



Mentions complémentaires sommellerie

*Les vins de Bordeaux*

# SOMMAIRE



Les dates qui ont marqué le développement  
du vignoble bordelais

Le marché des vins de Bordeaux

Les 6 familles de vins de Bordeaux

Les différents terroirs du Bordelais, de la rive  
droite à la rive gauche

Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Les Côtes de Bordeaux

Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac

Médoc et Graves

Les blancs secs de Bordeaux

Les blancs doux de Bordeaux



BORDEAUX



**l'École  
du Vin**  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

## Le CIVB

**Créé en 1948**

Mission technique

Mission économique

Mission de promotion  
nationale et internationale

## L'École du vin de Bordeaux

**Créée en 1989**

Formation des amateurs et  
consommateurs de vin

Formation des professionnels

200 formateurs dans le monde

40 écoles partenaires



VIDÉO



web



LES VINS DE BORDEAUX

# Les dates qui ont marqué le développement du vignoble bordelais

| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

# Aperçu historique

Un vignoble plus que millénaire



1152

Mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec  
Henri Plantagenêt  
Importants échanges commerciaux  
avec l'Angleterre, l'âge du Claret !



XV<sup>e</sup> siècle

Reconquête de l'Aquitaine  
par la France  
Fin des échanges commerciaux  
avec l'Angleterre



## LES VINS DE BORDEAUX



### XIX<sup>e</sup> siècle

Grands investissements au profit d'une viticulture de qualité, lutte contre les maladies de la vigne (oidium, phylloxera, mildiou)



### XX<sup>e</sup> siècle

Création de l'AOC  
Montée en puissance des vins rouges  
Mondialisation des marchés

## LES VINS DE BORDEAUX



**1935**

Fondation de l'INAO  
(Institut National des Appellations  
d'Origine)



**1948**

Fondation du CIVB  
(Conseil Interprofessionnel du Vin  
de Bordeaux)



LES VINS DE BORDEAUX

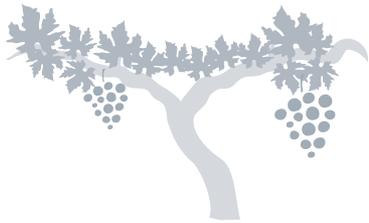
# Le marché des vins de Bordeaux

| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

LES VINS DE BORDEAUX

# Bordeaux aujourd'hui



Près de **112 200 hectares**



le + grand  
vignoble  
français de vins  
d'AOC



**1,5%** du vignoble mondial



**5,1 millions** d'hectolitres de vins produits  
en moyenne par an



VIDÉO



web



**7 190** viticulteurs,

**300** négociants, **84** courtiers



**60** AOC



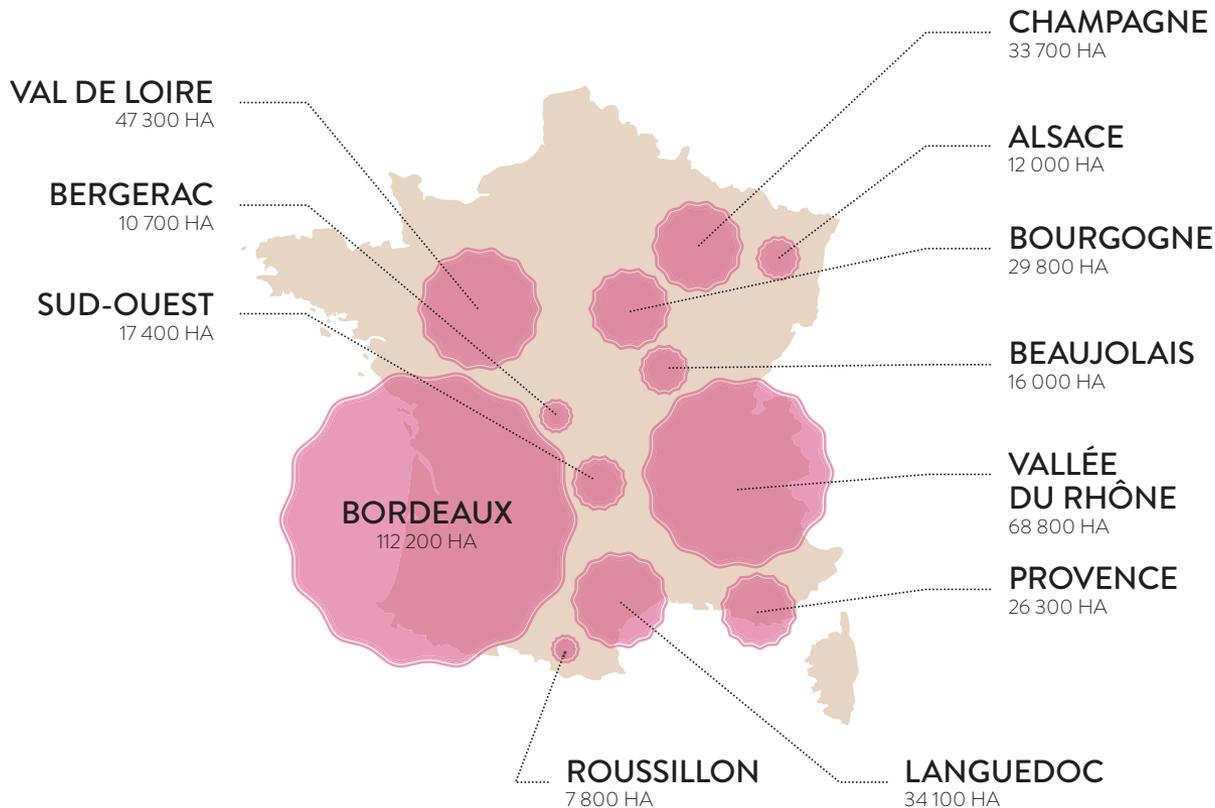
**Berceau de cépages réputés**

dans le monde entier (merlot, cabernet, sauvignon)

LES VINS DE BORDEAUX

# Le plus grand vignoble d'AOC

(Appellation d'origine contrôlée)



Les Appellations  
du Bordelais (ha)

=

1,6 fois  
la Vallée du Rhône

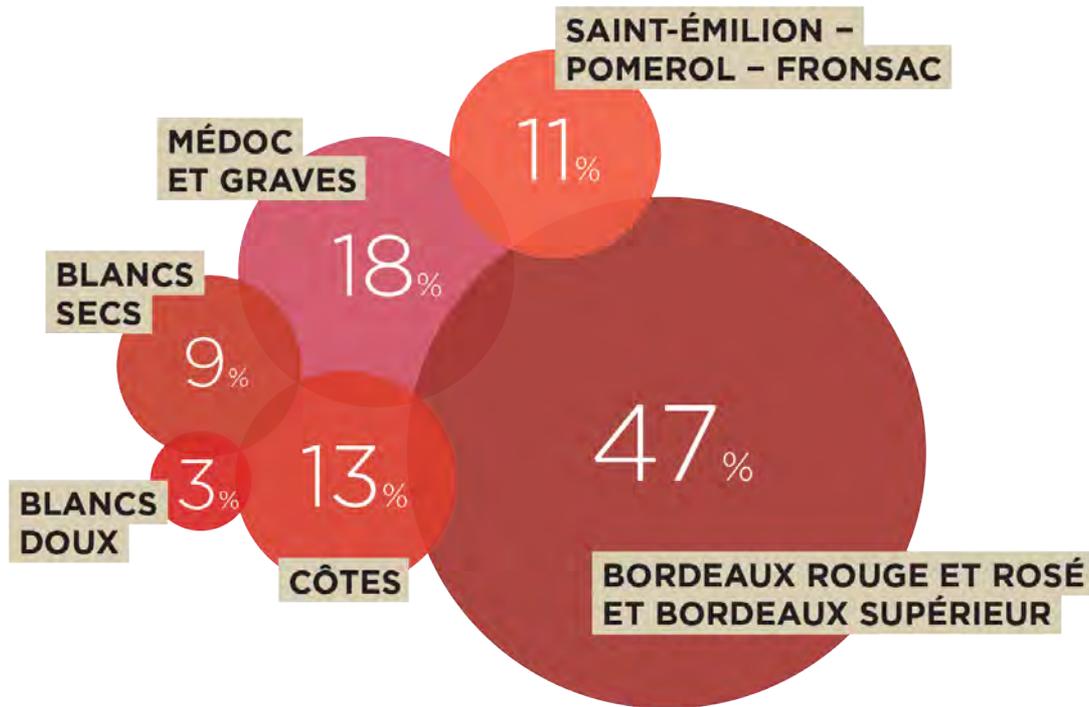
3,8 fois  
la Bourgogne

7 fois  
le Beaujolais

9 fois  
l'Alsace

## LES VINS DE BORDEAUX

60 appellations différentes, rassemblées en 6 groupes





# Commercialisation des vins de Bordeaux dans le monde

22

bouteilles de vins de bordeaux sont vendues par seconde dans le monde

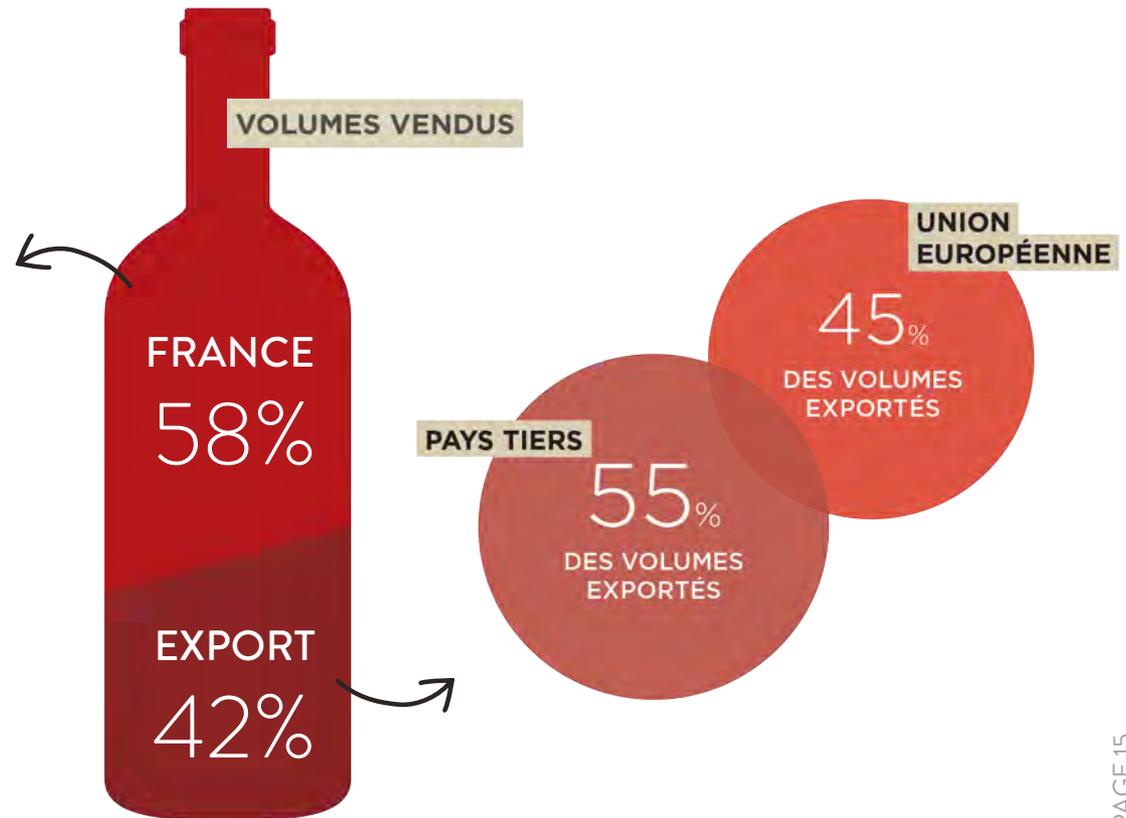
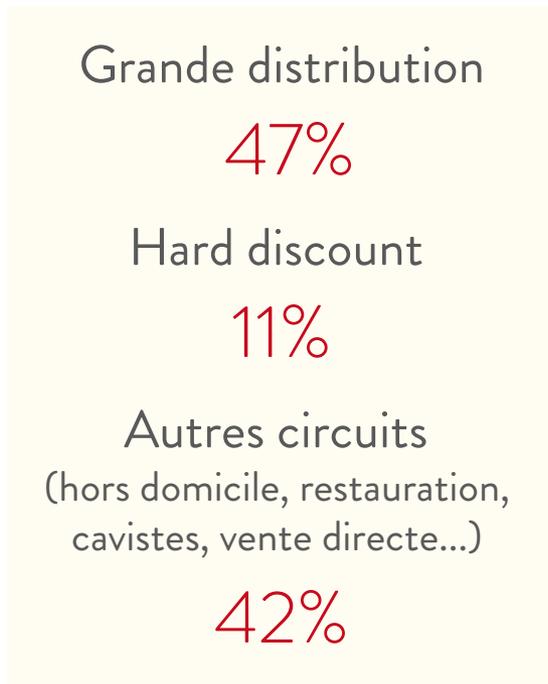


5,1 millions d'hectolitres

685 millions de bouteilles, pour une valeur de

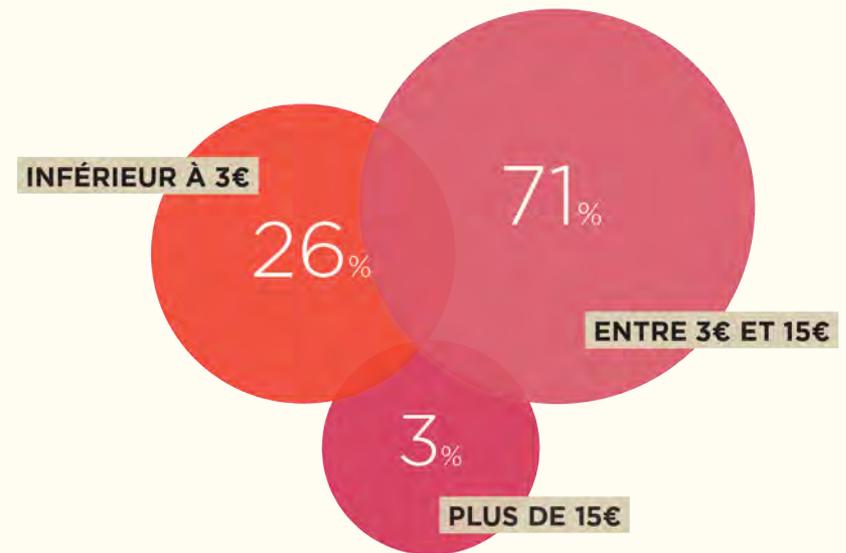
3,74 milliards d'euros

# Répartition de la commercialisation des vins de Bordeaux



# La gamme de prix de Bordeaux

**71%** des bouteilles (75cl)  
de Bordeaux en GMS sont vendues  
entre **3€ et 15€**  
(prix TTC consommateur),  
cœur stratégique des vins de Bordeaux



- ✓ Vins pour **chaque jour** et pour **tous les consommateurs**
- ✓ **Potentiel de vieillissement** selon type de vin, qualité, millésime, terroir, méthodes de vinification

# Bilan export : principales destinations des vins de Bordeaux

Répartition des exportations de vins de Bordeaux par grandes zones  
(% volume)

Amérique  
du Nord  
**11%**  
des volumes  
exportés

Europe  
**45%**  
des volumes  
exportés

Asie\*  
**33%**  
des volumes  
exportés

\* Asie : Japon, Thaïlande, Taïwan, Singapour, Corée du Sud, Chine, Hong-kong, Macao, Vietnam, Malaisie, Philippines, Cambodge

# Producteurs, négociants, courtiers



## EXPLOITATIONS

**7 190** récoltants

exploitations moyenne AOC :  
16 ha



## LA COOPÉRATION

**34** coopératives de vinification

**4** unions de coopératives

- 41% des récoltants
- 23% des surfaces
- 25% de la récolte



## COURTIERS

**84** courtiers

interviennent dans 76%  
de l'activité en vra



## NÉGOCIANTS

**300** entreprises

commercialisent 70%  
de la production bordelaise



VIDÉO



web

# Particularité du négociant : le vin de marque



VIDÉO



web



web

Doit répondre à une triple exigence :

- ✓ une disponibilité permanente qui lui assure une présence et une notoriété sur le marché
- ✓ une régularité qualitative
- ✓ une constance au niveau des prix





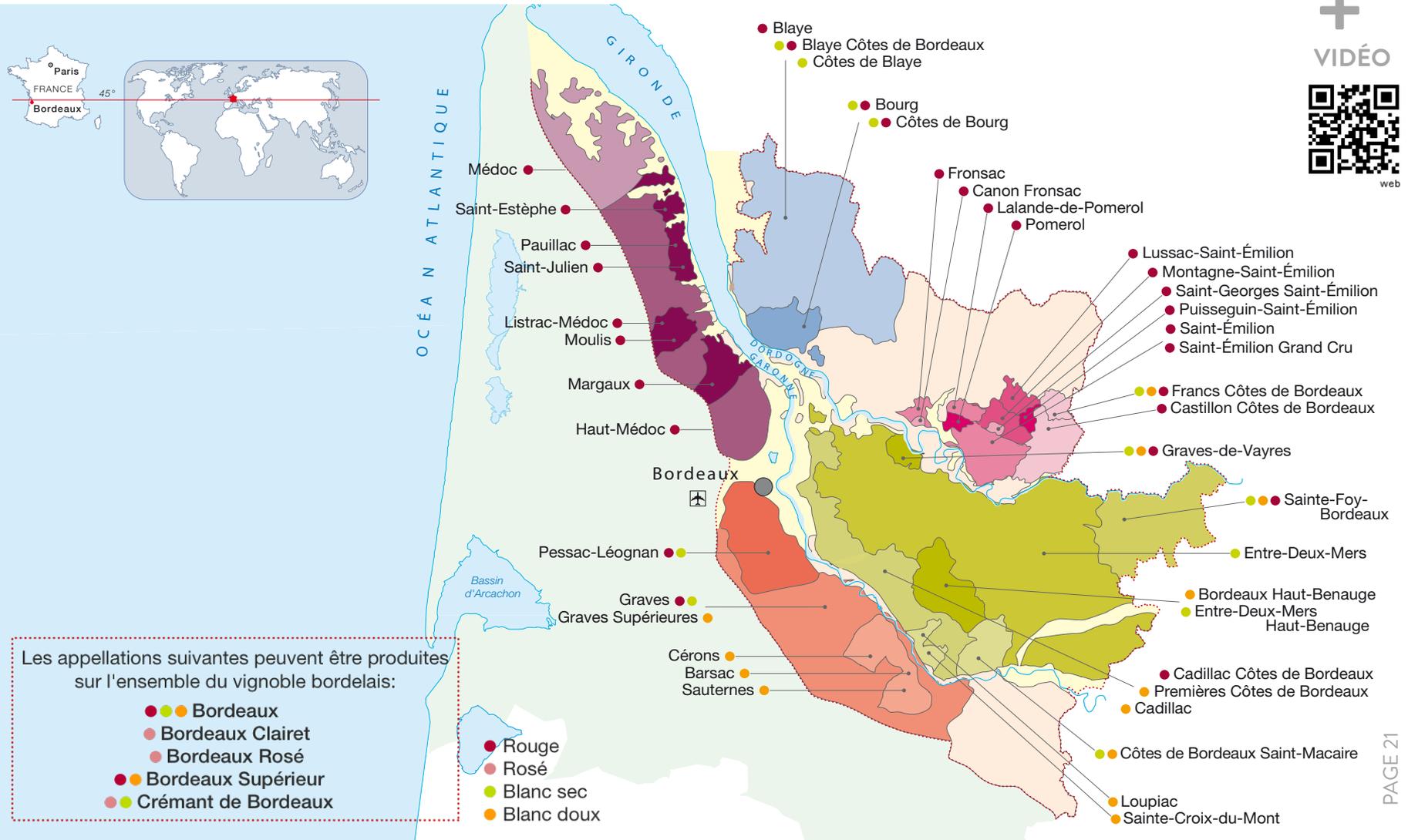
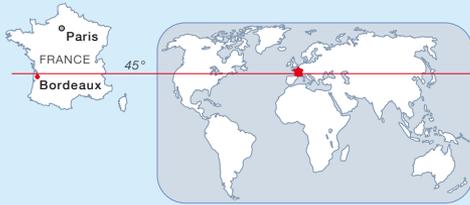
LES VINS DE BORDEAUX

