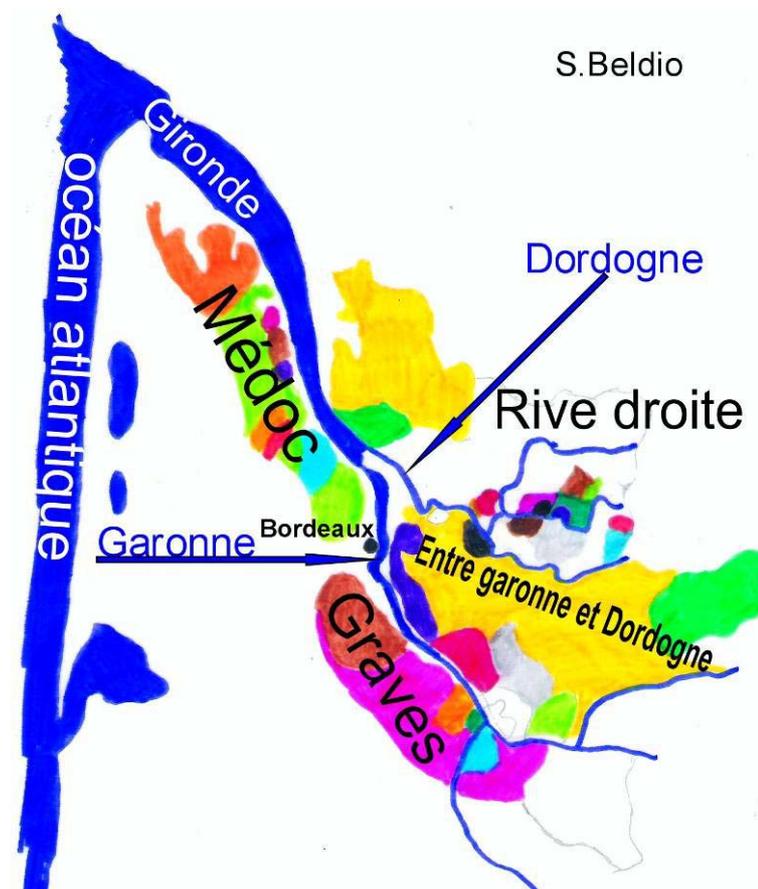


LES VINS DE FRANCE

REGION BORDELAIS

Carte de la région



Les cépages

- Cabernet Franc
- Cabernet sauvignon
- Merlot
- Sauvignon
- Sémillon
- Muscadelle

Les sous régions :

- Médoc
- Graves
- Entre Garonne et Dordogne
- Rive droite de la Dordogne

Les appellations produites sur tout le vignoble dites régionales :

- AOC Bordeaux (R, r, B, B doux)
- AOC Bordeaux Supérieur (R, B)
- AOC Bordeaux Clairet (r)
- AOC Bordeaux rosé
- AOC Crémant de Bordeaux (B,r)

Le classement de 1855 des châteaux du Bordelais

Napoléon III demande à chaque région française d'établir un classement des vins à l'occasion de l'exposition Universelle de 1855. En Bordelais c'est la CCI de qui se charge du dossier : ne figurent dans ce classement uniquement les vins rouges du Médoc, les vins blancs liquoreux de Sauternes et de Barsac, et un Cru rouge des Graves. Ce classement repose sur la notoriété des vins et sur le prix des transactions. Il fut légèrement modifié en 1973 suite à un concours à la CCI de Bordeaux qui vit ainsi le reclassement du château Mouton Rothschild (du second cru, il devient premier Cru). Ce classement est indépendant du très officiel classement de L'INAO. La mention « cru classé de 1855 » est présente sur l'étiquette, certes mais elle ne se retrouve pas entre les mots « appellation contrôlée ».

Le classement de l'INAO : En 1932 L'INAO crée la mention crus bourgeois pour les vins du Médoc afin de mettre en avant des crus ne figurant pas dans la liste de 1855. Elle procède également au classement des crus de Graves en 1953, des Saint Emilion en 1954.

