

2021-2022 - CQP Vendeur conseil caviste

Bloc de formation B1 Conseils aux clients sur les vins, bières et alcool

**Module de formation 1.1 : les différentes catégories de vins, bières,
alcool et leur origine.**

Grain de compétence 1.1.11 :

Le vignoble bordelais



Objectifs du module 1.1

Etre capable de :

- Sélectionner les produits répondant aux besoins du client
- Valoriser les qualités des produits
- Expliquer les différents labels, mentions et appellations d'origine
- Expliquer au client l'origine des produits : les cépages ou l'origine, les vignobles, les appellations ...
- Justifier et argumenter la valeur et la gamme des produits
- Conseiller le client sur le mode de dégustation et les durées et modes de conservation, afin de prévenir le gaspillage alimentaire
- Conseiller le client sur les différents types d'association (par exemple accords vins et mets / accords vins et fromages ...) ou d'utilisation possibles des produits vendus.

Objectif du grain de formation 1.1.11 : Vignobles du Bordelais

Etre capable :

- De localiser les différentes sous-régions du Bordelais : Rive gauche (Medoc - Graves - Sauternais), Entre-deux-mers, Rive droite (Blayais, Bourgeois, Libournais). Pouvoir localiser au moins 20 principales AOC Bordelaises sur une carte du vignoble vierge.
- De décrire les caractéristiques des vins rouges, blancs et rosés de cette grande région, de décrire le mode d'élaboration d'un vin rouge de garde élevé en fût de chêne et d'un vin liquoreux.
- De décrire dans les grandes lignes les cépages merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, sauvignon blanc, sémillon et muscadelle.
- De proposer des alliances avec la cuisine régionale et d'être en capacité de proposer des coffrets sur le thème du bordelais.
- D'expliquer les différents classements du Bordelais et en particulier celui de 1855.

Mise en situation :

1. Présenter à un client les différences entre un vin de l'AOC de saint Julien second grand classé de 2015 vendu à 113 euros et un AOC saint émilion grand cru de 2018 vendu à 22 euros.
2. Proposer à une restauratrice qui s'installe, une gamme de vin de bordeaux adapté à la clientèle qu'elle désire cibler.

Vidéos et podcast conseillés afin de mieux visualiser et comprendre les enjeux économiques de ce vignoble :

- Echappées belle (1H30): Le bordelais une terre d'exception : <https://www.youtube.com/watch?v=St8ArwOa3yA>
- Découvrir les vins de Graves avec B.Magrez (13min) : <https://www.youtube.com/watch?v=v5gfJezkW8A>
- Bordeaux capitale du vin (12 min) : <https://www.youtube.com/watch?v=loT5ijlC6ss>
- Augmentation du prix des vins de Bordeaux (10 min) : <https://www.youtube.com/watch?v=HUiXxVnJpJU>
- Impact du réchauffement climatique sur le Bordelais : (6min): <https://www.youtube.com/watch?v=v6eS3gdrHd8>
- Histoire des vins de Bordeaux (3 min) : https://www.youtube.com/watch?v=hYpY_DktrAA
- Les appellations du Médoc : 5min : <https://www.youtube.com/watch?v=kQBXTpz6HRM>
- Les appellations du Médoc (des racines et des ailes) 3 min : <https://www.youtube.com/watch?v=Z3qz1bbmaB0>
- Terroirs de pomerol : 3min : <https://www.youtube.com/watch?v=yrnKi21WjsE>

1. Localisation

Le vignoble se trouve en région Aquitaine. Il couvre 12 % du département de la Gironde et est situé sur les deux rives de la Garonne et de la Gironde, sur 110 800 hectares. Deux villes Bordeaux et Libourne y jouent un rôle important.

