

Le vignoble de l'AOC saint-julien

Localisation

L'AOC saint julien se trouve en région Aquitaine, dans le département de la Gironde, dans la zone du Haut-Médoc, sur la rive gauche de la Gironde. En rive droite, presque au même niveau, se trouve la citadelle de Blaye.

L'aire AOC où sont plantés les vignes se situe sur la commune de Saint-Julien-Beychevelle, Cussac-Fort_médoc, Pauillac et Saint-Laurent-Médoc. La vinification, l'élaboration et l'élevage de ses vins doit se limiter à ses 4 communes.



Vignoble de saint Julien
Source carte : pinterest

Histoire

Voici la version officielle d'état fournie par le décret d'appellation : Comme dans le reste de la presqu'île, les premières traces de vignes dans cette partie centrale du Médoc datent de l'Antiquité pendant l'occupation romaine. Cependant, la région comprenait alors de nombreux marécages. La constitution de la paroisse de Saint-Julien pourrait remonter au VII^{ème} siècle et faisait partie de l'archiprêtré de Moulis.

Ce n'est véritablement qu'au milieu du XIII^{ème} siècle que les premiers foyers viticoles se développent. Les plantations s'étendent progressivement et au XVII^{ème} siècle, les anciennes seigneuries deviennent peu à peu des propriétés de la noblesse de robe bordelaise. Et cette évolution est rapide dans certaines paroisses. A Saint-Julien-Beychevelle, dès le XVIII^{ème} siècle, le vignoble apparaît déjà très dominant, voire omniprésent. La plupart des châteaux viticoles de cette commune ont été construits ou remaniés profondément sous l'impulsion de ces investisseurs, parfois également négociants de la place de Bordeaux. Mises à part Pauillac, Margaux, Cantenac et dans une moindre mesure Saint-Estèphe, les paroisses voisines sont encore tournées vers une polyculture où la vigne joue toutefois un rôle important.

L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, aboutit à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Bordeaux à l'initiative de l'empereur Napoléon III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « château » en Bordelais et particulièrement à Saint-Julien-Beychevelle où neuf crus classés sont identifiés en 1855 (11 aujourd'hui, l'un d'entre eux ayant été divisé depuis). C'est ainsi que l'appellation « Saint-Julien » concentre la plus grande densité de crus classés, car le vignoble, qui s'étend sur 900 hectares environ, n'est exploité aujourd'hui que par 23 propriétaires. Ce n'est qu'au XX^{ème} siècle que la commune de Saint-Julien-de-Reignac devient Saint-Julien-Beychevelle, associant le nom du hameau et du petit port, qui contribua à la renommée et à la diffusion des vins.

Au début du XX^{ème} siècle avec la mise en place progressive du concept d'appellation, la définition de l'appellation « Saint-Julien » est d'abord judiciaire après une tentative administrative. Les différents jugements intervenus entre 1921 et 1932 établissent la légitimité du Syndicat de Saint-Julien et limitent cette appellation à la seule commune de Saint-Julien-Beychevelle (jugement du 8 juin 1921 du Tribunal de Lesparre, arrêt de la Cour de Bordeaux du 18 mai 1925). Par la suite, le décret de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » est publié le 14 novembre 1936 et modifié le 27 mai 1946 suite au jugement du Tribunal de première instance de Bordeaux du 8 novembre 1943. Le vignoble d'appellation « Saint-Julien » produit en moyenne 45 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

On notera que dans cette description qu'il n'est pas fait allusion au drainage du Médoc.

En 1599, le médoc sera drainé par des techniciens hollandais suite à la demande du roi Henri IV. Le drainage concernait de nombreuses régions où les sols étaient inondables. Cela favorisait la propagation des maladies (paludisme en particulier), et empêchait l'utilisation de terres riches en cette période d'expansion de la population française. Le drainage du Médoc permit l'accès à des terrains nouveaux, propices à la vigne ou à l'élevage et situés stratégiquement en bord de Gironde.

Economie

AOC saint Julien :

Surface : 908 hectares.

Nombres d'exploitations : 19 viticulteurs indépendants

Coopérateurs : 0

volume produit en totalité : 216 000 hl

volume produit par coopération : 0

Taille moyenne des exploitations : 6,75 hectares

Description décret :

La mise en valeur historique du territoire communal où la vigne est omniprésente a été assurée par des investisseurs aux moyens financiers conséquents. Privilégiant le cabernet-sauvignon, les propriétés viticoles de cette commune sont également les plus grandes en moyenne dans le vignoble Bordelais. Si l'on retrouve quelques grandes propriétés dans les communes voisines, elles n'ont toutefois pas bénéficié, comme à Saint-Julien-Beychevelle, d'une reconnaissance historique constante parmi l'élite des vignobles. Le Classement de 1855, comme les précédents, a reconnu un grand nombre de crus dans la commune de Saint-Julien-Beychevelle. Cités régulièrement en référence, souvent à l'initiative de grandes démarches en matière de qualité, les viticulteurs revendiquant l'AOC « Saint-Julien » sont régulièrement les ambassadeurs de toute une profession bien au-delà des frontières nationales.

