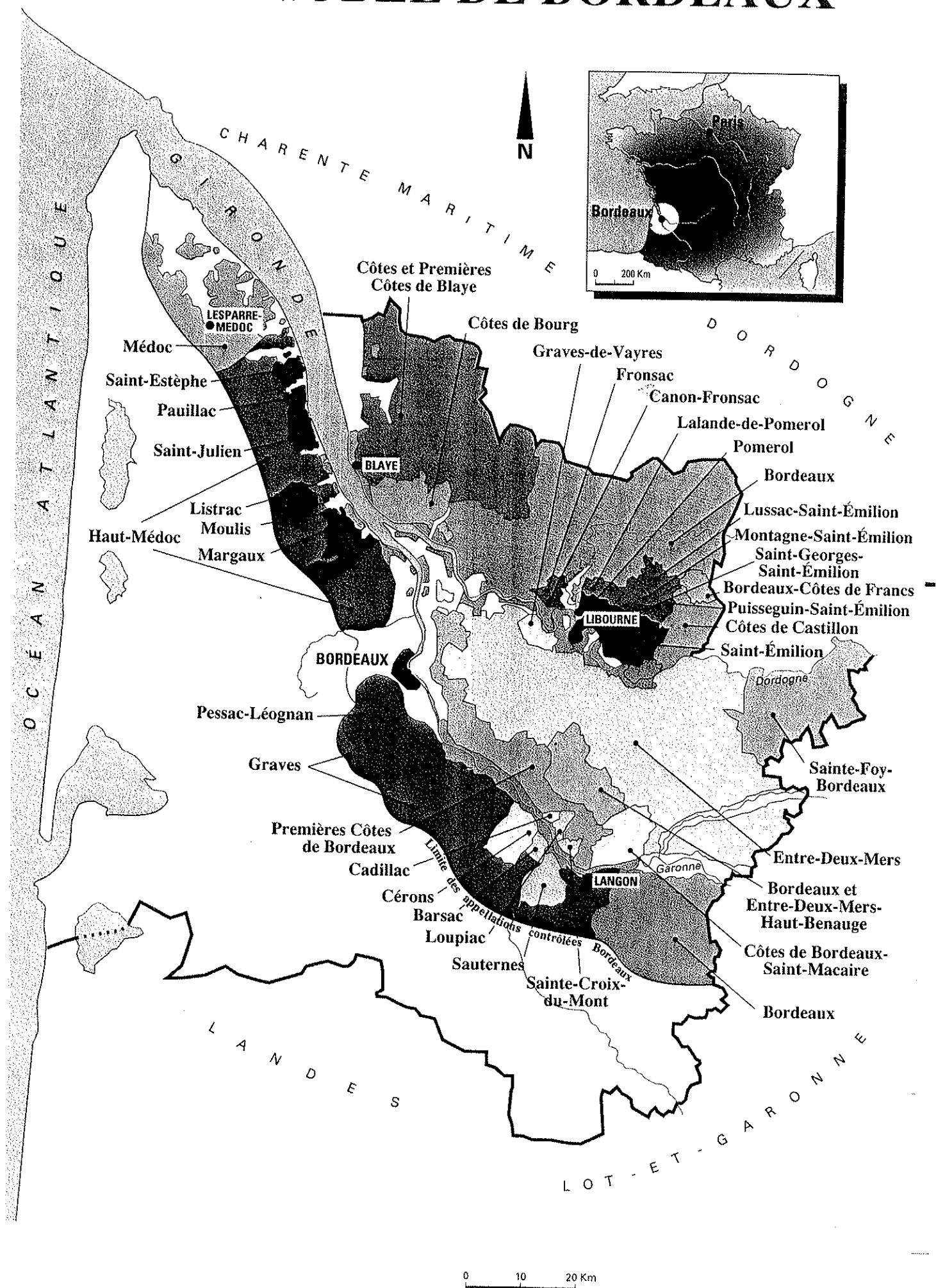


DOSSIER PÉDAGOGIQUE

LE VIGNOBLE BORDELAIS

ATOUT CRU 01 48 82 41 20

LE VIGNOBLE DE BORDEAUX



L E V I N D E B O R D E A U X

ARISTOCRATE, MODERNE ET GÉNÉREUX

Aristocrate, moderne et généreux, lié de par le nom même à la couleur du bon goût, le vin de Bordeaux est associé à l'image du verre et du nœud papillon. Tantôt classique, tantôt espiègle, celle-ci, adoptée par les professionnels comme par les amateurs, est devenue pour tous le symbole de la qualité et de la diversité des vins de Bordeaux.

Est-il besoin de rappeler que la qualité d'un vin dépend de quelques facteurs primordiaux : la nature des sols, un site privilégié, le climat, les cépages ? Tous ces facteurs sont réunis en Gironde où, exactement à mi-chemin entre le pôle et l'équateur, la terre, le soleil et le cep ont conclu l'alliance. Sur ce paysage d'ondulations de terrain en général peu accusées, tapissé par la verdure des pampres, protégé par l'immense forêt de pins qui fait écran contre les vents de l'Atlantique, la maturité du raisin se fait à l'abri des excès de température, progressivement, délicatement.

Les dons de la nature seraient restés stériles sans l'expérience acquise au cours des siècles par les vignerons bordelais dans la recherche du cépage dont les qualités se manifestent dans toute leur plénitude lorsqu'il est cultivé dans le sol qui lui convient le mieux. La liste des cépages du Bordelais peut paraître bien courte, mais elle est justement le résultat d'une lente sélection. Contrairement à ce qui existe dans d'autres régions viticoles, on ne produit pas en Bordelais de vin provenant d'un seul cépage. Chaque exploitation viticole possède en général deux ou trois cépages adaptés à la nature du sol de chaque parcelle de terrain. La proportion de ces cépages est un facteur déterminant de la qualité particulière du vin de l'exploitation.

Le plus grand vignoble de vins fins dans le monde

On comprend aisément qu'il existe dans ces conditions, une diversité toute naturelle des caractéristiques gustatives

des vins de Bordeaux, d'autant plus que le vignoble bordelais, de par son étendue (100.000 hectares produisant annuellement en moyenne 600 millions de bouteilles) est le plus grand des vignobles de vins fins du monde et que la nature des sols et de l'encépagement sont très variés.

Savez-vous que la Gironde est, en superficie, le premier des départements français ? Il a environ 105 kilomètres de longueur du Nord au Sud et 130 kilomètres de l'Est à l'Ouest.

Pays à vocation touristique estivale, avec ses lacs et ses plages océanes, le Bordelais est une région qu'il faut aussi savoir découvrir en automne quand les teintes fauves de la forêt se marient aux couleurs d'ocre rose ou d'or fondu des vignes ; quand le vignoble tout entier vit à l'heure des vendanges.

