint-Émilion est profondément marqué par ses structures foncières, socio-économiques. Contrairement à d'autres régions viticoles du bordelais, le libournais se caractérise par les métairies, petites unités d'exploitations, qui freineront l'évolution vers la monoculture et l'émergence de grandes propriétés. Elles expliquent en grande partie l'extrême morcellement du vignoble actuel.

Les nouvelles plantations de vigne se feront progressivement à partir du XVII<sup>e</sup> avec les échanges entre la Guyenne, l'Angleterre et la Hollande. La forte demande anglaise et hollandaise entraîne une expansion du vignoble de Saint-Émilion, allant jusqu'à doubler au XVIII<sup>e</sup> siècle.



Alienor d'Aquitaine 1122-1204

Les fortes gelées de 1709 vont amplifier ce mouvement. La distorsion entre les petites récoltes qui s'en suivirent et un marché en pleine expansion auront une forte incidence sur le niveau des prix et le rythme des plantations. Les cartes de Belleyme, établies vers 1762 montrent qu'une bonne partie du plateau, des côtes et pieds de côtes est déjà occupée par la vigne.

Le XVIII<sup>e</sup> siècle voit apparaître de grandes figures de propriétaires qui vont faire émerger la notion de château : Combret de la Nauze, Jacques Kanon, François Boyer, Jean de Sèze, les familles de Carles et de Canolle. Ils modifient leurs pratiques, les modernisent, simplifiant l'encépagement, drainant, communiquant sur le nom de leur marque. Sur le modèle médocain, ils commencent à bâtir des bâtiments prestigieux, ceints de murs de pierre et fermés par des portails plus ou moins imposants qui accentuent leur puissance et leur

notoriété. Sur les hauteurs de la commune de Saint-Émilion, les ruelles sont encore entourées de ses murs d'enceintes bas, qui rappellent ce qui se fait en Bourgogne. Le Clos Fourtet en est un bon exemple. Je vous invite à aller vous perdre dans ses ruelles, mais plutôt en automne ou en hiver quand il n'y a pas trop de monde.

La période de la Révolution française est marquée par la figure d'Élie Guadet, fils de magistrat bordelais, natif de Saint-Émilion, révolutionnaire influent, mais qui fut décapité avec une partie de sa famille pour ses critiques un tantinet trop insistantes sur les pratiques de Robespierre, Danton et Marat. Suite à la Révolution, la Jurade fut interdite et les biens d'église et de la noblesse réquisitionnés. Le cloître des Cordeliers fût laissé à l'abandon, une page de l'histoire de la commune se tourna. Le commerce des vins n'eut pas trop à souffrir des guerres napoléoniennes mais de l'oïdium puis du phylloxéra. En 1884, Saint-Emilion crée le premier Syndicat Viticole de France.

A Pomerol, il faudra attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour que le vignoble se renouvelle. On arrache alors les cépages blancs pour y planter des cépages rouges, noir de Pressac (malbec), Bouchet (cabernet franc) et merlot. C'est la demande du port de Libourne qui permet à ce moment là de pouvoir commercialiser les vins. Auparavant la demande en vin blanc était destinée à l'élaboration de vin de distillation pour les grands voyages de découverte à travers le monde (Hollandais puis Anglais). Les vins de Pomerol ne bénéficient alors que d'une très faible notoriété, à l'ombre des vins de Saint Emilion et de ceux de la rive gauche.

### **Époque contemporaine : Classement, phylloxéra, surproduction, création AOC**

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, après la crise phylloxérique, les replantations se font majoritairement avec du merlot car le greffage régule sa production et qu'il est adapté au terroir de Pomerol. L'immigration des corréziens à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle et la construction de ligne de chemin de fer Paris-Libourne, favorisent la vente de ces vins dans le nord de la France puis en Belgique. Les Corrèziens achètent de nombreux domaines et font rapidement connaître leurs vins dans le monde entier. Dès 1900, les viticulteurs se sont regroupés pour travailler ensemble et faire des achats en commun. Ils créent un syndicat viticole et agricole afin d'améliorer leur qualité et de protéger le terme de Pomerol. Dès 1928, l'aire AOC est délimitée et est reconnue dès 1936. La surface moyenne des exploitations des de 6 hectares.

