

Le vignoble bordelais



Sommaire

Chapitre 1: Localisation

Chapitre 2 : Histoire

- Antiquité
- Moyen-âge
- Renaissance
- Époque Moderne
- Époque Contemporaine
- Époque actuelle

Chapitre 2 : Économie

- Introduction
- Production
- Vente
- Cave coopératives
- Courtiers
- Négociants
- Les grands châteaux
- Les petites et moyennes exploitations

Chapitre 4 : Géographie et terroirs

- Climat
- Sol

Chapitre 5 : Les cépages

Cépages rouges

- Merlot
- Cabernet sauvignon
- Cabernet franc
- Malbec
- Autres cépages

Cépages blancs

- Sémillon
- Sauvignon
- Muscadelle
- Autres cépages

Chapitre 6 : AOP, IGP et Classement des vins du bordelais

- AOC régionales
- AOC Sous-régionales
- AOC Communales
- Classement de 1855
- Classement des crus classés de Saint-Émilion
- Classement des crus classés de Graves
- Dénomination «cru bourgeois»
- Dénomination «cru artisan»

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularités de vinification

- Vins rouges
- Vins blancs

Chapitre 8 : Association avec des mets

- Vins rouges
- Vins blancs

Bibliographie

Chapitre 1. Localisation

Le vignoble de Bordeaux est mondialement connu grâce à une situation stratégique en bordure de l'océan Atlantique et une politique commerciale très offensive qui dure depuis plusieurs siècles. 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 115 100 hectares.

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.

Deux villes sont dominantes, Bordeaux et Libourne.

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 d'ailleurs les mêmes encépagements et produisent des vins proches de ceux du Bordelais. On les appelle les vins d'Aquitaine.

Le fleuve Garonne et la rivière Dordogne ont joué des rôles essentiels pour le vignoble, en particulier comme axe de communication débouchant vers l'océan Atlantique. Ils ont permis des échanges commerciaux depuis l'Antiquité et ont poussé à implanter les vignes au plus près des deux cours d'eau.

Chapitre 2 : Histoire

L'histoire des vins de Bordeaux est un régal de par ses anecdotes amusantes et instructives.

• 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 à Floirac, Passac et Bourg-sur-Gironde. 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.

À partir du XI^{ème}, le défrichement devient intensif est partout où les nouveaux villages s'installent, la plantation de la vigne est encouragée par l'Église. La vigne se trouvait essentiellement sur les coteaux faisant face à Bordeaux (Cenon, Floirac), au niveau des premières côtes de Bordeaux et sur les côtes du Blayais. Les abbayes vont jouer un grand rôle dans le défrichement, l'installation de nouvelles paroisses et l'extension du vignoble.

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.

Les Anglais avaient en leur possession, grâce à la dot apportée par Aliénor, les ports de La Rochelle, de Bayonne et de Bordeaux. Ces trois villes étaient donc en concurrence pour

l'expédition de vin vers l'Angleterre. La chute de La Rochelle en 1224, récupéré par Louis VIII, permis à Bordeaux d'être le port dominant pour fournir les Anglais, Bayonne ayant une position moins stratégique. Les Bordelais développèrent alors fortement leur vignoble.

La création du port de Libourne en 1269 permettra le développement du vignoble de Saint Émilion, même chose pour Fronsac à la même période.

Les vins du Haut-Pays (vignobles du Quercy, de l'Agenais, Toulousain et Périgourdin) ayant leurs débouchés naturels vers l'océan par la Garonne et la Dordogne, étaient souvent plus colorés et capiteux de ceux de la zone de la place de Bordeaux. Ils faisaient ombrage à la notoriété des vins de Bordeaux. Les Bordelais obtinrent du roi Jean sans Terre, en 1214, «des privilèges» c'est à dire l'exemption des taxes à l'export pour les vins de la place de Bordeaux et mirent également en place en 1241, « La police des vins ». C'était une mesure qui bloquait l'accès à l'océan des vins du Haut-Pays, avant le 11 novembre suivant les vendanges, puis à partir de 1373, cette interdiction est repoussée au 25 décembre. Cette restriction, associée aux autres privilèges de la place de Bordeaux restera active durant 500 ans et aura des conséquences non négligeables sur le développement des vignobles de Cahors, Gaillac, Bergerac et même sur ceux du Languedoc. Certaines années trop productrices, il fut, même interdit aux bourgeois de la place de Bordeaux d'acheter des vins du Haut-Pays. Il était également interdit au vin du Haut-Pays, stocké sur les quais et non vendu de rester sur place après le 08 septembre. Les vins devaient donc être vendus à bas prix ou retournés de là où il venait.

	Les privilèges des vins de Bordeaux
Période	1214 à 1789
Qui les accordent ?	Les rois anglais, la jurade des vins de Bordeaux, les rois français. Les raisons au cours des siècles varient et sont souvent d'ordre politique et économiques.
Taxes	exemption de taxe à l'export, droit de marque sur les vins du Haut-Pays stocké à Bordeaux, diverses autres taxes (maille, droit de 2 deniers, coutume des tavernes...)
Limitation de la circulation des vins	Vins du Haut-Pays ne peuvent être présent (et donc pas vendus) sur les quais entre le 8 septembre et le 11 novembre ou 25 décembre suivant les vendanges.
Interdiction d'achat	en année de pléthore, interdiction d'acheter les vins du Haut-Pays
Marquage	Les vins du Haut-Pays doivent être marqués pour être reconnaissables.

Au XIV^e siècle, l'expédition des vins d'Aquitaine se produisait deux fois dans l'année : juste après les vendanges, qui était composé exclusivement des vins de la place de Bordeaux puis au printemps (reste du vin de Bordeaux + vin du Haut-Pays). Le volume expédié était considérable,

en moyenne de 83000 tonneaux (1 tonneau = 900litres). Il y avait bien sûr des fluctuations. L'année 1308/1309 vit le volume des expéditions passé à 107 724 tonneaux, la peste de 1348 conduit à une exportation de seulement 6 000 tonneaux.

• 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 avec impuissance à la disparition de leur débouché commercial vers l'Angleterre. Ce fut un véritable choc économique, ajouté aux dégâts occasionnés aux cultures et aux personnes par la guerre de 100 ans. Petit à petit, de nouveaux clients arrivèrent, ce furent les Bretons et les Saintongeais.

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.

Il faudra attendre le XVII^e 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 (Monbazillac, Saussignac, Côtes-de-montravel, Haut-montravel, côtes-de-bergerac, Rosette, Côtes-de-duras, et bien sûr Sauternes, Barsac, Cérons, Cadillac, Loupiac, Barsac, Sainte-croix-du-mont et autres AOC sucrées..).