C'est alors que l'observateur un peu attentif peut saisir à mille détails la diversité des vins de Bordeaux qui ne comportent pas moins de six grandes familles :

- En vins rouges : Médoc et Graves ; Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac ; les Côtes ; Bordeaux.
- En vins blancs : les vins secs ; les vins moelleux et liquoreux.

Les Appellations d'Origine Contrôlée

Non seulement elles identifient les vins en révélant au consommateur leur région de production, mais elles apportent en outre une assurance de qualité dans la mesure où celle-ci dépend du sol et des cépages. Dans une région à prédominance viticole, il existe presque toujours, ici ou là, des sols impropres à

l'obtention de vins fins, par exemple des sols marécageux. Ces terrains sont exclus des aires d'appellation contrôlée. Les cépages vulgaires à gros rendements sont bannis. Par ailleurs, des règles très précises fixent la densité des plantations, la taille de la vigne, le rendement maximum à l'hectare, le degré d'alcool.

C'est à l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.) qu'il appartient de veiller à l'application de ces règles rigoureuses.

Les 6 familles de Bordeaux.

Vins rouges : Médoc et Graves.

Appellations :

- Médoc.
- Haut-Médoc.
- Graves.
- Saint-Estèphe.
- Pauillac.
- Saint-Julien.
- Listrac.
- Moulis.
- Margaux.
- Pessac-Léognan.

Vins rouges : région du Libournais.

Appellations :

- Saint-Emilion.
- Saint-Emilion Grand Cru.
- Saint-Georges - Saint-Emilion.
- Montagne - Saint-Emilion.
- Lussac - Saint-Emilion.
- Puisseguin - Saint-Emilion.
- Pomerol.
- Lalande de Pomerol.
- Fronsac.
- Canon - Fronsac.

Vins rouges : Bordeaux.

Appellations :

- Bordeaux.
- Bordeaux Supérieur.
- Bordeaux Rosé.
- Bordeaux Clair.

Vins rouges : Les "Côtes".

Appellations :

- Premières Côtes de Bordeaux.
- Côtes de Bourg.
- Premières Côtes de Blaye.
- Côtes de Castillon.
- Côtes de Francs.
- Graves de Vayres.

Vins blancs : Vins moelleux et liquoreux.

Appellations :

- Sauternes.
- Barsac.
- Cérons.
- Loupiac.
- Sainte-Croix-du-Mont.
- Cadillac.
- Premières Côtes de Bordeaux.
- Graves Supérieures.
- Côtes de Bordeaux - Saint-Macaire.
- Sainte-Foy - Bordeaux.
- Bordeaux Supérieur.

Vins blancs : Vins secs.

Appellations :

- Graves.
- Pessac-Léognan.
- Entre-Deux-Mers et Entre-Deux-Mers Haut-Benaige.
- Côtes de Blaye.
- Côtes de Bourg.
- Graves de Vayres.
- Bordeaux et Bordeaux Haut-Benaige.

DES VINS BLANCS SECS

Des Bordeaux Blanc ! Le linguiste y perdra peut-être sa sémantique et le peintre sa palette, mais l'amateur de bon vin lui, n'éprouve aucune réticence devant l'association de ces deux mots. Il sait qu'ils se marient aussi naturellement qu'un Graves ou un Pessac-Léognan, avec un saumon à l'oseille, un Côtes de Blaye ou de Bourg, avec une fricassée d'anguilles, un Graves de Vayres avec un rôti de porc froid, un Entre-Deux-Mers avec une terrine de poisson ou encore un Bordeaux Sec avec des crevettes comme avec un avocat.

Bordeaux Blanc Sec

Les vins de l'appellation Bordeaux Blanc Sec sont produits sur une surface d'environ 10 000 hectares, au cœur de cette province privilégiée d'une centaine de kilomètres de diamètre, sur un sol si parfait pour la vigne. 2000 viticulteurs motivés et fiers de ce paysage qui les entoure, tout en douceur, en harmonie, en rondeur, en équilibre, ont fait un choix décisif : de ce qu'ils peuvent admirer au quotidien, ils en ont fait l'AOC Bordeaux Blanc Sec naturellement riche et typique toujours très appréciée à travers le monde entier.

Pour le plus grand bonheur de l'AOC Bordeaux Blanc Sec, comme pour tous les vins de Bordeaux, les cépages s'assemblent et ne se ressemblent pas (même si tel ou tel cépage peut-être dominant). Le Sauvignon donne des vins très aromatiques et très parfumés. La Muscadelle apporte la finesse et la typicité. Le Sémillon, cépage traditionnel bordelais, offre la richesse et le fruité. La nature faisant bien les choses, encore fallait-il génération après génération, la main de l'homme, son esprit d'initiative, son sens de l'observation, son goût de l'expérimentation, sa patience et sa passion pour que le fruit de cet assemblage ne soit pas le fruit du hasard, mais bel et bien le résultat d'une parfaite maîtrise.

Avec les Bordeaux Blanc Sec, place aux poissons, aux crustacés, aux entrées ! Des Bordeaux, qui, servis frais, s'apprécient à toute heure et bien sûr à l'apéritif. Les Bordeaux Blanc Sec, très aromatiques sont particulièrement agréables jeunes ; cependant, aujourd'hui ils peuvent se conserver harmonieusement pendant plusieurs années. Maintenant dégustez les AOC Bordeaux Blanc Sec, et laissez vous surprendre. Ces vins de la plus noble tradition sont devenus des vins actuels, les vins d'un nouvel art

de vivre. Vins du plaisir, ils sont aussi ceux de la raison.

Les Graves

Produits sur les mêmes types de sols que les Graves rouges, les blancs bénéficient également de conditions d'enracinement inhabituelles, les ceps pouvant plonger très bas vers le sous-sol calcaire. Il en résulte une grande régularité de l'alimentation en eau de la vigne, facteur incontestable de qualité.

A cela, s'ajoutant les variations d'épaisseur des sols graveleux qui peuvent passer de quelques centimètres à trois mètres, on obtient un terroir apte à donner non seulement des vins d'une grande finesse mais aussi une réelle diversité. Fruités et nerveux, mais sans verdeur, ils se boivent frais et accompagnent aussi bien un poisson grillé qu'une salade de coquillages au concombre ou un ris de veau aux langoustines. Terre d'élection des blancs secs, ce terroir donne des vins nerveux et distingués qui font preuve d'une rare élégance.

Les Graves-blancs comme les Graves rouges ont fait l'objet en 1987 d'une délimitation particulière "Pessac-Léognan" et comptent huit crus classés, dont certains le sont à la fois pour leurs vins rouges et leurs vins blancs.

L'Entre-Deux-Mers

Géographiquement, ce nom d'Entre-Deux-Mers s'applique à toute la partie du département de la Gironde qui se trouve comprise entre la Dordogne et la Garonne, depuis la pointe du Bec d'Ambès jusqu'aux frontières des départements de la Dordogne et du Lot-et-Garonne.

