

FICHE REVISION BORDELAIS

Localisation : Grand vignoble de 115 000 ha située dans le département de la Gironde. Deux villes importantes : Bordeaux et Libourne. Rive gauche : Graves (blanc sec, liquoreux, rouge) et le Médoc (rouge). Rive droite : Libournais (rouge), Blayais et Bourgeais (rouge et blanc). Entre-deux-mers (blanc, rouge et liquoreux). Margaux, Saint Julien, Pauillac, Saint Estéphe, sauternes, se trouvent en rive gauche, Saint Emilion, Pomerol, Fronsac, Castillon, se trouvent en rive droite. Sainte croix du mont et Loupiac se trouvent en Entre-deux-mers.

Histoire : Aliénor d'Aquitaine apporte l'Aquitaine aux Anglais (12^e siècle). Développement du commerce vers l'Angleterre, puis vers les colonies. « Police des vins » durant 500 ans pour favoriser l'export. Classement crus classés de 1855 (rouge de garde et liquoreux). Crise phylloxéra puis crise de 1929 ont une forte répercussion sur le Bordelais : ventes de grands châteaux et apparition coopération en rive droite, négoce continué à acheter le vins des Graves. Robert Parker (critique américain), grâce à l'appui de Michel Rolland, oenologue réputé de Bordeaux, favorise le développement des vins boisés et la augmente la renommée des grands crus Bordelais dans le monde (1980/2010). Forte demande des Chinois durant les années 2000/2015. Bordeaux bashing depuis 2015 (qualité des vins, traitement des vignes).

Economie : 115 000 hectares - 65 AOC - 89% de vins rouges, 9% de vins blancs. 43% vente export (Asie, Europe, Amérique du Nord). Coopération : Entre-deux-mers et rive droite. Négoce très puissant. Obligation d'avoir des courtiers (intermédiaire entre producteur et négoce). Deux noms : Groupe castel : leader français et Bernard Magrez (propriétaire de 42 vignobles dans le monde dont pape clément en Pessac-Léognan).

Géographie : Climat océanique favorisant maladie cryptogamique. Graves en rive gauche favorisant la maturité du cabernet sauvignon. En rive droite : Coteaux calcaire (Saint Emilion) et sol argilo-calcaire ou sablo-argileux favorise le merlot. Entre-deux-mers : vallonné et argile-calcaire bon pour le merlot et le sauvignon blanc. Médoc : zone inondable devant être drainée.

Cépages : 89 % vins rouges. Merlot dominant (63%). Cabernet sauvignon (rive gauche), cabernet franc, malbec et petit verdot. Cépages blancs : sémillon, sauvignon blanc et muscadelle.

AOC : 65 AOC - 50% en AOC régionales (Bordeaux, Bordeaux supérieur, crémant) - AOC sous-régionales : médoc, haut-médoc, graves et graves supérieures. AOC communales nombreuses dont 8 très prestigieuses et très connues : saint emilion, pomerol, sauternes, pessac-léognan, margaux, pauillac, saint-julien et saint-estéphe.

Classement des vins de Bordeaux : Classement des vins de la Gironde de 1855. 5 classes. Non révisable. Basé sur le prix de vente des vins en 1855 et concerne la marque du château, pas sa délimitation parcellaire. Classement des grands crus classés de saint Emilion : Premiers grand crus classés (A et B) et Grands crus classés. Révisable (10 ans), nombreux procès. Cru bourgeois (Médoc) : révisable (10 ans). Nombreux procès. Crus artisans : Révisable (10 ans). Haut-Brion, Margaux, Mouton Rotschild, Lafite-Rotschild sont des grands crus classés de 1855. Cheval blanc et Ausone sont des premiers grands crus classés de saint Emilion.

Différents types de vins :

Les vins rouges sont ronds à charpentés, souvent boisés. Rive droite, plus alcooleux, moins tanniques et moins vifs (merlot dominant avec arômes de poivre, fruits noirs à l'alcool). Rive gauche : plus tanniques, plus colorés et plus vifs (cabernet sauvignon dominant avec arômes de cassis).

Les vins blancs secs sont ronds à vifs, aromatique (sauvignon blanc, buis, agrumes, fruits jaunes) pouvant être bu jeunes ou conservés. Pessac-léognan : vins blancs de garde boisé (sémillon, sauvignon).

Les vins liquoreux sont à dominance de sémillon (+sauvignon et muscadelle). miellés, fruits jaunes confiturés, très concentrés, souvent boisés, pouvant manquer de vivacité.

FICHE REVISION BORDELAIS

Alliances des mets et des vins :

Adapter finesse des vins et finesse des plats, prix ou rareté des vins et prix du repas.

Haut médoc (cabernet sauvignon et merlot) : plats structurés : Gibier, agneau, boeuf - Rive Droite et graves rouges (Merlot et cabernet franc): Vins plus légers : viandes blanche set rouges, volailles, lapins, porc

Vins blancs secs vifs à ronds (sauvignon blanc): apéritifs, coquillage, fruits de mers, poissons, volaille à la plancha. Fromage frais - Vins blancs de garde (sémillon et sauvignon blanc): poissons fins, volailles et veau en sauce. Fromages affinés. Liqueux et moelleux (sémillon, muscadelle et sauvignon blanc) : apéritif, foie gras, fromage bleu, fraisier, salade de fruits . Crémant : apéritif