C'est à partir du XVII^e 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 « siècle d'or » des Hollandais (1584/1678) se terminant avec la guerre de Hollande déclenchée par Louis XIV, ce sont les Scandinaves et les Russes qui devinrent les clients importants des vins de Bordeaux. Le développement des colonies permet la vente de gros volumes de vins. Les négociants dominants ne sont plus des Anglais, des Irlandais ou des Hollandais, mais des Bordelais. 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^e siècle, des maisons et des châteaux luxueux furent construits (château Lafite Rothschild).

À la fin du 18^e siècle, une crise de surproduction, puis la Révolution française touchèrent le vignoble. La révolution eut un impact moins fort que dans d'autres régions, car les nobles et le clergé n'étaient pas dominants sur le Bordelais comme, par exemple en Bourgogne. En effet, le commerce florissant avait permis la présence d'une importante classe de grands bourgeois, propriétaires des vignes, dont les biens ne furent pas confisqués à la révolution. Même la fin de « du privilège de Bordeaux », n'eut pas un impact si fort, car les Bordelais en période de forte demande avaient pris l'habitude d'assembler les vins du Haut-Pays aux leurs pour les vendre à l'export. Ce qui fut vraiment préjudiciable à la ville ce fut les guerres incessantes, la perte des

colonies d'Amérique, la rupture des liens commerciaux avec les pays de la mer du Nord (Hanséates et Hollandais) et de la Baltique. Le blocus européen imposé par Napoléon en 1807 bloqua la mode des grands crus.

De nombreux négociants firent faillite au début du 19^e siècle, qui furent remplacés progressivement par de nouveaux arrivants.

Les campagnes furent affectées par la vente des biens nationaux (l'église et les nobles étant plus présents). Une nouvelle classe de petits bourgeois et d'artisans put acquérir des parcelles de taille plus ou moins importantes.

• **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, ramenés du continent américain, 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 phylloxéra entraîna l'arrachage progressif de la totalité des vignes, après de multitudes autres tentatives, dont l'inondation, l'hybridation avec des pieds américains et les traitements chimiques ou mystiques. Le vignoble fût reconstitué avec des cépages vigoureux. Les rendements moyens inférieurs à 40 hl/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.

Une crise de surproduction importante éclata au début des années 1900. Cette crise fut le résultat de la vigueur des jeunes vignes et de l'absence de gestion des surfaces et des volumes. Les viticulteurs, excédés après la crise du phylloxéra et les frais occasionnés pour recréer le vignoble, se retournèrent contre les négociants, jugés responsables à cause du volume important des vins arrivant des colonies et de l'Italie. De grandes émeutes eurent lieu dans le Languedoc en 1907, la Champagne suivit en 1911. Le mouvement commençait à s'étendre dans l'ensemble du monde vigneron français. L'état décida d'agir vite, d'autant que les idées communistes étaient aux portes de l'Europe et que les viticulteurs ruinés pouvaient être tentés par ce mode de pensée novateur.

Certains négociants furent reconnus responsables de fraudes. On décida la création des Appellations d'origine. Un grand chantier de délimitation des AOC débuta. Là encore, les mieux nantis furent favorisés. 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. Cette réaction fût saine pour le vignoble de Bordeaux, mais signa une nouvelle grande crise pour ces vins autrefois appelés du Haut-Pays.

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 à ce moment-là (voir information dans le chapitre production).

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 à ce moment-là.

• **Époque actuelle**

À partir des années 1985, une politique visant à améliorer la qualité se mit en place partout en France et particulièrement dans les régions qui n'avaient pas d'autres choix si elles voulaient restées concurrentielles. Les vignobles du Languedoc-Roussillon, du Sud-ouest, du Rhône-sud, considéré comme des producteurs de vins destinés aux classes populaires furent touchés par les changements dans les pratiques de consommation. La consommation de vin par an et par habitant en France était de :

- 138,7 litres en 1955
- 90 litres en 1981
- 52,1 litres en 2011

Cette chute de la consommation affecta moins le Bordelais qui bénéficiait d'une bonne image de marque. Les efforts pour augmenter la qualité ne fût pas entrepris à une échelle globale. De grands écarts s'installèrent, les vigneron des exploitations les moins équipées, qui ne s'étaient pas préparées à la modification de l'offre au niveau mondial furent très touchés. Il faut depuis 2000 vendre des vins de qualité à un prix attractif. Le marché en vrac s'effondra, les prix d'achat furent très faibles, en dessous du coût de revient. Les plus fragiles vendirent, parfois à des nouveaux investisseurs étrangers (Russes, Asiatiques).

La coopération se regroupa formant des unités de production mieux armées. L'oenotourisme prit beaucoup de retard par rapport à des pays comme l'Italie ou les États-Unis. Ce retard n'est d'ailleurs toujours pas rattrapé.

La demande, depuis 2010, de l'Asie pour les vins de qualité de Bordeaux, permet une relance des exportations. Cette crise, on peut le craindre, n'a pas été assez forte pour que les vigneron bordelais changent vraiment leurs habitudes de vignoble dominant :

- les querelles au niveau des classements de Saint Emilion et les crus bourgeois,
- les prix stratosphériques des grands crus classés,
- les conflits entre un nombre important de vigneron et le CIVB (comité interprofessionnel des vins de Bordeaux),
- l'oenotourisme balbutiant ou purement commercial,

Traduisent les difficultés de cette région à se remettre en question. Le Monde viticole de 2012 peut produire des vins de haute qualité dans presque tous ses vignobles. L'avantage de Bordeaux d'être près de l'océan est fortement diminué par les transports routiers. Les pays nouveaux grands producteurs comme l'Australie, l'Argentine, la Chine possèdent la nouvelle « richesse » du monde libéral, une législation très souple, des traditions viticoles plus libres et innovantes, une main-d'oeuvre bon marché, des terrains disponibles et moins chers.

Le rayon spécialisé en vin de la Librairie Mollat à Bordeaux devrait faire réfléchir la profession, on y trouve bientôt autant de livres français qu'étrangers, de très bons niveaux et qui ne sont pas traduits. Laisser la place aux jeunes chercheurs et leur donner la possibilité de diffuser l'information au plus grand nombre serait signe d'un changement (les prix des livres techniques en oenologie et en viticulture rédigés par les Bordelais sont hors de prix, oscillant entre 60 et 300 euros l'unité).

Chapitre 3. Économie

• Introduction

C'est un grand département (10 000 km²) qui est couvert à 45 % de forêts (landes), un quart étant dédié à des terres agricoles. La viticulture est l'activité agricole dominante. La Surface agricole utile est de 256 700 ha dont 115 100 ha sont dévolus à la viticulture AOC. Les exploitations les plus importantes se trouvent dans le Haut-médoc et dans l'Entre-deux-mers.