Coopération

Aucun vin de l'AOC saint Julien n'est produit par la coopération.

Le négoce Médocain

La distribution des crus classés et assimilés est assurée par un nombre réduit de « maisons » spécialisées qui proposent à une clientèle large (particuliers, CHR, export) des vins « en primeur » et tout au long de l'année des vins plus vieux conservés dans leurs chais. « Les maisons » les plus réputées dans ce domaine réservé des grands crus sont les suivantes : Ballande ; Borie-Manoux ; Cordier ; Crus et Domaines de France ; CVBG ; Descaves ; Dubos ; Duclot ; Ginestet ; Joanne ; Johnston ; Jean Merlaut ; Millesima ; The Wine Marchant ; Veyret-Latour

Les grandes familles liés à l'AOC saint julien

Famille Borie : Francis Borie, négociant corrézien, acquies Le château Ducru-Beaucaillou en 1942 et le château Haut Batailley, Grand Cru classé de Pauillac.

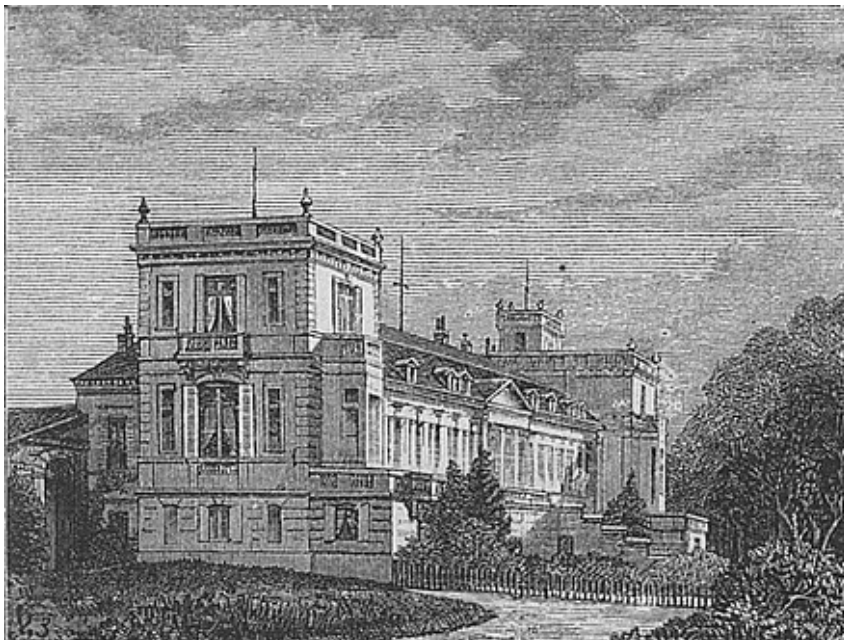
La famille cuvelier : Henri Cuvelier fonde le négoce H. Cuvelier et Fils, sur la commune d'Haubourdin, dans le Nord de la France en 1804. Le succès est immédiat et l'entreprise se développe tout au long du dix-neuvième siècle. Par la suite, au début des années 1900, Paul Cuvelier accompagné de son frère Albert, décide de faire l'acquisition de plusieurs domaines exceptionnels Bordelais. Le Château Le Crock devient alors la première propriété phare de la famille. Vient ensuite le Château Léoville Poyferré en 1920, accompagné par le Château Moulin Riche.

Famille Barton : en 1722, Thomas Barton, d'origine irlandaise s'installe à Bordeaux pour y fonder une maison de négoce. Son petit-fils Hugh Barton, fait l'acquisition de la chartreuse « Langoa », entourée de 20 hectares de vignes, en 1821. Et, en 1826, il saisit l'opportunité d'acquies 50

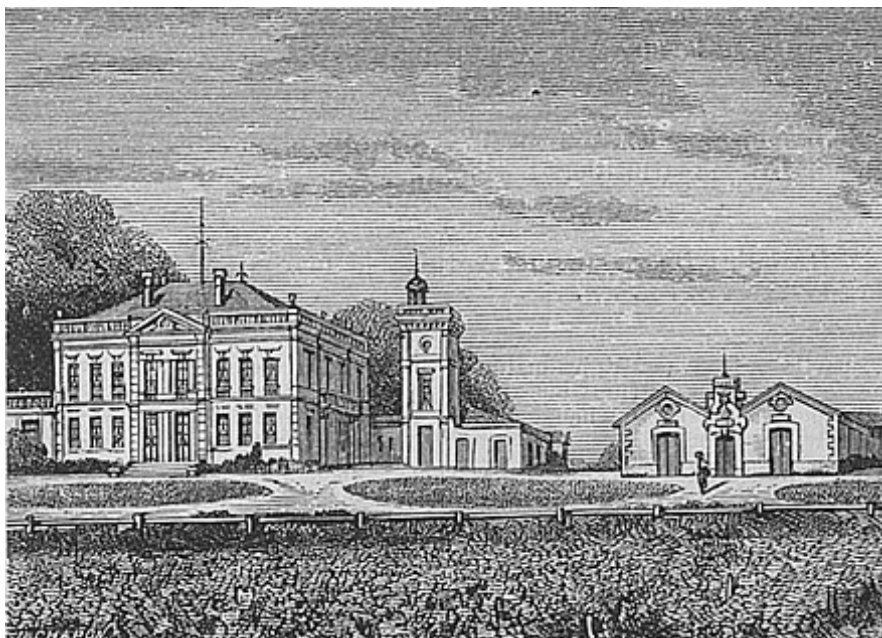
hectares de vignes issues du démembrement du domaine de Léoville : Léoville Barton est né. Un déjeuner au restaurant le Clarence, à Paris, puis à Londres, réunissait trois générations de la famille Barton, Eva Barton (épouse de l'actuel propriétaire, Anthony Barton), sa fille Liliane Barton-Sartorius, et son petit-fils Damien Sartorius, qui rejoint sa famille dans la conduite de la propriété.