# Les 6 familles de vins de Bordeaux

| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

# Le vignoble de Bordeaux



## La dégustation des vins rouges de Bordeaux

3 typicités

Ronds et structurés



Puissants et intenses



Souples et fruités

Température de service



Température de service



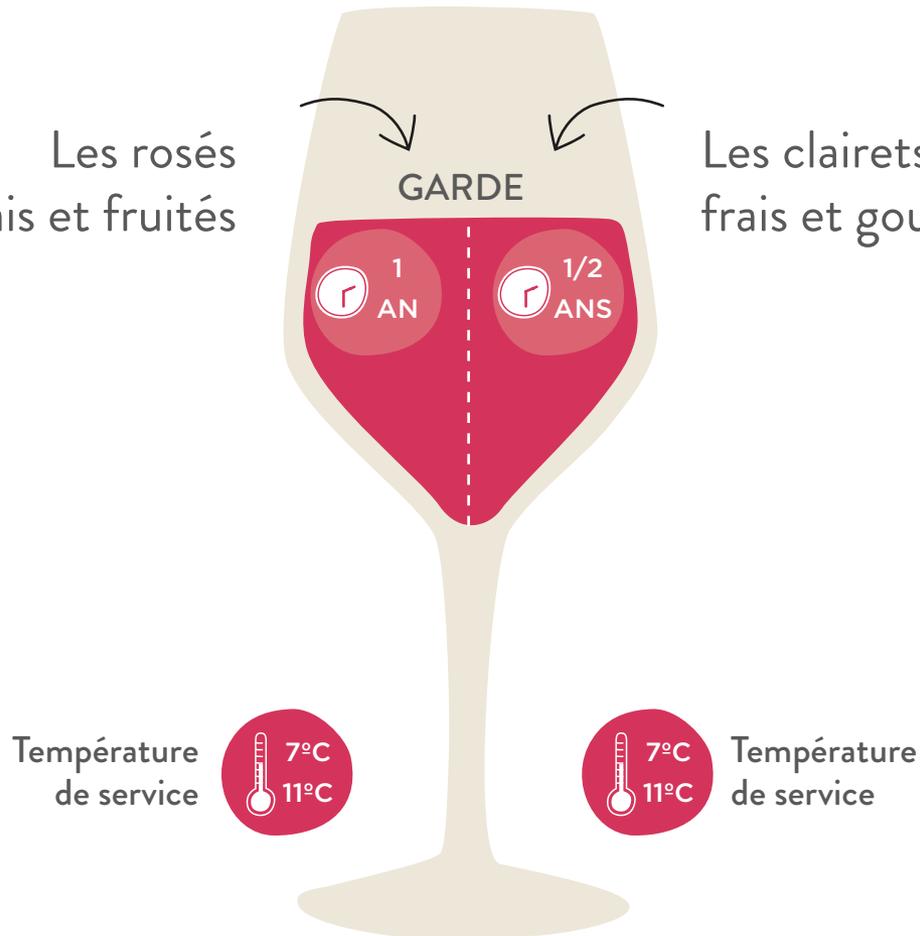
Température de service

## La dégustation des vins rosés et clarets de Bordeaux

2 typicités

Les rosés  
frais et fruités

Les clarets  
frais et gourmands



## La dégustation des vins blancs secs de Bordeaux

2 typicités

Les blancs secs vifs  
et fruités



Les blancs secs  
structurés et généreux

Température  
de service



Température  
de service



## La dégustation des vins blancs doux de Bordeaux

2 typicités

Les blancs doux moelleux  
et fruités

Les blancs doux liquoreux et  
intenses



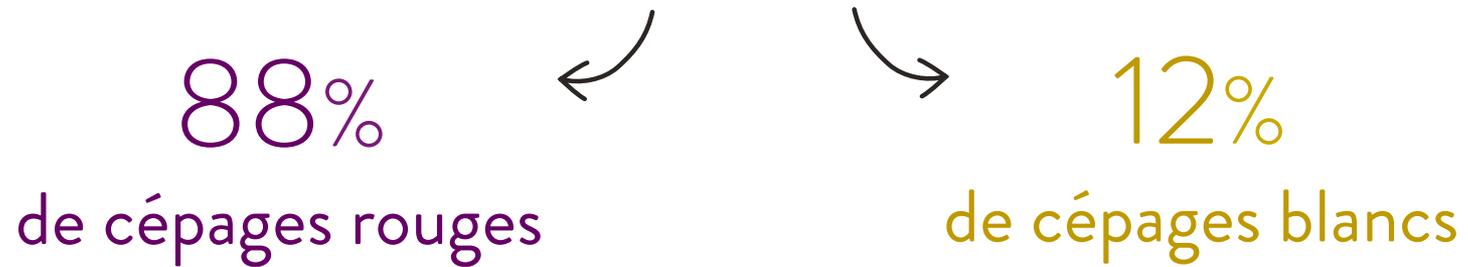
Température  
de service



Température  
de service



Répartition des superficies plantées par cépage  
(base 112 200 hectares)



# Caractéristiques des cépages rouges

## MERLOT

- ✓ Précoce
- ✓ Degré alcoolique élevé
- ✓ Souple et rond
- ✓ Aromatique (fruits rouges)
- ✓ Évolution aromatique rapide

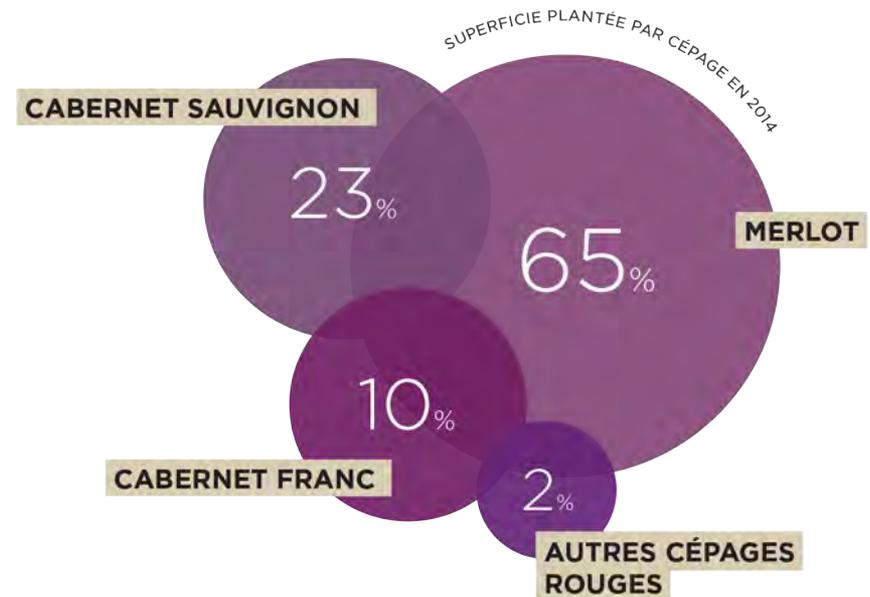
## CABERNET SAUVIGNON

- ✓ Tardif
- ✓ Tannique
- ✓ Vins jeunes très aromatiques (fruits noirs)
- ✓ Bonne aptitude au vieillissement

## CABERNET FRANC

- ✓ Degré alcoolique élevé
- ✓ Tanins élégants
- ✓ Aromatique (fruits rouges)

## PETIT VERDOT, MALBEC, CARMENÈRE



# Caractéristiques des cépages blancs

## SAUVIGNON

- ✓ Degré alcoolique élevé
- ✓ Couleur pâle
- ✓ Richesse aromatique (buis, agrumes)
- ✓ Bonne acidité

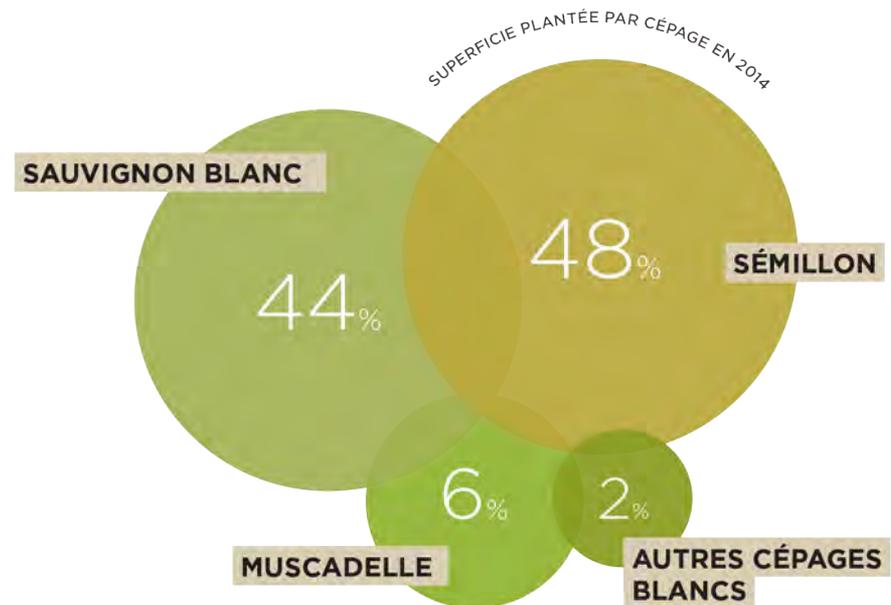
## SÉMILLON

- ✓ Couleur dorée
- ✓ Finesse aromatique
- ✓ Onctueux

## MUSCADELLE

- ✓ Arômes puissants (floraux et muscatés)
- ✓ Faible acidité
- ✓ Rond

## COLOMBARD, UGNI BLANC, SAUVIGNON GRIS





LES VINS DE BORDEAUX

# Les différents terroirs du Bordelais, de la rive droite à la rive gauche

| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX



# L'équation magique

CLIMAT



SOL



CEPAGES



HOMMES



# Un climat favorable



✓ Étés chauds et ensoleillés

✓ Beaux automnes

✓ Hivers doux (rares gelées)

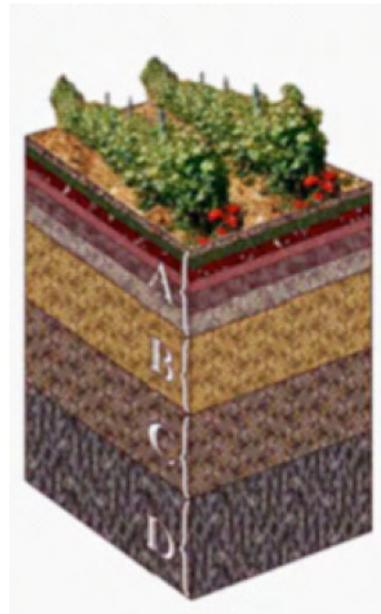
✓ Printemps humides

✓ Gulf Stream  
réchauffe et régule les températures

✓ Barrière forestière de pins  
protège le vignoble contre les vents  
et orages venant de l'Atlantique



# Le sol et sous-sol



PEDOLOGIE



Analyses de sols  
et des feuilles  
Fertilisation  
et amélioration des feuilles



Drainage



Choix cépages,  
clones, porte-greffe



Gestion des sols

# Une grande diversité de sols

Rive gauche  
de la Garonne



Sols graveleux

Entre Garonne  
et Dordogne



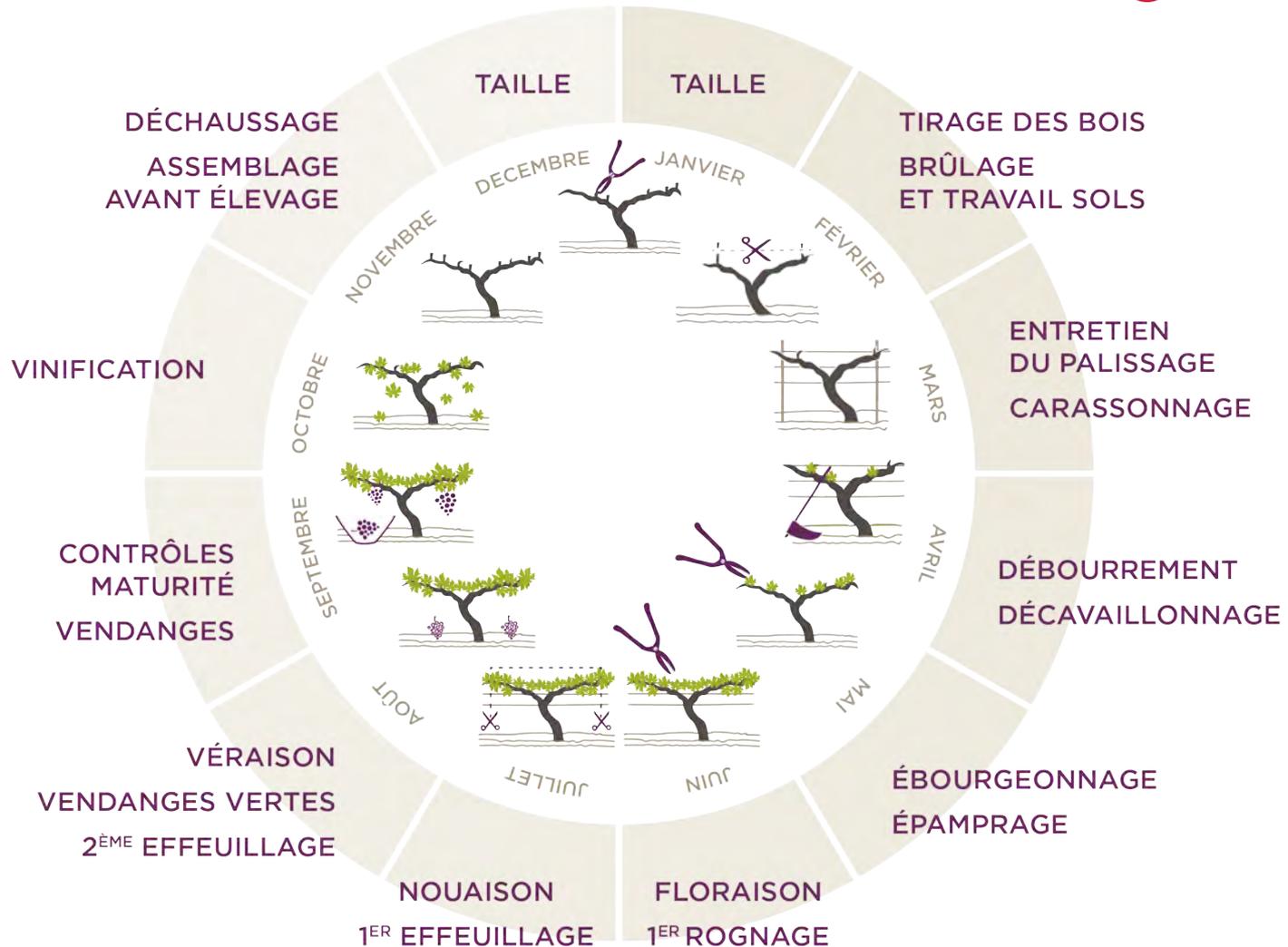
Sols argilo-calcaires

Rive droite  
de la Dordogne



Argiles, calcaires,  
sables et graves

# Une année de travail dans la vigne



LES VINS DE BORDEAUX

# Reportage vidéos de l'École du Vin de Bordeaux

Vendange des vins blancs doux de Bordeaux



Vendange des vins blancs secs de Bordeaux



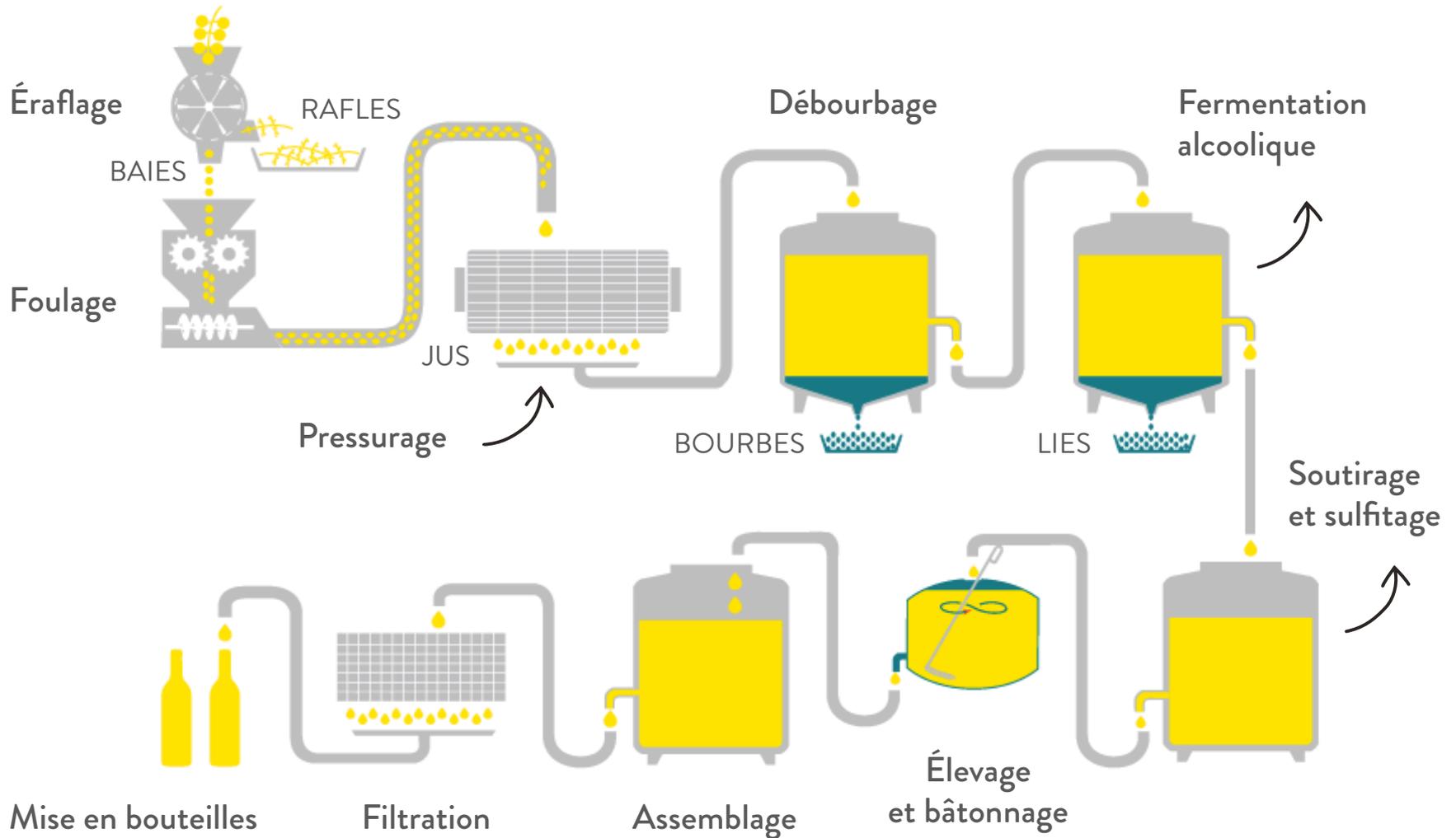
## Vendange des vins rouges Bordeaux



## Vendange des rosés et clarets Bordeaux

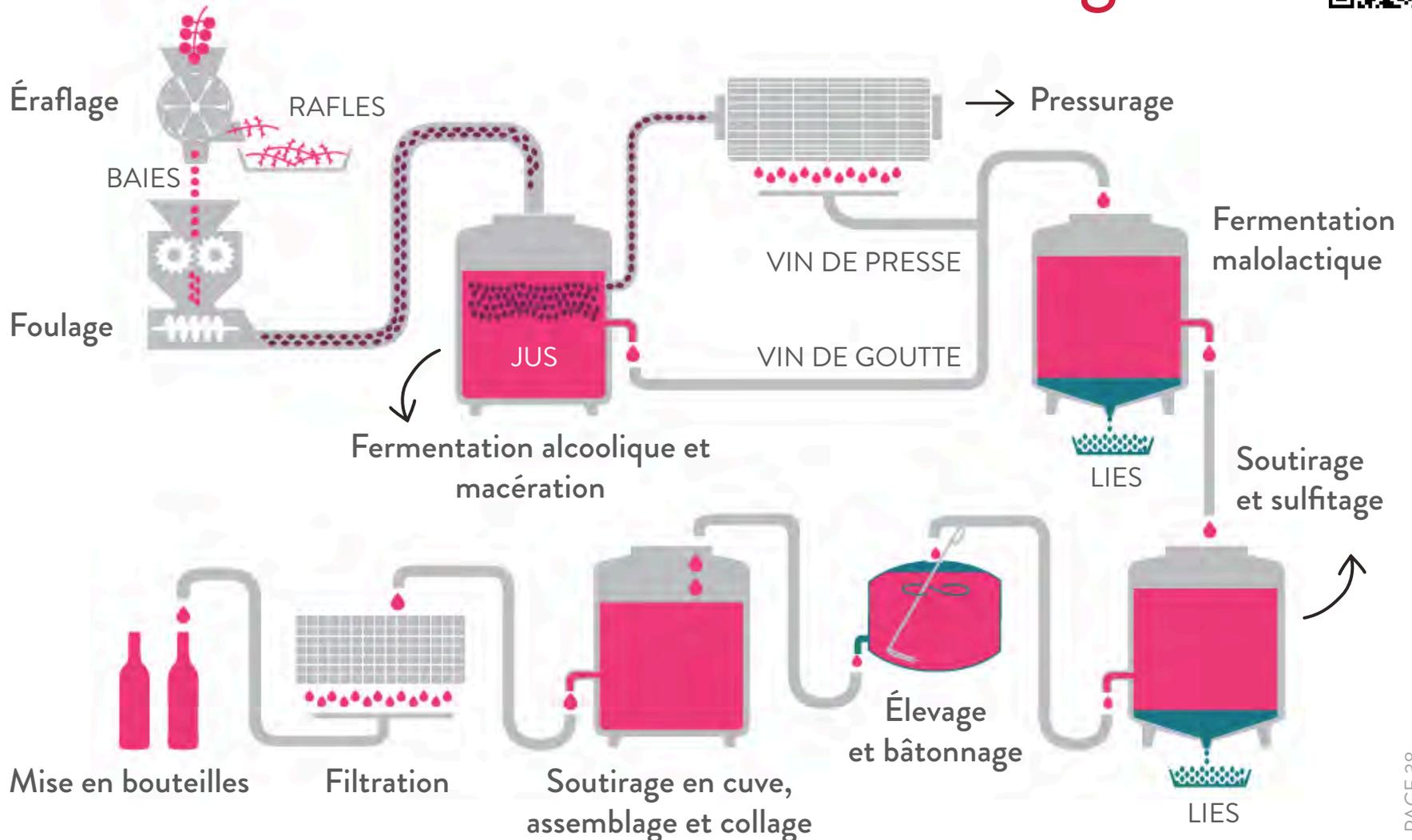


# La vinification des vins blancs





# La vinification des vins rouges



# La vinification des rosés et des clairets

## Les rosés de pressurage

- ✓ La vinification est identique aux vins blancs

## Les rosés ou Clairets de saignées

- ✓ Macération de 12h (rosé) à 24h (Clairet)
- ✓ Vinification identique aux vins blancs



VIDÉO

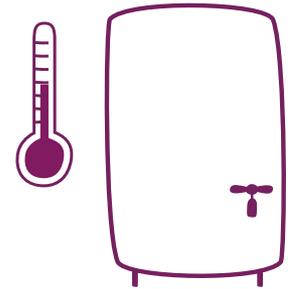


web

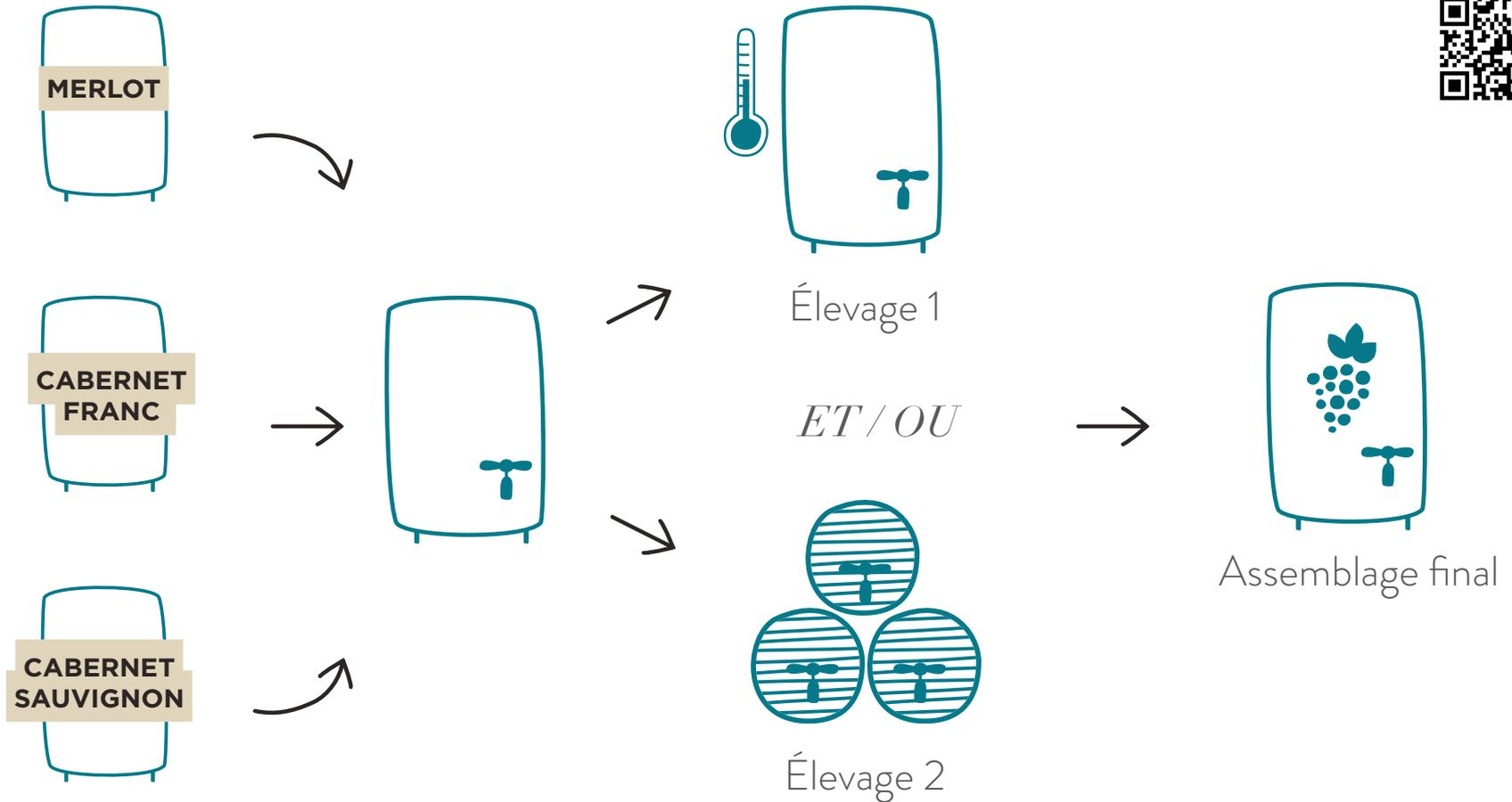
# Fermentation alcoolique

## Les levures

- ✓ Sucres > Alcool + CO<sub>2</sub> + chaleur
- ✓ Levures indigènes (déjà présentes sur la pellicule)
- ✓ Levures sélectionnées (en fonction de leur aptitude à révéler les arômes, leur résistance à l'alcool, leur fermentescibilité, etc.)