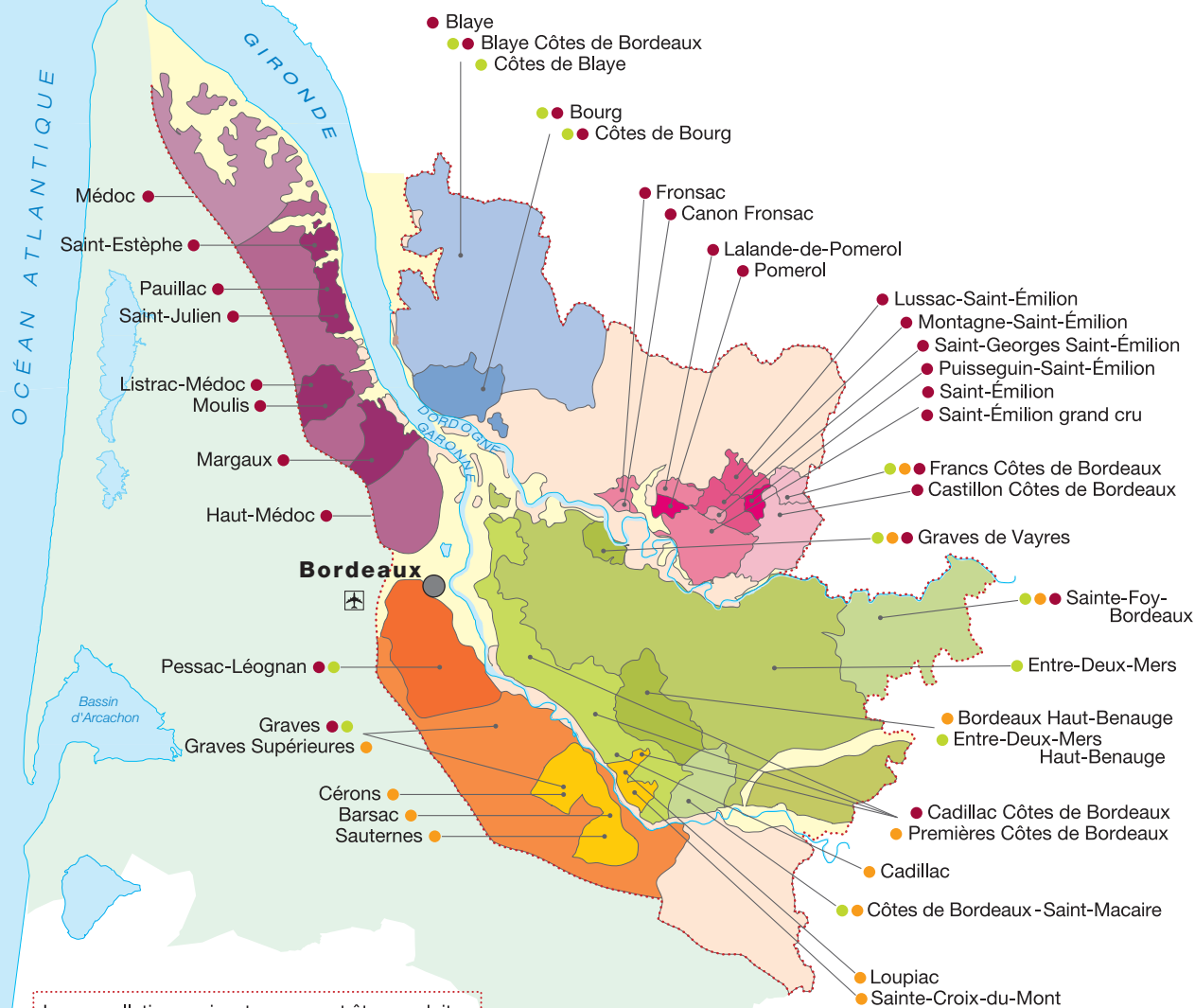
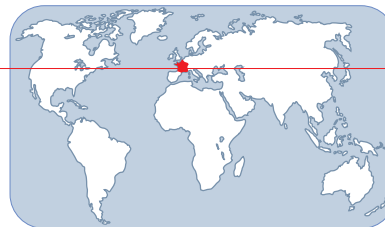
Il se sépare en 3 parties :

- Rive gauche : incluant la zone des Graves et du Médoc
- Entre Dordogne et Garonne : incluant toute la zone comprise entre la rive droite de la Garonne et la rive gauche de la Dordogne, c'est la zone la moins renommée. C'est dans cette zone qu'est situé l'Entre-deux-Mers.
- Rive droite : incluant le Libournais, le Blayais et le Bourgeais.

Le vignoble est entouré par les vignobles de Cognac au nord, de Bergerac et Duras à l'est, de Marmande et Buzet au sud-est et de la forêt landaise sur sa partie ouest. Les vignobles de Bergerac, Duras, Marmande et Buzet ont les mêmes encépagements que ceux du bordelais.



Le vignoble de BORDEAUX



Les appellations suivantes peuvent être produites sur l'ensemble du vignoble bordelais:

- ● ● Bordeaux
- Bordeaux Clairnet
- Bordeaux Rosé
- Bordeaux Supérieur
- ● Crémant de Bordeaux

- Rouge
- Rosé
- Blanc sec
- Blanc doux

0 10 km

© CIVB, 2012

Design: Siksik - Cartographie: Édition Benoît France

www.bordeaux.com

[vinsdebordeaux](#)

[vinsdebordeaux](#)

2. Histoire

• Antiquité : Démarrage discret

Le premier vignoble se situe autour de la ville de Bordeaux, il remonte à l'antiquité. La ville de Bordeaux reste importatrice de vin jusqu'au I^{er} siècle de notre ère.