Le vignoble du Bordelais en chiffres : Avec 5,6 millions d'hectolitres et 123 000 ha, il est de loin le plus grand vignoble français en production et en surface

LE SERVICE DES VINS :

Pour les médocs : vins puissants de longue garde, à servir entre 17 et 18°

Pour les Pessac Léognan : vins élégants à servir entre 17 et 18 °

Pour les Graves rouges plus légers, 16 à 18 °

Pour les vins blancs doux, servir à 8 ° C

Pour les vins blancs secs et rosés : servir entre 8° et 10 °C

SITES INTERNET pour en savoir plus : <http://www.vins-bordeaux.fr>

Le vignoble du Médoc

Il compte incontestablement parmi le terroir possédant les meilleurs vins rouges du monde. A coté du classement de 1855, nous pouvons trouver des crus bourgeois (classement de 1978) parmi eux 11 « grands crus bourgeois exceptionnels » (à titre indicatif car la seule mention reconnue par l'UE est « cru bourgeois »)

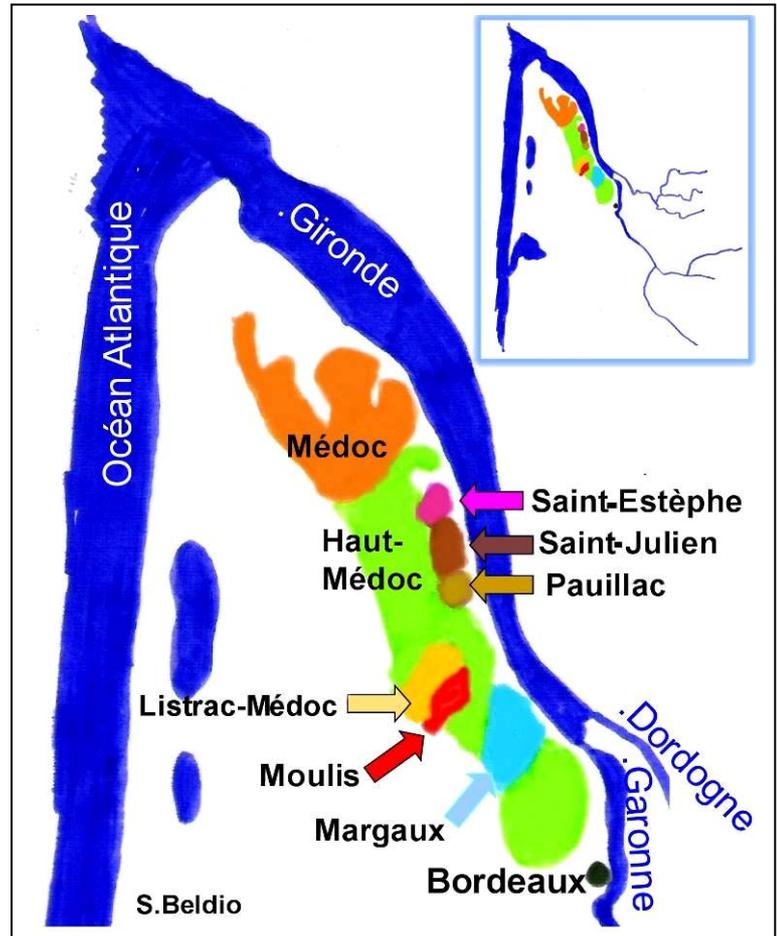
Appellations sous régionales

- **AOC Médoc (R)**
- **AOC Haut Médoc (R)**
- **Appellations communales (sous région haut Médoc)**

- **AOC Moulis (R)**
- **AOC Lustrac-Médoc (R)**
- **AOC Margaux (R)**
- **AOC Saint-Julien (R)**
- **AOC Pauillac (R)**
- **AOC Saint-Estèphe (R)**

Quelques crus classés

- Cos d'Estournel (Saint-Estèphe) 2ème cru classé
- Lafite Rothschild (Pauillac) 1^{er} Cru Classé
- Châteaux Margaux (Margaux) 1^{er} Cru Classé
- Ducru Beaucaillou (Saint Julien) 2ème cru classé
- La Lagune (Haut Médoc) 4ème cru classé



Le vignoble des Graves

Deux appellations distinctes :
 Une à la périphérie de la ville de Bordeaux : **PESSAC- LÉOGNAN** qui regroupe tous les crus classés des Graves
 et l'appellation **GRAVES** au sud de la première.