Henri Martin : Henri MartinHenri Martin, petit-fils d'un maître de chai de Château Gruaud-Larose et fils d'un tonnelier du village de Beychevelle. Il se lance dans la création de Château Gloria, il réussit à négocier des parcelles issues pour la plupart de crus classés de Saint-Julien pour constituer le domaine. A force d'opiniâtreté, il a réussi à acheter un cru classé : Château saint Pierre. Il sera maire du village de Saint julien-beychevelle de 1947 à 1989, soit 42 ans.

Désiré Cordier : négociant lorrain, originaire de Toul, également producteur de vin gris, avait une activité si florissante qu'il avait déjà acheté trois crus de la région en 1917 : Château Lafaurie-Peyraguey, premier cru classé de sauternes, Château Fanning-Lafontaine dans les graves, et Château Gruaud Larose, deuxième cru classé de saint-julien.



Château Ducru-Beaucaillou et Gruaud-Larose



Période du mandat	Maire de Saint-Julien-Beychevelle
Depuis 2001	M. Lucien BRESSAN
De 1989 à 2001	M. Georges PAULI
De 1947 à 1989	M. Henri MARTIN
De 1945 à 1947	M. Jean FILLASTRE
De 1945 à 1945	M. Jean André DROUET
De 1944 à 1945	M. Jean Camille DUBOS
De 1940 à 1944	M. Jules BILLA
De 1925 à 1940	M. Désiré CORDIER
De 1919 à 1925	M. Georges KAPPELHOFF
De 1912 à 1919	M. Raoul JOHNSTON
De 1908 à 1912	Albert François BILLA
De 1903 à 1908	Nathaniel JOHNSTON
De 1879 à 1903	Gabriel DE LAS CASES
De 1869 à 1879	M. Jean LAGARDE
De 1868 à 1869	M. Jean MORIN
De 1853 à 1868	Jacques DE BEDOUT
De 1848 à 1853	Jean AUX (d')
De 1843 à 1848	M. Pierre François GUESTIER
De 1832 à 1843	M. Jean CADILLON
De 1824 à 1832	Jacques DE BEDOUT
De 1808 à 1824	M. Henri DUBOSCQ
De 1800 à 1808	M. Gabriel MARIAM
De 1792 à 1800	M. Jean LABEYRIE



Les grands châteaux

Château	Surface	Rang grand cru classé	Propriétaires marquants
Beychevelle	90 ha	4°	16°S : Duc d'Épernon 1874 : A.Heine : Banquier Occupation allemande car propriétaire banquier juif : A.Achille-Fould. 1984 : GMF
Branais-Ducru	60 ha	4°	17° siècle domaine est formé avec les terres de Beychevelle et Branayre est propriétaire. Château est construit en 1824. Il est racheté en 1988 par P.Maroteaux.
Du Glana	43 ha	Non Classé	Création en 1870 avec terre appartenant à Château Saint Pierre et d'autres à château Lagrange.
Ducru-Beaucaillou	75 ha	2°	17°S : descendant duc d'Épernon vend une partie des vignes pour payer dettes. 1795 : B.Ducru achète le domaine. 1866 : Nathaniel.Jonhston. 1929 : Crise Desbarats négociant Bordelais d'origine Gascon achète le domaine. La famille Borie le rachète en 1942.
Finegrave	0,84 ha	Non classé	
Gloria	50 ha	Non classé	Henri MartinHenri Martin, petit-fils d'un maître de chai de Château Gruaud-Larose et fils d'un tonnelier du village de Beychevelle. Il se lance dans la création de Château Gloria, il réussit à négocier des parcelles issues pour la plupart de crus classés de Saint-Julien pour constituer le domaine. A force d'opiniâtreté, il a réussi à acheter un cru classé : Château saint Pierre.
Gruaud-Larose	82 ha	2°	18°S : frères Gruaud : Prêtre et magistrat 1812 : Balguerie et Sarget : Armateurs 1917 : D. Cordier : Négociant. 1983 : Cana de Suez - 1997 : Groupe Bernard Taillan Vins(Négoce)
La Bridane	15 ha	Non classé	
La Fleur Fauga			
Lagrange	157 ha	3°	Création au 17°siècle suite à réunion de 2 propriétés plus anciennes. Acheté en 1983 par le groupe Suntory, leader japonais des boissons alcoolisées.
Lalande	15,5 ha	Non classé	
Lalande-Borie	25 ha	Non classé	En 1970 J.E.Borie crée le domaine Lalande-Borie en achetant 30 ha de vignes
Langoa-Barton	17 ha	3°	1821 : H.Barton Irlandais achète le château Langoa. Il reste dans la même famille depuis