• Moyen-âge : Invasions, reconstructions, période anglaise

Du IV^{ème} au VI^{ème} siècle, le vignoble est discret, présent sur les bordures du Fleuve. La culture de la vigne était associée à celles des champs et de la forêt. Le vin était nécessaire pour les commémorations religieuses. Entre le VII^{ème} et le XI^{ème} siècle, il y a peu d'informations à cause des grandes invasions. Avant le XII^{ème} siècle, le Libournais et le Sauternais ne sont pas des centres viticoles importants. La zone du Médoc étant elle marécageuse.

Le mariage d'Aliénor d'Aquitaine, qui détenait en dot l'Aquitaine et le Poitou, en 1152, avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre va permettre une ouverture vers le monde anglo-saxon et une forte augmentation des échanges commerciaux vers l'Atlantique. La présence des Anglais sur l'Aquitaine va durer trois siècles pour prendre fin en 1453 avec la bataille de Castillon.

• Renaissance : début difficile, puis Hollandais

Boutés hors de France en 1453, les Anglais vont se tourner vers d'autres vignobles et en particulier le Portugal (Porto) et l'Espagne (Xérès). Les Bordelais assistèrent à la disparition de leur débouché commercial vers l'Angleterre.

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. Le drainage du Médoc permet l'accès à des terrains nouveaux, propices à la vigne ou à l'élevage et situés stratégiquement en bord de Gironde.

Il faudra attendre le XVII^{ème} siècle pour qu'un nouveau dynamisme s'affirme. Les Hollandais et les Hanséates, grands voyageurs et grands amateurs d'eau-de-vie et de vins sucrés vont favoriser la mise en place d'un grand vignoble de vin de distillation (zone de Cognac et Entre-deux-mers en particulier) et de liquoreux .

C'est à partir du XVII^{ème} siècle que la culture du vin est transportée sur les continents américains et africains par les colons catholiques (Espagnols, Portugais et Français) et protestants (Hollandais).

• Époque moderne : grand gel, prospérité commerciale, port négrier

En 1709, le gel va détruire le vignoble, qui sera ensuite reconstitué.

Le développement des colonies permet la vente de gros volumes de vins. Bordeaux est alors un grand port négrier et devient très prospère. La demande en vin est telle que la vigne est implantée partout, même dans les zones de palus pour produire des vins légers partant pour les Amériques. Une hiérarchie commence à s'établir entre les différents vignobles. Certains vins sont vendus sous le nom du domaine et non plus en Bordeaux. La classe sociale huppée de Londres, composée de nobles et de grands financiers ou de négociants enrichis par le commerce maritime, aspira à boire des vins d'élite. Ils s'intéressèrent à ces nouveaux vins de châteaux en provenance de Bordeaux. Durant cette période faste, du milieu du 18^{ème} siècle, des maisons et des châteaux luxueux furent construits.

• Époque contemporaine : Classement, phylloxéra, surproduction, création AOC

Le classement de 1855, pour l'exposition universelle, à l'époque de Napoléon III vint souligner la notoriété des vins de Bordeaux dans les pays anglo-saxons et dans le monde occidental. (voir informations sur ce classement plus loin)

Le 19^e siècle fût marqué comme partout ailleurs par des crises importantes. La multiplicité des échanges commerciaux entre continents entraîna l'introduction de maladies jusqu'alors inconnues.

L'oïdium, le phylloxéra et le mildiou causèrent des dégâts considérables au vignoble et entraînèrent des modifications de l'encépagement et de la manière de produire. La mécanisation et l'agriculture chimique débutèrent à l'issue de cette période.

Le vignoble fût reconstitué avec des cépages vigoureux. Les rendements moyens inférieurs à 40hl/ha en 1850 passèrent à plus de 70 hl/ha en 1900. Entretemps le négoce bordelais avait réagi en incitant la plantation de grands vignobles dans les colonies. Les vins d'Algérie étaient transportés jusqu'à la place de Bordeaux, où plus ou moins assemblés avec des vins locaux, ils étaient ensuite vendus sous le nom de Bordeaux.

On décida la création des Appellations d'origine. Un grand chantier de délimitation des AOC débuta. On décida de délimiter les vins de Bordeaux au département de la Gironde. Les vins de Bergerac, Duras, Marmande et Buzet, ne pouvaient donc plus être vendus sous le nom de Bordeaux, habitude prise depuis des siècles.