Appellations sous régionales

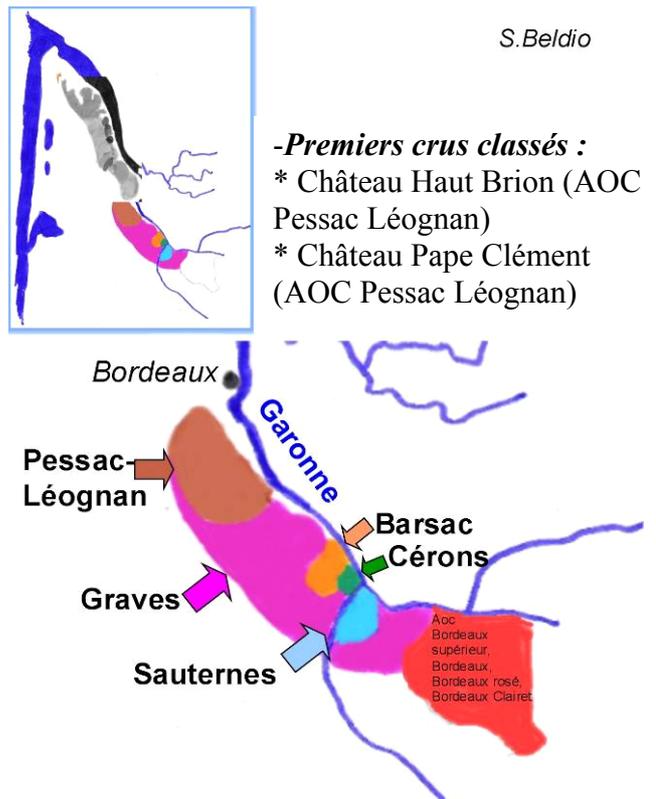
- **AOC Graves (R, B)**
- **AOC Graves supérieures (B doux)**

Appellations communales

- **AOC Pessac-Léognan (R, B)**
- **AOC Sauternes (B doux)**
- **AOC Barsac (B doux)**
- **AOC Cérons (B doux)**

Pour en savoir plus : <http://vins-graves.com>

S. Beldio



-Premiers crus classés :

- * Château Haut Brion (AOC Pessac Léognan)
- * Château Pape Clément (AOC Pessac Léognan)

LES VINS DOUX DU BORDELAIS : INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Rappel : les appellations :

Le Sauternais :

- **AOC Cérons (B doux)**
- **AOC Barsac (B doux)**
- **AOC Sauternes (B doux)**

Entre Garonne et Dordogne

- **AOC Cadillac (B doux)**
- **AOC Loupiac (B doux)**
- **AOC Sainte Croix du Mont (B doux)**

Le Sauternais est une zone enclavée dans les Graves. Ils existent des vins secs mais ce sont les grands liquoreux comme Yquem qui en ont fait toute la notoriété



Productions spécifiques : Les vins liquoreux

Plusieurs éléments doivent être conjugués pour faire un vin liquoreux :

- un cépage adapté
- un taux d'humidité favorable
- de la chaleur
- des vendanges échelonnées et manuelles (jusqu'à fin novembre)

L'humidité favorise la formation d'un champignon microscopique sur le raisin appelé « Botrytis Cinerea ». Cette pourriture qui se forme la nuit est enrayée par le soleil le jour et son action devient alors bénéfique.

L'eau s'évapore, le jus de raisin se concentre, la teneur en sucre augmente. Le moût peut ainsi contenir jusqu'à 400 grammes de sucre naturel par litre.

Château D'Yquem (AOC Sauternes)

- premier Cru supérieur
- encépagement sémillon à 80 %
- Propriété des Lur Saluces depuis 1785
- Partenaire d'une filiale du groupe LVMH
- le plus connu des Sauternais.
- doit vieillir au moins dix
- peut supporter à un vieillissement à vie.