- 115 100 hectares (2010)
- 13472 exploitations
- récolte 2009 : 5,7 millions d'hectolitres
- 63 AOC (en 2011)
- 14,6 hectares = taille moyenne des exploitations
- premier vignoble français en vin d'AOP/AOC.
- 89 % de vins rouges
- 11 % de vins blancs

• Vente

- 68 % marché français
- 32 % à l'export

Vente en France (2010):

- 13 % hard discount
- 44 % en grandes et moyennes surfaces
- 43 % autres circuits

Vente à l'export en 2010 :

- Europe 51 %
- Asie : 28 %

En 2010, on note une augmentation de 14 % du volume des ventes à l'export pour une augmentation de 17 % en valeur. Les nouveaux pays acquéreurs ayant contrebalancé la crise sont asiatiques. Les 4 premiers pays importateurs de vins Bordelais sont l'Allemagne, la Chine, Hong-kong et le Royaume uni.

• Production

- 55 % produit par des caves particulières.
- 45 % produits par des caves coopératives, soit 40 structures vinifiants 27250 ha avec 5000 adhérents (viticulteurs coopérateurs).
- 300 maisons de négoce commercialisant 70 % du volume .

Les caves coopératives sont apparues en Gironde dans les années 1930 suite à une série de crises :

- phytosanitaire : Phylloxéra, oïdium et mildiou entre 1850 et 1890
- structurelle et sociale : surproduction début années 1900 et fraudes
- financières : 1929

• Les caves coopératives

Les petits viticulteurs très affectés par le passage du phylloxéra, touchés par la crise 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. C'est la première en Gironde, 7 viticulteurs sont à l'origine de sa création.

Date de création de différentes caves coopératives :

- Saint Emilion : 1931
- Pauillac : 1933
- Rauzan : 1933
- Gironde-sur Dropt : 1933
- Saint Estèphe : 1935
- Montagne-saint-Émilion : 1935
- Bourg : 1936
- Créon : 1936

Il s'ensuivra un véritable foisonnement de caves coopératives, de taille modeste à la base puis de plus en plus conséquente.

Les coopératives ont permis tout d'abord aux élites de reprendre et de conserver le contrôle des masses agricoles déstabilisées, puis de les utiliser comme moyen de pression face à la puissance publique pour obtenir des subventions et des aides diverses. La présidence des caves coopératives et de leurs fédérations devint un enjeu politique fort.

Par le biais des caves coopératives, le ministère de l'Agriculture disposait également d'un outil puissant pour diffuser le progrès technique dans les vignes et au chai et faire du social.

Néanmoins dans les années 1960 et 1970, la dimension sociale était placée avant le qualitatif est les vins obtenus étaient de qualité moyenne à faible.

Depuis les années 1980, la politique de commercialisation des caves s'est adaptée au marché, les viticulteurs qui apportent leurs raisins ne sont plus payés au degré hecto, mais à la qualité des raisins. Les vins peuvent être de très bonne qualité.

Les caves coopératives ont fortement développé la vente directe auprès des consommateurs en créant des chais de dégustation très moderne (depuis les années 1990).

Elles vendent surtout du vrac aux négociants. Elles vendent en bouteilles aux distributeurs.

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 créent des structures très offensives, en particulier depuis les années 2005, où pour vendre à l'export, il est indispensable de produire de grande quantité des vins de bonne qualité.

Société coopérative agricole UNIVITIS
création en 2008 - 2820 ha - 310 coopérateurs - 159 000 hl

Union des producteurs Grangeneuve-Rauzan
création en 2008-1886 ha- 200 coopérateurs - 107 000 hl

Les caves coopératives vinifient en 2012

- 32 % AOC Bordeaux,
- 22 % AOC Listrac et Côtes de Bourg
- 21 % AOC Saint Émilion,
- 10 % AOC Saint-Estèphe,
- 7 % AOC Pauillac.

Il est intéressant de noter que 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 (dont la vente aux enchères des biens d'états appartenant auparavant au clergé ou à la noblesse après la Révolution française), mais également, car 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 anglais, irlandais ou hollandais d'être au plus près des vignes et du marché.

Il y avait à Bordeaux, la place des négociants bordelais basée dans le château Trompette (aujourd'hui détruit) et la place des négociants étrangers était située au quai des Chartrons (où l'on trouve aujourd'hui la cité mondiale du vin). Les deux places ne se mélangeant pas. L'histoire a voulu que ce soit les Chartrons qui résistent, mais aujourd'hui les négociants sont plutôt installés en périphérie de Bordeaux, dans des chais modernes.

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 différencient 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.

Les grands châteaux jouent un rôle important dans le prestige et la notoriété des vins français.

Les prix sont totalement en décalage avec la qualité. Ils sont vus comme des biens investissables, car revendables après plusieurs dizaines d'années de garde avec profit. Cette particularité est une fragilité pour la place bordelaise. En effet, tant plus la demande est forte, plus les prix augmentent et moins les vins sont bus. En cas d'effondrement du marché, les vins seront remis en circuit et accentueront le problème. Cela n'existe pas pour les vins de champagne qui sont destinés à la consommation de prestige, ni pour le cognac qui voit ses ventes à l'export fortement augmentées face à une forte demande des jeunes de la classe bourgeoise chinoise.

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**

J'attends avec impatience les données du CIVB qui tarde à me les transmettre.

Le nombre d'exploitations viticoles est importante dans le bordelais. 5700 viticulteurs pour 115 100 hectares. Cela fait une moyenne de 20 hectares par exploitant. 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 est très variable selon les exploitations et les AOC.

Bordeaux chiffre syndicat bordeaux 2008
5700 viticulteurs dont 3100 indépendants
40 unions de producteurs avec 2600 coopérateurs
vendeurs de produits phytosanitaires et de machinisme agricole
80 courtiers
Laboratoires oenologiques et consultants
400 maisons de négoce
Faculté d'oenologie avec centre de recherche
oenotourisme débutant

Chapitre 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. La forêt landaise et le Gulf Stream limitent les écarts de température. 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. Il n'est pas rare de trouver des merlots à 15 % alc.vol

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 malbec sensible à la pourriture est affecté par ce climat. Il faut le planter dans des sols chauds et non exposé à l'humidité.

• 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 argilocalcaires 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 graves 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 graves, d'épaisseurs 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 graves 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 graves (graves 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 argilocalcaires 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.

Histoire des sols du Médoc

Le bassin aquitain a subi des phases d'immersion marine alternant avec des périodes plus ou moins à l'air libre. La formation de la chaîne des Pyrénées a entraîné le plissement du vieux socle hercynien qui était auparavant plat. L'érosion des Pyrénées a apporté une grande quantité de graves pyrénéennes qui s'est accumulée le long de la Garonne et de la Gironde.

Au début du quaternaire, les roches arrachées aux Pyrénées ont formé un cône d'éboulement à Lannemezan (Hautes-Pyrénées), qui a modifié le trajet de la Garonne. Celle-ci a été décalée vers l'est et passant alors par la future ville de Toulouse. En modifiant son trajet, elle a capté les rivières arrivant du Massif central (Tarn, Lot et Dordogne).