Ici, le vignoble blanc règne en maître, dans une vaste et riante région de coteaux peu élevés aux vallons encaissés. Seules les pentes sont cultivées en vignes, les sommets étant couverts de forêts de feuillus et les vallées cultivées

en prairie ou en tabac. Les vins blancs secs de l'Entre-Deux-Mers sont unanimement appréciés partout dans le monde. A une grande finesse en effet, ils allient souplesse et vivacité, corps et fruité, et ils laissent toujours en bouche une inégalable sensation de fraîcheur... Les vins blancs secs de l'Entre-Deux-Mers font eux aussi de parfaits et charmants compagnons des fruits de mer et de la plupart des poissons. Dans l'Entre-Deux-Mers, nous nous devons de signaler une appellation contrôlée particulière "Haut-Benauges", vin blanc sec très recherché.

Les Côtes de Blaye

La région des Côtes de Blaye est depuis toujours vouée aux vins blancs secs. Elle constitue toute la zone frontalière à la limite des départements de la Gironde à l'est, de la Charente-Maritime au nord. Les Côtes de Blaye, dégustés bien frais, sont un véritable enchantement par exemple avec la mouclade (des moules simplement grillées sur un lit de bonnes braises d'aiguilles de pin) ; les palourdes farcies, les huîtres d'Arcachon, les oursins, les petites crevettes sautées au beurre, le loup grillé...

Visitez les Bordeaux Blanc

Pour découvrir de "visu" le monde des Bordeaux Blanc Sec, rendez-vous à la Maison de la Qualité, "Le Temple du Bordeaux".

Sur place, on apprend tout ce qu'il faut savoir sur les appellations "Bordeaux" et "Bordeaux Supérieur". De là, c'est le grand départ pour un voyage insolite en suivant l'un des 4 circuits préparés et étudiés afin de remonter le temps, suivre les traces des pèlerins, des chevaliers d'antan et découvrir un univers inconnu où Bordeaux est roi.

Visitez les Graves

Prenez votre temps pour visiter les

Graves, comme les vigneronns prennent le leur.

Toutefois, si votre séjour à Bordeaux est bref, certains crus de Graves parmi les plus célèbres, s'étendent aux portes même de la ville. Si votre temps est moins compté, empruntez le circuit des Graves à Pessac et à Léognan, et partez à la découverte du plus ancien vignoble du Bordelais.

Visitez l'Entre-Deux-Mers

Contrée de vallons aux paysages harmonieux, l'Entre-Deux-Mers, "Périgord de la Gironde", est une terre aux mille richesses. Les plus célèbres sont évidemment les abbayes de la Sauve-Majeure, Saint-Ferme et Blasimon et le château féodal de Rauzan. Mais ils ne doivent pas faire oublier les bastides, maisons-fortes, églises romanes et moulins fortifiés ; ni les lieux appartenant au monde surprenant de la "Gironde de l'imaginaire", qu'il s'agisse de chapelles templières, de mégalithes ou de chênes sacrés que l'on dit toujours fréquentés par les druides.

L'Entre-Deux-Mers et une grande recette bordelaise : "L'aloise à la Robinson".

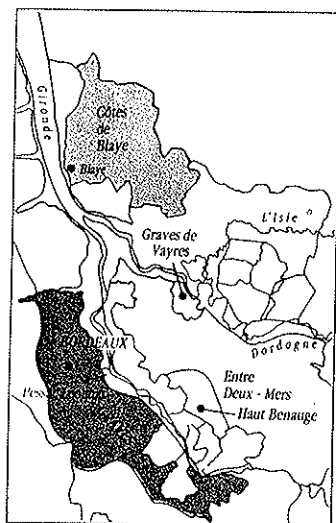
Si vous avez la chance de pouvoir trouver de véritables aloises de Gironde chez votre marchand (vers avril-mai, parfois en juin), voici une recette fameuse qui fait depuis bien longtemps les délices des pêcheurs girondins...

L'aloise n'est nullement exigeante pour sa préparation. Après l'avoir écaillée, vidée, lavée, essuyée, vous la couchez tout simplement sur le grill, (la braise sera très vive) entre deux draps de feuilles de laurier. Une fois cuite à "l'arête", vous la servez sur un plat long, entourée d'une bonne purée d'oseille, bien réduite. Ou à la rigueur, de petites pommes de terre cuites à la vapeur.

Auparavant, vous aurez pris le soin d'enlever la grande arête en incisant le dos du poisson tout du long. Celle-ci se détachera facilement si la cuisson est à point.

En accompagnement, vous donnerez le choix entre une sauce vinaigrette à l'estragon ou un beurre blanc fondu et poivré. Voilà, c'est tout. C'est simple ! Mais avec un Entre-Deux-Mers dégusté bien frais, c'est un régal...

Important : notez que, sauf quelques exceptions, les blancs secs de Bordeaux se boivent jeunes.



L A F I N E S S E

DES MÉDOC ET DES GRAVES



Depuis toujours, les Girondins ont eu souvent tendance à associer le Médoc et les Graves. Même si chaque région a conquis séparément sa réputation, cette association se justifie pour de nombreuses raisons.

Parce que, géographiquement et historiquement, tout, en fait, les rapproche. Mis bout à bout, les Médoc et les Graves déroulent une longue et étroite bande de terre qui s'étire sur plus de cent kilomètres de la Pointe de Grave au sud de Langon.

D'un bout à l'autre, le visiteur découvrira le même sol dont la grande richesse est précisément son extrême pauvreté. A la qualité du terroir et du climat, vient s'ajouter celle d'une race d'hommes, vaillants et opiniâtres qui ont su, depuis des temps immémoriaux, imposer à la fois leur volonté et leur fidé-

lité aux grandes traditions vinicoles.

Ce sont encore ces hommes qui, cherchant sans cesse de nouveaux marchés pour leurs productions, ont fait de Bordeaux, leur ville, un grand port de commerce et d'échanges. Sans eux, Bordeaux ne serait pas devenue au fil des siècles, ce qu'elle est : la capitale mondiale du Vin.

La géographie

Le Médoc. S'enfonçant dans l'océan telle une proue, isolé par la forêt landaise, c'est une presqu'île de 12 000 hectares de vignes palissées courant sur les croupes graveleuses.

Les Graves. Prolongement direct vers le sud-est du terroir médocain, toujours sur la rive gauche de la Garonne, sur une longueur de 50 km et une largeur de 10 à 15 km.

Le terroir

Ici, la terre appartient à la vigne et la vigne à la terre. C'est de cette véritable symbiose entre une terre graveleuse pauvre, et un climat privilégié ignorant les grands écarts de température, que s'affirme la vocation viticole du Médoc et des Graves. "Cailloux roulés et arrondis sur fonds d'argile, de calcaire ou de sable" : telle pourrait être la devise des nobles cépages qui habitent ce terroir, Cabernets et Merlots.