## **Économie**

L'AOC pomerol est incluse dans le Libournais. Celui-ci contient 18 AOC réparties sur 15 790 hectares. Cela représentent 13% de la viticulture girondine et 12% en volume. L'emploi agricole représente 18,8%. 6% de la population est déclarée en tant qu'exploitant agricole. Le secteur de la viticulture emploie beaucoup de main d'oeuvre à temps partiel, en particulier pour les travaux à la vigne (taille, ébourgeonnage, relevage) qui sont encore peu mécanisés.

3 657 personnes sont rattachés au milieu viticole, en production mais également dans l'industrie des biens intermédiaires et dans le commerce. Le chiffre d'affaire du négoce du vin représente 20% du chiffre d'affaire de l'ensemble des entreprises libournaises.

La filière vitivinicole comprend des activités variées liées à la production, au conditionnement et à la commercialisation du vin, relevant de chacun des quatre grands secteurs de l'économie : culture en pépinières et viticulture pour l'agriculture, vinification, fabrication de bouteilles, de tonneaux, de cuves, de bouchons, de capsules ou d'étiquettes pour l'industrie ou négoce en vins pour le commerce, sont parmi les principales. La filière emballage est même un secteur d'excellence de l'activité libournaise. De plus, d'autres secteurs de l'économie sont en partie liés au vin notamment les services aux entreprises (cabinets de conseil et comptabilité)

Les entreprises qui embauchent le plus de salariés dans la filière sont :

- Société PVBL (activités viticoles) : 138 salariés ;
- Etablissement JP MOUEIX à Libourne (commerce) : 120 salariés ;
- BSN devenu Owen Illinois (verres) à Vayres : 300 salariés ;
- Pechyney devenu Alcan (verres, capsules) : 230 salariés ;
- Smurfit Kappa (cartons) : 180 salariés ;
- GIP (étiquettes, imprimerie) : 84 salariés ;
- Tonnellerie Sylvain : 65 salariés.

Le taux de chômage est relativement élevé sur le secteur. 52% des foyers fiscaux étaient non imposables en 2008. Depuis ce chiffre n'a pas du baisser. La région présente donc de grandes inégalités avec une image de châteaux haut de gamme à forte notoriété et une classe sociale ouvrière ou de petits exploitants viticoles en difficulté. La mécanisation du travail viticole, grand employeur local, entraîne une baisse de l'employabilité des couches sociales les plus fragiles.

Au sein du Libournais, les AOC « saint-Emilion, pomerol et fronsac » représentent 12 518 hectares et produisent 553 460 hl de vin. 166 836 hl sont vendus à l'export, soit plus de 30%.

### **AOC Pomerol :**

Surface : 813 hectares.

Nombres d'exploitations : 138 viticulteurs déclarants

Coopérateurs : ?

volume produit en totalité : 40500 hl

volume produit par coopération : ?

Taille moyenne des exploitations : 6,75 hectares

### **Coopération**

Il n'y a pas de caves coopératives spécifiquement dédiée aux AOC pomerol et lalande-de-pomerol. La cave de Saint Emilion n'en produit pas. La cave de Puisseguin Saint Emilion a une petite production de lalande de pomerol. Il existe de petites caves viticoles sur le nord Libournais mais j'ai du mal à connaître leur production. Affaire à suivre.

### **Le négoce libournais**

Du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, les négociants bordelais étaient dominants sur le département de la Gironde et bien au-delà et ils ont tous faits pour préserver leurs privilèges. Les 30 kilomètres qui séparent Libourne et Bordeaux, en l'absence de ponts et de bonnes routes étaient pénalisants pour la ville Libourne. Il faudra attendre la création de la CCI de Libourne en 1910 pour que les intérêts locaux puissent être mieux défendus.

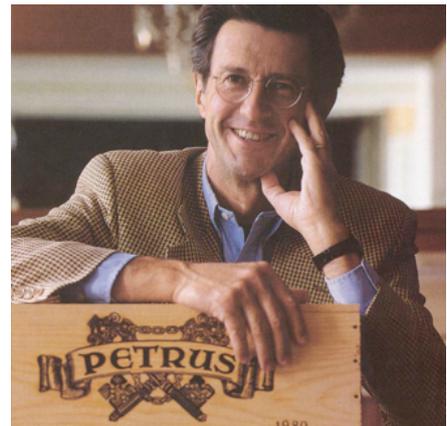
Le négoce libournais est dominé depuis la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle par des familles de négociants corréziens. Ces familles touchées par la crise des zones rurales, ont quitté la Corrèze pour venir chercher du travail plus bas sur la Dordogne. L'arrivée du chemin de fer a favorisé cette migration. Dès 1871, 158 fiches de logement sont attribués à des Corréziens. De Meymac en Corrèze, ils sont venus s'installer autour de Libourne et se sont spécialisés dans la vente de vin. Ils sillonnèrent la France, montant jusqu'en Belgique pour y vendre du vin de la rive droite. Ils avaient l'habitude de se déplacer, d'aller à la rencontre de leurs clients. Cette manière de faire déplut fortement aux négociants du quai des Chartrons à Bordeaux. Les Corréziens commençaient à déranger leur propre commerce. Les familles Janoueix, Moueix, Audy, Bourotte, Massonie, Ouzoulias, Gratadour et leurs descendants ont construit la notoriété des vins de Saint Emilion, Fronsac et Pomerol.