À partir de ce moment-là, les apports alluviaux transportés par la Garonne auront une double origine pyrénéenne et du Massif central. Ces alluvions sont constituées de graves plus grosses, qui vont s'accumuler au cours des phases chaudes qui séparent les glaciations du quaternaire.

Lors de la dernière glaciation, le niveau de la Gironde s'est abaissé et de nombreux canyons se sont formés. L'érosion a ensuite découpé les bandes graveleuses des terrasses plus résistantes, en dégradant les couches de calcaire et de marne. Dès lors en position haute dans le paysage, les bordures des couches graveleuses ont été émoussées et ont pris des formes arrondies de croupe. La mer est ensuite remontée, les vides autour des groupes ont été remblayés par des alluvions fines du fleuve et par du sable provenant des Landes.

Les meilleurs vins seront obtenus sur les groupes, car le drainage dû aux graves Garonnaises y est meilleur. De plus les graves restituant la chaleur durant la nuit permettent une meilleure maturation du cabernet sauvignon.

Au 16^e siècle, le Médoc était encore une zone marécageuse. Il faudra attendre le 17^e siècle et un important travail de drainage (jalles) pour que la culture intensive de la vigne s'y développe. Il est bon de noter que cette région nécessite un entretien permanent des drains et que la montée des eaux prévisible avec le dérèglement climatique actuel risque de perturber le fragile équilibre instauré par les drains.

Chapitre 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 %

Ils sont presque toujours assemblés. On trouve des répartitions différentes selon les lieux. Le merlot est largement dominant sur la rive droite et « l'Entre-deux-mers ». Les sols argileux et calcaire lui convenant. Sur la gauche (Graves et Médoc), on trouve des assemblages avec parfois jusqu'à 60 % de cabernet sauvignon, associé au merlot en particulier et aux autres cépages locaux. Le cabernet sauvignon plus tardif craint les sols argileux et a besoin de sol drainant et chaud (graves en particulier) pour arriver à obtenir une bonne maturité des tanins, d'où cette répartition.

• Le Merlot :

Il apporte le fruit, l'alcool et la rondeur. Il se boit assez rapidement, a un potentiel de garde plus limité que les cabernets. Il est très à la mode actuellement et tend à dominer de plus en plus l'encépagement rouge.

Origine : On ne connaît pas l'origine précise du merlot. Avant le XIX siècle, il était considéré comme un cépage secondaire nommé crabutet noir puis appelé merlot ou vitraille. Il fut mentionné comme un cépage servant à l'élaboration des grands crus du bordelais en 1857 par l'ampélographe Rendu.

Zone de culture : Les AOC françaises qui utilisent le merlot sont nombreuses et se localisent toutes à proximité du bassin aquitain. En Aquitaine on en trouve 75778 ha soit 60 % des cépages rouges. Toutes les AOC de Bordeaux (sauf celles spécifiquement blanches) en utilisent.

Influence du climat sur ce cépage : Le merlot est surtout sensible au millésime chaud. Il donne alors des vins qui présentent un taux d'alcool supérieur à 14 % alc.vol. Mûrissant vite, les années chaudes, il faut être attentif pour décider de la date de vendange. Il y a souvent un décalage entre la maturité des sucres (précoce) et celles des tanins (tardive). Les vins à boire jeunes et ramassés à maturité normale sont souvent plus fruités, moins déséquilibrés par l'alcool. En année froide, les vins de merlot sont mieux réussis que ceux de cabernet sauvignon.

Rôle du vieillissement : L'aptitude au vieillissement du merlot est variable. Il dépend pour beaucoup de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Étant peu acide, il a tendance à vieillir plus prématurément que le cabernet sauvignon avec lequel il est associé. Il faut se méfier des années trop froides comme 2002 ou 2006. En année normale à chaude, avec des rendements faibles ils donnent des vins forts en alcool (14 % alc.vol). Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long. Certains vins de l'AOC Saint-Émilion pourront se garder plus d'une dizaine d'années, les vins des AOC Bordeaux, à majorité de merlot pourront être prêts à boire en 1 ou 2 ans, d'autres pourront se conserver. Les producteurs créent de plus en plus des vins très fruités, avec des étiquettes suggestives, à boire dans la jeunesse au cours de l'été, un peu rafraîchie.

Particularité de vinification du merlot : Le merlot étant un cépage moyennement aromatique, on l'améliore en le vinifiant avec une prémacération à froid et une faible aération au cours de la

vinification. Cela peut entraîner des nez un peu réduits, avec des odeurs qui peuvent gêner certaines personnes sensibles, mais, à l'aération l'odeur part et le plaisir arrive en bouche avec le côté fruité. Il faut veiller à limiter l'amertume qui peut être dominante chez ce cépage.

• **Le cabernet sauvignon :**

Origine : Le cabernet sauvignon provient du croisement entre le cabernet franc et le sauvignon. On pense que le croisement a eu lieu au cours du 18^e siècle. Ce sont les bordelais qui l'ont développé dans le médoc. En 1850 l'encépagement en Gironde en rouge est constitué de 50 % de malbec. Avant 1850 les cabernets représentent 50 % de l'encépagement du Haut Médoc. Après 1908, ils sont supérieurs à plus de 75 % sur la presque totalité du Médoc. L'encépagement des graves est plus hétérogène, le malbec et le merlot sont plus présents.

À partir de 1850, il s'effectue une simplification des cépages avec disparition progressive des cépages peu renommés : camerouge, chalosse, grappa, folle blanche, mansi, boutignon, enrageante et malbec. Ce changement intervient avant même le passage du phylloxéra, suite aux changements des pratiques commerciales. Les consommateurs de blancs bon marché (hollandais) diminuent, la demande augmente pour des vins rouges. Le cabernet sauvignon qui donne des résultats intéressants est donc mis en avant.

Zone de culture : Le cabernet sauvignon est facile à cultiver, mais vu qu'il est de maturité tardive, il est nécessaire de le planter dans des sols bien drainants et chauds dans sa limite nord de culture (Sud-ouest et Loire). Les graves ou les coteaux bien exposés lui conviennent.

Influence du climat sur ce cépage : Le cabernet sauvignon est surtout sensible au millésime froid. Il donne alors des vins qui présentent une acidité importante, une couleur plus faible, des tanins herbacés, des arômes de poivrons verts. Mûrissant tard, mais risquant la pourriture, il faut être attentif pour décider de la date de vendange. Il faut choisir dans les années humides d'attendre que les tanins des pépins soient mûrs, au risque de voir sa récolte prendre de la pourriture. Les cabernets sauvignons donnent de bons résultats en année chaude grâce à leur bon potentiel acide.