# L'assemblage des rouges



VIDÉO



web



LES VINS DE BORDEAUX

# Bordeaux et Bordeaux Supérieur

| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

LES VINS DE BORDEAUX

# Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Superficie actuelle : **52 000 hectares**

(soit approx. 47% de la production totale du vignoble bordelais)



Répartition sur l'ensemble du vignoble, appellation régionale

Tous les cépages et mosaïque de terroirs :

**7 AOC**



**3 millions** d'hectolitres/an,  
**400 millions** de bouteilles/an



VIDÉO



web

## LES VINS DE BORDEAUX



Bordeaux (rouge, blanc sec et blanc doux)

Bordeaux clairnet

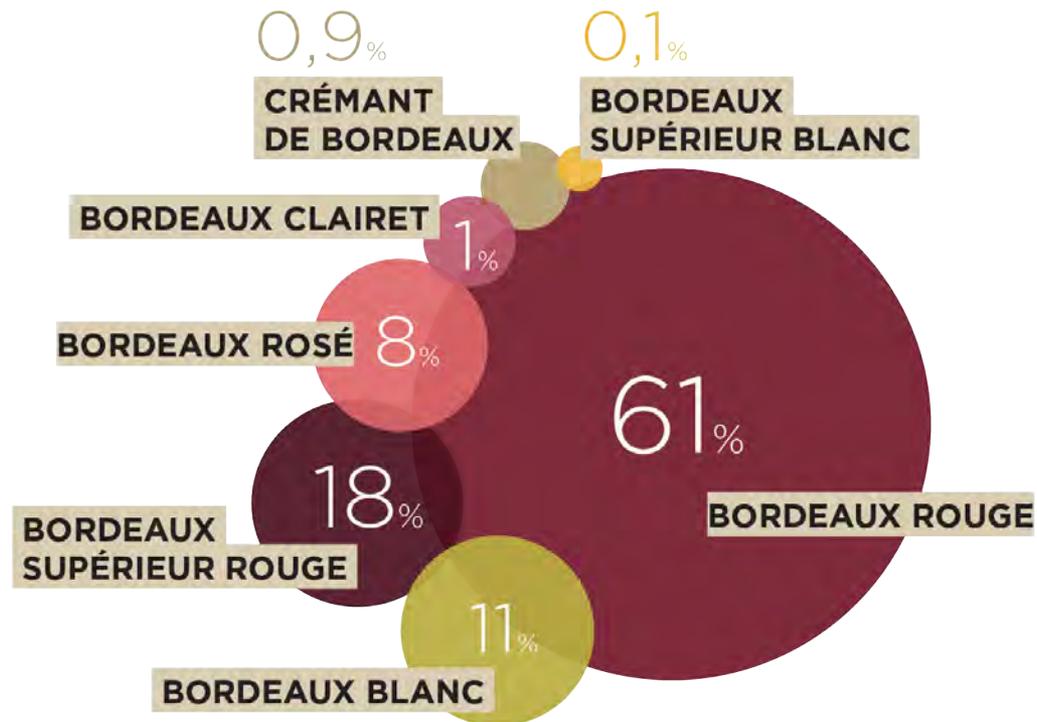
Bordeaux rosé

Bordeaux Supérieur (rouge et blanc doux)

Crémant de Bordeaux (rosé)

# Répartition des appellations

(Surface en ha)



# Bordeaux et Bordeaux Supérieur

## BORDEAUX ROUGE : L'INSTANT FRUITÉ

- ✓ Souple, fruité et gouleyant
- ✓ À boire jeune
- ✓ Robe soutenue, avec une structure tannique légère, peut se déguster sans attendre avec des mets simples
- ✓ Température de service 18/20°C



## BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE : LE MEILLEUR DU TERROIR, LA NOBLESSE

- ✓ Plus puissant que le Bordeaux, plus complexe
- ✓ Conditions de production plus strictes : rendement, vinification, élevage, date de commercialisation, potentiel de garde plus important

*Bordeaux  
s'exprime aussi  
à travers  
ses marques...*



# Bordeaux Rosé et Clairet : succès croissant

## BORDEAUX ROSÉ : GOURMAND ET FRUITÉ, L'AUTRE ROSÉ

- ✓ Produit à partir des mêmes cépages que les Bordeaux et Bordeaux Supérieur Rouge
- ✓ Se boit jeune. Il est léger, délicat sur des arômes fruités et floraux
- ✓ À la robe pâle, il est festif, très tendance, avec une légèreté et une fraîcheur qui le caractérisent
- ✓ Idéal pour les apéritifs en terrasse, les soirées entre amis
- ✓ Température de service 8/11°C



**BORDEAUX CLAIRET :**  
**NI ROUGE, NI ROSÉ, UN PLAISIR GOURMAND**

- ✓ Rosé corsé pour certains, rouge léger pour les autres
- ✓ Une spécialité de Bordeaux
- ✓ Robe plus soutenue, bouche plus ample avec une pointe de tanins
- ✓ Macération plus longue que pour le rosé
- ✓ Température de service 8/10°C



LES VINS DE BORDEAUX

# Bordeaux Blanc et Bordeaux Supérieur Blanc

## BORDEAUX BLANC : FRAÎCHEUR ET ARÔMES

- ✓ Sauvignon, sémillon, muscadelle
- ✓ Robe pâle, au nez d'agrumes et floral
- ✓ Bouche fraîche et acidulée sur finale aromatique
- ✓ Température de service 8/11°C



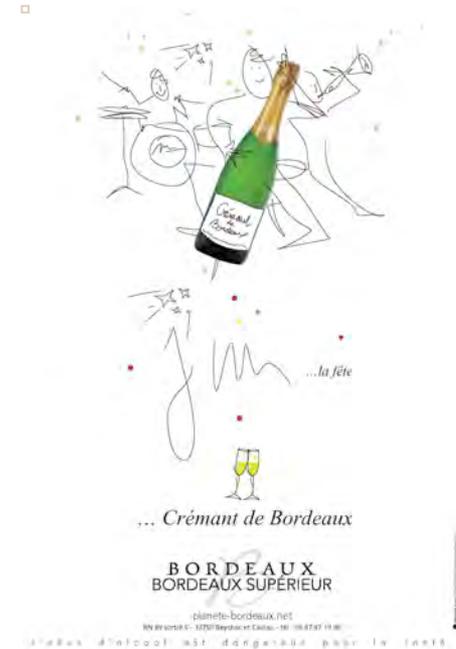
## **BORDEAUX SUPÉRIEUR BLANC : DOUCEUR ET ONCTUOSITÉ**

- ✓ Assemblage de sémillon, sauvignon, muscadelle mais de grains de raisin surmûris
- ✓ À mi-chemin entre blanc sec et liquoreux de Bordeaux, permet d'oser des accords insolites
- ✓ Belle complexité aromatique : fruits exotiques, fruits à noyaux, touche de miel
- ✓ Température de service 9/12°C



# Crémant de Bordeaux (blanc et rosé)

- ✓ Il existait déjà au XIXe siècle et devient AOC en 1990
- ✓ Il est élaboré selon la « méthode traditionnelle » mise au point par le célèbre moine bénédictin Dom Pérignon
- ✓ Il présente de fines bulles, une robe étincelante, une mousse persistante
- ✓ Festif, il s'invite de l'apéritif au repas grâce à sa fraîcheur aromatique, son tempérament et sa vivacité
- ✓ À servir dans un seau à glace ou un rafraîchisseur 6/8°C





LES VINS DE BORDEAUX

# Les Côtes de Bordeaux

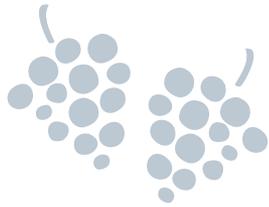
| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

LES VINS DE BORDEAUX

# Les Côtes de Bordeaux

13% du vignoble bordelais, 1 800 producteurs



9 appellations



14 500 ha de vignes en production



641 930 hl

85,5 millions de bouteilles



VIDÉO



web

## LES VINS DE BORDEAUX



VIDÉO



web

### CÔTES DE BORDEAUX

- 1 – Bourg & Côtes de Bourg
- 2 – Blaye & Blaye-Côtes de Bordeaux
- 3 – Cadillac-Côtes de Bordeaux
- 4 – Castillon-Côtes de Bordeaux
- 5 – Francs-Côtes de Bordeaux
- 6 – Graves de Vayres
- 7 – Sainte-Foy-Bordeaux



# Conditions de production



- ✓ Un relief de coteaux exposés au **sud et sud-ouest**
- ✓ Un fort **ensoleillement**, une bonne ventilation
  - ✓ Un **drainage** favorisé par la pente
- ✓ Sols majoritairement **argilo-calcaires** voire graveleux

LES VINS DE BORDEAUX

# De la vigne...



Production 97% en rouges et 3% en blancs

## CÉPAGES ROUGES :

merlot noir à 70%,  
cabernet sauvignon,  
cabernet franc et malbec

## CÉPAGES BLANCS :

sauvignon majoritaire  
et sémillon

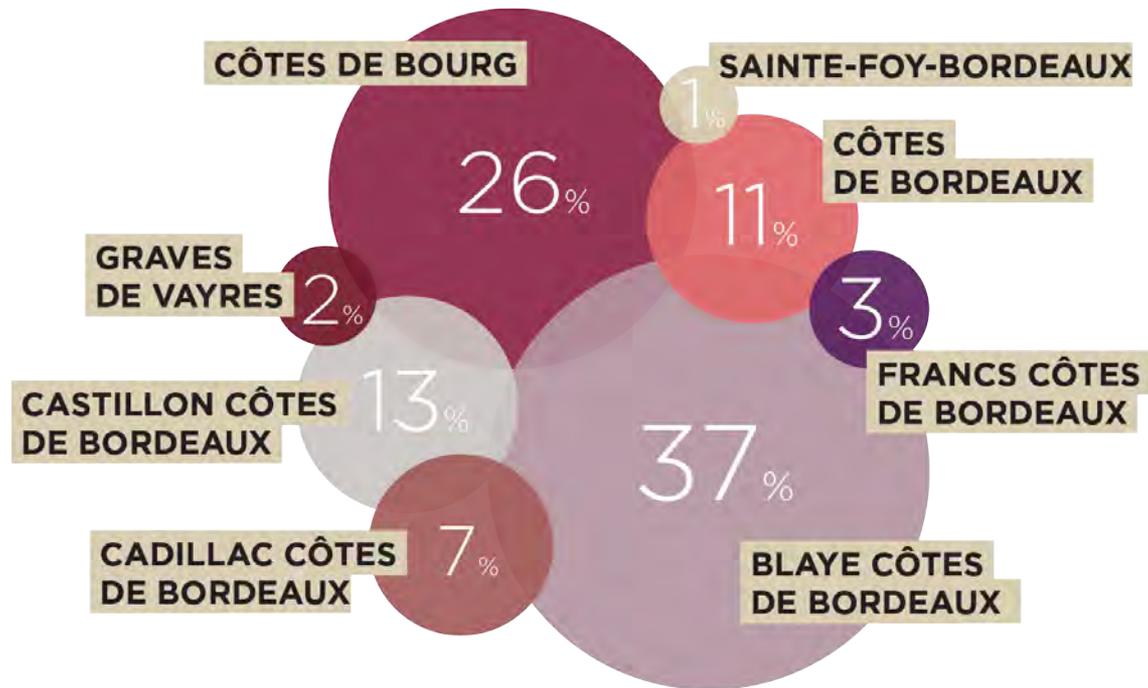
## ...aux vins



- ✓ Des exploitations familiales, d'une surface moyenne de 10 ha environ
- ✓ Des vinifications traditionnelles :
  - éraflage, foulage
  - fermentation alcoolique et malolactique
  - élevage en cuve et/ou en barriques
  - assemblages
  - constitution de cuvées
- ✓ Un savoir-faire artisanal associant tradition et modernité

# Répartition des appellations

(Surface en ha)



# Cadillac Côtes de Bordeaux

- ✓ Bande étroite de 60km de long et 5km de large du nord de Bordeaux à Langon en rive droite de la Garonne
- ✓ Relief varié de collines entrecoupées de vallées
  - ✓ Très bonne exposition au soleil
- ✓ Terroirs de graves caillouteuses, de terres argilo-calcaires ou argilo-graveleuses
- ✓ Vins possédant un nez gourmand d'arômes de fruits rouges, d'épices, avec une bouche souple et ronde

# Blaye Côtes de Bordeaux

- ✓ Rive droite de la Gironde à 50km au nord de Bordeaux
  - ✓ Relief particulièrement diversifié de plaines, coteaux et hauts plateaux
  - ✓ Ventilation quasi permanente grâce à la proximité de l'estuaire
  - ✓ Terroirs majoritairement argilo-calcaires
- ✓ Vins puissants et fruités avec une bouche souple présentant une fine trame tannique

# Francs Côtes de Bordeaux

- ✓ Petite appellation à 50 km au nord-est de Bordeaux
  - ✓ Rive droite de la Dordogne
  - ✓ Zone la plus continentale du département
  - ✓ Terroirs argilo-calcaires et calcaires avec des « crasses de fer »
- ✓ Vins possédant un nez intense de fruits rouges et d'épices et une bouche corsée et opulente avec des tanins fins

# Castillon Côtes de Bordeaux

- ✓ Rive droite de la Dordogne
- ✓ Relief varié de vallons et coteaux
- ✓ Terroirs sablo-graveleux en bas de coteaux, argilo-limoneux en pieds de côtes et argilo-calcaires sur les coteaux et les plateaux
- ✓ Vins généreux et concentrés présentant une grande finesse

# Côtes de Bourg

- ✓ Produits sur 15 communes situées sur les coteaux surplombant la Dordogne et la Gironde
- ✓ Climat tempéré avec une forte influence atlantique et régulation de la température par la masse d'eau de l'estuaire
- ✓ Terroirs majoritairement argilo-calcaires, également sables et graves
  - ✓ Vins équilibrés, élégants avec une fine structure tannique

# Sainte-Foy-Bordeaux

- ✓ Appellation confidentielle en bordure de la rive gauche de la Dordogne
  - ✓ Terroirs majoritairement argilo-calcaires, également sables et graves
  - ✓ Vins puissants et charnus ayant une bonne structure tannique

LES VINS DE BORDEAUX

# Graves de Vayres

- ✓ Rive gauche de la Dordogne
- ✓ Terroirs majoritairement de graves ou sablo-graveleux
- ✓ Vins fruités et souples avec une jolie trame tannique

# Dégustation

*Fruités, ronds,  
friands...*

- ✓ Un excellent rapport qualité / prix / plaisir avec des vins de châteaux entre 5 et 10€ TTC prix consommateur (France)
- ✓ Des vigneronns jeunes, dynamisés par les nouveaux « arrivants » (investisseurs, générations montantes...)
- ✓ Des vins rouges, fruités, ronds, friands aux arômes de cassis et mûre
- ✓ Une structure fine et délicate permettant une consommation des vins dans leur jeunesse mais avec un bon potentiel de vieillissement
- ✓ Conservation :
  - 3 à 7 ans lors d'un élevage en cuve
  - 5 à 10 ans lors d'un élevage en barrique



# Accords mets en vins

## DEUX GRANDS TYPES D'ASSOCIATIONS...

- ✓ Vins fruités et frais avec un élevage en barrique :  
viandes blanches, rôtis et sauces...
- ✓ Vins plus charpentés et colorés avec un élevage  
en barrique :  
viandes rouges, civet, coq au vin, gibier, fromages...





LES VINS DE BORDEAUX

# Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac

| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

## LES VINS DE BORDEAUX

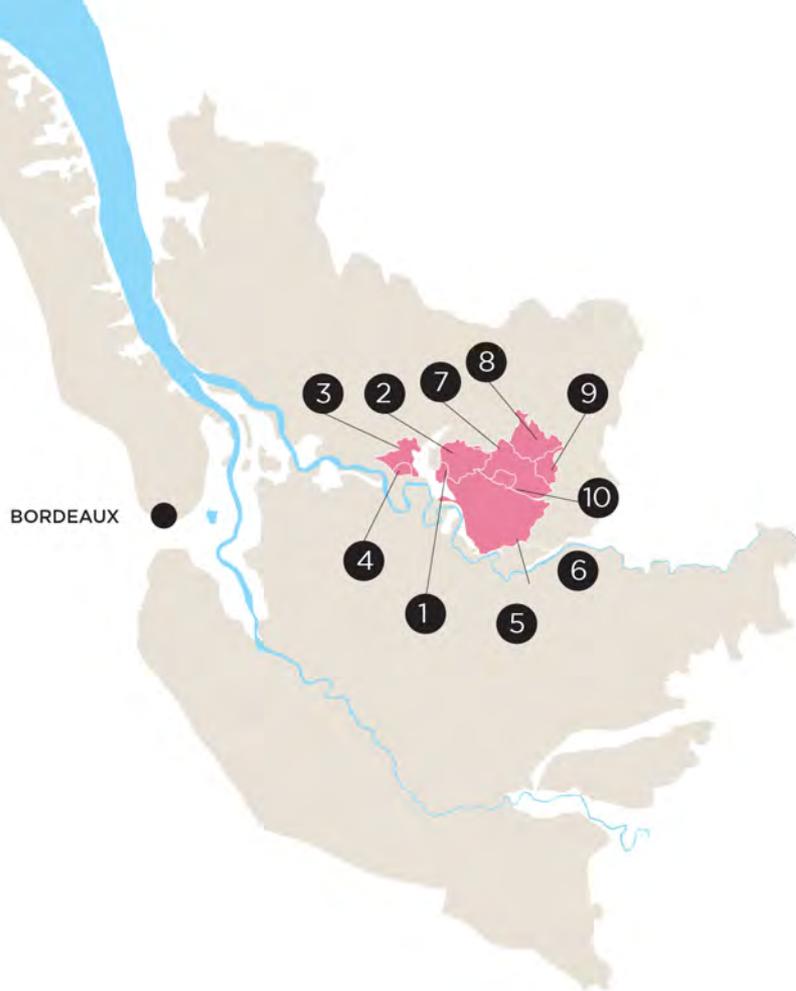


VIDÉO



web

### SAINT-ÉMILION – POMEROL – FRONSAC

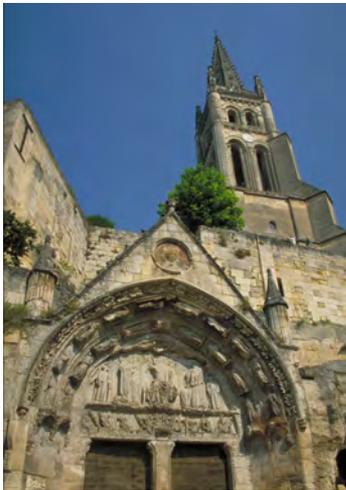


- 1 – Pomerol
- 2 – Lalande-de-Pomerol
- 3 – Fronsac
- 4 – Canon-Fronsac
- 5 – Saint-Émilion
- 6 – Saint-Émilion Grand Cru
- 7 – Montagne-Saint-Émilion
- 8 – Lussac-Saint-Émilion
- 9 – Puisseguin-Saint-Émilion
- 10 – Saint-Georges Saint-Émilion

LES VINS DE BORDEAUX

# « Paysage Culturel » au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1999

La juridiction de Saint-Emilion et ses 7846 hectares (dont 5500 hectares de vignes) est le 1<sup>er</sup> vignoble au monde à être labellisé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO dans la catégorie « Paysage Culturel ».



