



Vignoble de Bordeaux

Les **vins de Bordeaux** "présentent de multiples nuances gustatives" dues aux cépages cultivés, aux terroirs, aux pratiques de culture et de vinification, à l'ensoleillement, ainsi qu'à la nature variée des terres. Le vignoble de Bordeaux produit 80% de vins rouges et 20% de vins blancs secs ou liquoreux, des rosés et des vins mousseux.

Avec environ 120 000 hectares de vignobles, la Gironde est le troisième département viticole de France en termes de production globale après l'Hérault et l'Aude mais le premier pour les AOC (une cinquantaine sont répertoriées en Gironde).

Les vins de Bordeaux sont élaborés à partir des cépages la plupart du temps assemblés:

- Merlot (33000 hectares), cabernet-sauvignon (21000 hectares), cabernet-franc (11000 hectares) pour les vins rouges, auxquels s'ajoutent le malbec (3000 hectares), le petit verdot et la carménère en voie de disparition;
- Sauvignon (35000 hectares), sémillon (17000 hectares) et muscadelle (2000 hectares, de moins en moins utilisé) pour les vins blancs, auxquels s'ajoutent l'ugni blanc, le colombar et le merlot blanc.

La vigne est présente dans la région de Bordeaux depuis l'Antiquité: les notables de *Burdigala* (Bordeaux) auraient décidé de créer leur propre vignoble en raison du prix élevé des vins en provenance de Narbonne et d'Italie, importés par les négociants romains, mais aussi pour exporter eux-mêmes par voie de mer. Strabon, pourtant attentif aux vignes, ne constata pas leur présence, vers la fin du siècle d'Auguste, quand il nomma Bordeaux "pour la première fois sous son nom antique de *Burdigala*". La création d'un vignoble au 1er siècle fut favorisée par la relative facilité de commercer avec l'archipel britannique et les régions du nord de l'Europe. Le cépage *biturica*, que Pline et Columelle décrivent, aurait été adopté par les Bordelais en raison de sa bonne tenue sur les terroirs frais et humides des abords ibériques du golfe de Gascogne (la supposition ne fait pas l'unanimité).

Les documents manquent en ce qui concerne le sort du vignoble après l'écroulement du monde romain. Il est admis que le poète Ausone aurait possédé au IVe siècle une villa et des vignes à Saint-Émilion (d'où le nom du célèbre Château Ausone).

Au XIIe siècle, l'Aquitaine devient un duché anglais suite au remariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, comte d'Anjou et roi d'Angleterre sous le nom de Henri II. Le commerce vinicole se développe à partir de la région des Graves.