Les appellations

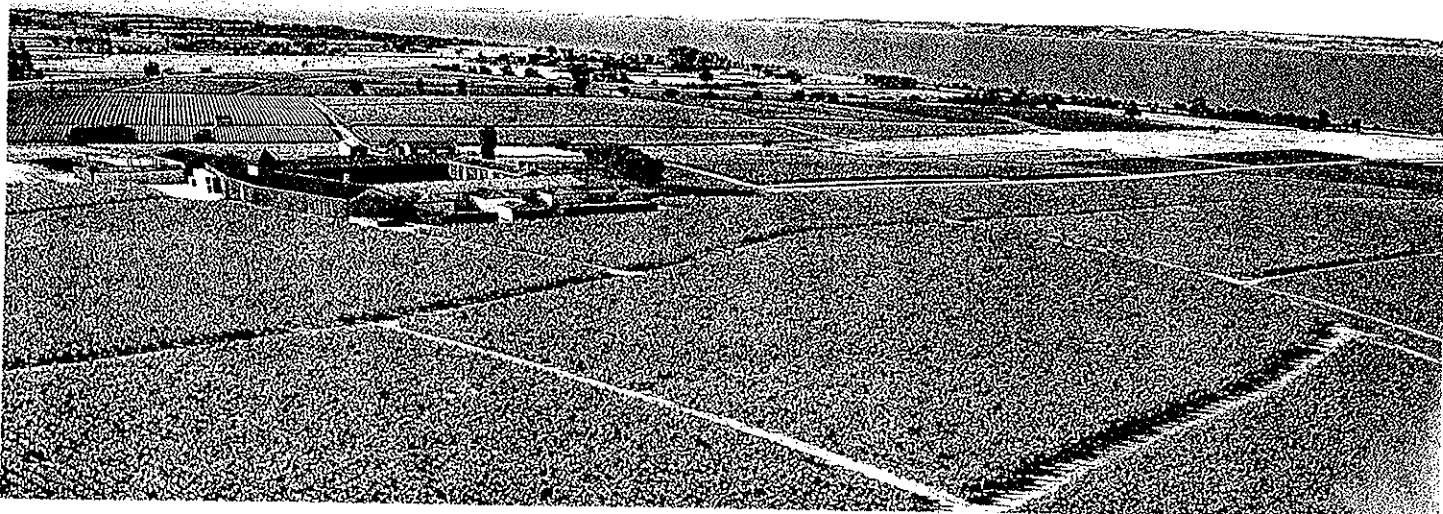
Les régions du Médoc et des Graves regroupent les appellations contrôlées suivantes : Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac, Moulis, Margaux, Graves, Pessac-Léognan.

Le classement du Médoc et des Graves

Les crus classés du Médoc : classification de 1855 modifiée en 1973. Les crus classés des Graves : classification de 1959. Les crus bourgeois : classification établie en 1932 et Palmarès Syndical de 1966. Les crus artisans et autres vins de propriétaire ou de négociant avec ou sans nom de château.

Les caractères des Médoc

Laissez la lumière jouer librement sur le vin, appréciez sa robe toute en rubis : voici que vous parvient le bouquet floral et fruité pour un vin jeune, capiteux et puissant chez un vin plus vieux. Constatez la finesse et l'ampleur de ces vins, leur charpente solide mais sans lourdeur, le corps plein, gras, sans agressivité, la grande élégance.



Les caractères des Graves

Les Graves rouges présentent eux aussi une magnifique couleur rubis, translucide, une sève très marquée, un bouquet délicat et un corps n'excluant pas une grande finesse. De saveur tout particulièrement agréable, on les compare volontiers aux Médoc, mais s'ils possèdent des qualités identiques, ils savent les affirmer avec un cachet très personnel.

Le vieillissement

Ce qu'il faut savoir, pour la moduler selon ses goûts, c'est la merveilleuse aptitude des Médoc au vieillissement. Toute leur enfance a été orientée vers ce but, et ils ne restituent pas forcément, dès leur jeunesse, la saveur simple du fruit.

Passant d'abord quelques saisons en tonneaux de chêne merrain, où ils se clarifient et acquièrent tannins et autres nuances aromatiques, ils vont ensuite

vivre de longues années en bouteilles. C'est là, dans le secret d'une cave chez le propriétaire-récoltant ou chez le négociant, loin de la lumière du jour et dans une température idéale, qu'ils vont vieillir et s'épanouir jusqu'à leur apogée de saveur.

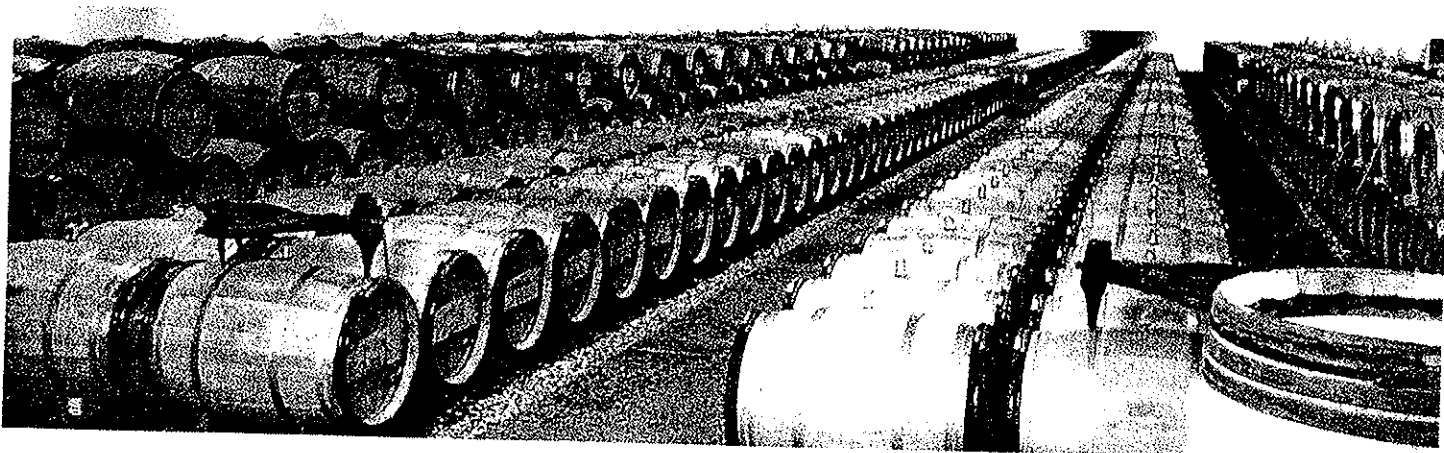
Comment les boire

Il n'y a pas de règles strictes dans l'art de servir les Médoc et les Graves. Seule la joie de s'y préparer sans arrière-pensée, doit vous guider : tout dépend du millésime. Veillez cependant à respecter ceci : buvez toujours le vin le plus jeune et le plus léger avant le vin le plus corsé et le plus vieux. C'est ainsi qu'un Médoc d'une année récente, bu un peu frais, se révélera idéal lorsque vous recevrez à l'improviste. Alors qu'une bouteille vénérable demande à être entourée de mille soins. Ne la remuez pas, laissez-la reposer quelques heures avant de servir, à la température de la pièce

Feuille de Cabernet, feuille de Merlot.



