

A.O.C

BORDEAUX



BLANC

SOIREE DU MARDI 19 MAI 2009

TROC

GENERALITES

Bordeaux depuis les romains a vu mûrir le raisin et ici la vigne est l'amie de l'homme.

La vigne est la raison d'être du peuple girondin. C'est autour de l'estuaire de la Gironde qui est le plus long et le plus large du littoral Atlantique que s'épanouie depuis des siècles la vigne : d'abord pour des raisons climatiques et géologiques et puis pour des raisons pratiques, l'utilisation des fleuves et de l'estuaire pour le transport. Ce chemin aquatique était le plus pratique entre l'Atlantique et la Méditerranée et déjà les romains l'utilisait. Le département de la Gironde est le plus vaste de France, il est traversé par la Garonne et la Dordogne qui se rejoignent au Bec d'Ambes pour devenir la Gironde, qui après cent kilomètres de trajet se jette dans l'Atlantique. Cette immense étendue liquide subit l'influence des marées illustrée par le phénomène du « mascaret ».

On peut trouver du bon vin ailleurs mais on ne trouve nulle part ailleurs un vignoble offrant une telle qualité sur une telle superficie. **BORDEAUX EST LA REFERENCE** : C'est un vignoble de 107 000 hectares dont 101 000 hectares en A.O.C (2 fois le vignoble Australien autant que le vignoble Allemand), mais il ne produit que 2% du vin mondial, il est exploité par 13 000 vignerons dont 5 000 associés en coopérative, 1/3 de la production vient de domaines de 25 hectares et plus et 5 000 domaines ont le droit de s'appeler « château »(propriété limitée sur une aire d'appellation et dont on utilise la seule production).

Les blancs secs représentent 139 millions de bouteilles provenant de 14 580 hectares de vigne encépagés en Sémillon pour 58% , en Sauvignon pour 21%, en Muscadelle pour 10 % et en Ugni Blanc pour 9%. Le vignoble bordelais est le seul vignoble de cette qualité situé à une altitude moyenne de 50 m (en général les meilleurs vignobles se trouvent entre 250 et 350 m)



LES APPELLATIONS CONTRÔLÉES

Pour le consommateur étranger la marque Bordeaux identifie un grand produit mais la complexité des appellations du bordelais rend difficile pour un novice la compréhension de l'étiquette.

Les appellations expriment l'idée de patrimoine et de propriété collective, et leur délimitation a occasionné des débats acharnés. Un décret de février 1911 stipule que l'appellation générique « Bordeaux » soit réservée aux crus récoltés dans le département de la Gironde, à l'exclusion des communes à vocation forestière.

Les viticulteurs du Lot et Garonne tentent de désigner leur récolte « vins du Haut Pays Bordelais » mais cette prétention fut rejetée. En mai 1919 la loi sur les appellations d'origine est promulguée et est complétée par la loi Capus de 1917 et un décret loi de 1935. Les appellations d'origine contrôlée obéissent un cahier des charges strict et précis.

Dans le Bordelais il résulte de ces dispositions une hiérarchie allant des appellations les plus restreintes aux appellations de plus en plus génériques et de production plus importante : exemple un cru de Pauillac a droit aux appellations Pauillac, Médoc et Bordeaux. Donc si ce cru n'a pas les qualités requises il finit en appellation « Bordeaux ». Cette appellation a acquis une réputation d'appellation dépotoir. Les viticulteurs et en particulier le Syndicat des Vins de Bordeaux et Bordeaux supérieur tentent depuis 40 ans par des analyses, dégustation, de redonner une image de qualité à ses appellations.

Dans le Bordelais il n'y a que des A.O.C et les vins déclassés sont vendus en consommation courante.

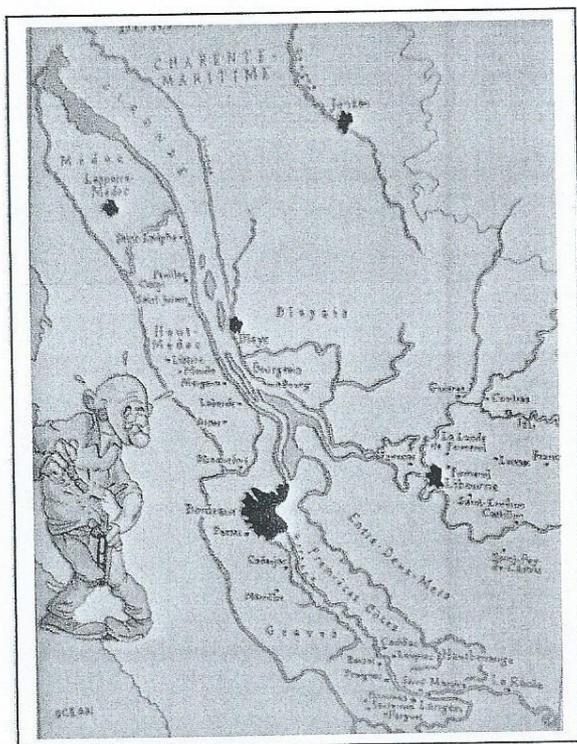
On compte 57 A.O.C :