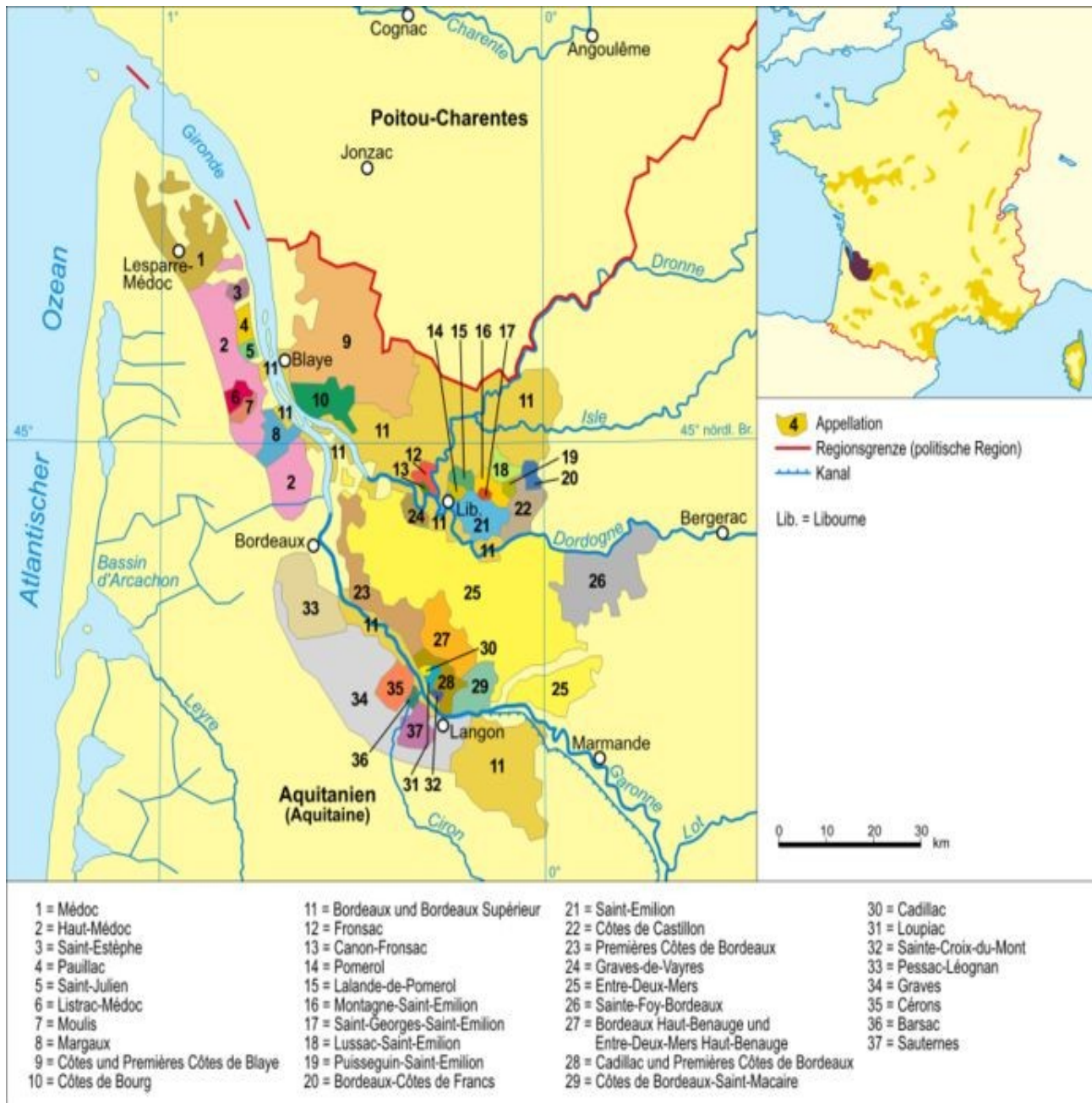
Au XIIIe siècle, la prise de La Rochelle, port exportateur des vins bordelais, par le roi de France transforme Bordeaux en port exportateur privilégié des vins à destination du marché anglais. Le roi d'Angleterre accorde alors d'importants privilèges fiscaux aux négociants bordelais. Ces derniers se mettent alors à planter de la vigne à tour de bras. Le vignoble s'étend vers le Libournais. À l'époque, le vin, obtenu par un mélange de jus de raisins noirs et de raisins blancs, était clair, d'où son nom de *claret*. Au XIVe siècle le nouveau Pape Clément V, servait le vin de sa région de Graves, d'Avignon à Oxford.

Ce n'est qu'à partir du XVIe siècle qu'apparaissent des exploitations viticoles proches de celles d'aujourd'hui, avec les pieds de vigne plantés en sillons.

À partir du XVIIe siècle, l'arrivée des hommes d'affaires néerlandais transforme les méthodes commerciales. En effet, ceux-ci diffusent en Europe des boissons jusqu'ici inconnues telles que le chocolat, le café ou le thé, ainsi que d'autres boissons alcoolisées (bières fortes, gin). De plus, les Hollandais encouragent la production de vins plus à leur goût comme des vins blancs doux et des vins noirs (en fait, des vins rouges tels que nous les connaissons aujourd'hui) non seulement dans le Bordelais, mais aussi à Cahors et dans la péninsule Ibérique (les premiers vins de Porto leur seraient dus). Ces nouvelles boissons concurrencent durement les clarets gascons.

La famille Pontac choisit alors une nouvelle voie pour l'élevage de son vin: le terroir est mis en valeur, la vigne bien soignée, les vins élevés dans des barriques neuves en chêne. Profitant d'une auberge qu'elle détient à Londres, la famille Pontac fait connaître ses vins en Angleterre. Ils sont si appréciés qu'ils finissent par se vendre plus cher que les clarets ordinaires. Les autres négociants bordelais se mettent alors à les imiter, les affaires fleurissent et le vignoble s'étend de nouveau, cette fois vers les graves du Médoc et du Sauternais, ainsi que dans les régions de Blaye et Bourg. C'est à cette époque que les grands vignobles du Médoc sont créés. Du même coup naissent les premiers grands crus bordelais.

Il faut attendre le Second Empire pour que les grands vins rouges de Saint-Émilion, Fronsac et Pomerol s'installent à leur tour au premier rang de la production viticole bordelaise.



Géographie

Les terroirs du vignoble de Bordeaux se distinguent par leur situation géographique vis-à-vis de la Garonne et de la Gironde (voir carte ci-dessus).

Sur la rive gauche de la Garonne et le long de l'estuaire, les alluvions dominent le vignoble sur plus de 150 km. Mais pas n'importe lesquels. Ce sont essentiellement des graves: galets et graviers roulés en provenance des Pyrénées, où le fleuve prend sa source 600 km en amont. Ces graves sur sable constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet-sauvignon en particulier. De l'autre côté du fleuve, les terroirs ont une origine différente, avec des côtes et des collines argilo-calcaires et des sols plus profonds, parfaits pour le merlot, par exemple.