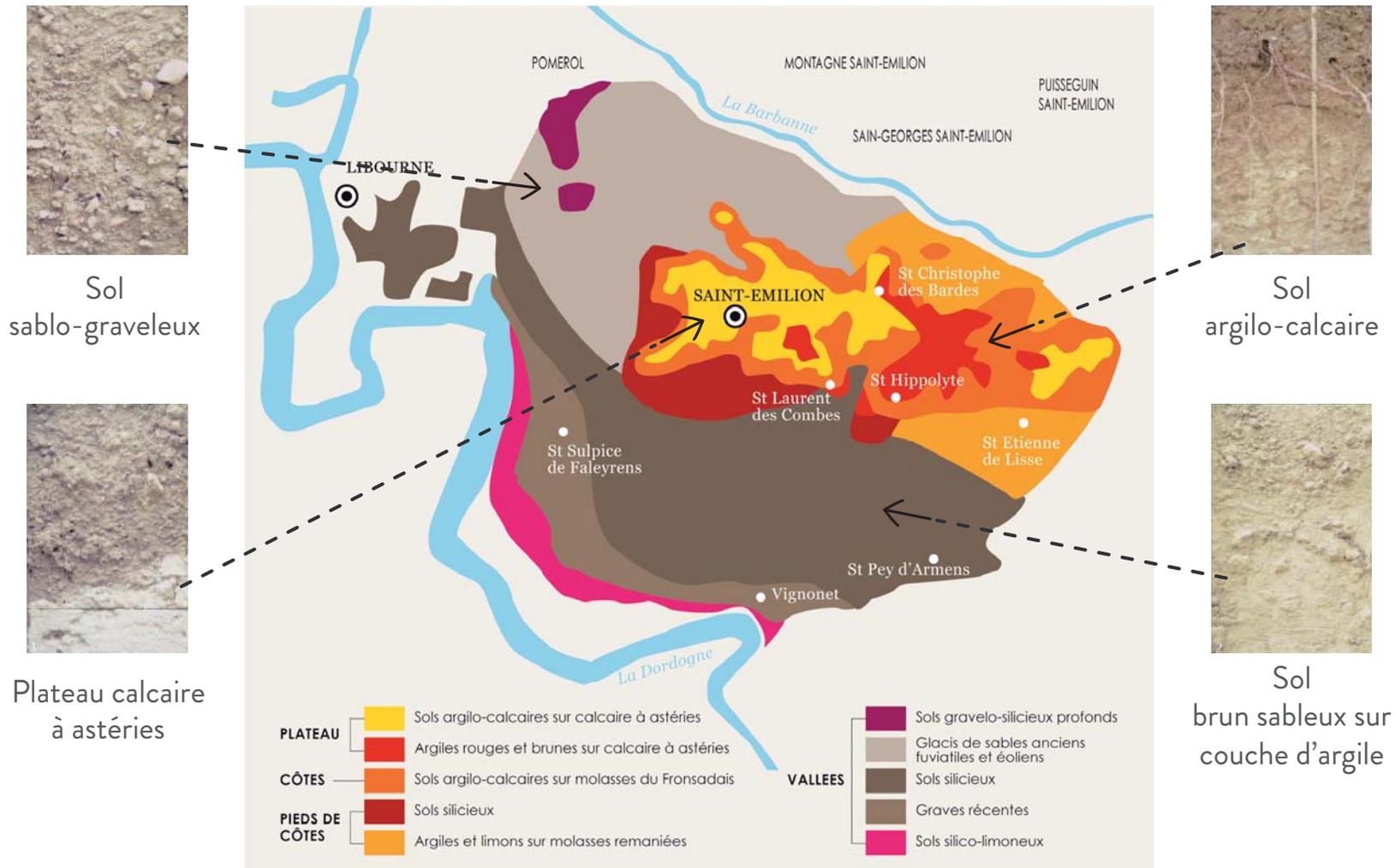
# La « Colline aux mille châteaux »

Des paysages qui ont su conserver des témoignages remarquables de l'histoire (la cité médiévale de Saint-Emilion, les églises romanes des communes voisines, grottes, moulins et pigeonniers).

Un paysage vivant et évolutif, le vignoble de Saint-Emilion, modelé par des générations d'hommes qui veillent depuis des siècles à la préservation et au développement de ce patrimoine.



# Les grands terroirs de Saint-Emillion



## LES VINS DE BORDEAUX

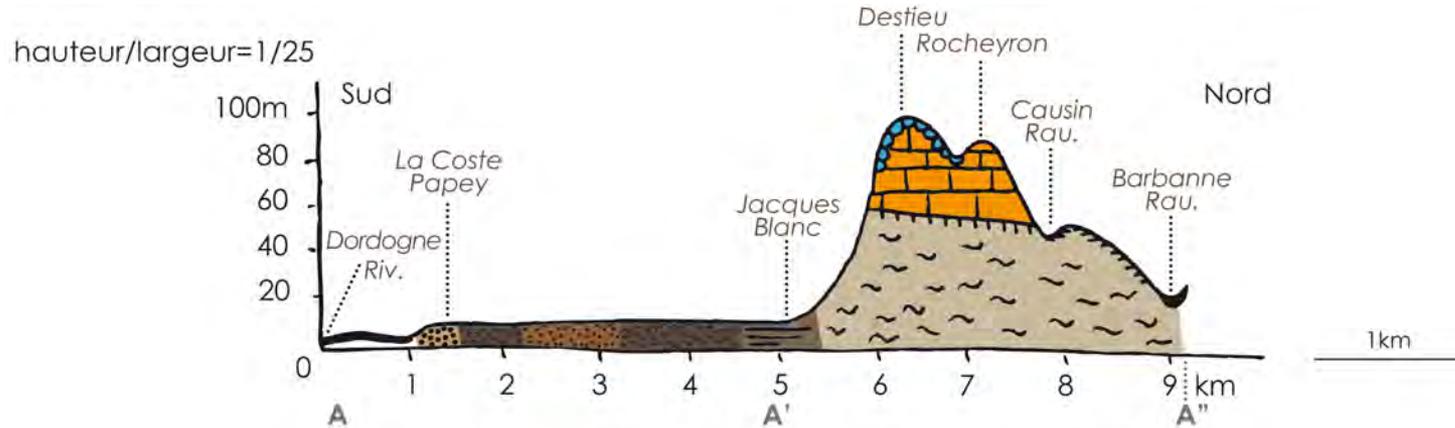


figure 1.- Coupe géologique schématique A-A''

### FORMATIONS TERTIAIRES :

-  Molasse du Fronsadais
-  Argile de Castillon
-  Calcaire à Astéries
-  Couverture limono-argileuse sur le Calcaire à Astéries
-  Éboulis de pente et remaniements superficiels

### FORMATIONS QUATERNAIRES :

#### Nappes alluviales quaternaires :

-  Faciès graveleux
-  Faciès sableux
-  Faciès sablo-argileux
-  Faciès limono-argileux

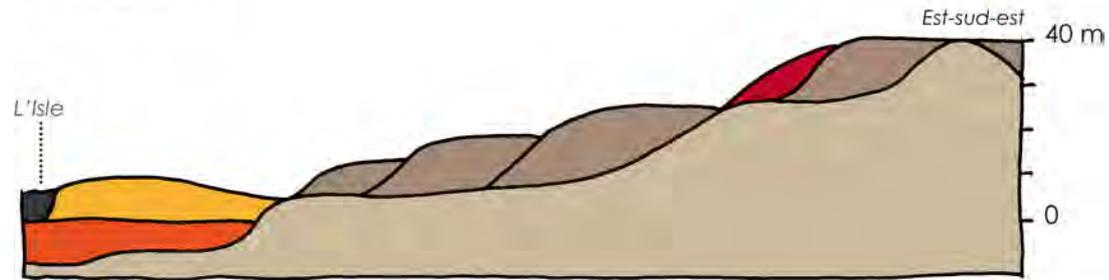
#### Alluvions récentes :

-  Faciès limoneux

# Les grands terroirs de Pomerol

## 1. COUPE GÉOLOGIQUE AU NIVEAU DE POMEROL

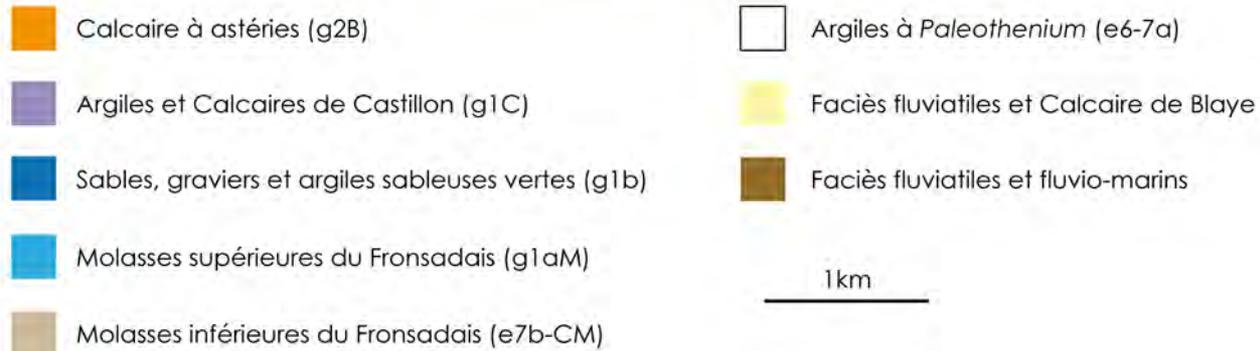
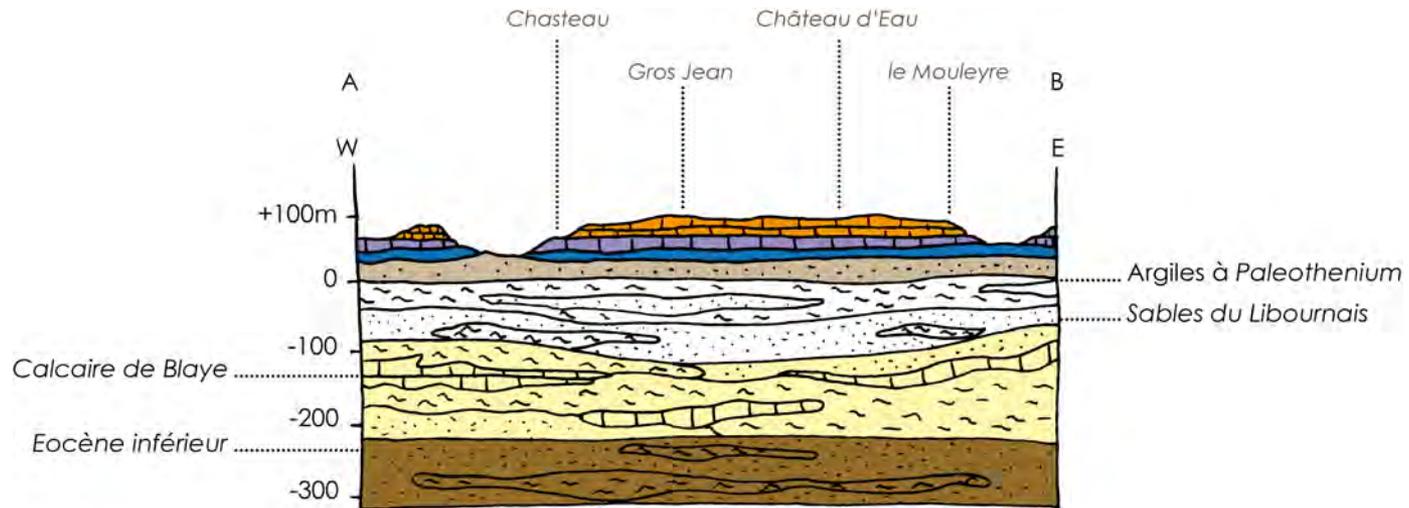
Ouest-nord-ouest



-  Alluvions récents (argiles holocènes)
-  Basse terrasse (sables, graviers et galets)
-  Colluvions de pente
-  Dépôts alluviaux à texture grossière
-  Substrat tertiaire

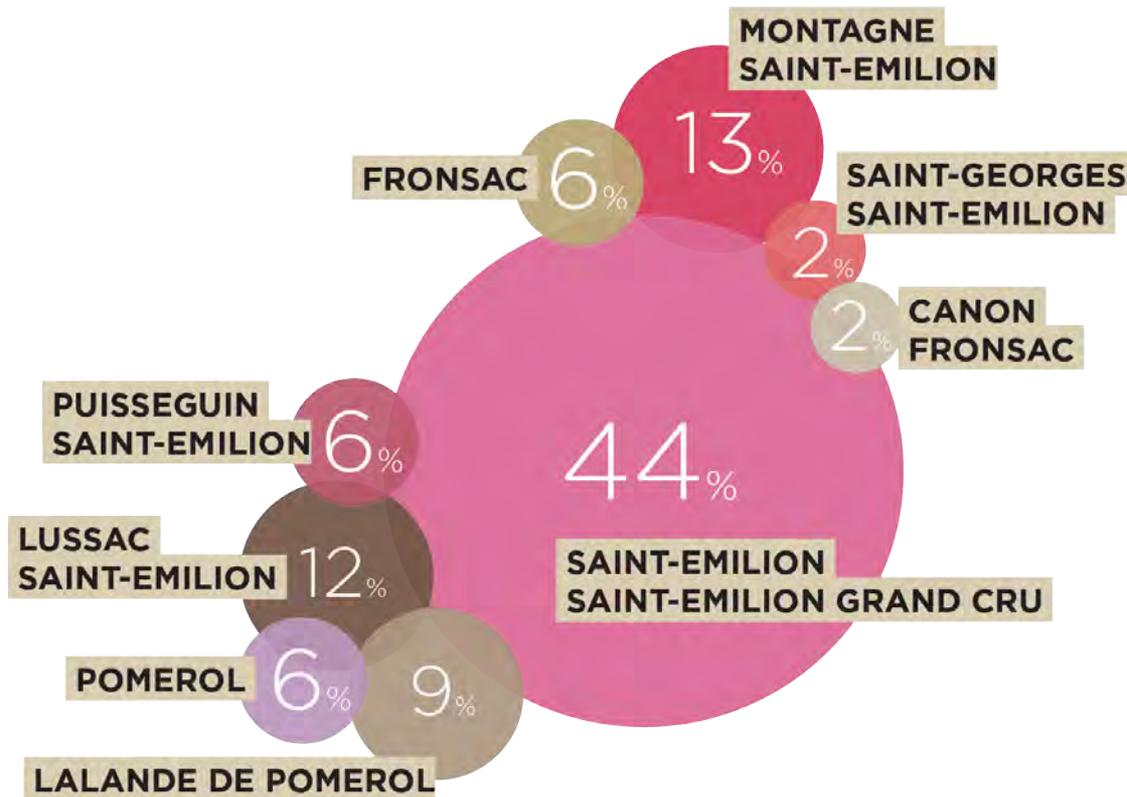
1km

# Les grands terroirs de Fronsac



# Répartition des appellations

(Surface en ha)



# AOC Fronsac et AOC Canon-Fronsac

- ✓ « Le coteau sacré de la région » : coteaux argilo-calcaires sur molasses du fronsadais
- ✓ Sols alluvionnaires dans la plaine de la Dordogne
  - ✓ Nombreuses carrières champignonnières
  - ✓ Forteresse construite par Charlemagne
    - ✓ Très forte notoriété au XVIII<sup>e</sup> siècle
- ✓ Seules les communes (6) de Fronsac et St Michel de Fronsac peuvent bénéficier de l'appellation Canon- Fronsac
  - ✓ Vins de garde, séveux, avec du corps

# AOC Pomerol et AOC Lalande-de-Pomerol

- ✓ L'AOC Lalande-de-Pomerol est séparée de Pomerol par la Barbanne
- ✓ Sableux à l'ouest, argileux ou argilo-graveleux à l'est, graveleux au nord
- ✓ Vins chaleureux, ronds et tanniques
- ✓ Nombreux sont les vins sur l'AOC Pomerol qui pourraient prétendre à un classement tant leur renommée est grande

AOC Lussac Saint-Emilion,  
AOC Puisseguin Saint-Emilion,  
AOC Saint-Georges Saint-Emilion,  
AOC Montagne Saint-Emilion

- ✓ Terroirs similaires à ceux de Saint-Emilion
- ✓ Le plateau de Saint-Georges St-Emilion bénéficie d'une parfaite exposition sud/sud-ouest
- ✓ Passé riche : vestiges gallo-romains, églises et châteaux

# AOC Saint-Emilion et AOC Saint-Emilion Grand Cru

- ✓ Une même aire géographique pour 2 appellations :
  - AOC Saint-Emilion
  - AOC Saint-Emilion Grand Cru
- ✓ 1 classement révisable tous les 10 ans  
sur l'AOC Saint-Emilion Grand Cru uniquement

# Cahiers des charges

## AOC SAINT-EMILION

- ✓ Possibilité de vinification sur une des communes limitrophes à l'aire d'appellation
- ✓ Charge maximum : 9000 kg/ha
- ✓ Rendement autorisé (RMD) : 53 hL/ha
- ✓ Mise en bouteille au plus tôt le 1<sup>er</sup> Avril de l'année N+1



## AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

- ✓ Vinification sur l'aire d'appellation uniquement
- ✓ Charge maximum : 8000 kg/ha
- ✓ Rendement autorisé (RMD) : 46 hL/ha
- ✓ Mise en bouteille au plus tôt le 1<sup>er</sup> Mai de l'année N+2
- ✓ Commercialisation uniquement en bouteilles
- ✓ Possibilité de se présenter au Classement des Crus de Saint-Emilion
- ✓ Procédure de dégustation renforcée



# Le classement de Saint-Emilion

Origine : 1954 - Création du classement des crus de Saint-Emilion, pris en charge par l'INAO et révisable tous les 10 ans.

6 Classements depuis l'origine

16 Juin 1955 (Complété par 2 arrêtés en 1958)

2 Premiers Grands Crus Classés  
63 Grands Crus Classés

17 Novembre 1969

12 Premiers Grands Crus Classés  
72 Grands Crus Classés

23 Mai 1986

11 Premiers Grands Crus Classés  
65 Grands Crus Classés

8 Novembre 1996

13 Premiers Grands Crus Classés  
55 Grands Crus Classés

12 Décembre 2006 (annulé en décembre 2006. 13 Mai 2009 : l'article 65 - valide jusqu'à la récolte 2011 incluse, la possibilité pour les crus classés de 1996 et pour les crus promus au classement 2006 de se prévaloir de la mention Grand Cru Classé ou Premier Grand Cru Classé)

15 Premiers Grands Crus Classés  
57 Grands Crus Classés

6 Septembre 2012

18 Premiers Grands Crus Classés  
64 Grands Crus Classés

## LES VINS DE BORDEAUX

### PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES

A:

Château Angélu  
Château Ausone  
Château Cheval Blanc  
Château Pavie

B:

Château Beauséjour  
(Hér. Duffau -Lagarrosse)  
Château la Gaffelière  
Château Beau-Séjour-Bécot  
Château Larcis Ducasse

Château Belair –Monange  
La Mondotte  
Château Canon  
Château Pavie Macquin  
Château Canon la Gaffelière

Château Troplong Mondot  
Château Figeac  
Château Trotteville  
Clos Fourtet  
Château Valandraud

### GRANDS CRUS CLASSES

Château l' Arrosée  
Château Balestard la Tonnelle  
Château Barde-Haut  
Château Bellefont-Belcier  
Château Bellevue  
Château Berliquet  
Château Cadet Bon  
Château Cap de Mourlin  
Château le Chatelet  
Château Chauvin  
Château Clos de Sarpe  
Château la Clotte  
Château la Commanderie  
Château Corbin  
Château Côte de Baleau

Château la Couspaude  
Château Dassault  
Château Destieux  
Château la Dominique  
Château Faugères  
Château Faurie de Souchard  
Château de Ferrand  
Château Fleur Cardinale  
Château La Fleur Morange  
Château Fombrauge  
Château Fonplégade  
Château Fonroque  
Château Franc Mayne  
Château Grand Corbin  
Château Grand Corbin Despagne  
Château Grand Mayne  
Château les Grandes Murailles

Château Grand Pontet  
Château Guadet  
Château Haut Sarpe  
Clos des Jacobins  
Couvent des Jacobins  
Château Jean Faure  
Château Laniote  
Château Larmande  
Château Laroque  
Château Laroze  
Clos la Madeleine  
Château la Marzelle  
Château Monbousquet  
Château Moulin du Cadet  
Clos de l' Oratoire  
Château Pavie Decesse  
Château Peby Faugères  
Château Petit Faurie de Soutard

Château de Pressac  
Château le Prieuré  
Château Quinault l' Enclos  
Château Ripeau  
Château Rochebelle  
Château Saint-Georges Côte Pavie  
Clos Saint-Martin  
Château Sansonnet  
Château La Serre  
Château Soutard  
Château Tertre Daugay  
Château La Tour Figeac  
Château Villemaurine  
Château Yon Figeac



# Classement des Crus de Saint-Emilion

## Des principes novateurs

- ✓ Il s'intègre à l'appellation Saint-Emilion Grand Cru et crée 2 catégories :
  - Saint-Emilion Grand Cru Classé
  - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé (A et B)
- ✓ Il relève de l'initiative des propriétaires (et non plus des courtiers) qui doivent tous, pour être classés, déposer un dossier auprès de l'INAO
- ✓ Il fait l'objet d'une révision **tous les 10 ans environ**
- ✓ Cette notion de révision distingue fondamentalement le classement des vins de Saint-Emilion de celui d'autres appellations. Elle oblige, en effet, les châteaux reconnus à ne pas démeriter sous peine d'être déclassés. Elle incite les autres à progresser jusqu'à mériter cette distinction
- ✓ En outre, elle est gage de qualité et d'authenticité pour le consommateur

# Caractéristiques gustatives des vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac

- ✓ Ce sont des vins d'un rouge rubis profond et brillant
- ✓ Ils ont un bouquet puissant et aromatique, avec des arômes fruités prononcés, fins et élégants, avec parfois des notes de violette et de truffe
- ✓ Ils offrent une subtile combinaison d'élégance, de rondeur et de puissance, avec des tanins souples et soyeux
- ✓ Ils peuvent vieillir très longtemps, mais peuvent cependant être bus jeunes ou après quelques années de garde



# Alliances mets et vins

Il n'existe pas de règle absolue en matière de goût, on peut cependant retenir cette suggestion :