Château	Surface	Rang grand cru classé	Propriétaires marquants
Léoville-Barton	48 ha	2°	17° Siècle : Famille Moytié. A.De Gascq, noble accède au domaine par sa femme. Le fils de la soeur de A.De Gasq : J.P. d'Abadie hérite du domaine. 1794 : Révolution française : une partie du domaine est vendu aux enchères en 2 lots. Hugh Barton (irlandais) achète et réunit les 2 lots.
Léoville-Poyferré	80 ha	2°	1885 : A.Lalande achète Moulin riche. 1894 : E.Lawton hérite. 1920 : maison cuvelier achète domaine.
Léoville-Las Cases	97 ha	2°	1880 famille Las Cases descendant de A.De Gascq. 1929 / T.Skawinski devient actionnaire majoritaire. passe à son gendre A.Delon.
Moulin de la rose		Non classé	
Saint-Pierre	17 ha	4°	17° S : Marquis de Cheverny y installe un domaine ayant des vignes. En 1981, Henri Martin, à 78 ans, achète le domaine, qui n'avait plus de vignes et y adjoint des vignes (dont une partie du château Gloria)
Talbot	110 ha	4°	15° siècle : John Talbot, 17 - 19° siècle : siècle marquis d'Aux de Lescout, 1918 : Désiré Cordier
Teynac	12,5 ha	Non classé	
Clos du Marquis	98 ha	Non classé	19°siècle : T. Skawinski, administrateur du Château Las Cases, trisaïeul de l'actuel administrateur, Jean-Hubert Delon. Le Clos du Marquis fut longtemps le deuxième vin de Léoville Las Cases.
Domaine Castaing	1,2 ha	Non classé	

Groupe Taillan

Le groupe Taillan (180 millions de C.A, 350 collaborateurs) a été fondé en 1961 par Jacques Merlaut. Il est dirigé aujourd'hui par son fils Denis merlaut. L'entreprise possède 3 maisons de négoce : Maison Ginestet (Grands crus classés), Joseph verdier (Loire, IGP, Vin de France et de l'union européenne), vignobles et compagnie (Rhône, Languedoc, Provence, ICP d'OC). Le groupe est propriétaires de 21 châteaux (492 ha en tout) dont 5 grands crus classés de 1855 : Haut-Bages libéral (pauillac), Camensac (haut-Médoc), Ferrière (margaux), Gruaud-Larose (saint-julien), et Brouette (sauternes) et 3 crus bourgeois : Chasse spleen, la Gurgue, Gressier grand Poujeaux et Citran.

Agriculture biologique dans l'AOC saint Julien

L'AOC saint Julien n'est pas vraiment une AOC précurseuse en terme de viticulture biologique. Château Gruaud-Larose, château Gloria sont en conversion vers l'agriculture biologique.

Viticulture à Saint Julien :

7000 pieds à l'hectare

12 yeux francs par pieds.

Irrigation autorisée selon conditions particulières (D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime)

Titre alcoolométrique min 11%

Rendement 57 hl/ butoir 63 hl/ha.

Vigne de 2 ans peuvent entrer en production AOC saint julien

Elevage minimum de 9 mois (juin de l'année qui suit la récolte)

Vente possible aux consommateurs à partir du 1 septembre de l'année qui suit la récolte (soit 11 mois).

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » s'est construite progressivement dans un milieu assez original, comme si toutes les conditions nécessaires au développement d'un grand vignoble de qualité avaient été réunies sur le territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle et certaines parcelles de trois communes limitrophes.

Dans un contexte climatique tempéré, présentant une succession de croupes topographiques très proches de l'estuaire dont les pentes, malgré une dénivellation peu marquée, sont bien définies, la commune supporte un vignoble aux expositions très favorables, lui-même ancré dans des sols naturellement bien drainés à galets de fortes tailles. Les viticulteurs ont su très tôt définir une démarche qualitative commune ; ils sont particulièrement attentifs aux pratiques culturales afin de les adapter à chaque situation de sol (porte-greffe, cépage) et jusqu'aux assemblages des vins qui en sont issus. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés. Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir grâce à rendements maîtrisés, des raisins très mûrs, sains et très concentrés. Les macérations très longues et des extractions importantes sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement. De ce fait, un élevage traditionnel long est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

Géographie des terroirs

Le climat.