Les appellations génériques

Bordeaux AOC Bordeaux supérieur Bordeaux clair et Bordeaux rosé Cremant de Bordeaux

Le Médoc

Le vignoble du Médoc s'étend sur la rive gauche de la Gironde, de Saint-Vivien-de-Médoc au nord jusqu'à Bordeaux au sud.

- Vignoble du Bas-Médoc, d'appellation unique: Médoc (AOC)
- Vignoble du Haut-Médoc qui comportent les appellations:
 - communales:
 - Saint-Estèphe (AOC)
 - Pauillac (AOC)
 - Saint-Julien (AOC)
 - Listrac-Médoc (AOC)
 - Moulis-en-médoc (AOC)
 - Margaux (AOC)
 - régionale:
 - Haut-Médoc (AOC) pour le reste du vignoble

Les Graves

Le vignoble des Graves s'étend au sud de Bordeaux, le long de la rive gauche de la Garonne, jusqu'au canton de Langon. Il comprend les appellations suivantes:

- Pessac-Léognan (AOC), situé en proche - voire très proche comme le château Haut-Brion - banlieue bordelaise.
- Cérons (AOC), petite appellation tout au sud du vignoble.
- Graves (AOC) et Graves supérieures (AOC) pour le reste du vignoble.

Le Sauternais (rive gauche et droite de la Garonne)

Le vignoble du Sauternais est une enclave au Sud de celui des Graves. Il comprend des appellations de vin blanc liquoreux:

- Barsac (AOC)
- Sauternes (AOC)
- Cérons (AOC)
- Cadillac (AOC)
- Loupiac (AOC)
- Sainte-croix-du-mont (AOC)
- Côtes-de-bordeaux-saint-macaire (AOC)

Les vignobles de Blaye et Bourg

Les vignobles du **Bourgeois-Blayais** s'étendent entre la rive droite de la Gironde et la frontière du département de la Charente-Maritime.

- Vignoble de Blaye
 - Blaye (AOC)
 - Côtes-de-blaye (AOC)
 - Premières-côtes-de-blaye (AOC)
- Vignoble des Côtes-de-Bourg
 - Côtes-de-bourg (AOC)

Saint-Émilion - Pomerol - Fronsac

Le vignoble dit du Libournais comprend les zones de Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac. Il s'étend sur la rive droite de la Dordogne, de Libourne à l'ouest jusqu'en limite du département de la Dordogne à l'est. Cette zone est la plus morcelée puisque sur une petite superficie elle comporte de nombreuses appellations, toutes de vins rouges:

- Vignoble de Saint-Émilion
 - Saint-Émilion (AOC) et Saint-Émilion Grand Cru (AOC)
 - Montagne-Saint-Émilion (AOC)
 - Saint-Georges-Saint-Émilion (AOC)
 - Lussac-Saint-Émilion (AOC)
 - Puisseguin-Saint-Émilion (AOC)
- Vignoble de Pomerol
 - Pomerol (AOC)
 - Lalande-de-pomerol (AOC)
- Vignoble de fronsac
 - Canon-fronsac (AOC)
 - Fronsac (AOC)
- Autres appellations du Libournais:
 - Côtes-de-castillon (AOC)
 - Bordeaux-côtes-de-franc (AOC)



L'Entre-Deux-Mers

Ce vignoble bordelais s'étend entre la Dordogne et la Garonne à l'intérieur du département de la Gironde.

- Entre-Deux-Mers
- Graves-de-Vayres
- Premières-côtes-de-Bordeaux
- Cadillac
- Loupiac
- Sainte-croix-du-mont
- Vignoble du Haut-Benauge
- Côtes-de-Bordeaux-Saint-Macaire
- Sainte-Foy-Bordeaux

Classification officielle des vins de Bordeaux de 1855

À l'occasion de l'exposition universelle de Paris de 1855, la Chambre de commerce de Bordeaux formula la demande suivante au Syndicat des courtiers: *«Nous venons vous prier de vouloir bien nous transmettre la liste bien exacte et bien complète de tous les crus rouges classés du département en spécifiant à laquelle des cinq classes appartient chacun d'eux et en signalant dans quelle commune ils se trouvent.»*

Le syndicat des courtiers adressa le fameux classement officiel le 8 avril 1855. Elle ne comprenait en fait que les grands crus classés du Médoc, à laquelle s'ajoutait le château Haut-Brion dans le vignoble des Graves. Cette liste était accompagnée de celles des vins blancs en provenance des cinq communes bénéficiant des appellations Sauternes et Barsac.

Cette classification n'a subi qu'une modification importante: par arrêté du 21 juin 1973, le Château Mouton-Rothschild a été promu au rang de premier cru. Par la même occasion, les premiers crus ont été classés par ordre alphabétique:

Classification officielle des crus bourgeois du Médoc de 2003

Depuis 1932, un classement non officiel dit cru bourgeois existait pour des vins du Médoc et du Haut-Médoc. Il concernait 444 crus moins prestigieux que les crus figurant dans le classement initial de 1855.