La crise de 1929 toucha le Bordelais, de nombreux domaines changèrent de propriétaires, la terre à vigne ne valait plus grand-chose, surtout dans les zones moins connues comme le Bas-Médoc ou l'entre-deux-mers. La coopération se mit en place.

En 1962, la fin de la guerre d'Algérie vit le retour d'un grand nombre de pieds noirs viticulteurs. Une partie s'installa dans le Bas Médoc, car la terre n'y était pas chère.

• **Époque actuelle**

À partir des années 1985, une politique visant à améliorer la qualité se mit en place dans le bordelais. La coopération se regroupa formant des unités de production mieux armées.

Michel Roland (œnologue-conseil) et Robert Parker (grand dégustateur éditant un guide qui était mondialement reconnu) ont permis à partir des années 1980 de relancer l'image et la notoriété des vins premium de Bordeaux.

Le développement d'une classe moyenne en Chine, a permis un fort développement des exportations vers l'Asie dans le début des années 2000 qui tend à s'essouffler aujourd'hui.

3. Économie

C'est un grand département (10 000 km²) , un quart étant dédié à des terres agricoles. La viticulture est l'activité agricole dominante. 115 200 ha sont dévolus à la viticulture AOC.

- 115 223 hectares (2020)
- 5978 exploitations viticoles professionnelles
- 50% des viticulteurs âgés de plus de 50 ans
- Récolte 2020 : 4,4 millions d'hectolitres (2020)
- 65 AOC classés
- Taille moyenne des exploitations : 19 hectares (40% de plus de 35 ha)

- Premier vignoble français en vin d'AOP/AOC.
- 85 % de vins rouges
- 9 % de vins blancs secs
- 4% de rosés
- 1% de VDN

- 44% Bordeaux rouges et Bordeaux supérieur rouges

- 18% Médoc et Graves
 - 13% côtes
 - 11% saint Emilion, Pomerol et Fronsac
-
- volume vendu : 3,92 millions d'hectolitres
 - Valeur vendue : 3,5 milliards d'euros
 - 57 % vendu sur le marché français
 - 43 % vendu à l'export

Vente en France (2020):

- 48 % en grandes et moyennes surfaces
- 43 % autres circuits (restauration, caviste, vente directe)
- 9 % hard discount

Vente à l'export en 2020 :

- Europe 28 %
- Asie : 34%
- Amérique du Nord : 16%
- Autres pays : 22%

• Production

- 5400 viticulteurs en caves particulières
- 25 % volume produit par des caves coopératives, soit 33 structures avec 2500 adhérents (viticulteurs coopérateurs) qui vinifient 25% de la production Bordelaise.
- 300 maisons de négoce commercialisant 70 % du volume qui exporte dans 170 pays.
- 77 courtiers
- 1er employeur de Gironde
- 60 000 emplois directs et indirects
- 5% de crus classés

• Les caves coopératives

Les petits viticulteurs très affectés par le passage du phylloxéra, touchés par la crise de surproduction de 1907 puis la crise financière de 1929 et fatigués de leur relation au négoce, commencèrent à se réunir dans des caves coopératives. C'est ainsi que l'union des producteurs de Saint Émilion fut créé en 1931. Il s'ensuivra un foisonnement de caves coopératives, de taille modeste à la base puis de plus en plus conséquente. La présence des caves coopératives reste limitée en Gironde par rapport à d'autres régions. Elles ont mis en place des structures commerciales qui regroupent plusieurs caves coopératives afin de limiter les frais liés à la commercialisation et d'offrir un volume plus important (Export). Certains groupements ont créé des structures très offensives, en particulier depuis les années 2005, car pour vendre à l'export, il est indispensable de produire de grande quantité des vins de bonne qualité.

La forte importance (21 %) de la coopération à Saint-Emilion, AOC à forte notoriété, traduit deux phénomènes : la taille des exploitations est faible sur cette zone pour des raisons historiques, mais également, l'union des producteurs de Saint Émilion a mis en place une politique de qualité et de valorisation des paiements qui a limité le départ des adhérents en période clémente pour le vin.

• Les courtiers à Bordeaux

Les courtiers sont des intermédiaires qui connaissent très bien le monde du négoce et celui des viticulteurs. Ils sélectionnent des échantillons qu'ils apportent à déguster aux négociants. Ils sont payés à la commission (2 % des transactions). Sur Bordeaux, les courtiers jouent un rôle très important depuis plusieurs siècles. Ce sont eux qui ont été chargés de faire le classement des vins de Gironde en 1855, par la CCI de Bordeaux.