- ✓ Essayer les vins jeunes sur des mets puissants et épicés, des poissons grillés, viandes rouges grillées ou rôties, et le gibier à plumes (faisan, perdrix...)
- ✓ Essayer les vins plus vieux sur des viandes rouges ou des poissons en sauce, des volailles, des gibiers à poils (sanglier, chevreuil...) ou des fromages pas trop forts
- ✓ Au dessert, le mariage idéal se fait sur les desserts à base de fruits rouges ou noirs : tarte aux framboises, fruits aux vins, compotes de fruits rouges
- ✓ A l'apéritif, lors d'un dîner ou de soirée entre amis, ils se marient avec toutes les cuisines du monde





LES VINS DE BORDEAUX

# Médoc et Graves

| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

+

VIDÉO

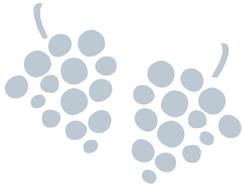


web

# Chiffres clés du Médoc

## Un vignoble important

Le Médoc s'étend sur **20 073 ha** de vignes et représente **14%** du vignoble bordelais



## Grands et petits

**Moins de 15%** des propriétés ont une superficie comprise entre **5 et 15 ha**

**Plus de 20%** des châteaux ont une surface plantée en vigne de **plus de 30 ha**

## LES VINS DE BORDEAUX



VIDÉO



web



### MÉDOC

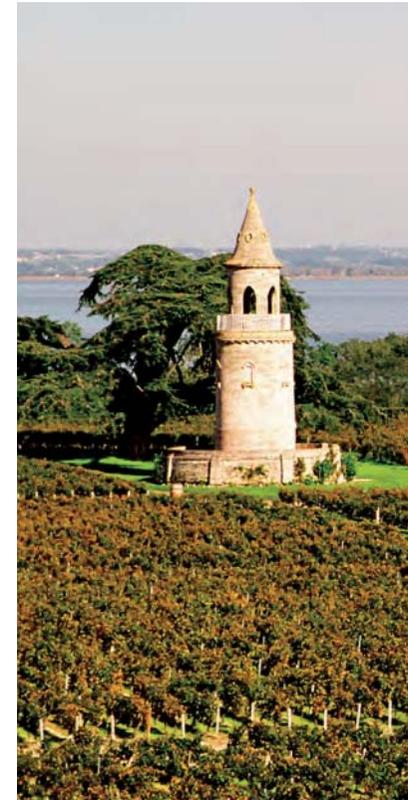
- 1 - Médoc
- 2 - Haut-Médoc
- 3 - Listrac-Médoc
- 4 - Moulis-en-Médoc
- 5 - Margaux
- 6 - Pauillac
- 7 - Saint-Estèphe
- 8 - Saint-Julien

### GRAVES

- 9 - Graves
- 10 - Pessac-Léognan

LES VINS DE BORDEAUX

# Un paysage exceptionnel pour des vins d'exception



# Chiffres clés des Graves

## Pessac-Léognan

1 459 ha soit presque 1,5% du vignoble bordelais

85% de production en rouge et 15% en blanc pour 10 millions de bouteilles produites



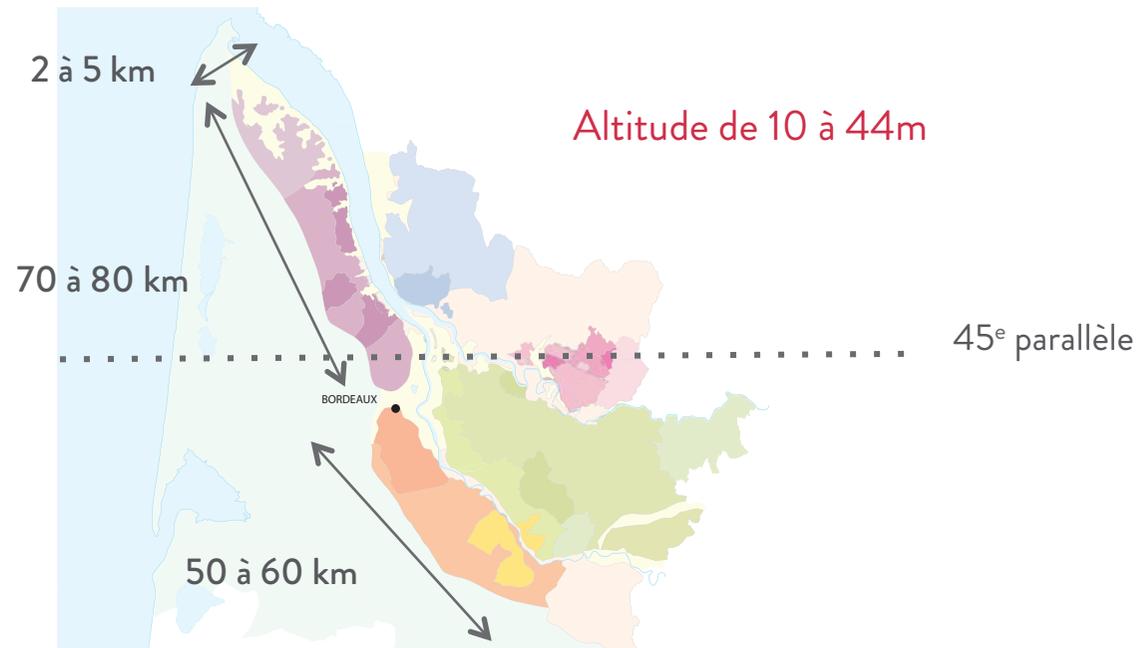
## Graves

2 519 ha soit presque 2% du vignoble bordelais

77% de production en rouge et 23% en blanc pour 20 millions de bouteilles produites



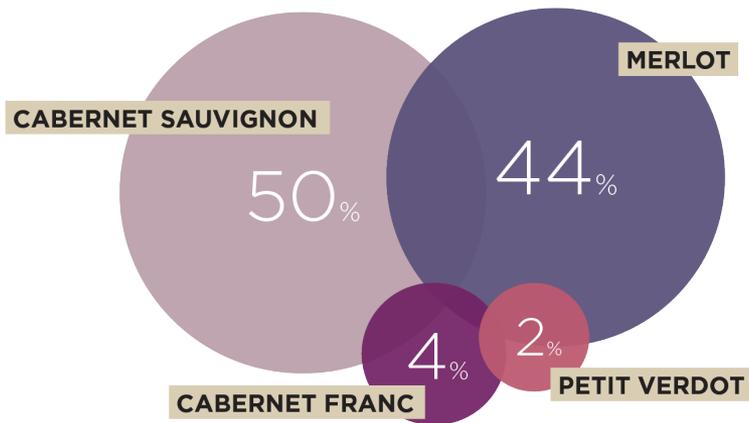
# Situation géographique et climat



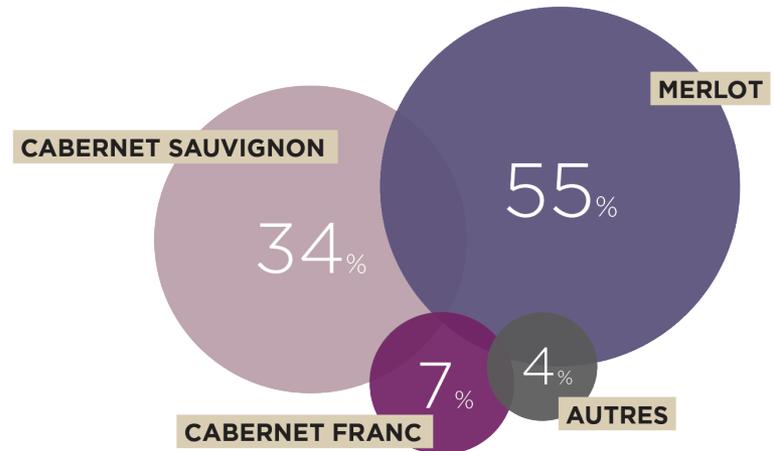
- ✓ Climat **tempéré** favorable au développement de la vigne
- ✓ Chaud et humide avec un **ensoleillement** régulier
- ✓ Le Médoc est situé entre deux masses d'eau : **régulation thermique**

## Répartition cépages

### Médoc



### Graves



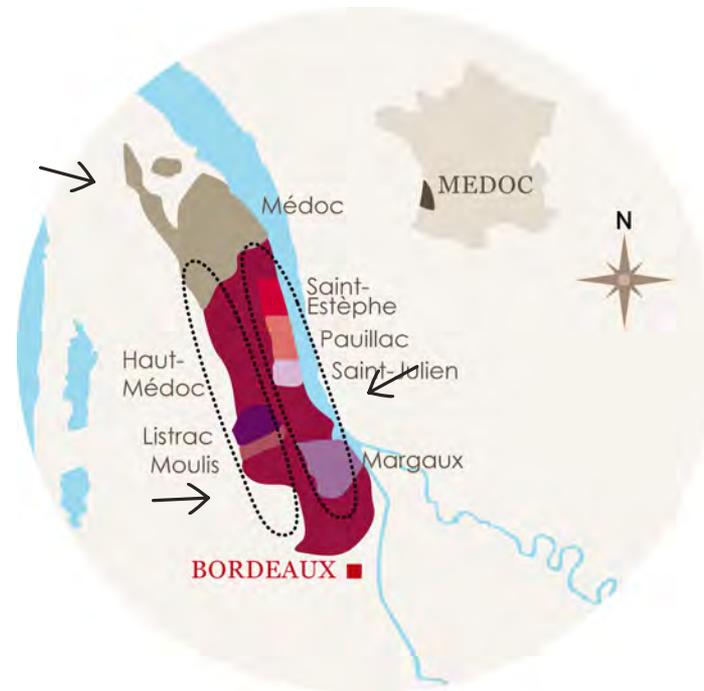
# Types de sols en Médoc

## ARGILO-CALCAIRES

Mélange de pierre et de terre forte.

## GRAVES PYRÉNÉENNES

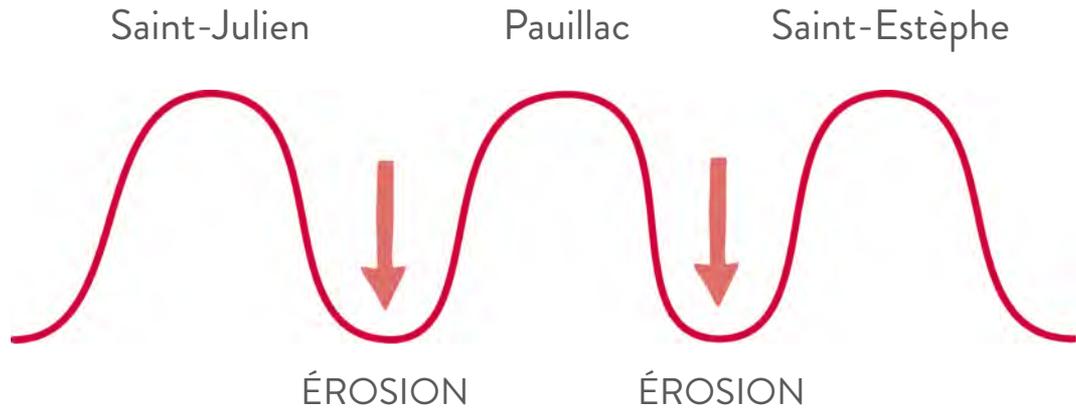
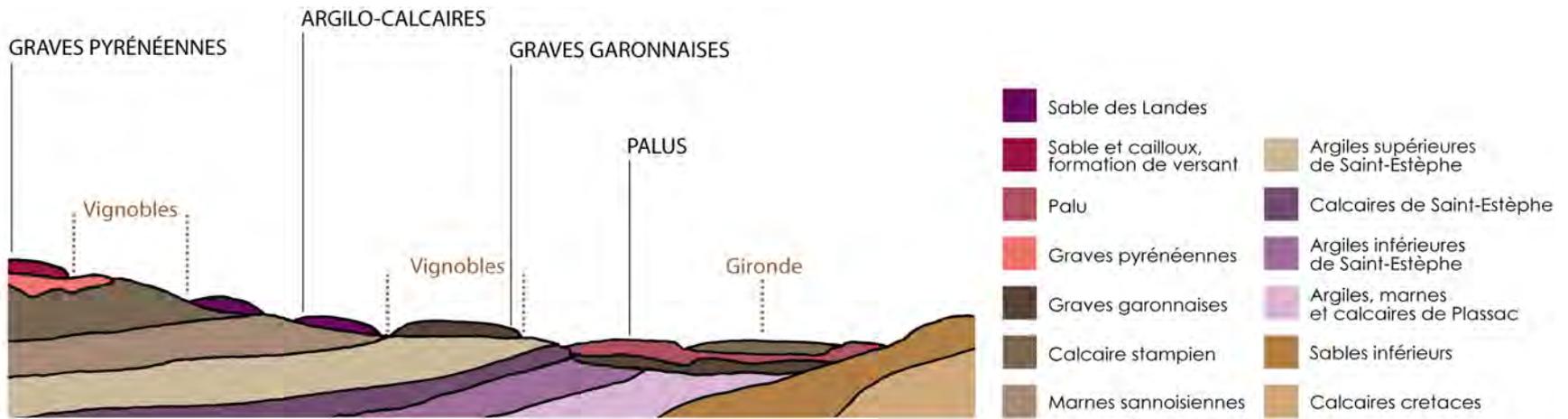
Les plus anciennes roulées par les rivières depuis les montagnes.



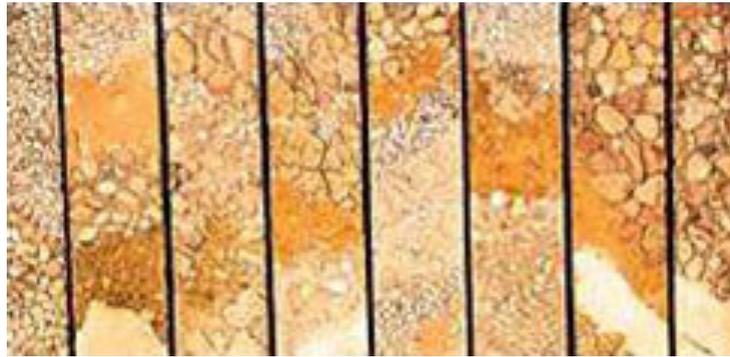
## GRAVES GARONNAISES

Formées par les crues puissantes de la Garonne et de la Dordogne (le long de l'estuaire).

# LES VINS DE BORDEAUX



# Types de sols des Graves



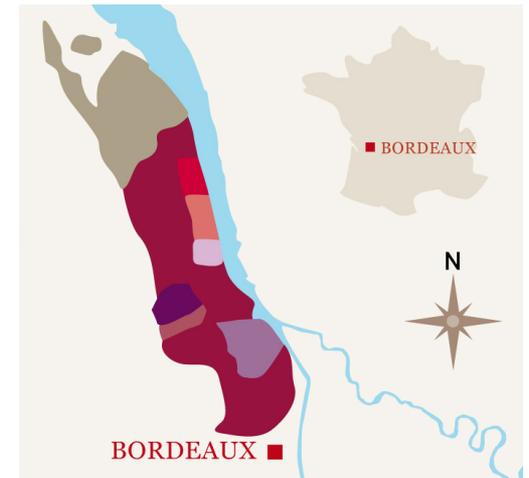
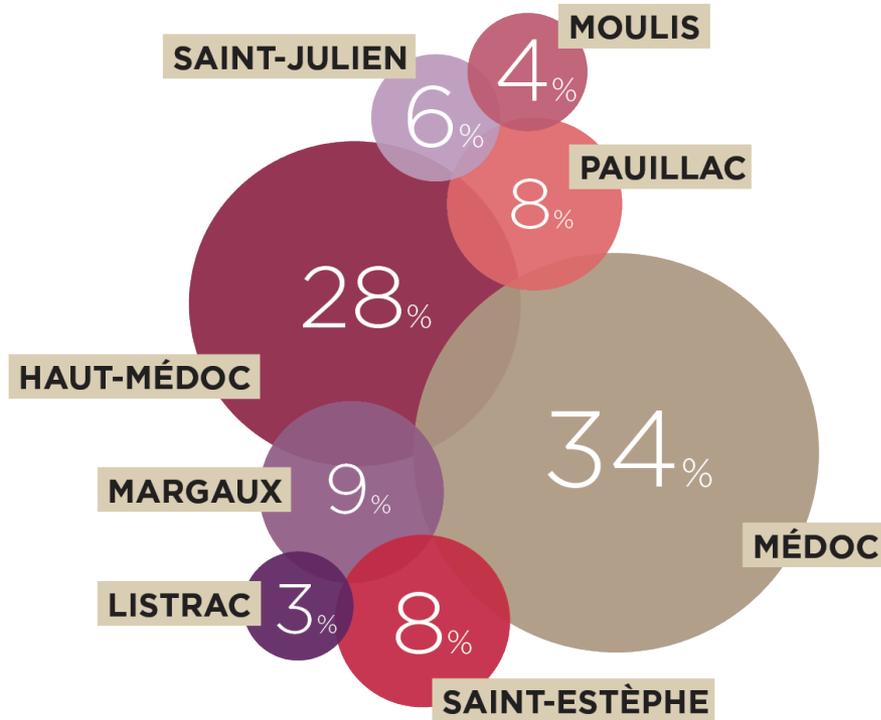
Sols de graves de deux types déposés au cours de 2 périodes :

- ✓ Période tertiaire lors de la formation pyrénéenne : graves de petite taille couvertes d'argile et de sable
- ✓ Période de quaternaire lors de la formation du Massif Central : graves de plus grande taille, quartz blanc et rose

LES VINS DE BORDEAUX

# Médoc : 8 appellations

(surface en ha)



2 AOC RÉGIONALES



6 AOC COMMUNALES

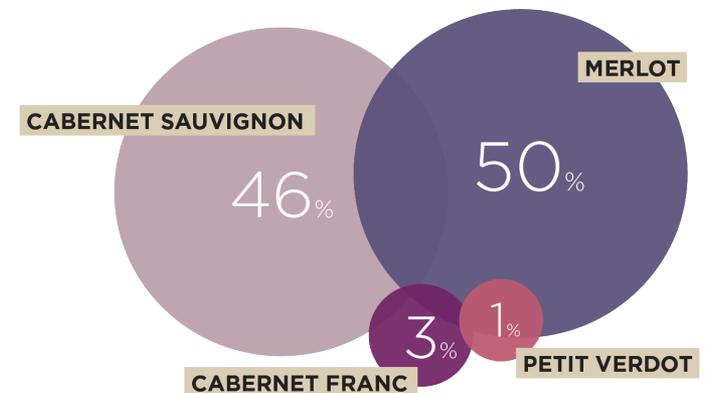
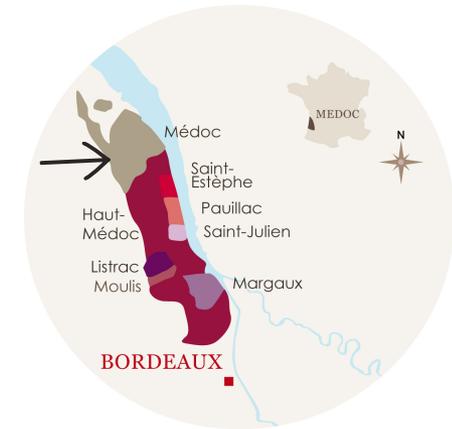


CIVB/ Source: Douane 2014

LES VINS DE BORDEAUX

# AOC Médoc

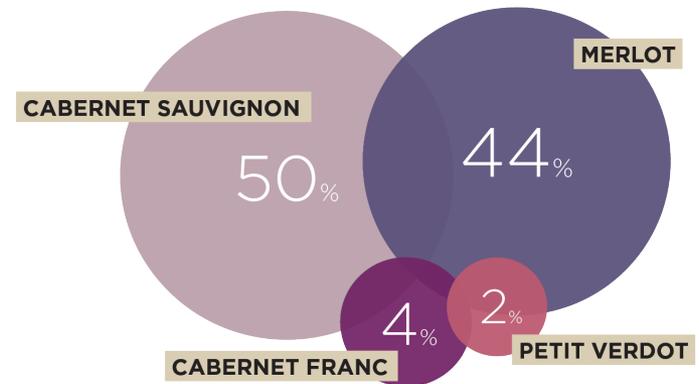
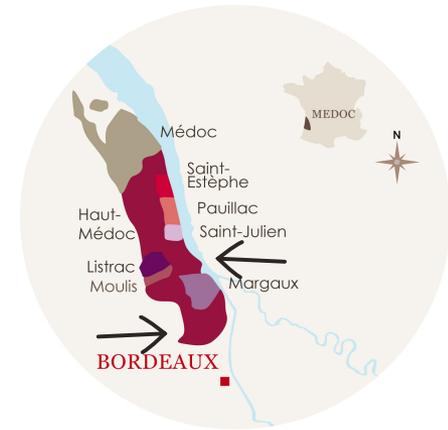
- ✓ La plus grande AOC médocaine :
  - 5 555 ha, soit 35% du vignoble.
  - S'étend sur 52 communes
  - 584 viticulteurs (dont 239 indépendants)
- ✓ Grande variété de terroirs et de vins :
  - Tous les sols sont représentés.
  - À la fois des vins corsés et colorés à faire vieillir et des vins fins et bouquetés à apprécier jeunes.
- ✓ 111 Crus Bourgeois en 2012



CIVB/ Source: Douane 2014

# AOC Haut-Médoc

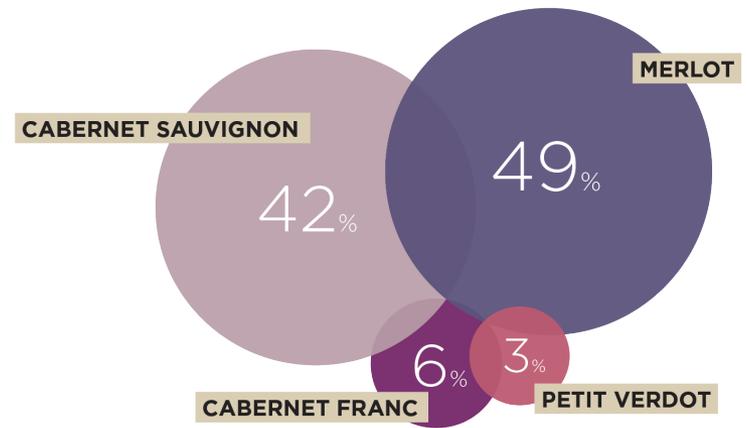
- ✓ L'AOC médocaine la plus étirée :
  - Longue de **60km**
  - 4 628 ha, soit **28%** du vignoble
  - **392 viticulteurs** (dont 242 indépendants)
- ✓ Grande variété de terroirs, la plus grande **variété de vins** dans le Médoc
  - Vins généreux avec une bonne puissance, joli bouquet avec les années
- ✓ Toutes les familles de crus sont représentées
- ✓ **92 Crus Bourgeois** en 2012