Depuis un arrêté ministériel de 2003, un classement officiel des crus bourgeois du Médoc, révisable tous les 12 ans, a été établi par un jury sous l'égide de la Chambre de commerce de Bordeaux et de la Chambre d'agriculture de Gironde.

Ce classement a retenu 247 crus (sur 490 crus candidats), établissant une hiérarchie en 3 catégories:

- cru bourgeois exceptionnel (9 crus)
- cru bourgeois supérieur (87 crus)
- cru bourgeois (151 crus).

77 crus non retenus ou s'estimant mal classés ont obtenu devant le tribunal administratif de Bordeaux la possibilité d'un réexamen de leur candidature. La cour administrative d'appel de Bordeaux, le 26 février 2007, a définitivement annulé le classement de 2003, laissant l'Alliance des crus bourgeois dans l'incertitude.

Ce nouveau classement permet de rétablir une appellation quelque peu galvaudée dans le Médoc.

Classification des vins de Graves

Le classement de 1855 ne tenant pas compte des vins de Graves (à l'exception du château Haut-Brion), le Syndicat viticole et l'Institut national des appellations d'origine ont établi un classement des vins de Graves qui fut officialisé par le décret ministériel du 16 février 1959. Ce classement porte sur les vins blancs et les vins rouges.

Classification des vins de Saint-Émilion

Aucun des crus de Saint-Émilion ne figure au classement de 1855. Le syndicat viticole a décidé d'établir son propre classement, révisable tous les 10 ans. Cette période a toujours été allongée par les délais administratifs. La première classification date de 1954, et la dernière date de 2006. On y trouve douze premiers grands crus classés et 62 grands crus classés. Le classement de 2006 a depuis été annulé le mardi 2 juillet 2008 par le Tribunal administratif de Bordeaux, suite à un recours en annulation déposé par huit propriétés déclassées lors de cette dernière révision. Cette annulation a ensuite été confirmée par la Cour administrative d'appel de Bordeaux le 12 mars 2009. Cependant, l'article 106 de la loi n° 2008-776 du 4 août 2008 de modernisation de l'économie a provisoirement rétabli le classement dans sa version de 1996, "pour les vins issus des récoltes 2006 à 2009 et à défaut d'intervention d'un nouveau classement applicable à certaines de ces récoltes."

Château du Tertre, Margaux (Arsac) Château Haut-Bages Libéral, Pauillac
 Château Pédesclaux, Pauillac Château Belgrave, Haut-Médoc (St.-Laurent)
 Château de Camensac, Haut-Médoc (St.-Laurent) (anciennement Château Camensac)
 Château Cos Labory, St.-Estèphe Château Clerc-Milon, Pauillac
 Château Croizet-Bages, Pauillac Château Cantemerle entré dans le classement en 1856, Haut-Médoc (Macau)



Sauternes et Barsac

Premier Cru Supérieur

Château d'Yquem, Sauternes

Premiers Crus

Château La Tour Blanche, Bommes (Sauternes) Château Lafaurie-Peyraguey, Bommes (Sauternes)
 Clos Haut-Peyraguey, Bommes (Sauternes) (château Clos Haut-Peyraguey)
 Château de Rayne-Vigneau, Bommes (Sauternes) Château Suduiraut, Preignac (Sauternes)
 Château Coutet, Barsac Château Climens, Barsac
 Château Guiraud, Sauternes Château Rieussec, Fargues (Sauternes)
 Château Rabaud-Promis, Bommes (Sauternes) Château Sigalas-Rabaud, Bommes (Sauternes)

Deuxièmes Crus

Château Myrat, Barsac (château de Myrat) Château Doisy Daëne, Barsac
 Château Doisy-Dubroca, Barsac Château Doisy-Védrines, Barsac
 Château d'Arche, Sauternes Château Filhot, Sauternes
 Château Broustet Barsac Château Nairac, Barsac
 Château Caillou, Barsac Château Suau, Barsac
 Château de Malle, Preignac (Sauternes) Château Romer, Fargues (Sauternes)
 Château Romer du Hayot, Fargues (Sauternes) Château Lamothe, Sauternes
 Château Lamothe Guignard, Sauternes

Classement officiel des vins de Graves (Cru classé)



Château Malartic-Lagravière Rouge et Blanc Léognan
 Château Olivier Rouge et Blanc Léognan
 Château Smith Haut Lafitte Rouge Martillac