Pied de vigne de Graves.



(18" : c'est cela "chambrier"), ouvrez-la une heure avant le service (le contact de l'air l'améliore encore en développant le bouquet).

Le décantage en carafe n'est pas une nécessité absolue, à condition que la bouteille ne subisse pas trop de "mouvements". Choisissez des verres à Bordeaux, leur forme de tulipe, leur grande finesse sont les plus à même de vous

faire découvrir dans leur plénitude, couleur et bouquet.

Avec quoi les boire

Médoc et Graves accompagnent presque tout à merveille ! Citons toutes les viandes blanches, les fromages, les cépes, et même selon une tradition bien médocaine, les baies rouges : fraises,

framboises, etc. N'évitez que les vinaigrettes, dont l'acidité tuerait votre vin.

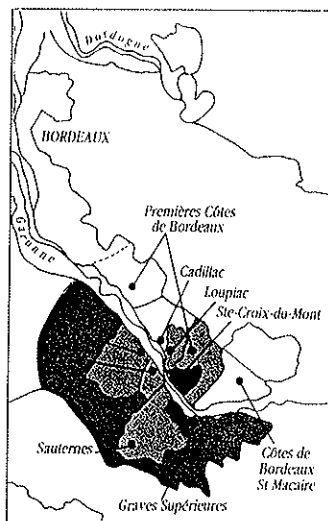
Visitez les Médoc et les Graves

Ne tentez pas de découvrir en une seule journée les régions du Médoc et des Graves. Prenez votre temps comme nos vignerons prennent le leur. Toutefois, si votre séjour à Bordeaux est bref,

certain crus de Graves, parmi les plus célèbres, s'étendent aux portes même de la ville. Si votre temps est moins compté, empruntez le circuit des Graves à Léognan ou, à Blanquefort, la route des Médoc. Chaque nom de village traversé est en lui-même un enchantement que sauront prolonger agréablement la beauté des châteaux et l'accueil de leurs hôtes.

L E S E X T R A V A G A N T S

VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUREUX



Fabuleux... Lorsque vous aurez admiré cette couleur de vieil or tournant dans votre verre, lorsque vous aurez respiré ce puissant parfum de liqueur à nul autre pareil... lorsqu'enfin vous aurez goûté ce moelleux, cette sève spéciale, précieuse, vous conviendrez avec nous qu'il n'est pas de terme plus juste dès que l'on évoque les vins de Sauternes...

Un petit terroir

2000 hectares seulement, en sols de graves, sur les rives de la Garonne à 40 km au sud de Bordeaux. Cette ravissante région sauternaise, parsemée de châteaux et de demeures anciennes, aux collines basses et creusées de minuscules vallées, est traversée par le Ciron, modeste affluent de la Garonne.

Grâce à cette confluence, elle jouit d'un micro-climat qui fait son unité. Ce micro-climat est générateur en automne de brouillards matinaux, auxquels succède rapidement un chaud soleil.

Dans un instant, vous saisirez toute l'importance de ce phénomène sur la nature et la qualité des Sauternes.

Les appellations

Dans cette région, on trouve les appellations contrôlées Sauternes et Barsac naturellement, mais aussi Cérons, Ste-Croix-du-Mont, Loupiac, Cadillac, Graves Supérieures, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux St-Macaire.

D'autres régions produisent aussi d'excellents vins moelleux comme Ste-Foy-Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

La gamme des crus

Les grands crus classés (classification de 1855).

Les Crus Bourgeois et autres (la mise en bouteille a lieu au Château). Pour plus de commodité, nous les appellerons : Châteaux.

La pourriture noble

En Sauternais, il ne suffit pas que le raisin soit mûr pour être cueilli. Il faut qu'il ait atteint un degré très avancé de maturité et soit attaqué par un minuscule champignon, *Botrytis Cinerea*, provoquant ce que l'on nomme ici joliment "la pourriture noble".



Sauternes sur Raquefort.



Le Botrytis attaque à la fois l'intérieur et la peau du grain, qui va prendre une couleur de prune, brun-violet, et, bientôt se rider, se fripper.

A ce moment s'opère la réduction de volume qui provoque l'élévation de la teneur en sucre dans les baies.

Nous parlions tout à l'heure du micro-climat régnant sur la région. C'est lui qui, par l'alternance quotidienne de l'humidité et de la sécheresse, favorise le développement du Botrytis.

Des vendanges uniques au monde

La pourriture noble n'apparaissant pas en même temps sur toutes les grappes, il en résulte que les vendanges devront se faire en "tries" successives, les vendangeurs ne récoltant à chaque trie que les grappes atteintes. Les vendanges vont donc durer un mois ou un mois et demi ou davantage... D'autre part, le raisin devant être cueilli sec, la moindre pluie interrompt immédiatement les cueillettes. Ainsi récolté, le raisin perd une part considérable de son volume, et donc de son jus. Ne dit-on d'ailleurs pas en Sauternais à ce propos : un cep de vigne, un verre de vin ?

C'est à ce prix - des rendements extraordinairement bas - que l'on obtient des moûts d'une qualité absolument parfaite, moûts qui par la suite, feront en cave l'objet de soins constants, délicats et fort longs. Ceci, afin d'obtenir l'équilibre merveilleux entre l'alcool et la liqueur (sucre non fermenté), caractéristique essentielle des vins de Sauternes.

Les caractères des Sauternes

Toutes les ressources du vocabulaire vineux ne suffiraient pas pour parler des Sauternes et Barsac. Nous avons dit fabuleux, il vous reste à juger sur pièce. Vantons encore leur belle couleur de vieil or jaune, leur moelleux, leur finesse, leur délicatesse, leur parfum et leur saveur, absolument inimitables. Et reconnaissons, une autre face, aussi aimable de leur génie personnel : ils savent mettre dans une merveilleuse

euphorie sans mettre la tête en révolte. Mais il y a tant et tant de choses à découvrir avec les Sauternes.

Le vieillissement

Bus jeunes, les Sauternes sont fruités et nerveux. Ils développent ensuite l'onctuosité, la race et le corps qui leur sont si particuliers. Les grands millésimes peuvent vieillir plusieurs décennies.