• **Le Négoce à Bordeaux**

Bordeaux étant un port, le négoce y est très ancien. Le mariage d'Alienor d'Aquitaine avec Henri II va favoriser le développement du commerce du vin et l'apparition d'un négoce bordelais. Néanmoins à Bordeaux, des négociants de divers pays ont toujours cohabité. Il est en effet judicieux pour un négociant d'être au plus près des vignes et du marché.

Les négociants bordelais ont toujours joué un rôle puissant dans les relations économiques et politiques avec l'état français ou les états étrangers. Le dynamisme du négoce a permis une renommée internationale des vins de Bordeaux, mais les histoires cocasses de fraudes au cours de l'histoire et les conflits d'intérêts nombreux avec des viticulteurs traduisent un monde complexe.

• **Les grands châteaux**

Les grands châteaux du Médoc et des Graves furent essentiellement les propriétés de grands bourgeois et de négociants. La noblesse n'a pas investi dans le commerce maritime du vin. À Bordeaux on parle de noblesse de robe (magistrat, notaire, avocat), car ce sont eux qui à la base étaient les propriétaires des châteaux et qui se différenciaient des négociants, en particulier de ceux étrangers à la place bordelaise. Avec l'histoire, les grands châteaux ont changé de main. Le négoce en devenant plus puissant va racheter les grands domaines, qui seront revendus au gré des crises. Aujourd'hui, ce sont fréquemment des investisseurs qui détiennent une partie des grands châteaux.

Date de création de grands châteaux bordelais

- Château Pape Clément : avant 13^e siècle
- Château Latour : 14^e siècle (pas encore de vignes)
- Château Beychevelle : 16^e siècle
- Haut Brion : 16^e siècle
- Lafite Rothschild : 18^e siècle
- Château Margaux : vignes au 16^e siècle, construction du château au 19^e siècle
- Château Cheval Blanc : 19^e siècle
- Pétrus : 20^e siècle

• **Les petites et moyennes exploitations viticoles**

Le nombre d'exploitations viticoles est important dans le bordelais. 5700 viticulteurs pour 115 200 hectares. Le bordelais se caractérise par la monoculture de la vigne. La polyculture a disparu, car la production de vin a été au cours de l'histoire plus rémunératrice que celle des céréales ou du bétail. La taille des exploitations, leur modernisation, le type de vin produit sont très variables selon les exploitations et les AOC.

• **Deux grands noms du Bordelais à connaître :**

Groupe Castel : Négociant, producteur caviste-distributeur : le Groupe Castel est le leader français de la distribution de vins, de bières et de boissons gazeuses. Il a été fondé en 1949 à Bordeaux par les neuf frères et sœurs Castel à partir d'une entreprise de négoce de vins. Castel est aujourd'hui un groupe familial international. Le groupe est en 2021, la neuvième fortune de France selon le magazine Challenge à hauteur de 14 milliards d'€. Ce groupe gigantesque aux 250 filiales, qui pèse 6 milliards d'€, emploie 37.000 personnes à travers le monde. Propriétaire de la chaîne de caviste « Nicolas ».

Bernard Magrez : Propriétaire de 42 vignobles dans 9 pays à travers le monde, dont 4 Grands Crus Classés à Bordeaux : Château Pape Clément, (Grand Cru Classé de Graves), Château Fombrauge (Grand Cru Classé Saint Emilion), Château La Tour Carnet (Grand Cru Classé Haut-Médoc) et Clos Haut Peyraguey (1er Grand Cru Classé de Sauternes) distribués dans le monde entier. 50 millions d'euros de chiffre d'affaires dont 60% à l'export.

4. Géographie des terroirs

• Le climat.

Situé en bordure de l'Océan Atlantique, au niveau du 45° parallèle, le Bordelais subit un climat océanique tempéré. 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 a du mal à bien mûrir à cette latitude dès que l'année est un peu fraîche, c'est pour cette raison qu'on le plante sur des sols bien drainants et chauds.

• Le sol

Le vignoble bordelais, situé dans le bassin aquitain a été le siège de dépôts marins, lacustres, fluviaux et continentaux (sable éolien) au cours du temps. Il se caractérise par une dominance de sols argilo-calcaires et argilosableux. La présence de la Garonne, du Tarn, du Lot et de la Dordogne qui a creusé les plateaux calcaires rencontrés et déposés le long de leurs rives, des grèves et des limons est centrale pour comprendre les sols de cette région.

Sur la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire de la Gironde, se rencontrent principalement des sols de grèves, d'épaisseur variables, plus ou moins argileux ou sableux. Ces sols sont filtrants. Les parties graveleuses redistribuent la chaleur. Le cabernet sauvignon trouve sur les croupes de grèves de bonnes conditions de maturité sous ce climat océanique.