Château Bouscaut Rouge et Blanc Cadaujac
 Château Carbonnieux Rouge et Blanc Léognan
 Domaine de Chevalier Rouge et Blanc Léognan
 Château Couhins Blanc Villenave d'Ornon
 Château Couhins-Lurton Blanc Villenave d'Ornon
 Château de Fieuzal Rouge Léognan
 Château Haut-Bailly Rouge Léognan
 Château Haut-Brion Rouge Pessac
 Château Laville Haut-Brion Blanc Talence
 Château Latour-Martillac Rouge et Blanc Martillac
 Château la Mission Haut-Brion Rouge Talence
 Château Pape Clément Rouge Pessac
 Château la Tour Haut-Brion Rouge Talence

Alliance des crus bourgeois du Médoc

Les critères de labélisation

Les crus bourgeois ont établi une charte de qualité regroupant plusieurs critères:

- L'expédition en vrac est interdite.
- La mise en bouteille à la propriété est obligatoire.
- Le suivi aval qualité annuel est obligatoire (dont la collecte sur lieux de vente et la dégustation à l'aveugle).
- Le rendu mise est placé sous la direction, le contrôle et la responsabilité du producteur, en attendant son abandon définitif à partir du millésime 2005.
- Les bouteilles de vin doivent être lourdes. Les bouteilles allégées, légères, standard et de tradition allégée sont interdites.
- La mise en marché devra être obligatoirement postérieure au 1er janvier de la 2e année suivant la récolte.

De nombreux membres appliquent les nouvelles règles d'étiquetage obligatoires pour tous à partir du millésime 2006.

En conséquence:

- la référence à une cuvée est interdite pour un cru bourgeois.
- Les ajouts de mentions dites libres et informatives (vieilles vignes, élevé en fût...) sont interdits sur l'étiquette frontale.
- L'apposition de la mention, suivie de son classement est obligatoire sur la bouteille.

L'arrêté ministériel du 17 juin 2003 homologue le premier classement officiel des crus bourgeois du Médoc. Il consacre 247 crus sur 490 candidats. Il établit une hiérarchie selon trois catégories:

- 151 crus bourgeois,
- 87 crus bourgeois supérieurs,
- 9 crus bourgeois exceptionnels.

Château Chasse-Spleen Moulis-en-Médoc
Château Labégorce-Zédé Soussans Margaux
Château de Pez Saint-Estèphe Saint-Estèphe
Château Potensac Ordonnac Médoc
Château Siran Labarde Margaux

Château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe Saint-Estèphe
Château Les Ormes de Pez Saint-Estèphe Saint-Estèphe
Château Phélan Ségur Saint-Estèphe Saint-Estèphe
Château Poujeaux Moulis-en-Médoc Moulis-en-Médoc

Médoc - 5 Familles de crus

Des vins aux personnalités distinctes

Le terme de cru renvoie à des notions fondamentales chères au viticulteur que sont la marque, le sceau, l'essence même du vignoble. Conçu avec passion et plaisir, le cru est le patrimoine de chaque vigneron et, à ce titre, il a le droit de faire reconnaître sa qualité. En Médoc, la division en 5 grandes familles permet à chaque cru de révéler sa propre identité et d'appartenir à la famille qui lui correspond le mieux : les Grands Crus Classés en 1855, les Crus Bourgeois, les Crus Artisans, les autres crus et les vins des caves coopératives.

Le classement des vins est alors une manière de rendre public ce que chacun consent en privé.

Les 5 familles n'ont pas été créées à la même époque ni dans le même contexte mais aujourd'hui elles permettent d'offrir aux amateurs et aux professionnels une vision éclairée de l'ensemble des vins du Médoc.

Des terres aux petites et grandes superficies

Le Médoc se partage entre petites et grandes propriétés. Les moyennes parcelles de 5 à 15 hectares ne représentent que 15 % des exploitations médocaines. Les grands domaines, généralement compris entre 30 et 80 hectares voire plus, côtoient alors, en toute simplicité, les petites surfaces viticoles de moins de 5 hectares. Terre de prédilection des grands châteaux, le Médoc offre un paysage rural caractéristique dans lequel les vastes propriétés s'apparentent à de véritables hameaux regroupant bâtiments d'exploitation, chais, vignobles et même, maisons des salariés.

Sur un sous-sol envié par la planète entière, s'étendent 16 500 hectares de terres prodigieuses dont le moindre centimètre carré est choyé, soigné et exploité par les quelque 1425 vignerons médocains qui, fidèles à la tradition, perpétuent le goût d'un vin unique au monde.