### **La famille Moueix :**

Jean et Adèle Moueix, des paysans modestes venus de Corrèze lors de la crise de 1929, devenus épiciers décident d'acheter Fonroque en 1931. Jean-Pierre Moueix, leur fils va faire prospérer leur projet viticole autour d'un mythe, celui de Pétrus, et d'une activité, celle du commerce du vin. Ce négociant-éleveur du Libournais va acheter progressivement à des prix raisonnables des maisons de négoce et des dizaines de propriétés viticoles. Il achète lafleur-Pétrus en 1950. Il va vendre le vin de Pétrus avant d'en devenir l'actionnaire majoritaire. Il va faire confiance à un œnologue réputé, Jean-Claude Berrouet pour valoriser la qualité des vins de ses domaines et de Pétrus. En 2007, c'est de le fils de Jean-Claude, Olivier qui prend le suivi de Pétrus. Jean-Pierre Moueix était un homme qui n'appréciait pas l'ostentation. La famille Moueix se situe à la huitième place des fortunes du vin en France. Les enfants et petits-enfants de Jean-Pierre Moueix continuent de faire rayonner cette famille bien au-delà de la rive droite. Jean-François Moueix, fils de Jean-Pierre est propriétaire du groupe de négoce Videlot (chiffre d'affaire de 4,7 millions d'euros en 2016). Christian, le deuxième fils de Jean-Pierre a distribué Pétrus jusqu'en 2011. A présent, il s'occupe du Domaine Dominus (*50 hectares, bouteilles vendues entre 190 et 300 euros la bouteille*), Ulysses, napanook, Othello dans la Nappa Valley en Californie et de la maison de négoce originelle, les établissements Jean-Pierre Moueix à Libourne, créés en 1937. Edouard Moueix, le fils de Christian a rejoint l'équipe et s'occupe de la maison de négoce « Autres rivages » spécialisé dans la vente de vin de la rive gauche et de la Nappa Valley.



Jean-Pierre et Christian  
Moueix



### **Les petites et moyennes exploitations viticoles**

A Pomerol et Lalande de Pomerol, il y a essentiellement des petites exploitations, ou des moyennes. Souvent les familles ont plus de surface en montagne saint Emilion ou en Lalande et rachète des petites parcelles de Pomerol. Aujourd'hui elles ont l'obligation d'avoir un chai séparé sur l'aire d'AOC pomerol. Pas si simple quand on est propriétaire de petites surfaces.

## Les grands châteaux

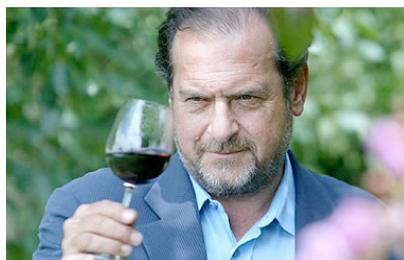
Il n'y a pas de grands châteaux à proprement parler dans le Pomerol. Plutôt de belles bâtisses en calcaire donnant une unité à ce paysage plat, qui dénote avec les hauteurs au dessus de Néac ou du côté de Montagne. L'ensemble donne une belle unité, mais il est difficile de s'apercevoir que la vigne rapporte autant ici. Pétrus est bien sur le domaine le plus mythique.