Comment les boire

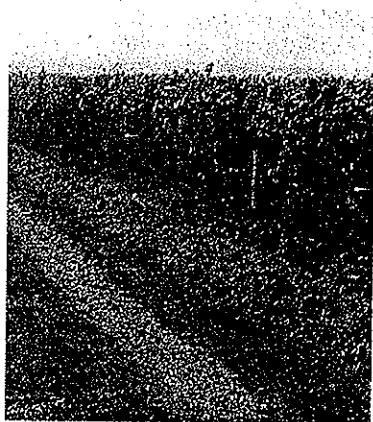
Les Sauternes doivent se boire très frais mais non frappés. Contrairement à une idée très répandue, ces vins ne sont pas seulement vins de dessert. Ils conviennent à merveille à l'heure de l'apéritif où ils sont même délicieux, mais ils peuvent être servis tout au long du déjeuner ou du dîner. Evitez toutefois de les déguster sur des mets très sucrés ou très relevés.

Avec quoi les boire

Les entrées, tous les poissons fins en sauce, les viandes blanches, les volailles, le foie gras, le roquefort et autres fromages à pâte fondante, certains desserts (sorbets, tartes), fruits au naturel ou rafraîchis, les fruits secs.

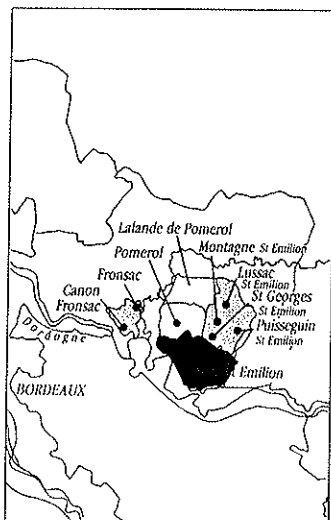
Visitez la région des vins liquoreux

Toutes les appellations de liquoreux sont rassemblées dans un périmètre restreint de part et d'autre de la Garonne, autour du confluent avec le Ciron. Les rives de cette petite rivière fourniront un premier but de promenade à ne pas négliger. De même que les châteaux clémentins (forteresses médiévales) du Bazadais voisin. Dans le Sauternais, la route des grands crus permettra de voir de splendides châteaux XVIII^{ème} siècle (appelés localement les "châteaux du Roi Soleil") dotés de pigeonniers souvent exceptionnels. De l'autre côté du fleuve, les grottes creusées dans le calcaire où l'on peut voir des bancs d'huîtres fossilisées, vous fourniront un cadre hors pair pour découvrir le charme des vins liquoreux de Loupiac, Ste-Croix-du-Mont et Cadillac.



Pourriture noble

SAINT-EMILION, POMEROL ET FRONSAC



Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac, trois noms prestigieux que rassemblent la géographie et l'histoire par leur appartenance au Libournais. Séparé du reste de la Gironde par la Dordogne, celui-ci s'individualise fortement dans le Bordelais.

La région du Libournais regroupe les appellations contrôlées suivantes : Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion, Montagne Saint-Emilion, Saint-Georges-Saint-Emilion, Lussac-Saint-Emilion, Puisseguin-Saint-Emilion, Pomerol, Lalande de Pomerol, Fronsac, Canon Fronsac.

Saint-Emilion : 1000 crus, 5000 hectares, 8 communes

Comment s'y reconnaître ?

Tout simplement en apprenant à lire l'étiquette. Les mots "Appellation Saint-Emilion Contrôlée" garantissent non seulement que le vin a été produit sur le territoire privilégié de la juridiction de Saint-Emilion, selon les méthodes traditionnelles qui lui ont mérité sa réputation mondiale, mais aussi qu'il a subi, pour mériter cette appellation, l'épreuve de sévères dégustations sous le contrôle de l'Institut National des Appellations d'Origine, aux cours desquelles ont été éliminés les lots défectueux.

Sous l'étiquette "Appellation Saint-Emilion Contrôlée", il ne peut donc y avoir que de bons vins.

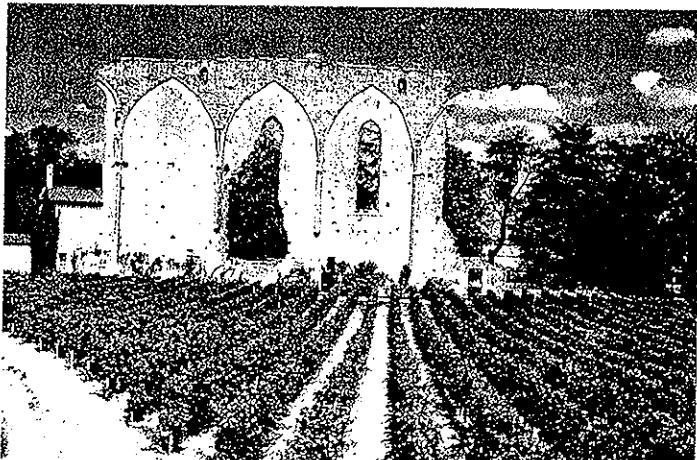
Le classement de 1954 révisé en 1969 et en 1986 distingue 11 "premiers grands crus classés" et 63 "crus classés". Avec une centaine d'autres domaines, ils constituent l'Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée.

La mise en bouteille au château est obligatoire pour tous vins constituant cette élite.

Saint-Emilion : Une histoire... et un art de vivre

10, 20, peut-être 30.000 ans d'histoire ont marqué Saint-Emilion d'un charme, d'un caractère pénétrant. Dans les vignes qui descendent de la colline et bordent à les toucher les fortifications (XII^{ème} siècle) aux douves creusées dans le roc, la charrue découvre encore les haches de pierre taillée, des pointes de flèches, des racloirs, des os de rennes... Les vestiges gallo-romains sont innombrables. Mais Saint-Emilion est surtout une cité médiévale et, à l'inventaire de ses principaux monuments qui peut servir de guide, il faut ajouter un détail essentiel, le musée est vivant. Les voûtes presque millénaires de l'église monolithe, ont entendu les serments des Jurats au Roi Richard Cœur de Lion, elles résonnent encore, deux fois l'an, des mêmes serments, ceux des Jurats d'aujourd'hui. Du haut du Château du Roi, les Jurats de Saint-Emilion proclament encore le Ban des Vendanges comme ils l'ont fait pendant huit siècles.

Saint-Emilion.



Il fait bon visiter ce pays mûri par des siècles de tradition, par des générations de vigneronnes qui se sont transmises un savoir, un art de vivre mariant l'esprit de finesse et la chaleur du cœur en mille combinaisons aussi variées, aussi émouvantes que les mille bouquets des mille châteaux de Saint-Emilion.

La cuisine au Saint-Emilion

Le Saint-Emilion est un des rares vins rouges au monde qui peut entrer dans la composition des plats à base de poisson.

Tout le monde connaît la fameuse lamproie à la Bordelaise. Mais il existe une merveilleuse recette de truite au Saint-Emilion. Vous boirez bien sûr, avec ces mets, le vin qui a servi à préparer la sauce. Il faut agir de même pour les plats en sauce à base de volaille ou de bœuf. Le Saint-Emilion annoblit aussi quelques très bons desserts : poires confites, fraises et pêches au vin par exemple.