Année	Note	Début des vendanges	Volume	Qualité	Commentaires
2005	20	18-sept.	Moyen	Exceptionnelle	Grand millésime Historique. Réussite générale exceptionnelle
2004	17	16-sept.	Abondant	Très bonne	Proche du 2002, plus de fruit, plus dense.
2003	18	02-sept.	Moyen	Très bonne	Canicule d'été. Potentiel élevé de grand millésime
2002	16	24-sept.	Moyen	Bonne	Cabernet très réussi. Puissance et structure
2001	17	25-sept.	Abondant	Très bonne	Mieux structuré que 99. Millésime élégant
2000	19	18-sept.	Abondant	Exceptionnelle	Grande année du siècle, à l'image du millésime 1900 !
1999	16	30-août	Abondant	Très bonne	Millésime très harmonieux qui peut vieillir
1998	17	23-sept.	Abondant	Très bonne	Vins très réussis, dotés d'un bon potentiel
1997	15	07-sept.	Abondant	Bonne	Vins souples, fruités, charmants
1996	18	18-sept.	Abondant	Très bonne	Grande année de garde pour les vins du Médoc

COMMENT LIRE UNE ÉTIQUETTE ?

The diagram shows a wine label with the following text and callouts:

- Top:** "Bordeaux" (callout: "Bordeaux", "Vin de Bordeaux" ou "Grand Vin de Bordeaux" (peut être apposé ailleurs sur l'habillage))
- Below top:** "GRAND VIN DE BORDEAUX" (callout: "Bordeaux", "Vin de Bordeaux" ou "Grand Vin de Bordeaux" (peut être apposé ailleurs sur l'habillage))
- Year:** "1996" (callout: Millésime pour le vin provenant intégralement de l'année de récolte en cause)
- Chateau Logo:** (callout: Représentation exacte ou stylisée d'un chateau, d'un domaine, de l'usage d'une marque ou d'un logo concerné)
- Below Logo:** "CHÂTEAU DUPUIS MÉDOC" (callout: Nom de l'exploitation viticole (château, d'un domaine...) ou marque commerciale)
- Below:** "APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE" and "PRODUCE OF FRANCE" (callout: Appellation d'origine Contrôlée (AOC) Nom de l'AOC + "Appellation d'origine Contrôlée" ou "Appellation contrôlée")
- Alcohol:** "12%" (callout: Indication de la teneur en alcool)
- Volume:** "75 CL" (callout: Volume du vin contenu dans la bouteille)
- Bottom:** "L 12 C 12" (callout: Numéro d'identification du lot (peut être apposé ailleurs sur le récipient))
- Very Bottom:** "MISE EN BOUTEILLE PAR M. PROPRIÉTAIRE A. FRANCE" (callout: Nom ou raison sociale, adresse de l'embouteilleur)

Autres mentions facultatives

- > Mentions traditionnelles
- > Nom et adresse du propriétaire récoltant avec son accord écrit
- > Distinction attribuée par un organisme officiel
- > "Mis en bouteille..."
- "au château" ou "à la propriété" selon le cas

LEXIQUE

Assemblage : les vins du Médoc sont le fruit le l'assemblage de plusieurs cépages garantissant ainsi leur équilibre.

Barrique : fût en bois de chêne merrain, la barrique bordelaise contient 225 litres.

Bonde : nom donné au bouchon de verre qui assure la fermeture de la barrique.

Bontemps : petite coupelle de bois dans laquelle l'on bat les blancs des œufs destinés au collage des vins en barrique.

Aussi appelé desquet en patois médocain.

Cépage : nom donné aux différentes variétés de vigne.

Collage : également appelée fouettage, cette opération consiste à verser les blancs d'œufs battus en neige dans le vin en barrique et à les mélanger à l'aide d'un fouet, ceci afin de clarifier le vin.

Cuvaison : temps pendant lequel le vin demeure en cuve de fermentation.

Écoulage : technique visant à laisser s'écouler le vin tout en gardant les éléments solides au fond de la cuve et ainsi dissocier le vin de goutte, celui fraîchement recueilli, du vin de presse produit par le marc lors du pressurage.

Égrappage : séparation des grains de raisin de la rafle en vue d'éliminer celle-ci.

Fermentation alcoolique : première fermentation qui vise à transformer le sucre du raisin en alcool.

Fermentation malolactique : seconde fermentation transformant l'acide malique en acide lactique et permettant ainsi une diminution naturelle de l'acidité du vin.

Floraison : naissance des fleurs qui, une fois fécondées, permettent la formation des raisins.

Foulage : technique visant à éclater les grains de raisin afin d'en libérer le jus.

Fumure : apport d'engrais.

Humus : résidu noirâtre provenant de la décomposition des déchets organiques indispensable à la croissance des espèces végétales.

Marc : résidu solide du vin né de la macération. Il est extrait de la cuve après écoulage du vin et soumis au pressurage.

Méchage : introduction d'une mèche de soufre allumée dans la barrique afin de tuer les bactéries présentes via les vapeurs de gaz sulfureux produites par la mèche.

Œnologie : science de la vinification et de l'élevage des vins.

Ouillage : opération consistant, lors de la première année, à faire le plein de chaque barrique de vin afin de remplacer le vin évaporé.

Palissage : ensemble de fils de fer sur lesquels court la vigne en Médoc.

Parcelle : technique consistant à répartir chacune des récoltes de chaque parcelle dans une cuve dédiée afin de suivre avec précision l'évolution du vin.