Situé en bordure de l'Océan Atlantique, au niveau du 45° parallèle, Saint-Émilion 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. 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 terroir

AOC	Surface (hectares)	Nb de grand crus classés
AOC médoc	5528	0
AOC haut-médoc	4318	5
AOC margaux	1 500	21
AOC saint julien	908	11
AOC pauillac	1213	18
AOC saint estèphe	1229	5
AOC moulis	610	0
AOC listrac-medoc	787	0
Total		60

Il est pratiquement homogène sur l'ensemble de la commune. Seule la proximité plus ou moins grande du fleuve peut entraîner quelques variations climatiques. La nappe de graves de Saint-Julien-Beychevelle prend la forme d'un grand rectangle de près de 5 km de longueur sur 3,5 km de largeur. La nappe alluviale est, elle, particulièrement bien disséquée en croupes de graves garonnaises du Quaternaire ancien. Ainsi, la vigne demeure à l'abri de l'eau stagnante.

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.

- Les appellations saint-émilion et saint-Emilion grand cru sont composées à 60% merlot, 30 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon et plus rarement du Malbec.
- Les appellations puisseguin-saint-émilion, montagne-saint-émilion et lussac-saint-émilion sont composées très majoritairement de merlot, entre 70 et 80%, au côté de cabernet franc, cabernet-sauvignon et malbec.

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 beaucoup de graves sur la rive droite, il est peu le cépage le plus planté pouvant dépasser 60% de l'encépagement des domaines. Il apporte au vin des notes épicées, complexes et une richesse tannique favorable à une conservation longue et harmonieuse. Dans le cadre du réchauffement climatique, il a des avantages.

Le Merlot

C'est le cépage le plus représenté. Précocité, 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 petit verdot

Le Petit-Verdot se plaît davantage sur les sols médocains majoritairement pauvres que sur les sols argileux et donc plus humides de la rive droite. C'est un cépage exigeant pour ne pas dire difficile. Sensible aux gelées de printemps et à la sécheresse, il est de maturité tardive. Il est donc difficile d'en obtenir un raisin à la fois mûr et sain car, la saison des vendanges étant souvent pluvieuse, l'humidité expose le raisin aux maladies. Le Petit-Verdot requiert des soins constants. Ces paramètres peuvent expliquer sa faible présence dans le vignoble bordelais.

Le Petit-Verdot permet la production d'un vin très coloré, très tannique, avec du corps et une finale épicée qui lui confère du caractère. Il est donc apprécié en assemblage comme cépage complémentaire car il apporte de la couleur et du corps et des arômes de réglisse et de violette. Les crus classés du Médoc en ont généralement un faible pourcentage, entre 5 et 10%.

Ayant une maturité tardive, il profite du réchauffement climatique. En 2000 il était planté sur 375 hectares, en 2018, 1 093 hectares soit + 191%.

Cabernet Franc

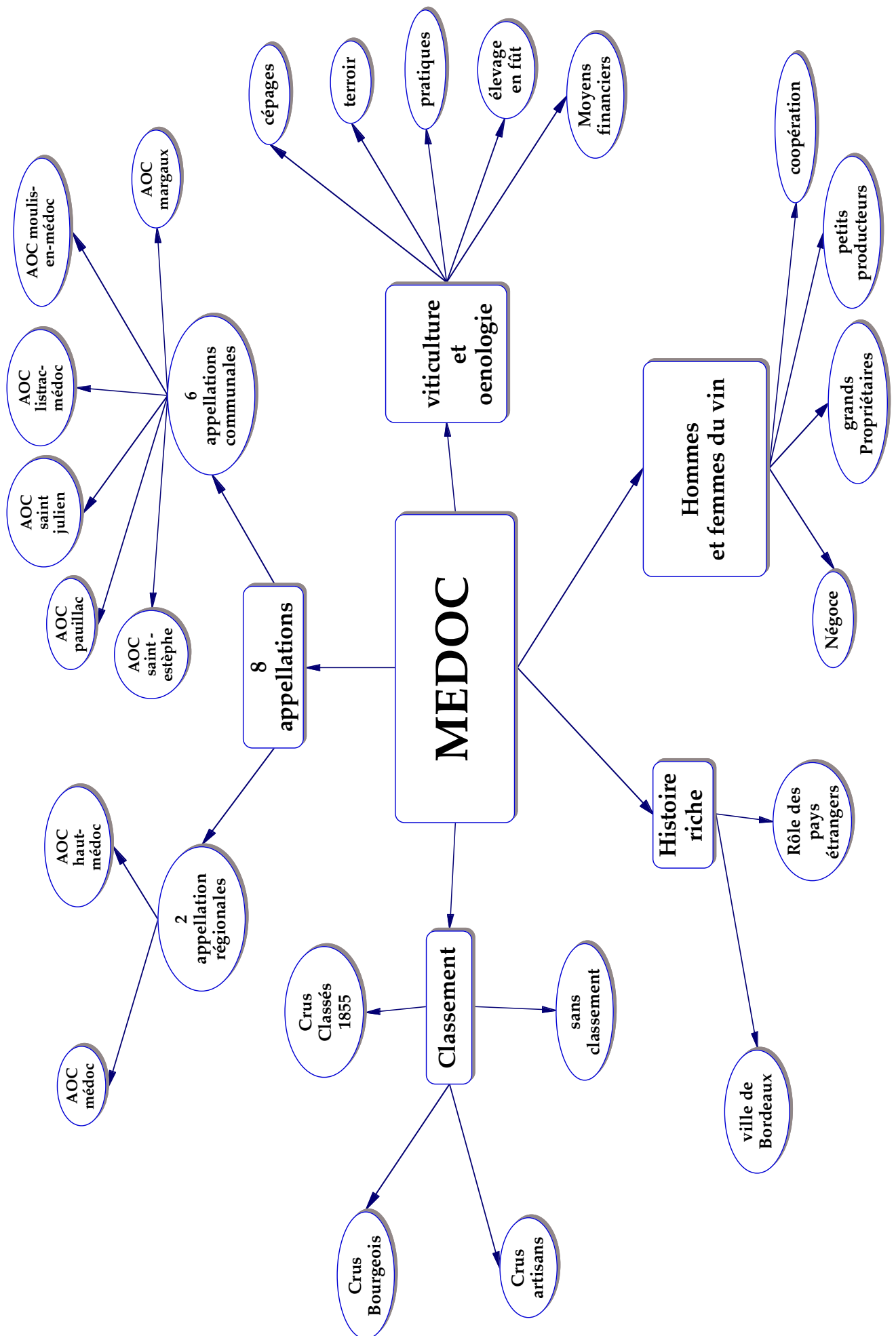
Essentiellement planté dans le libournais. De précocité moyenne, il est plus utilisé sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaudes (sables et graves). Il apporte au vin une finesse aromatique légèrement épicée et fruitée, une fraîcheur et une structure tannique intéressante. Il compense le 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.