Rôle du vieillissement : L'aptitude au vieillissement du cabernet sauvignon est variable. Elle dépend de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Étant acide et tannique, il a tendance à vieillir plus longtemps que le merlot avec lequel il est associé. Il faut se méfier des années trop froides comme 2002 ou 2006. Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long, mais il faut éviter de surextraire les tanins. Certains vins du haut médoc pourront se garder plus d'une dizaine d'années, les vins des AOC Bordeaux à majorité de merlots seront bus plus rapidement. Les vins des années froides gagnent à être attendus quelques années.

Particularité de la vinification du cabernet sauvignon :

Le cabernet sauvignon peut subir une macération pelliculaire à froid pour extraire plus d'arômes fruités. Ensuite les macérations seront plus ou moins longues selon le type de vin à obtenir. Pour faire des vins de longue garde, certains vigneron font des macérations de plus de 5 semaines et augmentent la température après la fermentation alcoolique pour extraire plus de tanins. Les vins à majorité de cabernets sauvignon sont fréquemment élevés en fût de chêne.

• **Le Cabernet franc**

Origine : Cépage rouge français souvent associé au cabernet sauvignon et au merlot dans le bassin aquitain. Selon Guy Lavignac, il proviendrait du côté espagnol du vignoble pyrénéen et aurait gagné le sud-ouest de la France grâce aux pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Zone de culture : Le cabernet franc est avant tout planté en France, dans la vallée de la Loire et dans le Bassin aquitain. Le cabernet franc est avant tout planté en France, dans la vallée de la Loire et dans le Bassin aquitain.

Description et aptitude du cabernet franc : Il possède de petites grappes, de 10 cm environ. Les baies sont petites (10 mm), de couleur noire bleutée, avec une pellicule plus fine que celle du cabernet sauvignon, donc moins résistance à la pourriture grise. Il a une maturité de deuxième époque (après merlot et avant cabernet sauvignon).

Il est plus vigoureux que le cabernet sauvignon, mais il nécessite une taille longue pour produire suffisamment. Il est greffé sur les porte-greffes Riparia-berlandieris (SO4, 420A, 5BB, ainsi que sur Riparia gloire et sur 3309C). Il est sensible au mildiou, à l'oïdium, au black-rot et à la pourriture grise. Le vin de cabernet franc est moins coloré et moins tannique que celui du cabernet sauvignon.

Influence du climat : Le cabernet franc est sensible aux maladies cryptogamiques. Il donne de très bons résultats en année chaude. Le climat permet d'obtenir des tanins plus mûrs que ceux des cabernets francs de Loire plus frais. Il est possible d'avoir une gamme de vins de cabernet franc large sous ce climat, allant du rosé, au vin léger ou du rond à charpenté. En années froides le cabernet franc présente des tanins durs et des arômes herbacés si le vin est mis à macérer trop longtemps.

Particularité de vinification : Le cabernet franc se vinifie de différente façon selon le vin que l'on cherche à obtenir. Il donne des vins fruités et floraux, avec une bonne fraîcheur et une belle longueur. Il supporte bien le passage en barrique, lorsqu'il est ramassé à bonne maturité. Les vins de Cabernet franc de Loire et du Sud-ouest sont différents. Ceux de Loire sont plus vifs et plus légers.

Rôle du vieillissement : L'aptitude au vieillissement du cabernet franc est plus limitée que celle du cabernet sauvignon, car le cépage est moins tannique. Doté d'une bonne acidité, il donne des vins vifs et aromatiques pouvant être bus jeunes. Associé au merlot et au cabernet sauvignon, il donne avec des rendements plus faibles, des vins pouvant être conservés plusieurs années (Bordelais, Sud-ouest).

• **Le malbec** :

Origine : Il est originaire et encore actuellement à Cahors, il fut le cépage rouge dominant de Bordeaux avant le 19^e siècle. Le désir de restructurer le vignoble vers des vins de qualité dans les années 1840, le phylloxéra et le gel de 1956 ont eu raison de ce cépage qui c'est retranché sur la rive droite de la Garonne, dans les côtes de Blaye, de Bourg et dans le bergeracois.

Zone de culture : Le malbec est situé sur Cahors (70 % au moins de l'encépagement), un peu dans le Sud-ouest mais surtout en Argentine.

Description et aptitude du cépage : C'est un cépage sensible à la coulure, à la pourriture, au mildiou, à l'excoriose et surtout aux gelées d'hiver. Il peut souffrir du manque d'eau lors des années de grande sécheresse, en particulier sur les causses. C'est un producteur moyen (entre 40 et 80 hl/ha).

Influence du climat sur ce cépage : Cépage sensible aux aléas climatiques, il est donc nécessaire de bien le suivre durant sa maturité et de l'implanter dans des zones favorisant sa maturité.

Particularité de vinification :

Il donne naturellement des vins charpentés et colorés. En jouant sur la date de récolte, sur la macération préfermentaire à froid, sur la température de vinification (entre 24 et 28 °C), sur l'utilisation de remontages, de délestages, de pigeages, sur le type d'élevage, on obtient des vins plus ou moins tanniques et plus ou moins aromatiques. On trouve des vins très agréables dans leur jeunesse et pouvant néanmoins vieillir.

Rôle du vieillissement : Le malbec, riche en polyphénols a un bon potentiel de garde.

• **Autres cépages :**

On trouve d'autres cépages à Bordeaux sous forme de reliquat historique, en particulier le petit verdot et le carmenère. Il y en avait beaucoup plus avant le gel de 1956 et le phénomène de simplification de l'encépagement engagé dès le début du 19^e siècle

• **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 étaient 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 %

Sémillon :

Origine : Il proviendrait du Sud-ouest.

Zone de culture : On le trouve essentiellement dans le Sud-ouest et dans le bordelais. Il a été importé dans de nombreux pays du Nouveau Monde. En France, il est en forte régression, les chiffres parlent d'eux-mêmes :

- **1958 : 35 993 ha**
- **1988 : 17 800 ha**
- **2009 : 11 693 ha**

Le sémillon est utilisé dans toutes les AOP qui élaborent des vins doux en Aquitaine :

- **Bergeracois** : Saussignac, Monbazillac, Côtes-de-bergerac, Côtes-de-montravel, haut-montravel, Rosette
- **Bordelais** : Sauternes, Barsac, Cérons, Loupiac, Sainte-croix-du-mont, première-côte-de-bordeaux, Cadillac
- **Duras** : Côtes-de-Duras

À l'étranger on le trouve en :

- Chili et Argentine,
- Californie,
- Afrique du Sud
- Australie

Plantation de sémillon dans le monde en 2004 : 34000 hectares.

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

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

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

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

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

Sauvignon :

Origine : Il serait originaire de la Loire ou du Bordelais.

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

Les AOC françaises qui utilisent le sauvignon sont nombreuses et situées sur la façade océanique, en assemblage ou seul :

- **Aquitaine :** Bordeaux, Bergerac, Duras, Buzet, Marmande,
- **Val de Loire :** Touraine, Sancerre, Ménéton-salon, Pouilly-fumé, Quincy.