LES VINS DE BORDEAUX

# AOC Moulis

- ✓ La plus petite AOC médocaine :
  - Superficie totale **613 ha**, soit 4% du vignoble
  - **53 viticulteurs** (dont 43 indépendants)
- ✓ Située à l'Ouest du Médoc viticole :
  - Sols **frais**, en majorité des **graves** pyrénéennes et des sous-sols argilo-calcaires
  - Domination du merlot bien adapté à ce type de sols
- ✓ **15 Crus Bourgeois** en 2012
- ✓ Vins **charnus** et très fins

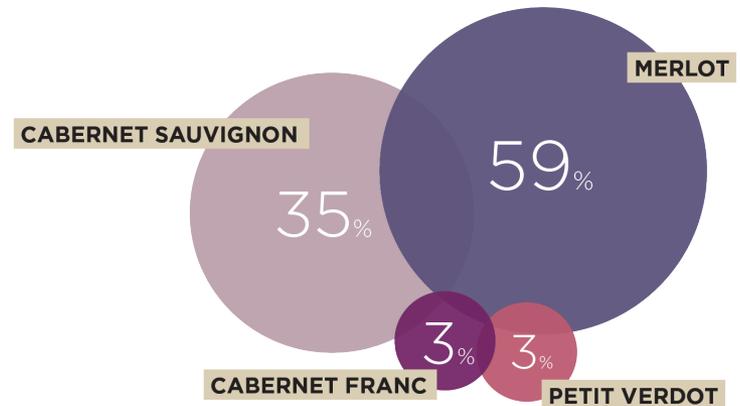
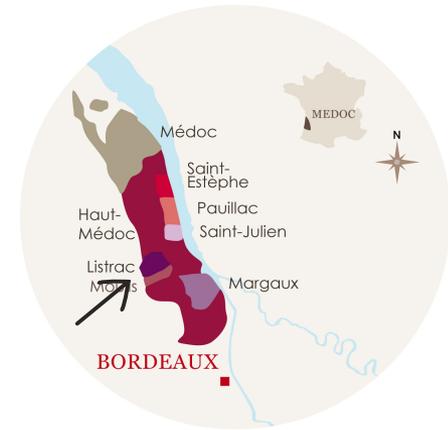


CIVB/ Source: Douane 2014

LES VINS DE BORDEAUX

# AOC Lustrac

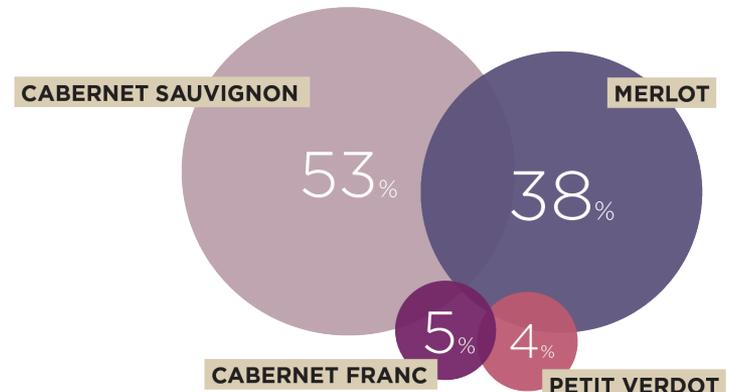
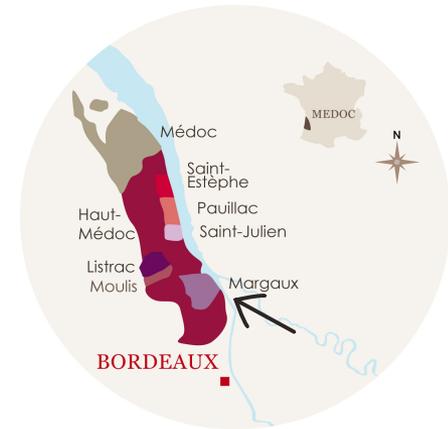
- ✓ Merlot largement dominant: 60%
  - Socle calcaire entouré de graves principalement garonnaises
  - 427 ha, soit 4% du vignoble
  - 74 viticulteurs (dont 34 indépendants)
- ✓ Très proche de Moulis sur de nombreux points :
  - Géographie, sols, encépagement, taille, travail des hommes efficace pour compenser un terroir plus difficile à travailler
- ✓ 14 Crus Bourgeois en 2012
- ✓ Le « toit » du Médoc : 44 mètres
- ✓ Vins dotés d'une belle couleur rubis, très charpentés, charnus et moelleux



CIVB/ Source: Douane 2014

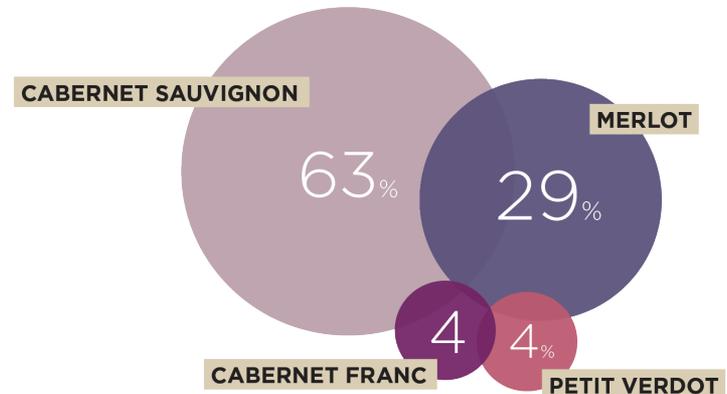
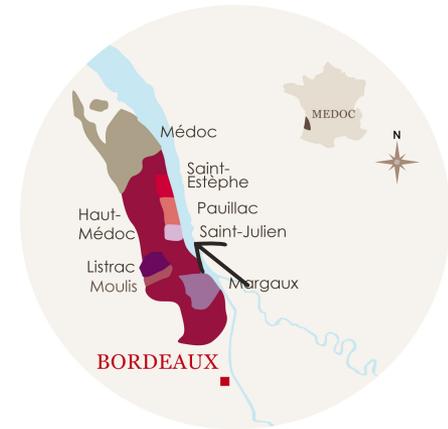
# AOC Margaux

- ✓ La **plus grande** des AOC communales :
  - **5 communes** pour une AOC communale
  - 1499 ha soit près de **9%** du Médoc en 2013
  - **74 viticulteurs** tous indépendants
- ✓ La communale **la plus au sud**, et la plus proche de Bordeaux (20km)
  - Belles **graves garonnaises** le long de la rivière
- ✓ Majorité de **Crus Classés** :
  - 2/3 des propriétés de l'appellation.
  - L'AOC la mieux dotée en crus classés (21)
  - 9 Crus Bourgeois en 2012
- ✓ Vins très **généreux**, avec un bouquet suave et beaucoup de finesse



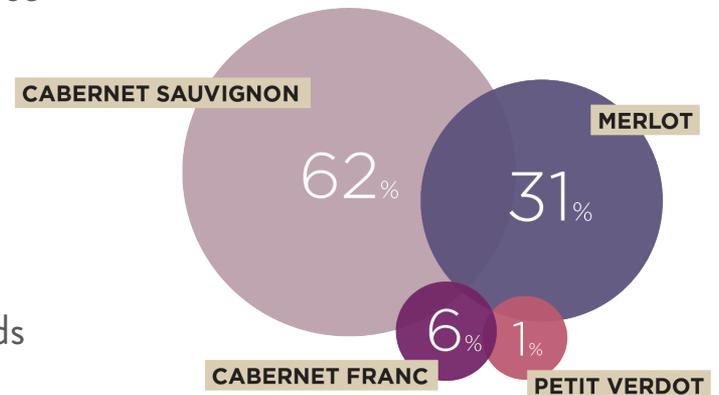
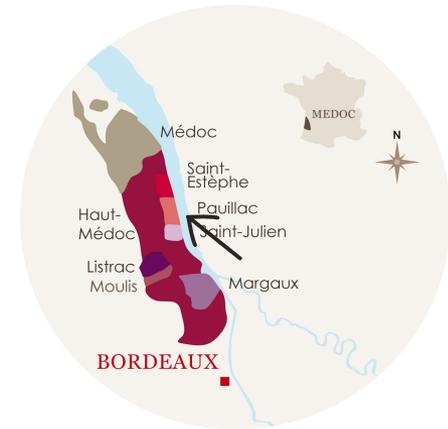
# AOC Saint-Julien

- ✓ La Domination des Crus Classés :
  - 11 Grands Crus Classés qui représentent 87% de la production
  - 934 ha, soit 6% du vignoble
- ✓ Appellation au cœur du Médoc :
  - Située sur 2 belles croupes **graveleuses** très homogènes de Saint-Julien et Beychevelle orientée vers le fleuve
  - Règne du **cabernet sauvignon**
- ✓ Très peu de propriétés
  - Seulement 24 viticulteurs tous indépendants
- ✓ Vins très riches, avec beaucoup de **corps** et un parfum à la fois gourmand et délicat



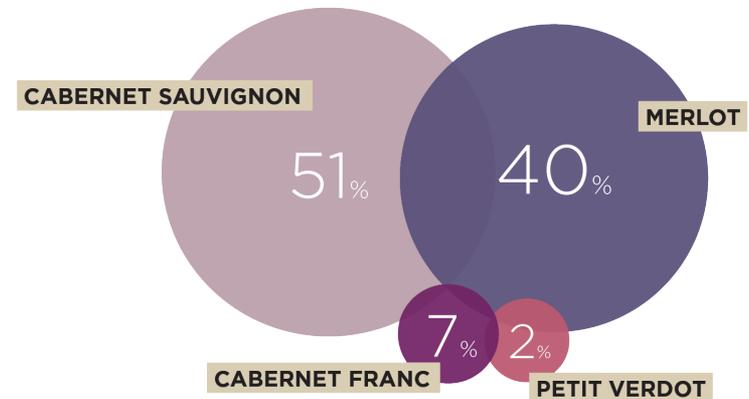
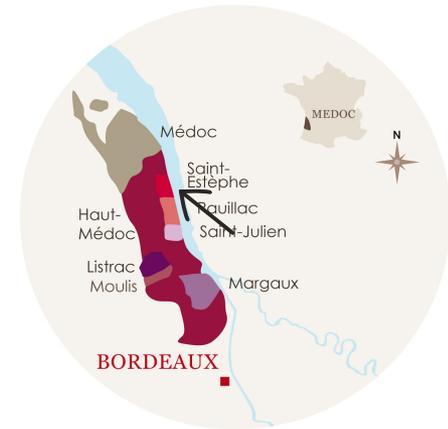
# AOC Pauillac

- ✓ Domination des Crus Classés :
  - 18 Grands Crus Classés qui représentent 85% de la production
  - 1 218 ha, soit 7% du vignoble
  - 88 viticulteurs (dont 34 indépendants)
- ✓ Superbes croupes graveleuses :
  - Sols de **graves** dont la pauvreté fait l'extrême richesse grâce à un **drainage** naturel particulièrement efficace
  - Majorité de cabernet sauvignon
- ✓ Toutes les familles de crus sont représentées (5 Crus Bourgeois en 2012)
- ✓ Vins très **moelleux**, au bouquet délicat, très fins et très distingués. Souvent très corsés, signe de grands vins de garde



# AOC Saint-Estèphe

- ✓ Une **AOC homogène** :
  - Assez **représentative du Médoc** dans son sol, son encépagement et ses familles de crus
  - **1 222 ha**, soit 8% du vignoble
  - **136 viticulteurs** (dont 56 indépendants)
- ✓ La communale du **nord** du Médoc :
  - Couches diverses de graves, d'argiles et de sables assurent un **bon drainage**
- ✓ Toutes les familles de crus sont représentées (**21 Crus Bourgeois** en 2012)
- ✓ Vins de **caractère**, fins et moelleux. Vins corsés et de **garde**



LES VINS DE BORDEAUX

# Graves: 2 appellations

**PESSAC-LÉOGNAN**

37%

63%

**GRAVES**



# AOC Pessac-Léognan

- ✓ **Berceau** du vignoble bordelais.
- ✓ Situation **autour de la ville** de Bordeaux :
  - Couches diverses de **graves**, d'argiles et de sables assurent un bon drainage
- ✓ Née en **1987**
- ✓ **1 459 ha** qui s'étendent sur 10 communes
- ✓ Produit **77%** de vins rouges
- ✓ Vins d'une couleur **intense** et profonde. Charnus et **savoureux** ces vins peuvent vieillir de très longues années



LES VINS DE BORDEAUX

# AOC Graves

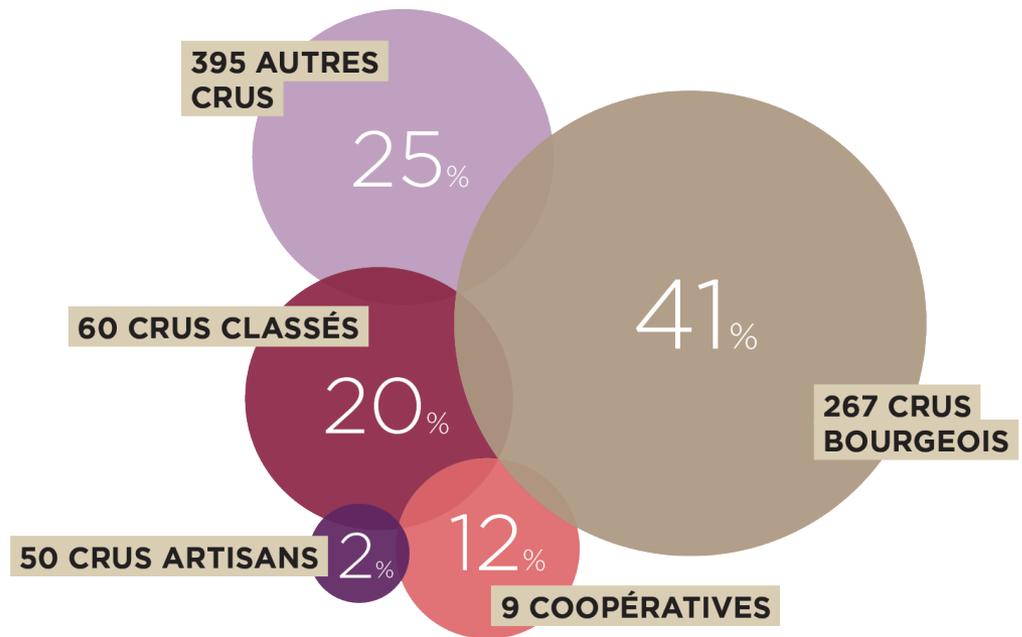
- ✓ Terre d'origine des grands vins blancs et rouges de Bordeaux.
- ✓ 3 519 ha
- ✓ S'étend sur 43 communes
- ✓ Possibilité de produire des Graves de Bordeaux à Langon mais l'essentiel des vins sont produits entre La Brède et Langon
- ✓ Produit 85% de vins rouges
- ✓ Éléphants et structurés, fins et aromatiques, ces vins évoluent avec harmonie



# Famille de crus

## Médoc : les 5 familles

- ✓ 5 familles de crus dans le Médoc permettant à chaque cru de révéler sa propre identité
- ✓ Pas de hiérarchie entre elles
- ✓ Chacune possède une signification propre et est basée sur des critères différents





## LES VINS DE BORDEAUX

### PREMIER CRU CLASSÉ

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

### DEUXIÈME CRU CLASSÉ

Château BRANE-CANTENAC, Margaux  
Château COS D'ESTOURNEL, Saint-Estèphe  
Château DUCRU-BEAUCAILLOU, Saint-Julien  
Château DURFORT-VIVENS, Margaux  
Château GRUAUD LAROSE, Saint-Julien  
Château LASCOMBES, Margaux  
Château LÉOVILLE LAS CASES, Saint-Julien  
Château LÉOVILLE POYFERRÉ, Saint-Julien  
Château LÉOVILLE BARTON, Saint-Julien  
Château MONTROSE, Saint-Estèphe  
Château PICHON LONGUEVILLE BARON DE PICHON, Pauillac  
Château PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE, Pauillac  
Château RAUSAN-SÉGLA, Margaux  
Château RAUZAN-GASSIES, Margaux

### TROISIÈME CRU CLASSÉ

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



## LES VINS DE BORDEAUX

### QUATRIÈME CRU CLASSÉ

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

### CINQUIÈME CRU CLASSÉ

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





## Médoc : Crus Bourgeois

### ✓ HISTORIQUEMENT

Les **grandes familles de Bordeaux** jouissant d'une exonération de charges sur leurs acquisitions se rendaient acquéreurs des meilleures terres.

### ✓ FROM 1932 TO 2003

**1932** : les courtiers de Bordeaux consacrent des **crus médocains** au rang de **Crus Bourgeois**, prémices d'un classement jamais officialisé.

**2003** : Classement qui consacre **247 crus** jusqu'au millésime 2006 (annulation pour vice de procédure).

## ✓ DEPUIS 2008

- Mobilisation des viticulteurs autour d'un projet commun : « la **Reconnaissance Cru Bourgeois** »
- Mise en place d'un **cahier des charges** et d'un plan de vérification
- **Dégustation annuelle** qui s'adresse à tout cru du Médoc, 2 ans après la récolte
- Vérification par un **organisme indépendant** des moyens (audit réalisé sur chaque propriété) et des résultats (dégustation à l'aveugle)
- Démarche s'inscrivant dans une **démarche qualité** par une émulation permanente parmi les exploitations
- La sélection officielle 2012 compte **267 crus (1/4 de la surface du Médoc)**, soit une production de 29 millions de bouteilles (liste téléchargeable sur [www.crus-bourgeois.com](http://www.crus-bourgeois.com)). Cette sélection est renouvelée chaque année au mois de septembre.

## Médoc : Crus Artisans

- ✓ DÉNOMINATION ANCIENNE  
Historiquement attribuée à ceux qui exerçaient **artisanat et vigne**
- ✓ MAÎTRISE DE TOUTE LA CHAÎNE DE PRODUCTION  
Vigne, vinification, élevage, conditionnement, commercialisation
- ✓ CLASSEMENT EN 2006, COMPLÉTÉ EN 2012  
50 **crus** qui représentent **2%** du vignoble médocain
- ✓ Toutes les **AOC** sont représentées
- ✓ Renouvelable **tous les 10 ans**



## LES VINS DE BORDEAUX

### AOC HAUT-MÉDOC

Château CLOS DU RELAIS  
Château CORNELIE  
Château DE COUDOT  
Château DE LAUGA  
Château DES GRAVIERS (Ancien  
Château Du SOC)  
Château D'OSMOND  
Château DU GALAN  
Château DU HÂ  
Château FERRÉ  
Château GASTON RÉNA  
Château GRAND BRUN  
Domaine GRAND LAFONT  
Château GUITTOT FELLONNEAU  
Château HAUT BRÉGA  
Château LAMONGEAU  
Château LE BEYAN  
Château LE BOUSCAT  
Château MARTIN  
Château MICALET  
Château MOUTTE BLANC  
Château TOUR BEL AIR  
Château TOUR DU GOUA  
Château VIALLET NOUHANT  
Château VIEUX GABAREY

### AOC MÉDOC

Château BAUDENS  
Château BEGADAN  
Château BEJAC ROMELYS  
Château CANTEGRIC  
Château GADET TERREFORT  
Château GARANCE HAUT GREMAT  
Château GRAVES DU PRIVERA  
Château HAUT BLAIGNAN  
Château HAUT COURBIAN  
Château HAUT GRAVAT  
Château LA TESSONNIÈRE  
Château LE VIEUX SÉRESTIN  
Château LES GRAVES DE LOIRAC  
Château LES TRIEUX  
Château VIEUX GADET

### AOC COMMUNALES

Château GOBINAUD  
Château LAGORCE BERNADAS  
Clos De BIGOS  
Château DES GRAVIERS  
Château DES TROIS CHARDONS  
Château GASSIES DU VIEUX BOURG  
Château CAPDET  
Château BÉHÈRE  
Château LA PEYRE  
Château LES BARAILLOTS  
Château MOULIN D'ULYSSE

*CA*  
*Médoc*



## Crus Classés de Graves

- ✓ Élaboré en 1953 et complété en 1959
- ✓ 16 crus répertoriés sans hiérarchie : 13 en rouge et 9 en blanc, soit 1/3 des exploitations
- ✓ 500 ha regroupés sur l'AOC Pessac-Léognan (40% de l'AOC)
- ✓ Mention commune de « Cru Classé »

### CRUS CLASSÉS DE GRAVES

- Château HAUT-BRION ●
- Château BOUSCAUT ●●
- Château CARBONNIEUX ●●
- Domaine de CHEVALIER ●●
- Château de FIEUZAL ●
- Château HAUT-BAILLY ●
- Château LA MISSION HAUT-BRION ●
- Château LA TOUR HAUT-BRION ●
- Château LA TOUR MARTILLAC ●●
- Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE ●●
- Château OLIVIER ●●
- Château PAPE-CLÉMENT ●
- Château SMITH HAUT-LAFITTE ●

# Dégustation

- ✓ **Médoc au nord de Bordeaux :**
  - puissants, harmonieux, grande finesse
  - forte influence du cabernet sauvignon
  - complexité et potentiel de vieillissement affirmé
- ✓ **Graves au sud de Bordeaux :**
  - vins rouges élégants et structurés
  - bon potentiel de vieillissement



# Accords mets et vins

- ✓ **Vins du Médoc peu corsés, et vins des Graves :**
  - viandes blanches, volailles, gibier à chair blanche, fromage
  - peuvent se boire jeunes ou après quelques années de vieillissement en bouteille
- ✓ **Vins du Médoc plus corsés :**
  - préparation de champignons, de viandes rouges, de gibier à chair rouge et de foies gras, fromage
  - s'apprécie après quelques années de vieillissement en bouteille





LES VINS DE BORDEAUX

# Les blancs secs de Bordeaux

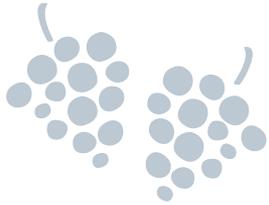
| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX  
BORDEAUX