Classement des AOC du Médoc

Les 6 AOC communales se situent en Bord de Gironde, excepté pour Listrac-Médoc et Moulis.

Les 3 AOC en bord de Gironde, Margaux, Saint Julien et Pauillac sont celles qui détiennent le plus de grands crus classés de 1855.

Les ports ont joué un rôle central pour l'exploitation de ces vins, car l'instauration des routes traversant le médoc a été très tardive (D1 et D2), pour des raisons géographiques dans un premier temps (zone à palus) puis pour des raisons économiques (ceux qui détiennent l'accès à l'eau monopolisent la vente des vins).



Histoire du classement des vins de la Gironde de 1855

Le classement a été mis en place sous le régime de Napoléon 3, pour l'exposition universelle de 1855. Le but était de présenter les vins du département de la Gironde. La chambre de commerce de Bordeaux a été chargée de s'occuper du dossier.

Après concertation, il a été décidé qu'il était préférable que ce soient des professionnels avertis qui se chargent de classer les vins plutôt qu'un jury anonyme de l'exposition universelle. La chambre de commerce de Bordeaux chargea donc les courtiers de la place de Bordeaux d'établir le classement. Ils firent une sélection de 61 châteaux produisant du vin rouge et 27 châteaux produisant du liquoreux, s'établissant sur la renommée des vins. Ils mirent en place 5 classes pour les rouges, et 3 classes pour les liquoreux, correspondant à leurs prix de vente de l'époque.

Ce classement qui aujourd'hui semble être celui des vins du Médoc pour les vins rouges était celui de l'ensemble des vins de la Gironde. C'est pour cette raison que Château Haut-Brion en fait partie. Ce qui est surprenant, c'est qu'aucun vin de la rive droite, et en particulier ceux de Saint-Émilion, n'ait été retenu. Un début d'explication est peut-être à chercher dans les relations historiques complexes entre les villes de Bordeaux et Libourne. La CCI de Libourne n'a été mise en place qu'en 1910, les courtiers de la place de Libourne n'ont pas été consultés et personne n'a pu faire valoir la valeur des vins des rives de la Dordogne.

Il n'y avait pas de contrepoids aux courtiers de la place de Bordeaux, qui étaient à la fois juges et partis. De plus, l'empereur Napoléon III était un grand amateur des vins du Médoc et du Sauternais.

Ce classement correspond à une sorte de marque commerciale, ne dépendant ni du sol avec aucune étude géologique ou de limitation de surface, ni de la qualité. Il doit être considéré comme une photo prise en 1855 et traduisant la renommée des vins depuis une cinquantaine d'années.