Il entre également dans la composition de nombreux AOVDQS comme le Haut-Poitou, le Sauvignon de Saint-bris, le Saint-pourçain, le Tursan. On trouve également de très nombreux vins de IGP (ex vin de pays) qui l'utilisent et très souvent en monocépage : IGP Atlantique, Oc, Côtes de Gascogne, Val de Loire, Charentais...

- **En Aquitaine : 6997 hectares**

C'est le grand cépage de Pessac léognan, des graves où il est assemblé au sémillon. Il est présent dans toutes les AOC d'Aquitaine, qui font du vin blanc sec ou liquoreux : Bordeaux, Duras, Bergerac, Buzet, Côtes du Marmandais. Vinifié seul, il donne des vins blancs très secs à secs, en particulier dans l'Entre-deux-mers, il peut également donner des vins ronds sur le fruit (Montravel, Côtes-de-Duras) ou des vins de garde. Dans les liquoreux, il procure la sensation de fraîcheur et les arômes de nez qui manque au sémillon. L'AOC Sauternes contient 80 % de sémillon et 20 % de sauvignon, l'AOC entre-deux-mers contient une forte majorité de sauvignon et peu de sémillon.

année	France 1958	France 2009	Monde entier 2004
superficie (hectares)	5 500	26 839	45 000

- **Midi-Pyrénées : 2255 hectares**

Il donne des vins intéressants, très fruités. Il est rarement seul dans les AOC, il est associé à d'autres cépages comme le petit et le gros manseng dans les Pyrénées. Il est bien représenté dans les vins de pays, en particulier des Côtes de Gascogne.

- **Poitou-Charentes : 834 hectares pour 74 015 hectares d'ugni blanc**

C'est un vin de pays recherché par les anglophones, nombreux dans la région est attachés au chardonnay.

- **Bourgogne : 1 423 hectares**

Il est absent de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire, on le trouve dans l'Yonne (142 hectares) et surtout dans la Nièvre (1281 hectares) : AOC Sauvignon de Saint Bris et Vins De Pays de la Nièvre et de l'Yonne.

- **Loire : 6 350 hectares**

C'est le cépage du centre Loire, il est en monocépage dans les AOC : Sancerre, Ménéton-

salon, Pouilly-fumé, Pouilly-sur-Loire, Quincy, Reuilly, Sancerre, Coteaux-du-giennois , Valençay. On le trouve en assemblage avec le chenin et/ou le chardonnay dans : le Saint Pourçain (AOVDQS), Cheverny, Touraine et Anjou. Il donne dans cette région des vins appréciés, très aromatiques, vifs pouvant présenter un côté minéral.

- **En Languedoc-roussillon : 6914 hectares**

Le sauvignon est un cépage très utilisé en IGP vins de pays d'oc, il est en général en monocépage. Il donne des vins fruités, avec des notes d'abricots ou de miel d'acacia. Son acidité est plus faible que dans le sud-ouest .

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

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

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

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

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

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

Muscadelle :

Origine : Il serait originaire du Bergeracois ou du Bordelais.

Zone de culture :

On le trouve essentiellement en Aquitaine et en Midi-Pyrénées. Ce cépage à presque disparu, face à la dominance du sauvignon et du sémillon.

Régression de la superficie du cépage muscadelle en France

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

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

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

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

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

Chapitre 6 : AOP, IGP, classement des vins du bordelais

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

Il y a 63 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'acquiescer 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

Les AOC Haut-Médoc et Graves sont celles qui ont le plus de notoriété, car proches de Bordeaux et contenant les AOC communales de la rive gauche (Pauillac, Margaux, Pessac-Léognan...).

Elles se caractérisent par la présence de sol plus ou moins graveleux et sableux.

La création de l'AOC Pessac-Léognan a amputé l'AOC Graves de ses châteaux les plus connus, mais elle a permis de résister un peu mieux à l'avancée de l'agglomération bordelaise qui a presque totalement digéré les anciens terroirs historiques de la ville.

Pour mieux comprendre ce phénomène, je vous invite à aller sur google maps : <http://maps.google.fr/> et vous entrer le mot « Château haut brion », de là amuser vous à zoomer plus ou moins loin, et imaginer le même lieu il y a 200 ans.

Dans la région de l'Entre-deux-Mers :

- Entre-deux-mers

L'AOC entre-deux-mers traduit l'histoire ancienne du vignoble de Bordeaux, où l'on avait besoin d'une grande zone de production de vins blancs destinés à la distillation (période hollandaise 17^esiècle). Avec les aléas du commerce historique et le changement des habitudes de consommation, l'encépagement et les vins produits ont été fortement modifiés.

- **Période hollandaise** : cépages blancs gros producteurs pour distillation : ugni blanc, folle blanche
- Période pré et post phylloxérique : cépages blancs gros producteurs pour vin de table, entrée de gamme : ugni blanc, semillon
- **Période :1958 à 1985** : Blanc entrée et moyen de gamme avec disparition de l'ugni blanc, diminution du semillon et forte augmentation du sauvignon, forte implantation de cépages rouges en particulier du merlot qui sont vendus sous AOC Bordeaux ou Bordeaux supérieur. Coopération est vitale.
- **Période 1985 à aujourd'hui**: désir de monter en gamme, réduction des surfaces en blanc, augmentation de la qualité, les vins sont plus ronds, plus fruités. Clientèle visée : export, regroupement de la coopération pour être plus offensif

Tout savoir sur l'entre-deux-mers : <http://www.vins-entre-deux-mers.com/>

Dans la région de Blayais-Bourgeais :

On peut considérer Blaye comme une appellation sous-régionale au vu de sa taille 6 398 hectares (par comparaison le vignoble de Bergerac fait 11 000 hectares).

On y trouve les AOC :

- Blaye : (rouge, 44 hectares)
- Bordeaux Côtes de Blaye : (rouge 6075 ha et blanc 275 ha)
- Côtes de Blaye (blanc , 4 ha)

• AOC communales

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

On peut dénombrer 5 zones qui ont donné des AOC communales :

Le Libournais : Il en contient 12 si on y inclut les graves de Vayres qui sont en réalité sur la zone de l'Entre-deux-Mers, mais face à Canon-Fronsac, en rive gauche de la Dordogne.

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.

Les sites des syndicats:

www.montagnesaintemilion.com/

www.vins-pomerol.fr/

www.lalande-pomerol.com/

www.cotes-de-castillon.com/

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

Ces communes encore réputées, surtout sur la rive gauche (Sauternes, Cérons, Barsac) ont été développées pour les Hollandais au 17^e siècle et 18^e siècle. Elles sont en arrière, car en avant, au plus près de l'embouchure on produisait essentiellement les vins pour la distillation (vin blanc à petit degré, très acide, à base de cépage adapté ugni blanc, folle blanche en particulier). Le climat, favorable à l'installation de la pourriture noble a également favorisé le maintien de cette production.