Comment boire les Saint-Emilion

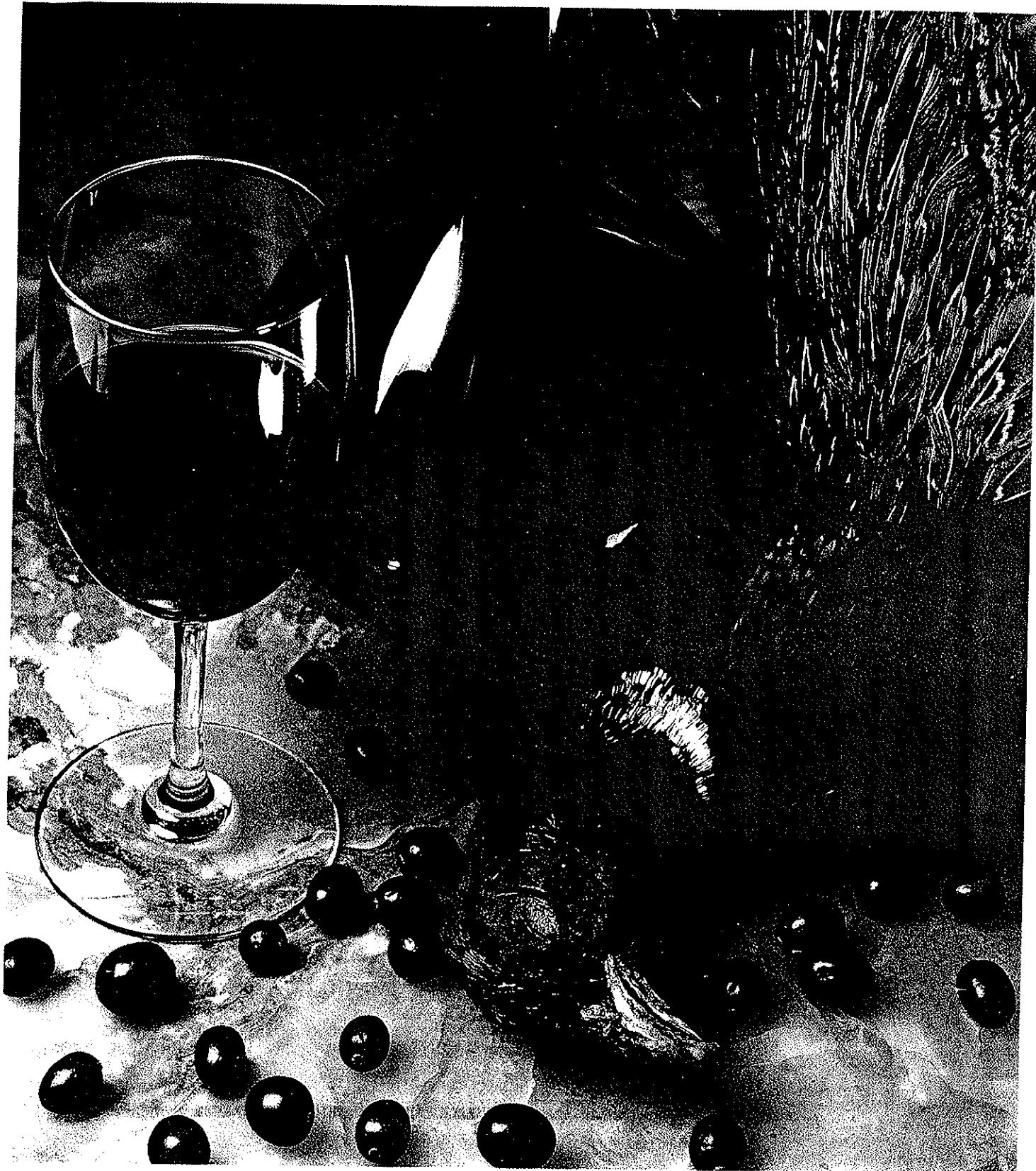
Dans leurs cinq premières années après la récolte, le Saint-Emilion et ses voisins peuvent se boire relativement frais (12° environ) en compagnie de mets simples, de pain de campagne, de cochonnailles et de fromages tendres. Les Saint-Emilion jeunes se marient également avec presque tout. Plus ils sont jeunes et puissants, plus ils auront d'affinités avec les mets à goût accusé (gibier, lamproie à la Bordelaise, viandes en sauce). Des vins un peu plus âgés accompagneront, par contre, à merveille les rôtis et les gigots, tandis que l'on préférera des vins nettement plus vieux pour les volailles et autres viandes blanches, les champignons, etc.

Le Noble Pomerol

Un vignoble mondialement connu mais minuscule. Le territoire de Pomerol se présente en un plateau d'environ 700 hectares à faibles ondulations, lui aussi très morcelé. Le sol de ce plateau, formé de graves en surface, comporte en sous-sol des oxydes de fer, ce qui donne au Pomerol son caractère bien marqué. On retrouve ici les cépages les plus fins, tels que Cabernet-Sauvignon et Merlot.

Quant au classement des vins de Pomerol, il n'en existe pas d'officiel. Mais les usages, que nul ne songerait à contester, ont depuis longtemps consacré un cru exceptionnel et une quarantaine de grands crus.

Un vin unique. Rien ne ressemble aux vins de Pomerol. En fonction des différents crus, ils présentent des caractères bien particuliers, mais ils se rejoignent tous en une parfaite harmonie de qualité. D'un subtil parfum de truffe, hauts en couleurs, admirablement constitués, moelleux, ils ont un bouquet et une saveur extrêmement personnels.



Saint-Emilion sur fuson

Les Pomerol font une admirable transition entre les Médoc dont ils ont la finesse et les Saint-Emilion dont ils ont la race.

Ils sont faciles à boire avec presque tous les mets, sans jamais alourdir la tête.

Faciles à apprécier, ils font la joie aussi bien du plus fin connaisseur que du buveur occasionnel non initié aux subtilités de la dégustation.

L'appellation Lalande de Pomerol, guère plus étendue, donne des vins excellents, un peu moins corsés

Aimés de Charlemagne, les vins de Fronsac et de Canon-Fronsac

Modeste village tassé autour de sa vieille église romane et situé à 2 kilomètres dans le nord de Libourne, Fronsac s'enorgueillit d'un vignoble millénaire. Le Fronsac, s'il possède nombre d'amateurs en France, connaît depuis toujours une grande vogue à l'étranger.

C'est déjà dire ses hautes qualités : fin et souple, avec une saveur épicée qui n'appartient qu'à lui, il est charnu, ferme et corsé. Il accompagne tout à merveille, comme ses frères du Libournais

Visitez les Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac

A l'écart des grands axes de communication, Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac, comme les autres régions du Libournais, n'ont pas pour seul attrait touristique que leurs vins : les gourmets sauront aussi apprécier les fameux macarons de Saint-Emilion.