+  
VIDÉO



# Chiffres clés

9% de la surface du vignoble bordelais



13 appellations



9 000 ha de vignes en production

476 528 hl produits en moyenne annuellement

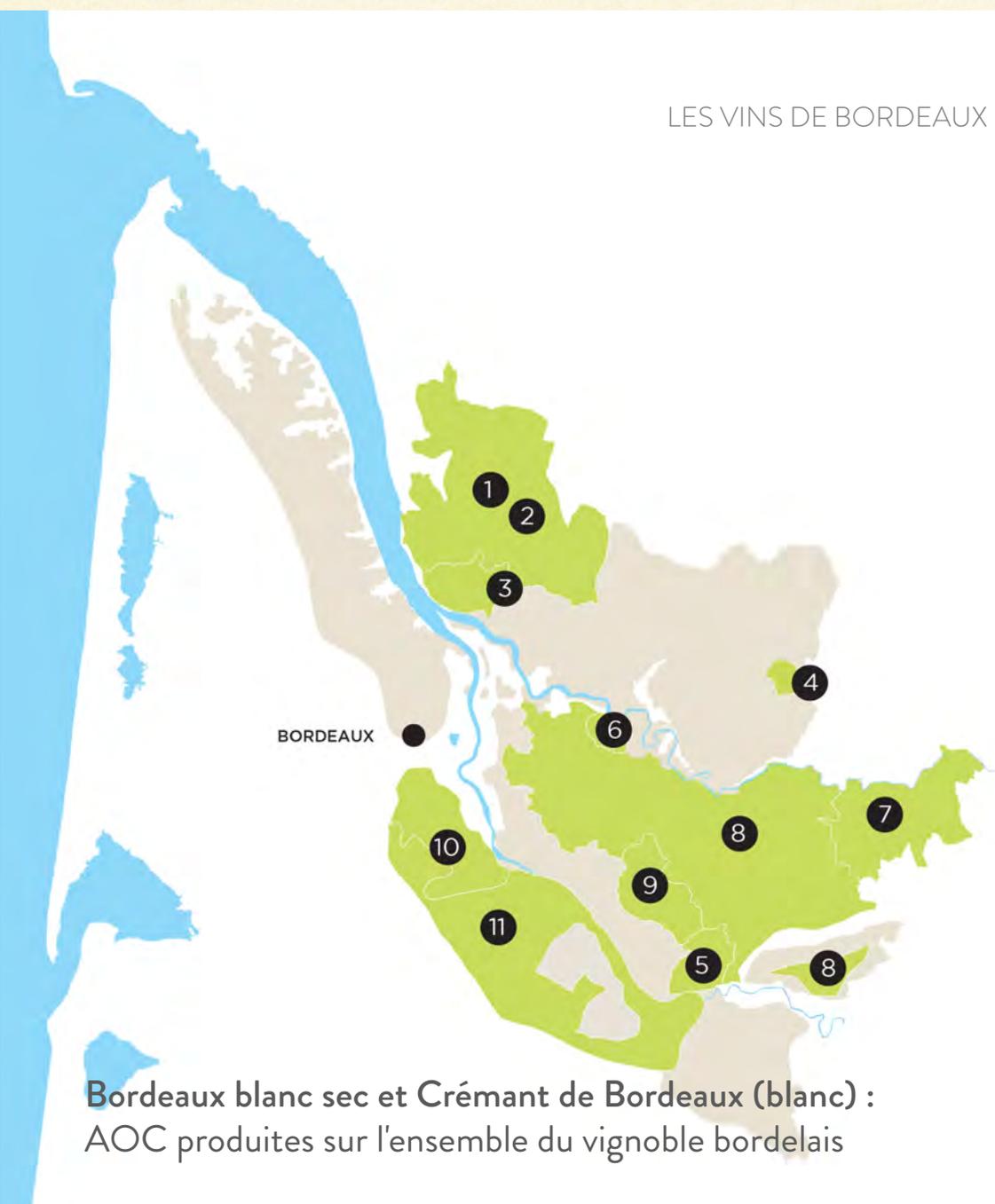


soit 63 millions de bouteilles

## LES VINS DE BORDEAUX

### LES VINS BLANCS SECS

- 1 – Côtes de Blaye
- 2 – Blaye-Côtes de Bordeaux
- 3 – Côtes de Bourg
- 4 – Francs-Côtes de Bordeaux
- 5 – Côtes de Bordeaux-St-Macaire
- 6 – Graves de Vayres
- 7 – Sainte-Foy-Bordeaux
- 8 – Entre-Deux-Mers
- 9 – Entre-Deux-Mers-  
-Haut-Benauge
- 10 – Graves
- 11 – Pessac-Léognan

A map of the Bordeaux wine region in France, showing the Garonne river and the Atlantic coast. The map is divided into 11 numbered regions, with 10 regions shaded in light green and 1 region (Pessac-Léognan) shaded in light brown. The city of Bordeaux is marked with a black dot and labeled. The regions are: 1. Côtes de Blaye, 2. Blaye-Côtes de Bordeaux, 3. Côtes de Bourg, 4. Francs-Côtes de Bordeaux, 5. Côtes de Bordeaux-St-Macaire, 6. Graves de Vayres, 7. Sainte-Foy-Bordeaux, 8. Entre-Deux-Mers, 9. Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge, 10. Graves, and 11. Pessac-Léognan.

Bordeaux blanc sec et Crémant de Bordeaux (blanc) :  
AOC produites sur l'ensemble du vignoble bordelais

# La sélection des cépages

## SAUVIGNON 44%

- ✓ Robe pâle
- ✓ Bonne acidité
- ✓ Richesse aromatique (agrumes, genêt)

## SÉMILLON 48%

- ✓ Robe dorée
- ✓ Finesse
- ✓ Onctueux

## MUSCADELLE 6%

- ✓ Arômes puissants (floraux et muscatés)
- ✓ Faible acidité
- ✓ Rondeur

## AUTRES CÉPAGES 2%

- ✓ Ugni blanc, colombard et sauvignon gris

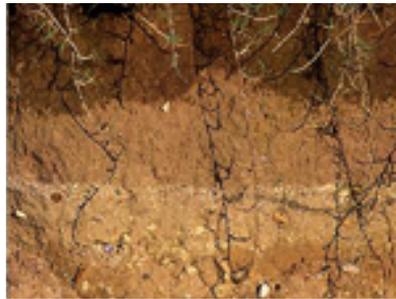


# Les terroirs



## Les sols de graves

- ✓ Rive gauche de la Garonne et de la Gironde
- ✓ Emmagasinent la chaleur
- ✓ Favorisent la maturation des raisins



## Les sols calcaires

- ✓ Rive droite
- ✓ Sont relativement chauds

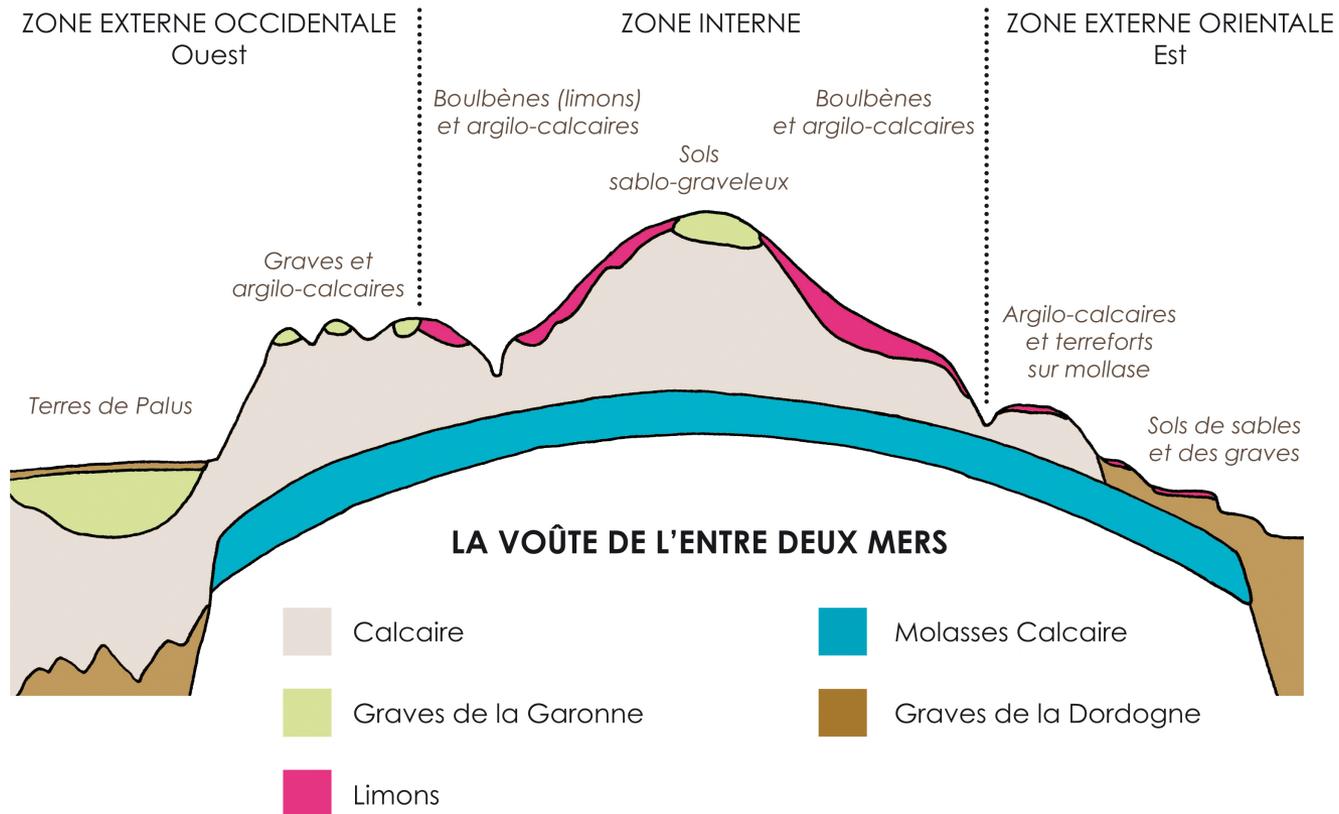


## Les sols argileux

- ✓ Rive droite
- ✓ Fraîcheur et humidité

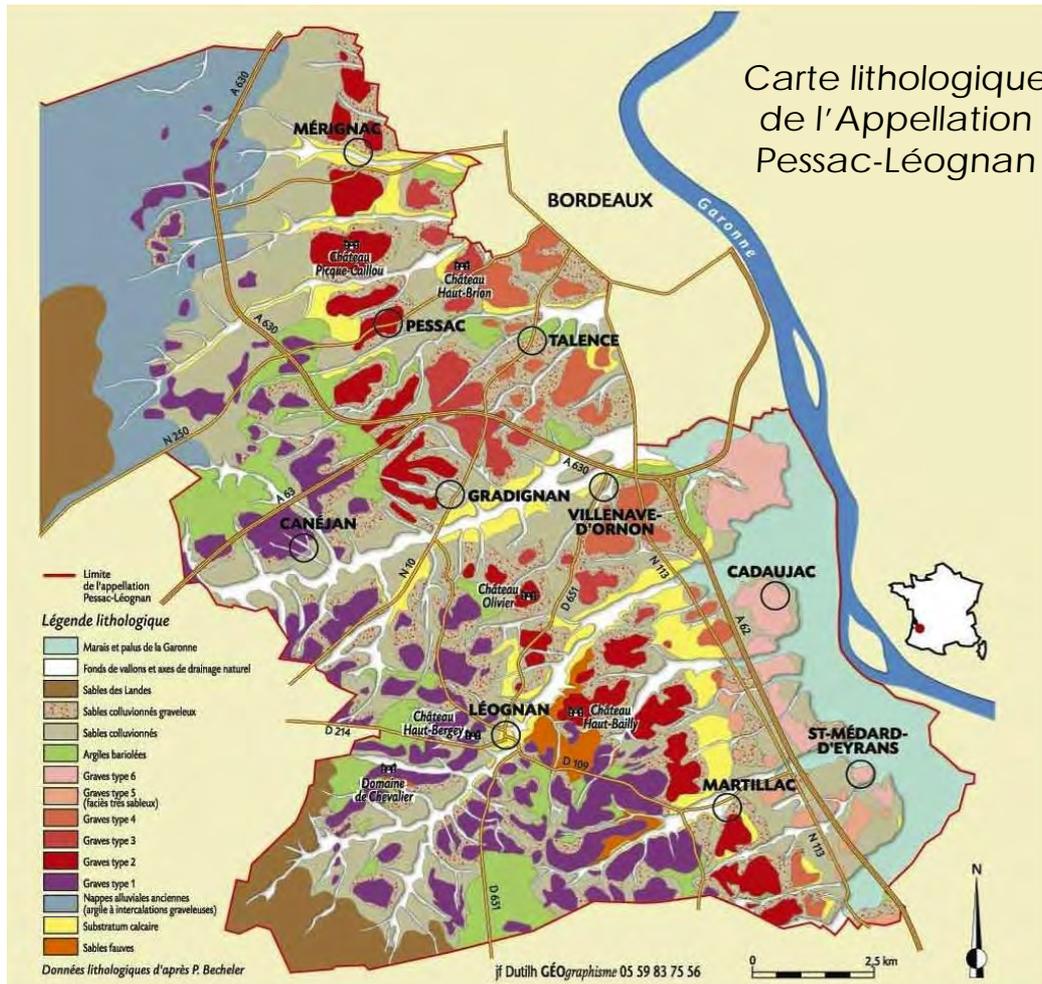
# La diversité des sols

## L'EXEMPLE DE L'ENTRE-DEUX-MERS



# LES VINS DE BORDEAUX

## L'EXEMPLE DE PESSAC-LÉOGNAN



# La typicité aromatique

## Acquisition du potentiel : influence des paramètres viticoles

- ✓ Une **contrainte hydrique modérée** favorise la synthèse de précurseurs aromatiques si elle survient environ 4 semaines avant la récolte
- ✓ Une **nutrition azotée maîtrisée** favorise la synthèse de précurseurs aromatiques et diminue la teneur en composés phénoliques
- ✓ Déficit hydrique modéré à la véraison + alimentation azotée sans carence mais sans excès = vins de sauvignon blanc typés



## La macération pelliculaire : macération jus/pellicule avant pressurage

- ✓ Une partie des précurseurs est contenue dans les pellicules : la macération pelliculaire a donc une influence sur le potentiel aromatique des moûts
- ✓ Le **pressurage** (par la prise en compte de l'oxydation, de l'extraction des composés phénoliques, de l'augmentation du pH) peut favoriser l'extraction des arômes et des précurseurs aromatiques
- ✓ La **protection des moûts vis à vis de l'oxydation** (utilisation de gaz inerte et protection par un sulfitage adéquat)

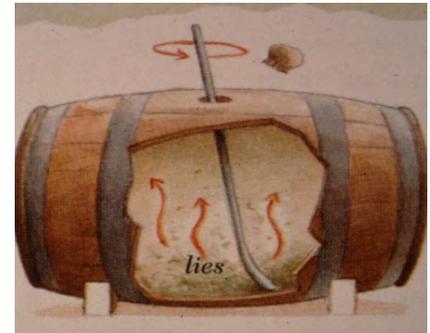
## LES VINS DE BORDEAUX

- ✓ Les facteurs influençant la fermentation alcoolique auront un effet sur la révélation des arômes et donc sur le produit final :
- les nutriments disponibles pour la croissance des levures
  - le choix de la souche de levure
  - la température de fermentation
  - la quantité d'oxygène, etc



# Elevage, batonnage, bouchage

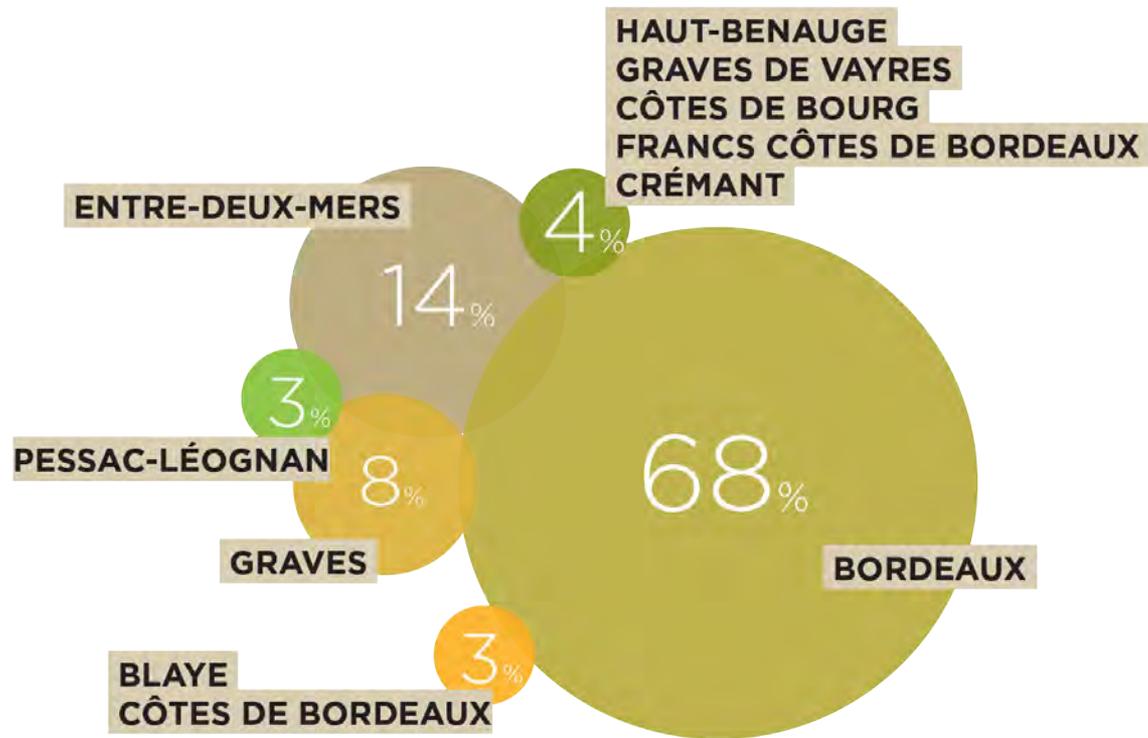
- ✓ Choix du mode d'élevage :  
utilisation de cuves ou de barrique, durée  
d'élevage
- ✓ Le bâtonnage (remise en suspension des lies) :  
fréquence et durée
- ✓ Le type de bouchage :  
bouchon liège, plastique, capsule à vis, etc



LES VINS DE BORDEAUX

# Répartition des appellations

(surface en ha)



LES VINS DE BORDEAUX

# Bordeaux

## Le plus grand vignoble de blanc

- ✓ Appellation régionale
- ✓ Surface en production :  
6 409 ha
- ✓ Production moyenne annuelle :  
332 744 hl
- ✓ Sols **variés** qui nuancent les caractères  
des vins blancs secs
- ✓ Équilibre entre le **sauvignon**, **sémillon**,  
**muscadelle**



■ Appellations Bordeaux

# Entre-deux-Mers

## Le blanc exclusif

- ✓ Entre Dordogne et Garonne
- ✓ Surface en production :  
1 541 ha
- ✓ Production moyenne annuelle :  
69 372 hl
- ✓ Sols majoritairement argilo-calcaires
- ✓ Assemblage : sauvignon, sémillon  
et un peu de muscadelle



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Entre-deux-Mers

# Entre-deux-Mers Haut Benauge

- ✓ 8 communes situées dans la partie centrale de l'Entre-Deux-Mers
- ✓ Surface en production : 113 ha
- ✓ Sols majoritairement calcaires
- ✓ Production moyenne annuelle : 5 892 hl
- ✓ Assemblage : sauvignon, sémillon et muscadelle



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Entre-deux-Mers Haut Benauge

# Graves

## Le blanc élégant

- ✓ Le long de la Garonne
- ✓ Au sud-est de Bordeaux sur 50 km
- ✓ Surface en production : 769 ha
- ✓ Production moyenne annuelle : 33 794 hl
- ✓ Galets et sables associés à des limons et des argiles
- ✓ Assemblage : sauvignon et sémillon



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Graves

# Pessac-Léognan

## Les crus classés

- ✓ Appellation créée en 1987
- ✓ Au sud de l' agglomération bordelaise
- ✓ Surface en production : 290 ha
- ✓ Production moyenne annuelle : 10 306 hl
- ✓ Sols installés sur des couches épaisses de graves, graviers et galets
- ✓ Assemblage : sauvignon, sémillon



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Pessac-Léognan

# Blaye Côtes de Bordeaux

- ✓ Nord du département
- ✓ Surface en production : 272 ha
- ✓ Production moyenne annuelle : 12 670 hl
- ✓ Sols majoritairement argilo-calcaires avec une bonne exposition et une bonne ventilation
- ✓ Assemblage : sauvignon, sémillon et un peu d'ugni blanc et de colombard



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Blaye Côtes de Bordeaux

# Graves de Vayres

- ✓ 30 km à l'est de Bordeaux le long de la Dordogne
- ✓ Surface en production : 76 ha
- ✓ Production moyenne annuelle : 3 091 hl
- ✓ Sols de **graves** ; la Dordogne à proximité modère la chaleur en été
- ✓ Assemblage : **sauvignon, sémillon** et un peu de muscadelle



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Graves de Vayres

# Côtes de Bourg

- ✓ Appellation **confidentielle**
- ✓ Surface en production : **39 ha**
- ✓ Production moyenne annuelle : **989 hl**
- ✓ Sols majoritairement **argilo-calcaires** sur un socle de pierres poreuses assurant un bon **drainage**, bonne **orientation des coteaux au soleil**
- ✓ Assemblage : **sauvignon, sémillon et colombard**



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Côtes de Bourg

# Francs Côtes de Bordeaux

- ✓ Appellation **confidentielle**
- ✓ Surface en production : **18 ha**
- ✓ Production moyenne annuelle : **701 hl**
- ✓ Vignobles de **petite dimension**
- ✓ Sols **argileux** ou **argilo-calcaires**, des coteaux exposés à l'est
- ✓ Assemblage : **sauvignon**, **sémillon**, **muscadelle** avec un élevage en barriques



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Francs Côtes de Bordeaux



# Le classement des Graves

- ✓ Elaboré en 1953 et complété en 1959
- ✓ Classement par commune et par type de vin (rouge/blanc)
- ✓ 16 crus répertoriés sans hiérarchie : 9 en blanc et 13 en rouge
- ✓ Mention commune de “Cru Classé”
- ✓ Appartiennent tous à l’AOC Pessac-Léognan