Il est considéré comme injuste par de nombreux producteurs ne figurant pas dans le classement ou n'étant pas dans une classe assez élevée, de très nombreuses demandes de révisions ont été faites au cours du temps. Mais les enjeux politiques et économiques sont si importants qu'il est très difficile de faire modifier le classement. Une première tentative a vu le jour en 1960, sous le contrôle de l'INAO. La nouvelle liste fit scandale, car elle prévoyait l'élimination de 15 châteaux. L'INAO chargea alors la chambre de commerce de s'en occuper. En 1973, Jacques Chirac alors ministre de l'Agriculture, signa l'arrêté du nouveau classement annulant celui de 1855. Le château Mouton-Rothschild passa du rang de second cru à celui de premier cru. Les 5 premiers grands crus étant tous égaux en qualité et classés par ordre alphabétique pour éviter toutes discussions. Seule la première classe fut modifiée, car une clause indiquait qu'on ne pouvait remanier une classe que si celle qui la précédait acceptait le changement. Vu que les seconds grands crus classés ne furent pas d'accord pour faire réviser leur niveau, aucune autre classe ne fut modifiée. Depuis 1973, rien n'a changé. Il faut comprendre que la modification a été possible, car les propriétaires de Mouton-Rothschild n'ont eu de cesse de pouvoir rehausser l'image de leur château, qui avaient eu une mauvaise passe juste avant le classement de 1855 (oïdium en particulier).

Ce qu'il faut retenir de ce classement :

Il est critiquable, car :

- Les vins de 1855 étaient élaborés à partir de pieds directs. Suite au phylloxéra une grande partie du vignoble fût détruit et la totalité reconstituée avec des pieds greffés.
- Le classement correspond à une marque. De nombreux châteaux ont vu leur superficie en vigne augmentée au cours du temps, pouvant ajouter des terroirs moins qualitatifs.
- Les vins ne subissent aucun contrôle de qualité pour s'assurer de leur rang.

MÉDOC

PREMIERS CRUS

Château LAFITE-ROTHSCHILD - Pauillac . Château LATOUR - Pauillac . Château MARGAUX - Margaux
Château MOUTON ROTHSCHILD - Pauillac . Château HAUT-BRION - Pessac

SECONDS CRUS

Château RAUZAN-SÉGLA - Margaux . Château RAUZAN-GASSIES - Margaux . Château LÉOVILLE LAS CASES - Saint-Julien
Château LÉOVILLE-POYFERRÉ - Saint-Julien . Château LÉOVILLE BARTON - Saint-Julien . Château DURFORT-VIVENS - Margaux
Château GRUAUD LAROSE - Saint-Julien . Château LASCOMBES - Margaux . Château BRANE-CANTENAC - Margaux
Château PICHON-LONGUEVILLE - Pauillac . Château PICHON LONGUEVILLE COMTESSE de LANDE - Pauillac
Château DUCRU-BEAUCAILLOU - Saint-Julien . Château COS d'ESTOURNEL - Saint-Estèphe . Château MONTROSE - Saint-Estèphe

TROISIÈMES CRUS

Château KIRWAN - Margaux . Château d'ISSAN - Margaux . Château LAGRANGE - Saint-Julien . Château LANGOA BARTON - Saint-Julien
Château GISCOURS - Margaux . Château MALESCOT SAINT-EXUPÉRY - Margaux . Château BOYD-CANTENAC - Margaux
Château CANTENAC BROWN - Margaux . Château PALMER - Margaux . Château LA LAGUNE - Haut-Médoc . Château DESMIRAIL - Margaux
Château CALON-SÉGUR - Saint-Estèphe . Château FERRIÈRE - Margaux . Château MARQUIS d'ALESMES - Margaux

QUATRIÈMES CRUS

Château SAINT-PIERRE - Saint-Julien . Château TALBOT - Saint-Julien . Château BRANAIRE-DUCRU - Saint-Julien
Château DUHART-MILON - Pauillac . Château POUGET - Margaux . Château LA TOUR CARNET - Haut-Médoc . Château LAFON-ROCHET - Saint-Estèphe
Château BEYCHEVELLE - Saint-Julien . Château PRIEURÉ-LICHINE - Margaux . Château MARQUIS de TERME - Margaux

CINQUIÈMES CRUS

Château PONTET-CANET - Pauillac . Château BATAILLEY - Pauillac . Château HAUT-BATAILLEY - Pauillac . Château GRAND-PUY-LACOSTE - Pauillac
Château GRAND-PUY DUCASSE - Pauillac . Château LYNCH-BAGES - Pauillac . Château LYNCH-MOUSSAS - Pauillac . Château DAUZAC - Margaux
Château d'ARMAILHAC - Pauillac . Château du TERTRE - Margaux . Château HAUT-BAGES LIBÉRAL - Pauillac . Château PÉDESCLAUX - Pauillac
Château BELGRAVE - Haut-Médoc . Château de CAMENSAC - Haut-Médoc . Château COS LABORY - Saint-Estèphe . Château CLERC MILON - Pauillac
Château CROIZET-BAGES - Pauillac . Château CANTEMERLE - Haut-Médoc

.