Sur la rive droite de la Dordogne, on trouve des sols argileux, calcaires et sableux. Il existe des petites poches de grèves (grèves de Vayres). On y trouve essentiellement du merlot avec du cabernet franc en complément et un peu de cabernet sauvignon sur les terrains adaptés.

Entre la Garonne et la Dordogne, les sols sont essentiellement argilo-calcaires et plus lourds. C'était la zone de production de blancs légers (entre-deux-mers) qui peu à peu s'est transformée en une zone de production de vins rouges ronds à forte majorité de merlot.

5. Les cépages

• Les cépages rouges du Bordelais

89 % des cépages utilisés dans le bordelais sont rouges. Ils se répartissent de la manière suivante :

- merlot : 63 %
- cabernet sauvignon : 25 %
- cabernet franc : 11 %
- malbec, petit verdot et autres : 11 %

• Les cépages blancs du bordelais

11 % des cépages utilisés dans le bordelais sont blancs. Ceci est un fait nouveau, la production de blanc, en particulier dans l'Entre-deux-mers était très forte depuis le XVII^e siècle. Les changements ont été importants. L'ugni blanc et les autres cépages autrefois destinés à l'élaboration de vins de distillation ou de vin courant ont été arrachés. Le sauvignon est le cépage le plus planté actuellement, le sémillon est en régression, la muscadelle se maintient à un niveau faible essentiellement pour les vins moelleux et liquoreux.

- Sémillon : 53 %

- Sauvignon : 38 %
- Muscadelle : 6 %
- Ugni blanc, colombard, merlot blanc, folle blanche et autres : 3 %

C'est lui qui était utilisé pour produire les vins liquoreux de Bergerac à l'époque hollandaise. Il est sous-utilisé actuellement. Il craint les années humides.

6. AOP, IGP, classement des vins du bordelais

Voir document joint « AOC bordelaises et Carte du vignoble bordelais »

Il y a 65 AOC à Bordeaux.

• AOC régionales

Les 6 Appellations régionales représentent plus de 50 % des volumes.

- Bordeaux,
- Bordeaux supérieur
- Bordeaux Clairet
- Bordeaux rosé
- Bordeaux sec
- Crémant de Bordeaux

La région de l'Entre-deux-Mers et le Médoc sont les deux plus grandes zones de production d'AOC régionales. C'est également sur ces deux localisations que la coopération est la plus forte et les petites et moyennes exploitations le plus en difficulté. Ces deux régions sont éloignées géographiquement et historiquement de Bordeaux (difficultés de transport, paysannerie pauvre), il n'y a pas de villes importantes, et le choix de produire des vins d'entrée de gamme sur une longue période historique n'a pas permis à ces deux régions d'acquérir une forte notoriété. On trouve néanmoins quelques AOC communales connues sur les bordures de l'Entre-deux-Mers, particulièrement en liquoreux (voir carte).

• AOC sous-régionales

En Rive Gauche :

- Médoc
- Haut Médoc
- Graves
- Graves supérieures

Dans la région de l'Entre-deux-Mers :

- Entre-deux-mers

• AOC communales

Les AOC communales sont nombreuses et sont localisées sur des zones stratégiques, traduisant une renommée particulière au fil du temps.

Le Libournais : Saint Emilion, Pomerol, Fronsac sont les AOC qui ont eu des notoriétés les plus importantes. Le merlot est le cépage dominant accompagné du cabernet franc. Il est à noter que la coopération n'est pas négligeable sur ce secteur. La présence des religieux puis des négociants

corréziens a fait beaucoup pour la réputation de ces AOC. Elles ont souffert de la dominance de la place bordelaise.

La zone des liquoreux : Elle se situe sur les rives droite et gauche de la Garonne, assez éloignée de l'embouchure entre Sauternes et Cadillac, on y dénombre 6 AOC communales :

- Cérons
- Barsac
- Sauternes
- Sainte-Croix-du-Mont
- Cadillac
- Loupiac

La zone des Graves : La seule AOC communale est récente, c'est Pessac-Léognan qui date de 1987.

La zone 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 traversants 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).

La zone des Côtes :

Depuis 2009, l'appellation côtes de bordeaux a vu le jour on y trouve les noms;

- Côtes de Bordeaux
- Blaye Côtes de Bordeaux
- Cadillac Côtes de Bordeaux
- Castillon Côtes de Bordeaux
- Francs Côtes de Bordeaux

Les côtes de bourg on conservé leur ancien nom.