- appellations communales, les plus réputés (Margaux, Sauternes, Pauillac, Saint Emilion...)
- appellations régionales et sous régionales : les 5 régions viticoles sont le Médoc, les Graves, le Blayais Bourgeois, le Libournais, l'Entre-deux-mers auxquelles s'ajoutent la région des liquoreux au sud de Bordeaux à cheval sur la Garonne.
- appellation générale, A.O.C à part entière depuis 1967 : Bordeaux, Bordeaux supérieur (rouge, blanc, clairnet , rosé).

L'appellation Bordeaux est donc utilisée pour les blancs, ceux-ci doivent être secs et sont définis par le décret du 14 décembre 1977 : Ce sont des vins présentant un titre d'alcool entre 10 et 13 °, un riche en sucre résiduel inférieur à 4 grammes par litre. Les cépages autorisés sont le Sémillon le Sauvignon, la Muscadelle et plus rarement l'Ugni-Blanc et le Colombard. La mention Sec doit apparaître sur l'étiquette.

Le rendement de base est de 65 hl / ha. Les meilleures régions pour les Blancs secs sont l'Entre Deux Mers, les Graves et aussi les côtes de Blaye. Mais toutes les régions du Bordelais peuvent produire du Bordeaux Blanc sec y compris les zones d'appellation spécifique des rouges. Les blancs secs représentent 8 % des vins de Bordeaux.

A N : Les vins blancs portant l'appellation Bordeaux Supérieur sont exclusivement des blancs doux (plus de 4 grammes de sucre résiduel).



LE CLIMAT

Situé à peu près à égal distance du pôle et de l'équateur, le Bordelais bénéficie d'un climat tempéré océanique avec des températures douces et une pluviosité relativement élevée jusqu'en août.

La moyenne des températures sur 30 ans montre une maximale de 17.5°, une minimale de 7.5 °et donc une température moyenne de 12.5°.

Les précipitations annuelles moyenne sont de 900 mm.

2008 mauvais temps au printemps favorisant la coulure et grêle , la récolte a diminué de 30%



LA GÉOLOGIE

-Entre la forêt des Landes et la rive gauche de la Gironde et de la Garonne existe une zone de dépôt d'alluvions gravelo-sableux quaternaires de nature siliceuse. C'est ici que l'on trouve la plupart des crus classés (Médoc et Graves).

-La rive droite de la Garonne en partant de la région Réolaise au sud et en remontant par l'Entre-Deux-Mers présente des collines et des plateaux composés de molasses plus ou moins argileuses.

-En remontant la rive droite de la Dordogne on retrouve des argiles qui se mêlent à la grave et au calcaire. Ici vont s'épanouir les grands crus du Pommerol et du Saint Emilion.

-Les régions du Blayais et du Bourgeais bordent la Gironde avec leur falaise calcaire. Le calcaire domine ici.

La variété des sols démontre pour certains qu'il est difficile de déterminer les éléments favorisant la qualité des raisins et du vin. En effet on trouve des grands crus sur des sols gravelo-sableux mais aussi sur des sols calcaires à astéries et des molasses (Saint Emilion) et sur des sédiments argileux (Pommerol). Certains grands crus de Pommerol, de Graves, des parcelles d'Yquem sont établis sur des sols hydromorphe que l'on exclurait de l'appellation s'ils n'avaient pas fait leur preuve. Il faut tout de même retenir que la perméabilité du sol est facteur de qualité du raisin.