## CRUS CLASSÉS GRAVES

- Château HAUT-BRION ●
- Château BOUSCAUT ●●
- Château CARBONNIEUX ●●●
- Domaine de CHEVALIER ●●
- Château COUHINS ●
- Château COUHINS-LURTON ●
- Château de FIEUZAL ●
- Château HAUT-BAILLY ●
- Château LA MISSION HAUT-BRION ●
- Château LA TOUR HAUT-BRION ●
- Château LA TOUR MARTILLAC ●●
- Château LAVILLE HAUT-BRION ●●
- Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE ●●●
- Château OLIVIER ●●
- Château PAPE-CLÉMENT ●
- Château SMITH HAUT-LAFITTE ●

# La dégustation

- ✓ **Vin blanc sec, frais et fruité, vin “plaisir”**  
notamment Entre-Deux-Mers, Bordeaux,  
Côtes de Bordeaux :
  - frais, élégants et fruités
  - se boivent généralement jeunes
- ✓ **Vin de “garde” avec élevage en barrique**  
notamment Graves et Pessac-Léognan :
  - bon potentiel de vieillissement



# Accords mets et vins



## Vin blanc sec, frais et fruité

notamment Entre-Deux-Mers, Bordeaux blanc, Côtes de Bordeaux :

- frais, élégants et fruités
- se boivent généralement jeunes
- parfaits pour accompagner poisson, volaille, salade ou à l'apéritif



## Vin de "garde" avec élevage en barrique

notamment Graves et Pessac-Léognan :

- arômes fruités et fleuris complexes
- notes boisées et fumées
- bon potentiel de vieillissement
- accompagnent parfaitement la cuisine asiatique,
- légumes, poisson fumé, viandes blanches et les fromages de chèvre





LES VINS DE BORDEAUX

# Les blancs doux de Bordeaux

| l'École  
du Vin  
DE BORDEAUX

BORDEAUX

+

VIDÉO



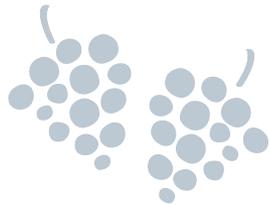
# Mœlleux - Liqueureux



- ✓ 2 types de vin en fonction de la quantité de **sucres résiduels** :
  - < 45 g/l : vin blanc **mœlleux**
  - > 45 g/l : vin blanc **liquoreux**
- ✓ Des appellations spécialisées dans la production de mœlleux ou liquoreux
  - ✓ Dans les deux cas tout se passe à la vigne

# Chiffres clés

3% de la surface du vignoble bordelais



14 appellations  
(dont 3 anecdotiques)



3 289 ha de vignes en production

60 188 hl produits = 8 millions de bouteilles



## LES VINS DE BORDEAUX



### LES BLANCS MOELLEUX

- 1 – Côtes de Bordeaux-  
-Saint-Macaire
- 2 – Graves Supérieures
- 3 – Premières Côtes de Bordeaux
- 4 – Sainte-Foy-Bordeaux

### LES BLANCS LIQUOREUX

- 5 – Barsac
- 6 – Cadillac
- 7 – Cérons
- 8 – Loupiac
- 9 – Sainte-Croix-du-Mont
- 10 – Sauternes

# Sélection des cépages

## SÉMILLON 80%

- ✓ Pellicule favorisant le développement de **Botrytis**
- ✓ Robe dorée
- ✓ Finesse
- ✓ Onctuosité

## SAUVIGNON BLANC 20%

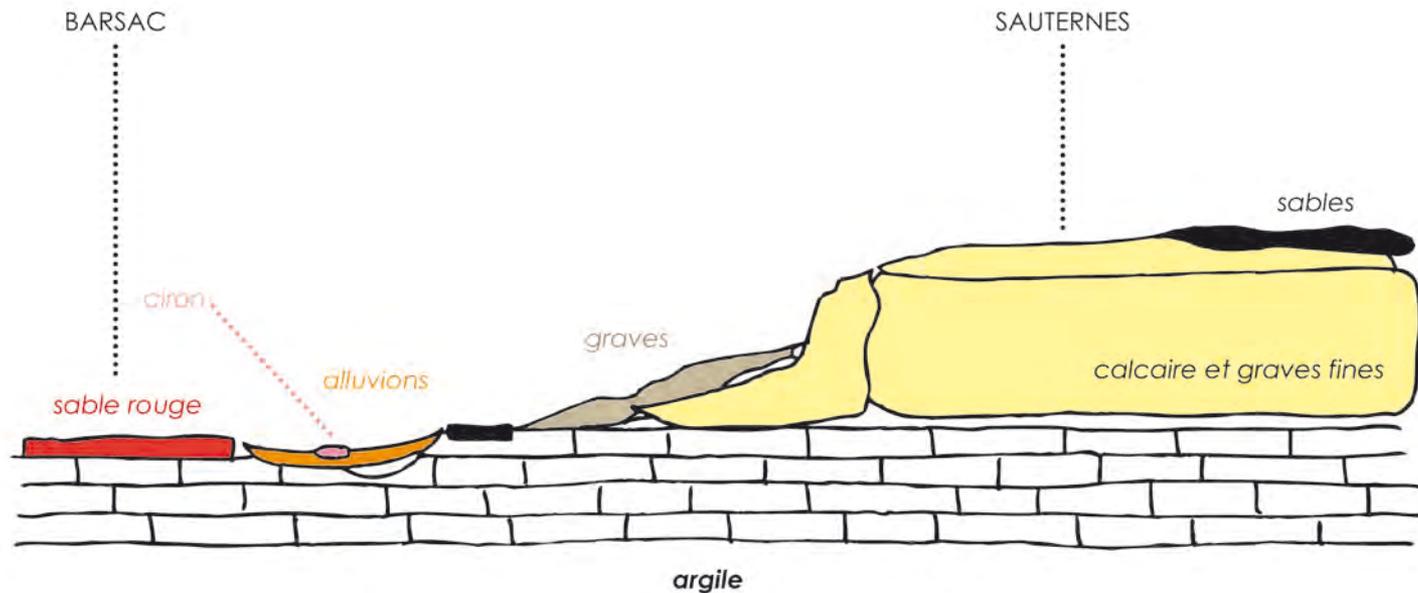
- ✓ Robe pâle
- ✓ Bonne acidité
- ✓ **Richesse aromatique** (agrumes, genêt)

## MUSCADELLE (quelques pourcents)

- ✓ Arômes puissants (floraux et muscatés)
- ✓ **Faible acidité**
- ✓ **Rondeur**



# La diversité des sols



## RIVE GAUCHE

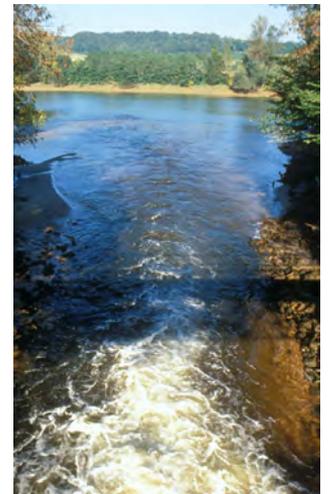
- ✓ Sols graveleux
- ✓ Sols argilo calcaire
- ✓ Plateau calcaire (Barsac)

## RIVE DROITE

- ✓ Argilo calcaire
- ✓ Argilo graveleux
- ✓ Argilo sableux

# Micro-climat

- ✓ Alternance entre matinées **brumeuses** et après-midi **chauds** et ventés
- ✓ Humidité produite par la **forêt des Landes** au sud et par **le Ciron** au nord
- ✓ **Vents secs** venant de l'est
- ➔ **Essentiel pour le développement de BOTRYTIS**



# La botrytisation



## *Un phénomène hétérogène*

- ✓ Phénomène **lent**, très **irrégulier**
- ✓ **Variable** selon les parcelles, les pieds, les grappes et même les grains
- ✓ Plusieurs **semaines** à plusieurs mois

## LES VINS DE BORDEAUX



Stade sain  
200g/l de sucres



Stade pourri plein  
250g/l de sucres



Stade pourri rôti  
300g/l de sucres



Stade pourri rôti  
400g/l de sucres  
et plus

- ✓ Contamination de la baie la colorant en brun
- ✓ La peau devient perméable permettant l'évaporation du jus
- ✓ Le sucre se concentre à l'intérieur atteignant des niveaux au-delà de la maturation naturelle



### *Liqueux (tries successives)*

- ✓ Choix des raisins les plus confits : **stade pourri** “rôti”
  - ✓ Elimination des grains blessés
  - ✓ 5 à 9 **tries** parfois nécessaires
  - ✓ 2 **mois** de vendanges

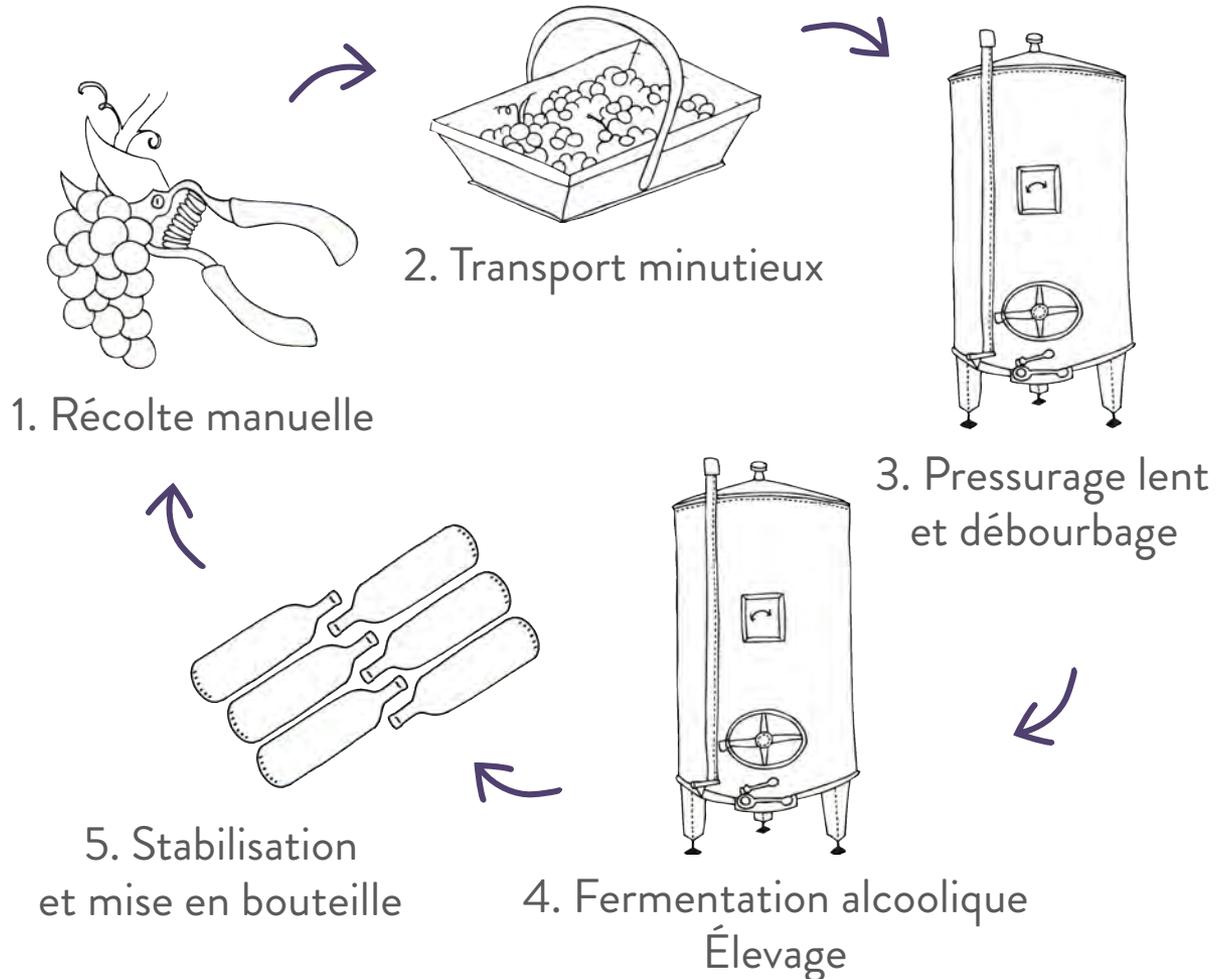
## LES VINS DE BORDEAUX



### *Moelleux*

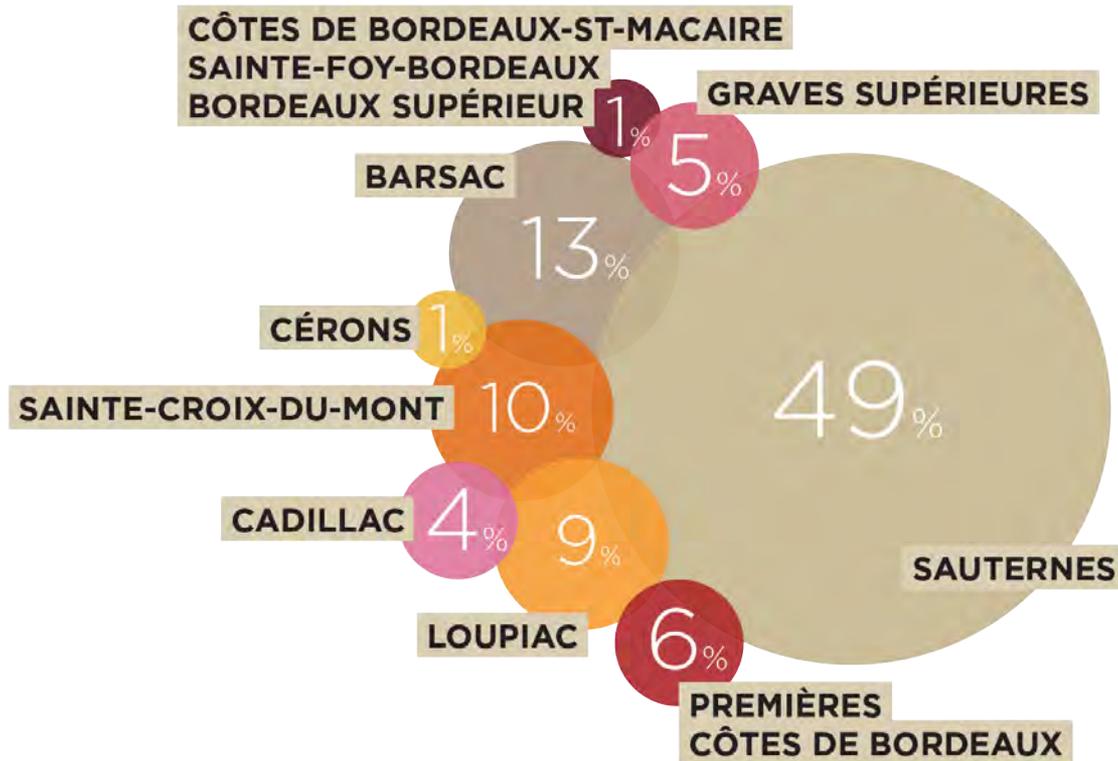
- ✓ Récolte **grappe par grappe** avec des grains mûrs, sur mûris et botrytisés
- ✓ Maximum **3** passages
- ✓ Vins fruités **moins concentrés** que les vins liquoreux

# Vinification lente



# Répartition des appellations

(surface ha)



# Sauternes

- ✓ Densité de plantation > 6 500 pieds/Ha
- ✓ Localisée sur **5 communes** : Sauternes, Barsac, Preignac, Fargues et Bommes
  - ✓ Rive **gauche** de la Garonne
- ✓ Terroir avec une grande **diversité** : argiles, sables et calcaires superposés en couches distinctes formant des collines aux pentes douces
  - ✓ **17 crus classés** de 1855
- ✓ Vins de **très longue garde**, d'une complexité et d'une richesse extraordinaire qu'un poète a qualifié "d'extravagance du parfait"

# Barsac

- ✓ Densité de plantation > 6 500 pieds/Ha
  - ✓ Seule la **commune de Barsac** peut revendiquer l'appellation
- ✓ Rive **gauche** du Ciron et de la Garonne
- ✓ Graves garonnaises et plateau **argilo-calcaire** sur le Haut-Barsac
- ✓ Possibilité de revendiquer la récolte en Sauternes ou Barsac
  - ✓ **10 crus classés** de 1855
- ✓ Vins de **grande garde**, possédant un nez intense et profond, une bonne longueur et une bonne vivacité en bouche

# Loupiac

- ✓ Densité de plantation > 5 000 pieds/Ha
- ✓ Seule la commune de Loupiac peut revendiquer l'appellation
  - ✓ Rive **droite** de la Garonne
  - ✓ Argilo-calcaire ou argilo-sableux
- ✓ Vins fins, fermes et généreux conservant une bonne **acidité**

# Sainte-Croix-du-Mont

- ✓ Densité de plantation = 5 000 pieds/Ha
- ✓ Seule la commune de Sainte-Croix-du-Mont peut revendiquer l'appellation
  - ✓ Rive **droite** de la Garonne
- ✓ Sol argilo-calcaire, vallonné, reposant sur une **roche calcaire** avec des fossiles de coquilles d'huîtres visibles
- ✓ Vins remarquablement **moelleux**, fruités, et élégants qui s'embellissent au fil des années

# Cadillac

- ✓ Densité de plantation > 4 500 pieds/Ha
- ✓ 22 communes sur les coteaux de la rive droite de la Garonne peuvent revendiquer l'appellation
- ✓ Vignobles en coteaux – pentes argilo-calcaires ou graveleuses bénéficiant d'un bon drainage
  - ✓ Vins très fruités, nerveux et racés

# Cérons

- ✓ Densité de plantation > 5 000 pieds/Ha
- ✓ Les communes de Cérons, Illats et Podensac peuvent revendiquer l'appellation
  - ✓ Rive gauche de la Garonne
- ✓ Graves siliceuses plus ou moins profondes composées de cailloux, de sables grossiers sur un sous-sol calcaire
- ✓ Vins fins, complexes, amples et fruités

# Premières Côtes de Bordeaux

- ✓ Densité de plantation > 4 500 pieds/Ha
- ✓ 37 communes sur les coteaux de la rive droite de la Garonne peuvent revendiquer l'appellation
- ✓ Pentes argilo-calcaires ou graveleuses bénéficiant d'un bon drainage
  - ✓ Vins frais et fruités

# Graves Supérieures

- ✓ Densité de plantation > 5 000 pieds/Ha
- ✓ Les communes bordant la rive **gauche** de la Garonne peuvent revendiquer l'appellation
- ✓ Terrasses **graveleuses** reposant sur un sous-sol d'argile, de sable et de calcaire. Epaisseur de graves variant de 20cm à plus de 3m
- ✓ Vins **frais** et **fruités** avec une très bonne longueur en bouche

# Sainte-Foy-Bordeaux Bordeaux Supérieur Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

- ✓ Densité de plantation pour chacune des appellations > 4 500 pieds/Ha
  - ✓ Petites productions de vins moelleux et liquoreux
  - ✓ Tout type de sols mais une majorité de sols argilo-calcaires
    - ✓ Vins fins et fruités avec une bonne vivacité

# Classification

Exposition universelle de Paris en 1855 → AOC Sauternes (17) et Barsac (10)

1 premier cru supérieur, 11 premiers crus, 15 seconds crus

## PREMIER CRU SUPERIEUR

Château YQUEM (Sauternes)

## LES PREMIERS CRUS

Château LA TOUR BLANCHE (Sauternes)

Château LAFAURIE-PEYRAGUEY (Sauternes)

Château CLOS HAUT-PEYRAGUEY (Sauternes)

Château de RAYNE-VIGNEAU (Sauternes)

Château SUDUIRAUT (Sauternes)

Château COUTET (Barsac)

Château CLIMENS (Barsac)

Château GUIRAUD (Sauternes)

Château RIEUSSEC (Sauternes)

Château RABAUD-PROMIS (Sauternes)

Château SIGALAS-RABAUD (Sauternes)

## LES SECONDS CRUS

Château de MYRAT (Barsac)

Château DOISY DAËNE (Barsac)

Château DOISY - DUBRAOCA (Barsac)

Château DOISY - VEDRINES (Barsac)

Château d' ARCHE (Sauternes)

Château FILHOT (Sauternes)

Château BROUSTET (Barsac)

Château NAIRAC (Barsac)

Château CAILLOU (Barsac)

Château SUAU (Barsac)

Château de MALLE (Sauternes)

Château ROMER DU HAYOT (Sauternes)

Château ROMER (Sauternes)

Château LAMOTHE (Sauternes)

Château LAMOTHE - GUIGNARD (Sauternes)

# La dégustation



## Mœlleux

Bordeaux Supérieur, Côtes de Bordeaux-St-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Graves Supérieures, Ste-Foy-Bordeaux

Robe jaune doré, arômes de fruits mûrs avec une bouche racée et onctueuse



## Liquoreux

Sauternes, Barsac, Cérons, Cadillac, Loupiac, Saint-Croix-du-Mont

Robe dorée évoluant vers des nuances vieil or, bouquet tout en finesse et complexité aux arômes d'abricot, miel, pain d'épice, acacia. La bouche est ronde et harmonieuse développant des saveurs amples et persistantes



# Accords mets vins

✓ **Mœlleux**

Se boivent généralement jeunes

Parfaits à l'apéritif pour accompagner des amuses bouches relevés en goût ou au cours d'un repas avec des mets frais et acidulés

✓ **Liquoreux**

Peuvent se boire jeunes mais ont un très bon potentiel de vieillissement

Accompagnent parfaitement la cuisine asiatique, les tartes aux fruits et se marient à merveille avec les fromages persillés.

Ou tout simplement servis en petite quantité dans un grand verre en fin de repas

**Mots clés du bon accord : acidité, épicé, salé, pimenté**



# | l'École du Vin DE BORDEAUX

BORDEAUX

Vous remercie de votre participation.

1 COURS DU XXX JUILLET 33000 BORDEAUX  
TÉL. : +33(0)5 56 00 22 85 E-MAIL : ECOLE@VINS-BORDEAUX.FR

WWW.BORDEAUX.COM

*Laissez-nous un commentaire*



Lloyd's Register  
LRQA



Campagne financée avec  
le concours de l'Union Européenne.



VIDÉO



web



<http://www.facebook.com/VinsDeBordeaux>



<http://twitter.com/VinsdeBordeaux>

Sources : CIVB 2014

Crédits photographiques :

© CIVB © Ralf Kabelitz © Laurent Renault © Nath Photos © Chicayat © mr.lightning © Yuri Arcus © Bata Zivanovic © Benamalice

L' ABUS D' ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

10-2015