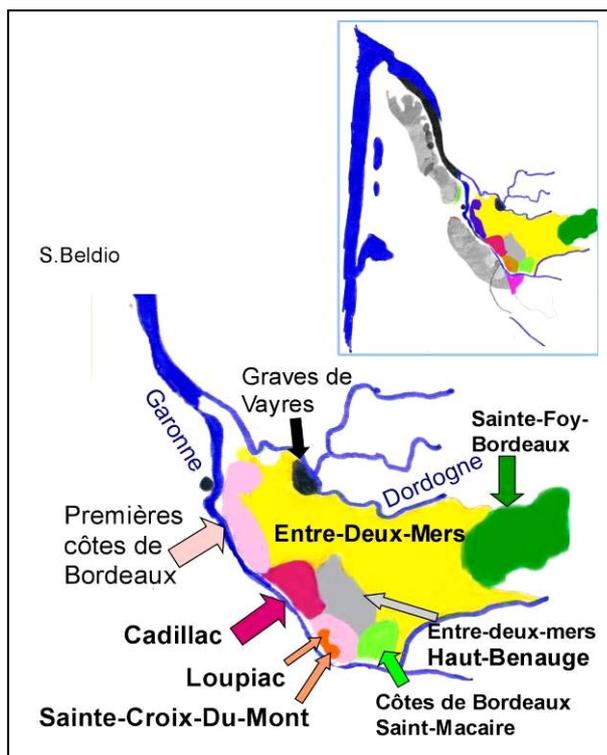
Différence entre un vin moelleux et un vin liquoreux : réglementairement, le degré alcoolique final des moelleux est au maximum égal à 15 % (Bordeaux supérieur, Graves supérieur, Sainte-Foy-Bordeaux, premières côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire) alors que celui des vins liquoreux peut dépasser ce taux. (Sauternes, Barsac, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont)

L'INAO ne retient qu'une dénomination : DOUX

Le vignoble entre Garonne et Dordogne

Le plus connu est incontestablement l'Entre-Deux-mers une des plus grandes régions productrices de vins blancs secs). Appelé ainsi car la zone de production se situe entre la Dordogne et la Garonne, les vins sont aromatiques et plaisants.

- AOC Premières côtes de Bordeaux (R, B)
- AOC Côtes de Bordeaux Saint-Macaire (B)
- AOC Entre-deux-Mers (B)
- AOC Entre-deux-Mers Haut Benauge (B)
- AOC Sainte-Foy-Bordeaux (R, B)
- AOC Graves de Vayres (B, R))
- **AOC Cadillac (B doux)**
- **AOC Loupiac (B doux)**
- **AOC Sainte-Croix-du-Mont (B doux)**



Le vignoble Rive droite

Cette zone viticole est variée en productions. Des généreux Saint-Émilion, aux Fronsac plus charpentés, des Pomerol veloutés, les vins du Libournais sont mondialement connus. Les Côtes sont très anciennes et différentes selon l'appellation

- de Bourg, au goût fruité,
- de Francs et de Castillon, plutôt corsés

Appellations

- AOC Blaye (B, R)
- AOC Côtes de Blaye (B)
- AOC Côtes de Francs (B, B doux, R)
- AOC Canon Fronsac ®
- AOC Côtes de Castillon ®
- AOC Côtes de Bourg (B, R)
- AOC Fronsac ®
- AOC Lalande Pomerol ®
- AOC Lussac - Saint-Emilion ®
- AOC Montagne-Saint-Emilion ®
- AOC Neac ®
- AOC Pomerol ®
- AOC Premières côtes de Blaye (B, R)
- AOC Puisseguin-Saint-Emilion ®
- AOC Saint-Emilion ®
- AOC Saint-Emilion-Grand-Cru ®
- AOC Saint-Georges-Saint-Emilion ®

Crus classés de Pomerol :

Château Pétrus

Crus classés de Saint Emilion-

Classement INAO :

- Château Canon : 1^{er} grand cru classé
- Château Cheval Blanc 1^{er} grand cru classé