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. Elle chargea 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. Il n'y avait pas de contreponds 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.

Ce qu'il faut retenir de ce classement :

Il est critiquable, car :

- 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.

Il est bénéfique, car :

- Il a permis de faire la renommée des vins français à travers le monde.
- 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.

Le classement des vins de Saint-Émilion

Le classement des vins de Saint-Émilion traduit une demande de reconnaissance des vins de la rive droite face à ceux de la rive gauche.

Le premier classement a été mis en place en 1959. Il se base sur des critères précis prenant en compte le sol (délimitation très précise du domaine) et la qualité des vins. Le classement est révisable tous les 10 ans. Les châteaux classés ou désirant l'être devant soumettre à la délibération du jury, les 10 millésimes séparant le dernier classement.

Ce classement permet d'accéder au rang de :

- Saint-Émilion grand cru classé
- Premier grand cru classé B
- Premier grand cru classé A

Les Saint-Émilion grands crus n'en font pas partie. C'est une AOC communale qui distingue certains Saint-Émilion répondant à des critères de production précis. Il faut faire attention, car il peut y avoir des confusions dans la tête des consommateurs.

Le classement des vins de Saint-Émilion a été revu en réalité en :

- 1969
- 1986
- 1996
- 2006.
- 2012

En 2012, un nouveau classement a vu le jour, retenant 64 grands crus classés et 18 premiers grands crus classés.

La dénomination « Cru Bourgeois »

Le classement des crus bourgeois est aussi une conséquence du classement des grands crus de 1855. Elle concerne Les AOC Médoc, Haut-Médoc et les 8 AOC communales du Médoc. La classe bourgeoise bordelaise a été particulièrement active et développée grâce à la richesse des échanges commerciaux. Elle a pu acquérir de nombreuses terres dans le Médoc qui se sont révélées aptes à la culture de la vigne après le drainage du Médoc. Dès le XV^e siècle on parle des crus bourgeois (vignoble appartenant aux bourgeois par opposition à ceux appartenant à la noblesse). Le classement de 1855 a reconnu les châteaux ayant la plus forte notoriété, et certains ont été mécontents de ne pas y figurer. Les propriétaires non résignés ont décidé de réagir en élaborant un nouveau classement.

Pour avoir toutes les informations sur ce classement : <http://www.crus-bourgeois.com/>

La dénomination des crus artisans

Après les bourgeois du Médoc et les vigneron de Saint-Émilion, ce sont les artisans qui ont décidé de faire reconnaître la qualité de leurs vins. Les artisans du Médoc étant historiquement les petites mains du Médoc, qui ont pu acquérir des petits lopins de terre pour y cultiver la vigne. Il a été validé en 2006 pour la récolte 2005, pour 10 ans et concerne les AOC Médoc et Haut-Médoc et les 8 AOC communales du Médoc.

Le classement des crus classés des graves

Le classement des crus classés des graves résulte d'une demande des propriétaires du vignoble des Graves de faire reconnaître leur histoire et leur qualité. N'oublions pas qu'une seule exploitation, Château Haut Brion a été retenu dans la classification des vins rouges de 1855.

16 châteaux ont été dénommés « Cru classé des graves » en 1953 (modification du décret en 1959). Le classement n'a pas évolué depuis. C'est ce noyau de grands châteaux qui a donné naissance à L'AOC Pessac-Léognan en 1987. Les crus classés des graves représentent 20 % du volume des vins de Pessac-Léognan.

Pour en savoir plus :

- <http://www.crus-classes-de-graves.com/>

Les IGP dans le Bordelais

Il n'existait pas de vin de pays dans le Bordelais. Cela faisait longtemps que la demande avait été faite par de nombreux vigneron, négociants et coopérateurs. Avec la pression du marché des vins de cépages à l'export sur de gros volumes, il a été créé le vin de pays Atlantique en 2006 qui est devenu en 2009 l'IGP atlantique. La zone de production concerne les vignobles d'Aquitaine (Bordeaux, Bergerac, Duras, Marmande, Buzet, Gers, Landes, Lot-et-Garonne) du Lot (Cahors), et du Poitou-Charentes.

Pour tout savoir sur l'IGP Atlantique :

<http://www.vins-de-pays.info/igp/vins-bordeaux-aquitaine.html>

7. 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.

L'excès de bois sur les blancs et les rouges est très fréquent.

La qualité des vins rouges et souvent surestimés par rapport à d'autres régions, celle des vins blancs est sous-estimée.