Nom domaine	Propriétaire	Surface hectares	prix moyen marché	rang mondial des 50 vins les plus chers
<b>Petrus</b>	Jean-Pierre Moueix	11,4	2848 dollars	21
<b>Le pin</b>	Jacques Thienpont	2,7	2747 dollars	23
<b>L'évangile</b>	Barons de Rostchild	22	345 euros	NC
<b>Chateau Lafleur-Pétris</b>	Famille Moueix	18,7	226 euros	NC
<b>Chateau Hossanna</b>	Famille Moueix	4,5	225 euros	NC
<b>Château Trotanoy</b>	Famille Moueix	7,2	199 euros	NC
<b>Certan de may</b>	Famille Barreau	5	120 euros	NC
<b>Château Latour</b>	Famille Moueix		80 euros	NC
<b>Château le bon pasteur</b>	ex propriété de Michel Rolland, vendu à un groupe chinois en 2013	6,6	75 à 100 euros	NC

### Les œnologues et/ou consultants réputés :

Sur la zone, Michel Rolland (Mondovino et Parker), Stéphane Derenoncourt (l'autodidacte) et Jean-Claud Berrouet (œnologue de chateau Pétrus) sont très connus en France comme à l'international. Ils ont joué un rôle important sur la montée de la renommée des vins de la rive droite à travers le monde.

**Michel Rolland**, né en 1947, sort de La faculté d'œnologie en 1972. Le millésime 2017 est sa 45<sup>ème</sup> vendange. Il suit actuellement plus de 500 domaines, essentiellement en France et en Californie. C'est un précurseur du consulting œnologique moderne. Mais cela fait longtemps que les œnologues bordelais conseillent au delà de la Gironde : Ulysse Gayon (1806-1880), Jean Ribèreau-Gayon (1905-1991), Pascal Ribereau-Gayon (1930-2011), Emile Peynaud (1912-2004), le faisaient déjà. Par rapport à ces anciens, il a su mettre en avant une image médiatique favorisée par son duo avec Robert Parker, révélé au grand public par le film Mondovino de Jonathan Nossiter. La nouvelle génération d'œnologues profite d'avancées technologiques qui permettent d'obtenir des vins plus fruités, avec des tanins plus fins. Le fait marquant c'est qu'avant, les œnologues réputés étaient nettement rattachés à la rive gauche et à son négoce. Michel Rolland a favorisé la revanche de la rive droite sur la rive gauche. C'est un des acteurs majeurs de la grande notoriété des vins de la rive droite. En ce sens, il a fait beaucoup pour cette rive, comme l'ont fait avant lui la famille Moueix.



**Jean-Claude Berrouet** (né en 1941) : Petit fils de marchand de vin bordelais, il passe son diplôme d'œnologue à 20 ans. Il travaille ensuite à l'institut de la vigne et du vin de Bordeaux. En 1964, il est approché par Jean-Pierre Moueix qui lui demande de devenir l'œnologue de Pétrus et de toute la gamme des vins produit par la maison Moueix, il le restera jusqu'en 2008, date où il passe la main à son fils.

**Stéphane Derenoncourt** (né en 1963 à Dunkerque) : totalement étranger au milieu du vin Bordelais, Il s'attache au vignoble de Fronsac à 18 ans alors qu'il y fait ses premières vendanges. Il devient ensuite ouvrier agricole, puis maître de chai puis responsable de production. Les châteaux qu'il suit voient leur réputation augmentée fortement (château la Grave, château la Fleur Cailleau, Pavie macquin, la gaffelière, la Mondotte). En 1999, il crée sa société de consulting. Il n'a jamais passé son diplôme d'œnologue, c'est vraiment un homme de terrain. Il se définit comme vigneron-consultant. Il conseille plus de 70 châteaux sur Bordeaux. Il est le propriétaire du domaine de l'A en Castillon-côtes de Bordeaux. Il apporte beaucoup de finesse, un fruité élégant, un boisé discret et des tanins très fins.

### **Agriculture biologique et Libournais**

La zone n'est pas leader en agriculture biologique. Ici la problématique de l'érosion des sols est importante, en plus de la pollution classique liée aux traitements phytosanitaires. Difficile de laisser des haies et des zones boisées quand la terre rapporte beaucoup. Par contre, un mouvement s'instaure, Le lycée viticole de Montagne est actif sur le sujet de l'agriculture biologique. Le syndicat des vigneron bio d'Aquitaine est également sur cette commune. On trouve des personnalités très actives en biodynamie avec Le Château la Grave sur l'aire de Fronsac dirigé par Paul Barre, sa femme Pascale et leur fils Gabriel.

En saint-émilion grand cru et grand cru classé, on trouve les châteaux Fonroque, Lescure, clos de Sarpe, Croque Michotte, Gaillard, Monbadon, Moulin de Lagnet, Nouvel, Rocher, Tapon, Trapaud et Vieux Pourret. Pavie-Macquin ne revendique pas le label bio mais s'inspire des techniques de la biodynamie pour sa production, idem pour La Tour figeac.