SAUTERNES

PREMIER CRU SUPÉRIEUR

Château d'YQUEM - Sauternes

PREMIERS CRUS

Château LA TOUR BLANCHE - Sauternes . Château LAFAURIE-PEYRAGUEY - Sauternes . Clos HAUT-PEYRAGUEY - Sauternes
Château de RAYNE VIGNEAU - Sauternes . Château SUDUIRAUT - Sauternes . Château COUTET - Barsac . Château CLIMENS - Barsac
Château GUIRAUD - Sauternes . Château RIEUSSEC - Sauternes . Château RABAUD-PROMIS - Sauternes . Château SIGALAS RABAUD - Sauternes

SECONDS CRUS

Château de MYRAT - Barsac . Château DOISY DAËNE - Barsac . Château DOISY-DUBROCA - Barsac . Château DOISY-VÉDRINES - Barsac
Château d'ARCHE - Sauternes . Château FILHOT - Sauternes . Château BROUSTET - Barsac . Château NAIRAC - Barsac . Château CAILLOU - Barsac
Château SUAU - Barsac . Château de MALLE - Sauternes . Château ROMER du HAYOT - Sauternes . Château ROMER - Sauternes
Château LAMOTHE - Sauternes . Château LAMOTHE-GUIGNARD - Sauternes

www.grand-cru-classe.com

- Les prix auxquels les vins se vendent ne reflètent pas la qualité, mais le prix du marché, soutenu par une politique de communication offensive.

Il est bénéfique, car :

- Il a permis de faire la renommée des vins français à travers le monde.
- Les moyens dont disposent les châteaux classés leur permettent d'avoir accès à la meilleure technologie, de remanier les sols, d'avoir de très bons techniciens à la vigne et au chai.
- Des moyens importants ont été mis dans la recherche au sein de la faculté de Bordeaux, ou chez différents entrepreneurs travaillant pour les grands crus qui ont profité par rebond aux domaines plus modestes en France comme à l'étranger.
- Ils incitent d'autres viticulteurs à valoriser leurs vins par le biais de classement (Saint-Émilion, Crus bourgeois, concours...).
- Il montre que l'auto-persuasion bordelaise, d'avoir les meilleurs vins du monde fût un très bon atout commercial.

Typicité des vins, particularité de vinification.

L'AOC saint Julien produit des vins haut-de-gamme.

Les vins de « Saint-Julien » sont de couleur très soutenue. Ces vins allient finesse et puissance notamment grâce à la prédominance du cabernet-sauvignon. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par l'assemblage avec le cabernet fran et le petit-verdot, ce dernier apportant également de la fraîcheur dans les années de grande maturité. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande élégance dont l'identité est très reconnaissable.

Le ramassage est manuel ou mécanique, les raisins sont souvent ramassés en début de surmaturité. Le tri est répandu, les techniques de macération sont poussées afin d'extraire le maximum de tanins, du fruit et du gras. Les macérations postfermentaire sont longues et souvent à chaud (29 °C). Les transformations malolactiques sont réalisées en barrique et en cuves.

L'élevage est réalisé dans des fûts neufs et d'occasions souvent pour au moins 1 an. Les vins ne sont mis sur le marché en général que 1,5 à 2 ans après la récolte. Le potentiel de garde est bon, mais il ne faut pas exagérer surtout pour les vins de la rive droite en année chaude. Après 10 ans il est trop tard pour beaucoup de ces vins.

Les vins sont chers allant de 25 à plus de 500 euros. La qualité n'est pas toujours en rapport avec le prix. Les vins sont parfois trop extraits, trop boisés, avec des taux d'alcool élevés et des arômes de fruits trop mûrs. Les grandes réussites correspondent à des vins qui jouent sur la finesse et non la force. Le malbec et le cabernet franc sont sous-estimés dans cette qualité.

AOC ayant ce profil : grands crus, Crus bourgeois, AOC communales, Haut-Médoc, Médoc, Bordeaux supérieur, rares Bordeaux.

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, charpenté, jeune, encore dominé par le bois* : Il faudra le carafer 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, ongle aux échalotes, noisettes de chevreuil, les fromages type saint nectaire, beaufort,.

Bibliographie /sources internet :

- Vignobles et vignerons 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

Internet :

- CIVB : <http://www.bordeaux.com/>
- Wikipedia pour de nombreux châteaux.
- Les sites de tous les châteaux de Saint Julien étudiés.
- <https://fgvb.fr/wp-content/uploads/2019/02/CDC-Saint-Julien-homologu%C3%A9-d%C3%A9cret-23-novembre-2011-BOMA25novembre2011.pdf><http://www.challenges.fr/entreprise/20130410.CHA8154/vins-de-bordeaux-3-cooperatives-fusionnent-a-saint-emilion.html>
- <https://www.medoc-bordeaux.com/appellations-medocaines/saint-julien/>
- <https://www.lamaisongirondine.fr/blog/cepage-rouge-le-petit-verdot-n9416.html>
- <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/bordeaux/rive-droite/appellation-montagne-saint-emilion#ixzz3He2TxDwV>
- https://www.bordeaux.com/media/wp-content/uploads/2019/07/CP_changement_climatiqueCIVB_BAT-compress%C3%A9.pdf
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>