Moelleux et liquoreux : Un vin moelleux contient plus de 12 g/l et moins de 45 g/l de sucres résiduels, un vin liquoreux plus de 45 g/l. Le nombre élevé (14) d'AOC donnant des vins blancs doux résultent de la phase hollandaise du XVII^e siècle. Le Sauternes est très connu dans cette catégorie

Le cépage dominant est le sémillon complété par du sauvignon et de la muscadelle. Les vignes sont situées sur des terroirs particuliers favorisant la pourriture noble. Les rendements sont faibles. Les raisins sont ramassés par tris successifs à la main quand les raisins sont en surmaturité et en général atteint de pourriture noble. Les raisins doivent contenir suffisamment de sucres naturels pour donner des vins à plus de 12%alc.vol et des sucres résiduels parfois supérieurs à 100g/l.

Le pressurage est difficile, car le moût est très dense, la vinification est souvent longue surtout chez les liquoreux. Le mutage de la fermentation alcoolique pour conserver des sucres résiduels est réalisé par soutirage, passage à froid et sulfitage fort. L'élevage en fût est très fréquent pour les liquoreux.

Les vins moelleux sont à boire rapidement et mis sur le marché en juin qui suit la récolte. Les vins liquoreux se conservent très bien et sont rarement mis en vente avant 1 ou 2 ans d'élevage.

8. 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 et noter les associations qui vous plaisent réellement.

Au niveau des vins rouges :

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 :

- *Bordeaux 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.
- *Bordeaux 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.
- *Bordeaux 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.
- *Bordeaux 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.
- *Bordeaux 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,.

Au niveau des rosés :

Ce qui vous fait plaisir, soyez curieux, de l'apéritif au dessert. Ils sont à base de cabernet franc et merlot. Allez chercher les perles rares, c'est peu cher et très bon.

- *Les rosés ronds* : ils s'accommodent avec plus de plats, ne vous limitez pas aux chaudes journées d'été, un rosé peut se déguster vers 15 à 16 °C et apporter beaucoup de gras et de fruit.
- *Les rosés vifs* : ils seront appréciés sur la charcuterie grasse et la friture de poissons, ainsi que sur les coquillages cuits.

Au niveau des vins blancs :

Les cépages blancs sont plus aromatiques que les rouges, en particulier le sauvignon, mais le sémillon en vieillissant ou en liquoreux donne également du parfum.

- *Bordeaux blanc très sec à sec* : fruits de mer;

- Bordeaux blanc jeune, rond, majorité de sauvignon : les apéritifs, les entrées, les crustacés, les poissons, les viandes blanches peu grasses, la cuisine exotique pas trop relevée, les fromages, les desserts à base de fruits blancs;
- Bordeaux blanc fût, jeune, dominance sémillon : poissons en sauce, viande blanche, fromage
- Bordeaux blanc fût, âgé, dominance sémillon : viande blanche aux morilles ou à la truffe, fromage affiné, digestif;
- Bordeaux moelleux : apéritif, entrées, tarte aux légumes, foie gras, gratin dauphinois, omelette, cuisine orientale à base de pruneaux, de raisins secs, curry, épices, fromage ayant du goût, dessert.
- Bordeaux liquoreux : apéritif (le mieux, surtout en hiver), digestif (au lieu du carré de chocolat), foie gras, dessert avec une certaine acidité et pas trop sucré.

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
- Atlas mondial du vin de Hugh Johnson
- 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
- CIVB : <http://www.bordeaux.com/>
- Chambre d'agriculture de la Gironde service vigne et vins
- syndicat de l'Entre-deux-mers : <http://www.vins-entre-deux-mers.com/>
- alliance crus bourgeois : <http://www.crus-bourgeois.com/>
- <http://www.pessac-leognan.com/>
- <http://www.crus-classes-de-graves.com/>
- syndicat des crus artisan
- syndicat de l'IGP Atlantique : <https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPATLANTIQUE.pdf>
- <http://www.vins-de-pays.info/igp/vins-bordeaux-aquitaine.html>
- <http://www.onivins.fr/Vin/Categories/VinPays.asp>
- <http://www.upba.fr/EcrisVins/DURBAN%20L'amnesie%20bordelaise.pdf>
- <http://books.google.fr/books?id=q4v6tVTJn-sC&pg=PA92&lpg=PA92&dq=traite+négrière+et+vins+de+bordeaux&source=bl&ots=dMLfFH0xQp&sig=ahb6FpQEtor2izoj1NCnkzQA1Yk&hl=fr&sa=X&ei=fdF3UoDZDsi40QXgg4CoDw&ved=0CE4Q6AEwBDgK#v=onepage&q=traite%20négrière%20et%20vins%20de%20bordeaux&f=false>
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>