Sur Montagne, on peut citer le Château Despaigne-Rapin, propriété d'une grande famille du libournais. Son actuel propriétaire, Monsieur Despaigne a décidé de se tourner vers l'agriculture biologique et le cabernet franc.

A Pomerol, on trouve le château Gombaude-Guillet (en AB depuis 1997- 8 hectares), le château la croix taillefer (en AB depuis 2003 - 5,5 hectares).

Il est probable que d'ici 30 ans les conditions environnementales seront prises en compte dans le classement des grands crus classés. Pour l'instant ce n'est pas le cas, des bruits circulent sur le fait que l'éviction de Corbin-Michotte des grands crus classés en 2012, passé en agriculture biologique depuis presque 20 ans n'a pas été franchement très soutenu dans sa candidature. Mais bon, il faut savoir se méfier des bruits qui circulent.

# Géographie des terroirs

## Le climat.

Situé en bordure de l'Océan Atlantique, au niveau du 45° parallèle, Pomerol subit un climat océanique tempéré. La température annuelle moyenne est de 12,8°C. Des étés chauds, de belles arrières saisons et la protection de la Dordogne et de l'Isle contre les risques de gelée sont propices à la bonne maturation des raisins. Cela n'a pas été le cas au printemps 2017, le gel a très fortement impacté le vignoble de Pomerol et de Saint Emilion, située sur les terrasses autour de Cheval Blanc et de Catusseau. La couche de froid n'ayant pas pu s'écouler et détruisant une végétation déjà bien développée. Le climat est relativement pluvieux, ce qui augmente le risque d'avoir du mildiou et de la pourriture les années humides. Dernièrement, avec le dérèglement climatique, la baisse des rendements, la recherche de tanins moins astringents, on assiste à une élévation progressive du degré d'alcool, en particulier avec les vins de merlot. Le Cabernet Sauvignon est peu planté sur la rive droite car les sols ne sont pas assez chauds pour permettre une bonne maturité du cépage chaque année. Le merlot et le Cabernet Franc sont par contre très bien adaptés à ce secteur.

## Le sol

Différents types de terroirs caractérisent l'AOC Pomerol : Le relief relativement plat de l'appellation, s'inclinant peu à peu vers la vallée de l'Isle au confluent de la Dordogne, est le résultat de la destruction totale des roches carbonatées issues du tertiaire, suite à l'érosion causée par la rivière Lisle, dont le cours est aujourd'hui plus à l'ouest. Au quaternaire, différentes nappes alluviales se sont déposées. Les dépôts en provenance du massif central, ont formé des terrasses d'orientation nord-sud parallèles au cours de Lisle. D'est en ouest, entre 30 et 40 m d'altitude, la haute terrasse du Günz est composée de sables, graviers et galets, reposant à des profondeurs variables sur des formations argileuses, puis entre 20 et 25 m, s'étagent les moyennes terrasses du Riss, composées de sables, graviers et galets dans une matrice argile-sableuse. Sur les versants et bas des versants s'épandent des formations colluviales, argilo-sableuses et graveleuses sur sables, graviers et galets puis sur argiles sableuses.

## Paysage

Le paysage de l'appellation Pomerol est caractérisé par une grande homogénéité territoriale, très sobre, totalement couvert de vignes (monoculture) et de domaines bâties en calcaire blanc issu des carrières de Saint Emilion. A Lalande, au dessus de la Barbanne on s'élève pour passer sur une terrasse plus élevée, les bois sont plus présents. La zone de montage très proche est très vallonné et très belle.

## Les cépages

Sur la zone des AOC communales, on ne produit que des cépages rouges. Par contre il est possible de produire du vin blanc et rosé en AOC Bordeaux ou en IGP Atlantique. Les cépages du Libournais sont dominés par le merlot. On y trouve également du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon. Le Malbec et le Petit Verdot sont autorisés mais peu présents. La Carmenère est un cépage accessoire du Lalande-de-Pomerol.

## Le Merlot

C'est le cépage le plus représenté. Précoce, il s'épanouit dans la plupart des sols du Bordelais et apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse que l'on trouve en abondance sur la rive droite. Il mûrit bien et apporte au vin de la couleur, une richesse alcoolique, une bonne complexité aromatique (de fruits mûrs rouges et noirs notamment) ainsi que de la rondeur. Ramassé trop mûr, il perd en finesse. Il est alors trop marqué par l'alcool et son profil aromatique est moins intéressant, dominé par les notes de fruits rouges macérés à l'alcool voir de pruneau. L'excès de sucre peut entraîner des difficultés durant les fermentations alcooliques et favoriser le développement bactériens ou levuriens indésirables.