LES CÉPAGES

LE SEMILLON

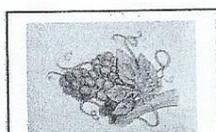
Le sémillon est le principal cépage blanc du Bordelais (58% de l'encépagement des blancs secs). Il est très fructifère, la grappe est serrée les grains arrondis de teinte dorée. La peau fine permet un parfait développement de la pourriture noble du Botrytis cinérea. Ceci en fait la pièce maîtresse des grands liquoreux. C'est en pleine maturité ou en surmaturité qu'il donne sa plus belle expression : jeune, il donne des arômes discrets d'amande, noisette, pêche ou prune. Plus évolué ce sont des notes de cire d'abeille et de fleur d'acacia. En barrique il développe sa puissance avec des arômes de miel, poire, coing compoté, abricot confit, fleur d'acacia.

LE SAUVIGNON

Le sauvignon produit à Bordeaux incarne l'élégance et la fraîcheur. Il représente 21 % des blancs secs. Le raisin est unicolore de maturité plutôt tardive. Il est moins sujet au Botrytis que le sémillon car sa peau est plus épaisse. Il dégage des arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de bourgeon de cassis, bois de buis ou fleur blanche. Sur des rendements maîtrisés comme à Pessac Léognan la palette aromatique devient plus large avec des notes de melon de nectarine ou de pêche.

LA MUSCADELLE

La muscadelle représente 10 % de l'encépagement des bordeaux blancs secs. Il est de maturité tardive sensible à la coulure et la pourriture noble, ce qui ne lui réussit pas. Il participe à l'assemblage des blancs en apportant de la rondeur et la richesse de ses arômes évoquant le muscat avec des notes de zeste d'orange.

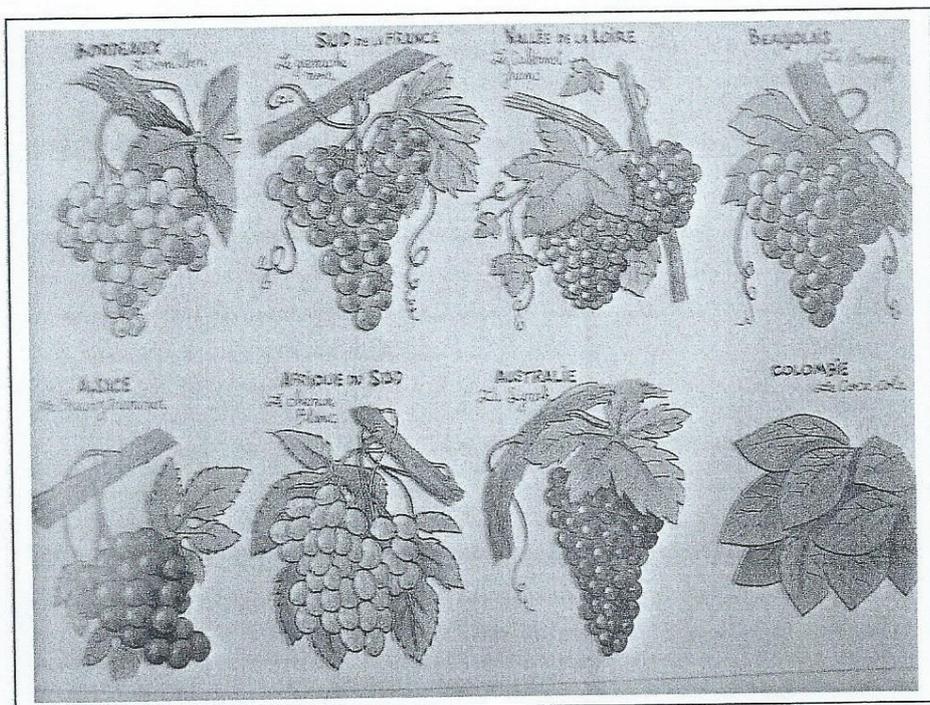


L'UGNI BLANC

Il porte aussi le nom de Saint-Emilion et représente 9 % de l'encépagement en Blanc. Il peut participer à l'assemblage des blancs secs mais est surtout utilisé pour la fabrication d'alcool.

LE COLOMBARD

Le colombard est un cépage blanc doré à grappe moyenne. Il est très aromatique (buis, agrume, citron, fruit exotique, pamplemousse, pêche) et peut être utilisé en assemblage.



DEGUSTATION

L'idée d'une découverte des Blancs secs A.O.C Bordeaux m'est venue lors d'une visite du site « Planète Bordeaux » à Beychac et Caillau où ma fille Caroline effectuait un stage . Cette vitrine est la représentation commerciale du Syndicat des Vins d'appellation Bordeaux et Bordeaux supérieurs qui représente 6000 vigneron, 63000 ha de vignes répartis sur 29 cantons, soit 55% du vignoble girondin . C'est le plus grand syndicat viticole de France qui depuis 1967 a décidé de défendre la qualité contre la quantité.