Les concurrents de ces AOC communales se trouvent sur le Bergeracois, avec en particulier, Monbazillac, Saussignac et Rosette. Mais on a également en Anjou, une production de liquoreux à base de Chenin, qui se retrouve également derrière la zone de production des blancs de distillation (Quart de Chaumes, Bonnezeaux).

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

Le site du syndicat : www.pessac-leognan.com/

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 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).

La zone du Blayais/Bourgeais : Il y a une seule appellation qu'on peut considérer comme communale c'est l'AOC Côte de Bourg qui peut également s'appeler Bourg (3850 hectares). Elle signifie l'importance passée de la ville de Bourg située en bordure de Gironde, qui produisait du vin dès le Moyen-âge, bien avant le Médoc située sur l'autre rive.

Pour tout savoir sur le vignoble : www.cotes-de-bourg.com/

Voir les PDF «AOC Bordelais» et «AOC Bordelais par famille» également fournis avec ce cours.

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 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.

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 pu être 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.

- 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.

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. Il est bon de se souvenir qu'aucun vin de la rive droite n'a été retenu pour le classement des grands crus de la Gironde (et non du médoc) en 1855.

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 grand cru, 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.

Le classement de 2006 a été annulé en 2008 par décision de justice, suite à la demande de 8 propriétés déclassées. Il a été validé, que le classement de 1996 était prolongé jusqu'en 2011 et que les 8 propriétés qui avait eu droit à accéder au rang de grand cru classé en 2006 pouvaient également le faire figurer sur leur étiquette. Un nouveau classement devrait voir le jour avec la récolte 2012.

Pour tout savoir sur le classement des vins de Saint-Émilion :

<http://www.agccse.fr>

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.

- En 1932, un classement de 444 châteaux est décidé, il n'est pas reconnu par l'état français.
- En 1962, le syndicat des crus bourgeois est créé.
- 1966 et 1978 : Palmarès des crus bourgeois
- 2000 : pour que la communauté européenne reconnaisse le classement, il faut que la France le valide.
- 2003 : nouveau classement qui reconnait 247 sur 490 demandes (auparavant il y avait 444 châteaux classés)
- 2004 : Annulation du classement pour cause d'impartialité (4 jurés sur 18 sont des propriétaires de crus bourgeois), mais possibilité pour les 247 classés de faire figurer sur leur étiquette la mention « cru bourgeois » par consentement oral des fraudes en attendant la décision en appel.
-
- 2007 : Annulation pure et simple du classement, plus aucun château ne peut utiliser la mention «cru bourgeois», c'est rétroactif au millésime 2003.
-
- 2010 : Validation de la mention traditionnelle « cru bourgeois » pour une année, après un audit des propriétés, le respect d'un cahier des charges strictes et une dégustation d'agrément du millésime N à N+2.

*En 2010, 243 châteaux ont été reçus pour le millésime 2008
En 2011, 246 châteaux « « 2009*

On peut noter que le nombre des châteaux reçus n'est pas éloigné de celui du classement de 2003...

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 vigneronns 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.

6 nouvelles propriétés ont intégré le classement en 2011.

Critères de cette dénomination :

- La mention est valable 10 ans.
- Les trois derniers millésimes sont mis en dégustation.

le vignoble bordelais

- Une visite d'exploitation est réalisée par des techniciens afin de vérifier si l'exploitation correspond bien au critère retenu pour accéder à la dénomination cru artisan :
 - S'occuper et être propriétaire de la vigne,
 - vinifier dans son chai,
 - commercialiser une partie des vins en direct.

Il est intéressant que la taille des exploitations ne soit pas retenue comme critère de sélection (les artisans avaient en général des petites surfaces, devenus riches, ils devenaient des bourgeois...).

Pour plus d'infos : Pas de site pour l'instant n° du syndicat des crus artisans : 05 56 59 00 85

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.pessac-leognan.com/>
- <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 vignerons, 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.

Les cépages autorisés sont prioritairement ceux typiques des régions couvertes par l'IGP, mais une très grande liberté est laissée aux vignerons s'ils décident d'utiliser d'autres cépages..

Les cépages traditionnels sont :

en rouge :

- Merlot
 - Cabernet sauvignon
 - Cabernet franc
 - Malbec

en Blanc :

- Sauvignon
- Sémillon
- Ugni blanc
- colombard
- Chenin

Les conditions de productions sont moins contraignantes que celles des AOC.

- Le rendement maximum est fixé à 120HI/ha (pour environ 45 à 70 h/ha pour les AOC),
- l'irrigation par goutte à goutte est autorisée,
- les copeaux sont autorisés
- possibilité d'indiquer la mention du cépage sur l'étiquette s'il représente au moins 50 % de l'assemblage.

La production de l'IGP atlantique est d'environ 25 000 HI depuis 2007.

Pour tout savoir sur l'IGP Atlantique :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDICIGPATLANTIQUE.pdf>

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

<http://www.onivins.fr/Vin/Categories/VinPays.asp>

Chapitre 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.

La totalité des domaines du Bordelais bénéficie du contrôle des températures, d'érafloir, de pressoirs et de cuves de bonne qualité. L'hygiène s'est fortement améliorée depuis 20 ans, mais il reste encore des chais limites, en général par manque de personnel. L'inox est très présent dans les chais. Une très grande majorité des vinificateurs utilisent des levures du commerce, des stimulants pour levures. L'ensemencement en bactéries lactiques se répand de plus en plus, malgré le coût élevé de cette technique. Le point faible de la région reste la trituration du moût lié au pompage, le ramassage trop tardif des merlots, le manque de maturité des cabernets et du sauvignon en année froide. Il y a de très grandes disparités entre les grands châteaux du Haut-Médoc ou de Saint Émilion, pourvus des dernières techniques à la pointe et des techniciens à la mode et les petits domaines de l'Entre-deux-mers et du (Bas-)Médoc.

L'excès de bois sur les blancs et les rouges est très fréquent. Après un recul de 16 ans de pratique, les rouges manquent de fruits et souvent de finesse, mais dans les grands crus. L'utilisation d'une grande quantité de merlot produit des vins avec une amertume souvent présente.

La qualité des vins rouges et souvent surestimés par rapport à d'autres régions, celles des vins blancs et sous-estimés. Le Sémillon étant à mon avis en sec, encore mal compris.

Les Bordelais ont souffert de l'idée que leurs vins étaient les meilleurs, ils ne se sont pas assez remis en question et surtout pas suffisamment armés face à la concurrence des vins du Nouveau Monde. L'oenotourisme est balbutiant par rapport à des pays comme les États-Unis, l'Argentine ou l'Italie. Des progrès sont notables depuis 3 ans.