### **Le Cabernet Franc**

Essentiellement planté dans le libournais. De précocité moyenne, il est plus utilisé sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaudes (sables et graves). Il apporte au vin une finesse aromatique légèrement épicée et fruitée, une fraîcheur et une structure tannique intéressante. Il compense le manque d'acidité du merlot. En année froide, il peut donner des goûts herbacés et des tanins fermes. On évitera alors de le faire macérer trop longtemps.

### **Le Cabernet Sauvignon**

C'est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs (gravelo sableux ou sols argilo calcaires bien exposés). Vu qu'il y a peu de graves sur la rive droite, il y est peu planté. Il apporte au vin des notes épicées, complexes et une richesse tannique favorable à une conservation longue et harmonieuse.

## **Classement dans l' AOC pomerol et Lalande-de-pomerol**

### **IGP**

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

### **AOC régionales**

Sur la zone de l'AOC pomerol et de lalande-de-pomerol, il est également possible de produire toutes les AOC régionales qui sont :

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

Mais quand on a la chance de pouvoir faire du pomelo ou du lalande-de-pomerol, il n'est pas forcément judicieux d'y faire du blanc, du clairet ou du crémant. Les prix de vente ne sont pas les mêmes.

### **AOC communales**

- pomerol
- lalande-de-pomerol

### **Classement en cru classé**

Il n'y a pas de classement des vins de l'AOC pomerol. Les Corrèziens ne sont pas très amateurs du luxe ostentatoire ni des classements. On ne trouvera donc pas non plus de château impressionnants sur l'aire de pomerol, par rapport à ce qui se fait dans le Haut-Médoc ou à Saint Emilion. C'est la notoriété, l'offre et la demande qui font les prix. Certains pomerol sont très chers, en particulier Pétrus. Le 2014 est à 2670 euros la bouteille, mais il faut acheter le carton de 6 bouteilles, soit 16020 euros pour un carton. A ce prix là la caisse bois est offerte, bien sûr.

### **Les vins les plus chers de l'AOC Pomerol et réputation des vins :**

Sur le classement de wine searcher des 50 vins les plus chers du monde, on trouve deux pomerol, 28 bourgognes et aucun haut-médoc ou graves. Entre 2000 et 2012 le prix de l'hectare de l'AOC pomerol a augmenté de 50% alors que celui des Saint Emilion est resté stable. Le prix moyen de l'hectare de pomerol était de 378 000 euros en 1991, de 640 000 euros en 2000 et de 900 000 euros en 2012. En 2016, le prix est passé à 1 300 000 euros. On peut réellement parler ici aussi de bulle spéculative. La qualité du vin ne peut suivre le rythme de l'augmentation. On se retrouve avec des terres inabordables sauf par les plus aisés et avec des prix de bouteilles qui ont du mal à

pouvoir rentabiliser le prix des terres. Les terres servent à faire des placements. Avis aux amateurs, une gelée bien sentie ou une maladie du bois un peu trop virulente peut mettre à mal votre investissement. Un grand nombre de vins se situe entre 20 et 50 euros. On arrive encore à en trouver à moins de 20 euros en foire aux vins, mais cela devient difficile.

Le prix des terres de lalande-de-pomerol ont eux baissés de 1991 à 2012, mais progressé entre 2012 et 2016. Le prix à l'hectare était de 182 000 euros en 1991, 175 000 en 2000, 170 en 2012 et de 200 000 euros en 2016.