Polyphénols : ensemble des composés phénoliques, anthocyanes et tanins qui jouent un rôle fondamental sur la couleur du vin et sur ses qualités organoleptiques. Ils sont reconnus pour leur action bénéfique sur la santé grâce à leurs propriétés antioxydantes.

Porte-greffe : plant ou racine sur lequel est greffé le greffon de cépage noble.

Premier vin et second vin : le souci de qualité conduit le maître de chai à faire une sélection en fonction des vignes et des terroirs de façon à obtenir un grand vin à haut potentiel de qualité et de vieillissement (premier vin) et un second vin qui peut être apprécié plus rapidement.

Pressurage : action visant à presser le marc du fond de la cuve afin d'obtenir le vin de presse.

Rafle : ensemble des éléments de la grappe qui supportent les grains de raisins.

Remontage : opération qui consiste à ramener, pendant la fermentation, le liquide du fond sur le dessus afin d'homogénéiser la fermentation et d'intensifier la couleur du vin.

Soutirage : technique visant à transvaser le vin d'une barrique à une autre afin d'assurer la séparation des lies et du vin.

Tanin : produit organique contenu dans les pépins, la peau et la rafle du raisin.

Il contribue au vieillissement des vins, en particulier des vins rouges.

Véraison : moment pendant lequel le raisin sur sa vigne devient translucide et commence à se colorer.



Ch. de Navarro Graves (Illats)

Le Château Navarro doit son nom à celui du quartier sur lequel il est situé. C'est une propriété familiale agrandie au fil du temps durant ces trente à quarante dernières années. Aujourd'hui, elle forme un domaine d'une quarantaine d'hectares dont 26 sont dédiés à la vigne. Les vins rouges et blancs qui y sont produits séduisent par leurs arômes harmonieux, leur élégance et leur finesse.

Superficie Rouge : 9 ha. Blanc : 6 ha.

Densité de plantation : 3000 et 6000 pieds/ha.

Age moyen du vignoble : Rouge : 30 ans. Blanc : 34 ans.

Production moyenne : Rouge : 51000 Btlles. Blanc : 36000 Btlles.

Encepagement : Blanc : Sémillon 80 %, Sauvignon 20 %.

Vendanges : manuelles et mécaniques.

Contrôle des températures : automatique.

Durée de cuvaison : : 16 jours.

Type de vente : Bouteilles 90 %.

Commercialisation : Directe , Négoce .

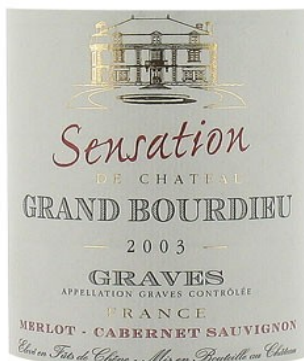
Exportation : 30 %. Pays : Belgique, Danemark, Italie, Pays-Bas.

Monsieur Roger Biarnes (Propriétaire)

S.A.R.L. Hélène Biarnes-Ballion (Exploitante)

Château de Navarro 33720 Illats

€ 8,90



Sensation de château grand bourdieu

Graves 2005

Robe : Foncé, profond, rubis pivoine. **Nez** : Aromatique, riche, minéral, fruité mûre, myrtille, cassis, sureau, pruneau, confituré, réglissé, café.

Bouche : Harmonieux, puissant, plein, riche, fruits noirs, épices douces, long.

Garde : A boire. **Température de service** : 16 - 17 °C

Accompagnement : Tournedos, entrecôte bordelaise, carré

€11,90



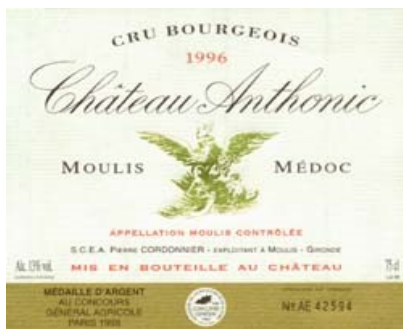
Château Livran Médoc Cru Bourgeois

Propriétaire : Famille Godfrin **Superficie** :48 ha **Production** : 320000 bouteilles

Encepagement : 35% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot, 10% Cabernet Franc

Caractéristiques générales du vin : Situé dans la commune de Saint-Germain d'Esteuil, le château Livran est une agréable demeure médocaine, dont l'histoire est très ancienne. La seigneurie de Livran aurait appartenu, d'après les archives du domaine, à la famille Goth, dont est issu Bertrand de Goth, devenu pape sous le nom de Clément VII. Le domaine couvre 50 hectares de vignes dont l'âge moyen est de 25 ans.