Quant aux amateurs d'art et d'histoire, ils trouveront leur bonheur dans le grand nombre d'églises romanes, maisons fortifiées et autres souvenirs d'une histoire souvent tourmentée et passionnante

Sans oublier les richesses de Libourne, ancienne bastide anglaise et, surtout, de Saint-Emilion qui a su garder son visage médiéval.

Le dépaysement est total, d'autant plus que la ville est creusée de grottes qui furent les témoins d'heures exceptionnelles, des premiers chrétiens aux députés girondins.

La visite des caves et la dégustation "à la pipette" des vins, sous l'œil complaisant du maître de chai, prennent alors une toute autre dimension

L E C A R A C T E R E DES CÔTES



Dispersées des confins charentais à ceux du Périgord ou allongées au cœur du vignoble girondin, les Côtes tirent leur identité d'un paysage de coteaux vallonnés, bordant les rives droites de la Garonne, de la Dordogne et de la Gironde.

Appellations et terroirs

Sous le vocable de Côtes sont regroupées six appellations : Les Premières Côtes de Bordeaux, les Côtes de Bourg, les Premières Côtes de Blaye, les Côtes de Castillon, les Côtes de Francs et les Graves de Vayres.

Les terroirs des Côtes présentent entre eux certaines similitudes. Notamment du fait de l'existence de sols argilo-calcaires aux sommets des coteaux et de terrains plus argileux dans les pentes basses, avec, de-ci de-là, des formations graveleuses. De plus, toutes se distinguent par une bonne exposition au Sud et Sud-Ouest. Rien d'étonnant donc, d'y trouver des vins bien charpentés ou plutôt gouleyants, mais toujours dotés d'un réel caractère et fort plaisants.

Les Premières Côtes de Bordeaux

Situées au cœur du département de la Gironde, peu éloignées des Graves,



elles s'étendent parallèlement à la Garonne sur quelque 60 kilomètres de long mais seulement 5 de profondeur. Profitant de cette orientation exceptionnelle, les Premières Côtes rouges manifestent leur personnalité par leur couleur et leur corps qui justifient, tout comme leur finesse, la notoriété dont ils jouissent.

Les Côtes de Bourg

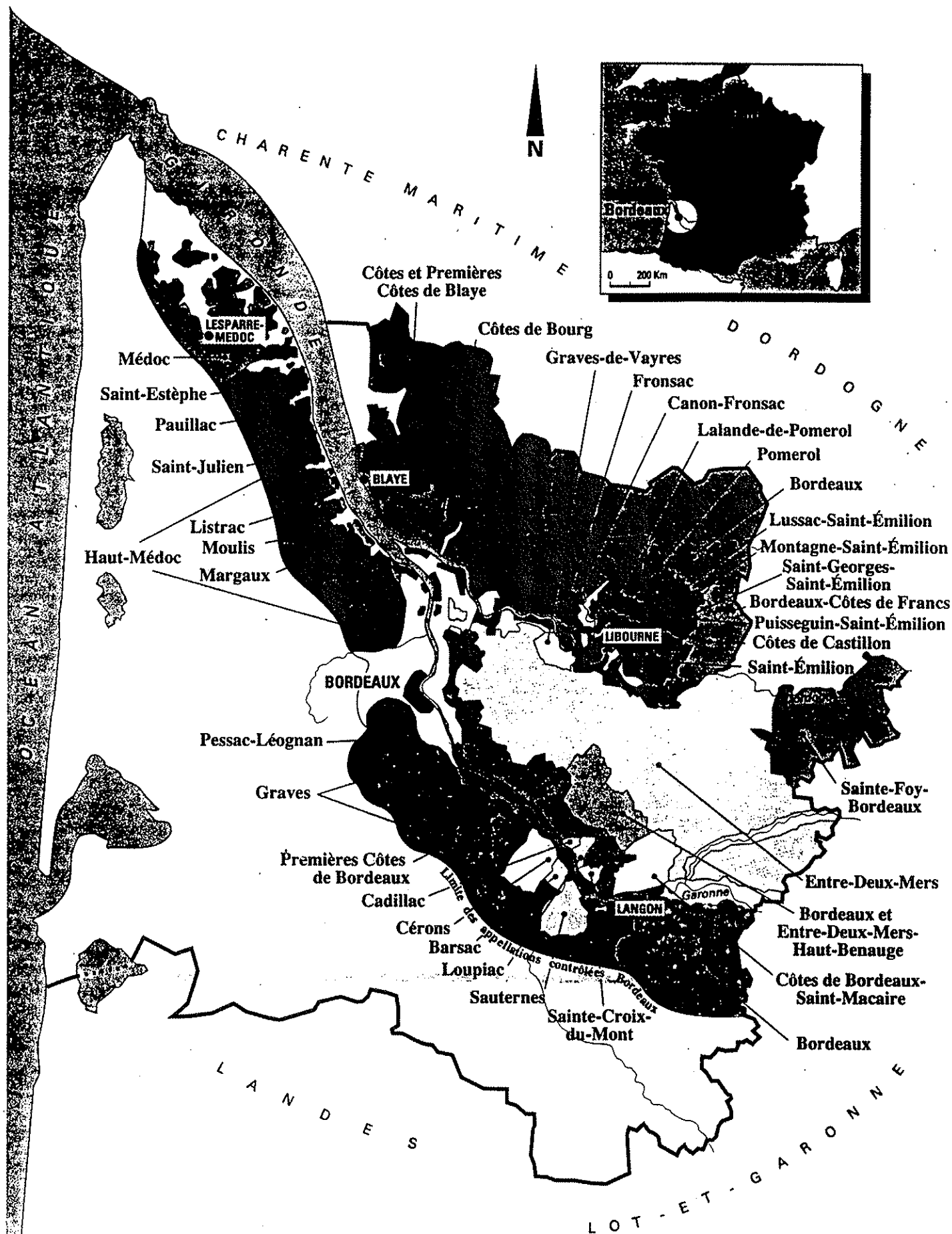
Correspondant à un pays historique surnommé non sans raison "la petite Suisse girondine", cette appellation étage ses coteaux sur la rive droite de la Dordogne, en aval du confluent avec la Garonne.

Caractéristique des Côtes, leur terroir assez varié donne des vins dont la personnalité évolue souvent d'exploitation en exploitation, l'accent pouvant être porté certaines fois sur la force tannique, et d'autres sur la puissance du bouquet.

Les Premières Côtes de Blaye

Faisant suite vers le Nord à la région de Bourg, elles bordent la rive droite de la Gironde face au Médoc jusqu'à la limite de la Charente Maritime. Terre de ren-contre entre le passé, avec la citadelle de

LE VIGNOBLE DE BORDEAUX



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE BORDEAUX

1, cours du XXX Juillet - 33075 Bordeaux Cedex
Tél : 56 00 22 66

0 10 20 Km

© Atelier Bordelais de Cartographie
53, Allée Mégevie 33170 Gradignan