Vins rouges :

Rouge entrée de gamme : On utilise es jeunes vignes et les terroirs les plus productifs pour les produire. Les vendanges sont presque toujours mécaniques. Les rendements sont supérieurs à ceux des autres catégories en général proche de 60hl/a. Certains sont élaborés par thermovinification pour obtenir des vins colorés et fruités souples. Les prémacérations à froid donnent des vins plus fruités. Les macérations post-fermentaires quand il y en a sont courtes. Il n'y a pas de recherche de tanins poussée.

Le cépage dominant des assemblages est le merlot. Le potentiel du cabernet franc est totalement sous-estimé alors qu'il peut donner des vins très fruités et très ronds et que le climat lui est plus favorable que dans la vallée de la Loire. Les vins vieillissent en cuve, en général ils sont mis sur le marché dès le mois d'avril à juin qui suivent les vendanges, en même temps que les blancs et les rosés.

On peut avoir des bonnes surprises dans cette gamme quand les vigneronns sont sensibles aux cépages et maîtrisent bien les macérations. Le prix dans cette gamme est en général bon marché, inférieur à 6 euros la bouteille. AOC ayant souvent ce profil : Bordeaux, certaines cuvées des côtes de Bordeaux.

Rouge moyen de gamme : Les vignes sont plus âgées, les rendements sont plus faibles. On va les trouver sur des terroirs plus pauvres, de préférence en coteaux, sur graves ou sur des terrains argileux drainants. Les raisins sont ramassés avec une maturité légèrement plus poussée. Un tri peut-être effectué avant les vendanges, ou après. Les cépages utilisés sont une majorité de merlot, associé à du cabernet sauvignon (du malbec dans les côtes de Bourg et Blaye) et du cabernet franc. Les capacités du Malbec sont sous-estimées dans cette qualité. Les vins peuvent subir une prémacération à froid, un microbullage, les macérations post-fermentaires sont plus longues. Les vigneronns cherchent à extraire des tanins sans trop durcir le vin. La FML se fait en général en cuve. L'élevage se fait pour partie en fût de plus de 1 vin et en cuve, il dure fréquemment au moins 6 mois à 1 an. Les vins sont intéressants quand le boisé est fondu et les tanins des raisins pas trop fermes. Les prix des vins se situent entre 6 et 11 euros. AOC ayant souvent ce profil : Bordeaux supérieur, rares Bordeaux, nombreuses côtes de Bordeaux, Saint Émilion, satellites de Saint Émilion, AOC Médoc, AOC graves, Sainte-Foy-Bordeaux, Graves-de-Vayres

Rouge haut de gamme: Les raisins sont issus des meilleures parcelles avec plus de cabernet sauvignon sur la rive gauche. Les vins de la rive droite, Pomerol, Saint Émilion, sont constitués par une majorité de merlot complétés par du cabernet franc et un peu de cabernet sauvignon. les vignes sont âgées, 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 12 à plus de 500 euros. La qualité n'est pas toujours en rapport avec le prix. Les vins sont parfois trop extraits, trop boisé, 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.

Rosé :

Les rosés sont élaborés avec une majorité de cabernet franc et de merlot. Leur prix est en général accessible, à moins de 6/7 euros.

Claret : C'est un rosé ayant une macération plus soutenue qu'un rosé traditionnel. Le Claret était un vin très apprécié par les Anglais. Il est en perte de notoriété par rapport au rosé traditionnel. Les vins sont en général ronds et fruités avec une couleur assez soutenue pour un rosé.

Rosé : On en trouve deux qualités, une qualité de vin peu coloré plutôt vif et une autre plus colorée, un peu plus tannique et fruitée. Certains peuvent avoir des sucres résiduels, inférieurs à 10 g/l. La qualité des vins est variable. Certains sont très bons d'autres ternes.

Blanc :

Blanc vif : Le caractère recherché est l'acidité du vin. Les rendements sont élevés, le cépage dominant est le sauvignon. La T.M.L est bloquée pour conserver de l'acidité. Pas d'élevage en fût. Mise sur le marché dès le mois d'avril qui suit la vendange. Prix des vins : Bonne en général inférieur à 6 euros. Qualité des vins variables.

AOC ayant ce profil : Bordeaux sec, Entre-deux-mers

Blanc rond : Les caractères recherchés sont la rondeur et le fruit. Les vins sont à dominance de sauvignon. La macération pelliculaire est fréquente pour avoir plus de fruits. La TML est en général bloquée pour garder de la fraîcheur au vin. Il n'y a pas d'élevage en fût. L'élevage sur lies est fréquent pour avoir plus de gras. Ce sont des vins intéressants, à mon avis sous-estimés, en particulier les vins de l'AOC Entre-deux-mers.

AOC ayant ce profil : Bordeaux sec, Entre-deux-mers, Côtes de Bordeaux

Blanc de garde : Les vignes sont âgées et situées sur les parcelles les moins productrices. Le ramassage peut se faire à la main par tris successifs. Les cépages utilisés sont le sémillon, le sauvignon et parfois la muscadelle. Souvent on trouve des assemblages à 50 % sémillon et 50 % de sauvignon.

Les vins sont très suivis, les vinifications peuvent se dérouler en cuve ou en barrique. La T.M.L est souvent réalisée. L'élevage est réalisé en barriques neuves, ou de plus de 1 vin et en cuve.

Les vins sont mis sur le marché après 1 ou 2 ans d'élevage. Le prix des vins est cher, supérieur à 7 euros et pouvant être cher pour certains Pessac-Léognan. Ils sont toutefois bien moins chers que les rouges haut de gamme.

AOC ayant ce profil : Pessac-Léognan, Graves, Côtes de Bordeaux, Bordeaux sec, Entre-deux-Mers.

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.

Le prix des moelleux est bon marché, celui des liquoreux est cher à très cher. Il y a de très bons vins dans cette catégorie. Parfois certains liquoreux peuvent être lourds par manque d'acidité.

AOOC ayant ce profil : Bordeaux supérieur, Côtes de Bordeaux Francs, Sainte-Foy-Bordeaux, Bordeaux-Haut-Benauges, Graves-de-Vayres, Premières côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Cérons, Barsac, Sauternes, Graves supérieures.

Chapitre 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 dur* : 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 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.
- *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, ongllet 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 carreau de chocolat), foie gras, dessert avec une certaine acidité et pas trop sucré.

Bibilographie :

- Vignobles et vigneronns du Bordelais (1850-1980) Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux - Editions du CNRS 1988
- Bordeaux et le vin au Moyen Âge. Sandrine Lavaud - Editions SUD OUEST- 2003
- 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

Sources

- 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/PNOCCDCIGPATLANTIQUE.pdf>
- <http://www.vins-de-pays.info/igp/vins-bordeaux-aquitaine.html>
- <http://www.onivins.fr/Vin/Categories/VinPays.asp>
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>