### Comparaison des décrets d'appellation de pomerol, lalande de pomerol et Saint Emilion

AOC pomerol	AOC Lalande-de-pomerol	AOC Saint Émilion	AOC Saint Émilion Grand Cru ou Grand Cru Classé ou Premier Grand cru Classé
merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec, petit verdot	merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec. Le petit verdot et la carmenère sont accessoires (max 10%)	merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec, petit verdot max 10%	idem
Rendement visé de 49hl avec 60 hl au max	Rendement 53 à 65 hl au maximum	Rendement 53 à 65 hl au maximum	Rendement 46 à 55 hl au maximum
11% alc.vol mini	11,5% alc.vol mini	11% alc.vol mini	11,5% alc.vol mini
13,5% alc.vol max	13,5% alc.vol max	13,5% alc.vol max	13,5% alc.vol max
194g/l mini sucre pour merlot 180 g/l mini sucre pour autres cépages	194g/l mini sucre pour merlot 180 g/l mini sucre pour autres cépages	194g/l mini sucre pour merlot 180 g/l mini sucre pour autres cépages	194g/l mini sucre pour merlot 189 g/l mini sucre pour autres cépages
densité de plantation : 5500 pieds à l'hectare  Max : 2mx0,80 m	densité de plantation : 5500 pieds à l'hectare  Max : 2mx0,80 ou 1 m si taillé court	densité de plantation : 5500 pieds hectares 4000 pieds autorisés jusqu'à arrachage.	5500 pieds/hectares
vieillessement : mini 13 mois après récolte (1/11), mise en marché mini 13,5 mois (15/11)	vieillessement : mini 5,5 mois après récolte (15/03), mise en marché mini 6 mois (31/03)	vieillessement : mini 6 mois après récolte (31/03), mise en marché mini 6,5 mois (15/04)	vieillessement : mini 16 mois après récolte (01/02 à n+2), mise en marché mini 20 mois (15/05 à n+2)
irrigation autorisée en cas de besoin	irrigation autorisée par décret en cas de besoin	irrigation autorisée en cas de besoin	irrigation autorisée par décret en cas de besoin

Vous trouvez beaucoup de différences?

## Typicité des vins, particularité de vinification.

Dans le bordelais le goût des vins est assez typé et a influencé une grande part des vins du monde actuel. Aujourd'hui on assiste à un démarquage de cette dominance bordelaise dans de nombreux pays du Monde, mais elle reste encore la culture dominante.

Les vins du libournais à base de merlot très majoritaire sont ronds à charpentés, peu vifs, plus ou moins aromatiques et amers. Les arômes des vins sont sur une gamme de fruits rouges plus ou moins mûrs, de réglisse, de poivre et de caramel à l'aération. Les notes boisés sont souvent soutenues. L'alcool est souvent dominant sauf en année froide et pluvieuse. Les vins peuvent être très élégants s'ils ne sont pas ramassés trop mûrs, trop longuement macérés ni trop boisés. Le cabernet franc apporte de la fraîcheur et de la finesse aromatique au vin. Ce cépage commence à être de plus en plus apprécié suite aux difficultés rencontrés avec le merlot. Le Château Cheval Blanc l'utilise à 60% de son assemblage. La qualité des vins rouges produits n'est pas toujours en relation avec le prix proposé. Les grands crus ont d'ailleurs décidé de remonter le niveau qualitatif pour l'obtention de la mention grand cru. Dans les satellites on peut trouver des vins très intéressants comme de très chers. Les prix sont très variables, les qualités aussi. À l'aveugle, il n'est pas si simple de différencier un saint-émilion grand cru de certains satellites. Je vous invite à partir dans le vignoble pour aller dénicher les perles rares, sans oublier de passer par les caves coopératives.

## Association avec des mets :

L'association avec les mets dépend de plusieurs facteurs, le culturel est très certainement le plus dominant. On apprend à associer les goûts dès sa petite enfance dans son environnement affectif et quotidien. Les idées préreçues sont très fortes sur les vins du Bordelais. Vous pouvez en sortir en faisant des essais avec des plats variés et noter les associations qui vous plaisent réellement.

Les cépages rouges utilisés ne sont pas très aromatiques, par contre le fût peut être marqué. Il faut choisir des plats qui correspondent à la finesse du vin. Plus le vin contient de cabernet sauvignon et de malbec, plus il devrait avoir du corps. Le merlot et le cabernet franc sont plus sur la rondeur. Voici quelques idées :