€8,25



Château ANTHONIC Cru Bourgeois Supérieur

Depuis sa création vers la fin du 18^{ème} siècle, le Château Anthonic s'est successivement appelé Puy de Menjon, Graves de Gueytignan, Malinay et enfin Anthonic. Dès 1850, on en trouve mention dans les premières éditions du "Guide des Vins de Bordeaux" et, en 1932, il est élevé au rang de Cru Bourgeois Supérieur, confirmé lors du classement 2003.

Appellation : Moulis **Géologie des sols :** argilo-calcaire : 80 % graves garonnaises : 20 %

Superficie : 29 Ha **Cépage:** Cabernet-Sauvignon:41 %-Merlot:57 %-Cabernet Franc & Petit Verdot : 2 % **Age moyen de la vigne :** 20 ans

Densité de plantation : 6 700 pieds par hectare **Production :** 160 000 bouteilles **Vendanges :** Manuelles pour les vignes jeunes et les vieilles vignes, à la machine pour le reste du vignoble. Tri manuel de la vendange.

Vinification : En cuves inox avec contrôle électronique des températures. Remontages fractionnés trois fois par jour et macération de 3 semaines.

Elevage : 18 mois dont 12 mois en barriques de chêne français, 1/3 de barriques neuves.

Caractéristique : Vin puissant qui se caractérise en outre par son élégance, sa robe intense, un nez complexe et des tanins harmonieusement fondus dans un ensemble charnu et savoureux.

Références :

- Millésime 90 : Médaille d'argent au Concours Régional des Vins d'Aquitaine
- Millésime 93 et 95 : Médaille d'Or.
- Millésime 94 : Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris.
- Millésime 96 : Médaille d'argent à Bordeaux et Paris.
- Millésime 97 : Médaille d'or à Paris.
- Millésime 99 : Médaille d'argent à Bordeaux
- Millésime 2000 : Médaille d'or à Bordeaux
- Millésime 2001 : Médaille d'or à Paris

Classement : Cru Bourgeois Supérieur **Propriétaire :** Jean-Baptiste Cordonnier **Second Vin :** Les Aigles d'Anthonic

Autres Vins : Château Le Malinay - Le Grave de Guitignan

€11,30



Château Citran Cru Bourgeois

Appellation : Haut Médoc

Surface du vignoble : 90 hectares

Sol : gravelo-sableux sur marnes, argilo calcaire

Cépages : 58% Cabernet Sauvignon, 42 % Merlot

Portes greffes : 101-14, 3309, Riparia Gloire

Méthode de culture : traditionnelle (chaussage, déchaussage)

Vendanges : manuelles

Vinification, élevage et vieillissement :

-Vinification dans des cuves inox thermorégulées

-Macération d'environ trois semaines lors de la vinification

-Elevage traditionnel de 12 mois en fûts de chêne (renouvelés à 40% tous les ans)

-Collage aux blancs d'oeufs

Second vin : Moulins de Citran

Mise en bouteille : au château

Le vignoble de Citran est scindé en deux parties. L'une est limitrophe de l'appellation margaux et se trouve à proximité du château. L'autre est proche de la commune d'Avensan, au coeur de l'appellation Haut-Médoc. La première est la plus spectaculaire. La croupe de graves qui la compose descend en pente douce vers le château enserré dans son écrin boisé et humide.

Le cabernet-sauvignon couvre 58% des 90 hectares, le Merlot seulement 42%. Cependant dans la course sans fin à la qualité, les travaux d'envergure continuent. Ainsi, en ce moment même, des points culminants de graves sont déboisés afin d'y planter des ceps de cabernet-sauvignon.

Depuis 1987, ce vin équivaut à un Cinquième Cru Classé.

R. Parker

In Les Vins de Bordeaux

Citran est une des plus belles unités du Médoc. Magnifiquement restaurée, elle s'est hissée au top niveau pour la qualité de son vin.

In Le Guide Hachette des Vins 1996.

Un mécène japonais a fait revivre une bonne vieille marque connue de tout le négoce bordelais.

M. Bettane

in Le Classement 1996.

€ 12,50 (époque)



Chateau Les Traverses 1998

Médoc Cru Bourgeois

Sur la même commune et vinifié sur le site de Lacombe-Noaillac, le Château Les Traverses La Franque produit sur 12 hectares de graves sablonneuses un vin typé du médoc tout en présentant une grande facilité de dégustation.

Un âge moyen des vignes de 15 ans permet d'obtenir des vins colorés d'une belle expression aromatique complétée par un élevage de six mois en barriques.

Superficie du vignoble : 12 hectares.

Sol : Graves garonnaises du quaternaire.

Densité moyenne de plantation : 5 500 pieds/hectare.

Vinification : En cuves inox thermorégulées.

Elevage : En barriques de chêne (10% de barriques neuves tous les ans), et en cuves inox. € 8 (époque)

Production : 80 000 bouteilles environ.

Encépagement : 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot.

Age moyen des vignes : 15 ans.