- *rouge neutre au nez, amer, avec des tanins un peu durs* : on choisira une viande qui ne doit pas être sèche et que l'on accompagnera de champignons, d'oignons, de crème au bleu, potée à la saucisse de Montbéliard et au lard, il faut amener au vin ce qui lui manque, c'est à dire des arômes et du gras.
- *rouge, fruité au nez, fin, avec des tanins ronds, une belle longueur* : on pourra le boire à l'apéritif et/ ou lui choisir des plats fins, mais pas forcément compliqués : une viande rouge très tendre juste grillée, une volaille cuite à point, côtes de porc aux fruits rouges, des tartes aux légumes.
- *rouge, charpenté, jeune, encore dominé par le bois* : Il faudra le carafé au moins deux heures à l'avance à une température de 18 °C. Lui choisir des viandes qui ont du gras et des arômes qui peuvent s'associer avec les notes du bois. Le canard sous toutes ses formes, l'agneau si vous ne le cuisiner pas à la méditerranéenne, le sanglier, l'entrecôte frites.
- *rouge, vieilli charpenté, pas très fin* : plat à base de graisse de canard ou avec du lard fumé, de l'ail, daubes, aligot, civet de lièvre, gigot d'agneau.
- *rouge, passé en fût, élégant, rond à charpenté, belle longueur et du gras, pas d'amertume dominante* : si le vin est jeune, faites vous plaisir avec un tournedos aux morilles, des plats mijotés, type blanquette, le chapon, la poularde, les rognons iront bien aussi. Si le vin est vieux, aller chercher les gibiers faisandés, la truffe, les cèpes, les sauces goûteuses, côtes de veau forestière, ongles aux échalotes, noisettes de chevreuil, les fromages type saint nectaire, beaufort.

## Bibliographie /sources internet :

- Vignobles et vigneron 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
- In vino veritas - Pierre Bert - Albin Michel 1975
- La guerre et le vin - Don et Petie Kladstrup - Editions tempus - 2005
- Autour d'une bouteille avec Philippe Raoux - Editions Elytis 2011
- Autour d'une bouteille avec André Lurton - Éditions Elytis 2010
- Autour d'un vin Saint Emilion - Editions Flammarion 2001
- Guerre et paix dans le vignoble - Solar éditions 2009
- Le vin de A. Dominé - éditions place des victoires - 2003
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000
  - Great Bordeaux « Saint Emilion, Pomerol , Fronsac » Wines editions Bardi 1985

## Internet :

- CIVB : <http://www.bordeaux.com/>
- <http://www.vins-pomerol.fr/pages/fr/vignoble/aoc.aspx>
- <https://www.lalande-pomerol.com/>
- <http://www.inao.gouv.fr/>
- [http://www.cefil.insee.fr/repdoc/20080416161235\\_Pays%20de%20Libourne.pdf](http://www.cefil.insee.fr/repdoc/20080416161235_Pays%20de%20Libourne.pdf)
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>
- <http://www.sudouest.fr/2011/03/14/la-galere-des-vieille-s-carrieres-342023-2780.php>
- [http://www.libourne.cci.fr/files/pdf/publications/Chiffres%20cl%C3%A9s/Chiffres\\_cls\\_Libournais\\_2011.pdf](http://www.libourne.cci.fr/files/pdf/publications/Chiffres%20cl%C3%A9s/Chiffres_cls_Libournais_2011.pdf)
- <http://www.sudouest.fr/2013/08/30/l-ecomusee-sur-les-traces-des-correziens-1154261-2966.php>
- <http://www.sudouest.fr/2013/07/31/moueix-dans-le-silence-1128675-2966.php>
- <http://www.pages-vinsbio.fr/LIENS/Vignerons-Vins-Bordeaux-Libournais.htm>
- <https://www.wine-searcher.com/most-expensive-wines.lml>
- <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R7213A26.pdf>
- <http://www.le-prix-des-terres.fr/levolution-des-prix/prix-des-vignes/prix-des-vignes-appellations>
- <http://www.sudouest.fr/2013/07/31/moueix-dans-le-silence-1128675-2966.php>
- <http://www.moueix.com/napa-valley/dominus/>
- [http://www.lemonde.fr/vins/article/2017/09/21/sans-michel-rolland-le-bordeaux-n-aurait-pas-le-meme-gout\\_5189072\\_3527806.html](http://www.lemonde.fr/vins/article/2017/09/21/sans-michel-rolland-le-bordeaux-n-aurait-pas-le-meme-gout_5189072_3527806.html)
- [http://www.lepoint.fr/vin/jean-claude-berrouet-un-oenologue-d-exception-30-11-2013-1763634\\_581.php](http://www.lepoint.fr/vin/jean-claude-berrouet-un-oenologue-d-exception-30-11-2013-1763634_581.php)
- [http://www.lemonde.fr/vins/article/2016/09/15/stephane-derenoncourt-le-devin-des-vignes\\_4998379\\_3527806.html](http://www.lemonde.fr/vins/article/2016/09/15/stephane-derenoncourt-le-devin-des-vignes_4998379_3527806.html)
- <http://www.chateau-gombaude-guillot.fr/>