En 1998 il construit « Planète Bordeaux » dont la visite avec découverte interactive de la vigne et du vin est très intéressante, et se donne pour mission le contrôle qualitatif des appellations Bordeaux « rouge » « blanc » « rosé » et Bordeaux Supérieurs « rouge » « blanc » et Bordeaux Clairet et Crément . Il apporte aux vignerons des aides et assure la promotion des produits. Ces produits peuvent être dégustés et achetés sur place.

Le choix des vins que nous allons déguster ce soir s'est inspiré du classement TOP VINS 2009 . Pour la 3^{ème} année consécutive , Bernard Farges , président du Syndicat , a convié le mardi 7 avril 2009 un jury exclusivement féminin(100 femmes) pour désigner 15 Top Vins sur 160 références. A noter que les femmes constituent 45% des consommateurs et assurent 78 % des achats de vins .

Nous allons déguster 4 Blancs secs dont 3 lauréats du Top Vins et 2 Blancs Secs élevés en barrique (les vins élevés en barrique ne participent pas au Top Vins) . Nous goûterons aussi un Clairet sélectionné .

Les blancs secs doivent se boire dans les 2 ans , les vins élevés en barrique dans les 3 à 4 ans . Ce sont des vins vifs, très parfumés, à déguster l'été à l'apéritif, avec des fruits de mer, des poissons grillés, des fromages de chèvre . On se rappelle le dicton « entre deux huîtres, Entre-Deux-Mers ».

Cette dégustation nous montrera je le souhaite que ces appellations souvent décriées cachent de très bons produits et que beaucoup restent à découvrir en particulier les Rosés pour l'été



LES VINS BLANCS SECS A.O.C BORDEAUX

CHATEAU LES COMBES 2008 Top Vins 2009

Responsable : Jean-Pierre Borderie

Situation : ST MEDARD DE GUIZIERE 33 320 , région
d'appellation Bordeaux et Bordeaux supérieurs

1 ha de vigne en blanc , 7000 bouteilles , sol argilo graveleux

Encépagement : Sauvignon 75% Sémillon 25%

Vinification : macération 1j+12h pelliculaire , fermentation en
cuve et élevage en cuve 3 mois sur lies.

Prix 5 euros

2

CHATEAU REYNON 2008 Top Vins 2009

Propriété de Denis et Florence Dubourdiu , Denis Dubourdiu
est professeur d'œnologie à l'université de Bordeaux et est une
référence dans la vinification des blancs . Ils exploitent aussi un 2^{ème}
cru de Sauternes (Château Doisy Daene et un Graves le Clos
Floridène)

Situation : Beguey 33410 , région d'appellation 1^{ère} Cotes de
Bordeaux

16 ha de vigne en blanc, 70 000 bouteilles , sol de graves et
argilo calcaire.

Encépagement : Sauvignon 85 % , Sémillon 15%

Vinification : macération pelliculaire , élevage 4 mois en cuve
sur lies

Prix 8.50 euros

3

CHATEAU LAMOTHE DE HAUX 2008

Responsable : Damien Chombart

Situation : haux 33550 , région d'appellation 1^{ère} Cotes de
Bordeaux

Encépagement 40% Sémillon, 40% Sauvignon, 20%
Muscadelle. L'élevage se fait en cuve et pas sur lies

Prix : 6.10 euros

1

DOURTHE N 1 2008 Top Vin 2009

Responsable : Thomas Drouineau , la maison Dourthe associent négoce et production depuis 1840. Ils exploitent plus de 400 ha de vignes et se sont associés aux maisons Kressman et Delor pour devenir un des premiers exportateurs de vins de Bordeaux. En 1988 ils prennent les conseils de Denis Dubourdieu et de son élève Christophe Ollivier pour mettre au point à partir de Sauvignon sélectionné le DOURTHE N 1 (il existe aussi en rouge mis au point par Michel Rolland)

Situation : Blanquefort 33295

Sol argilo calcaire

Cépage unique Sauvignon

Vinification : macération pelliculaire, élevage en cuve, sur lies , batonnage .

Prix 7 euros

④

CHATEAU TURCAUD 2007

Responsable : Simone Robert

Situation : La Sauve 33670 , région de l'Entre-Deux-Mers, il existe une cuvée d'appellation régionale .

Sol : boulbènes argilo graveleux

2 ha 50 a de vignes ,5000 pieds /ha, production annuelle 14 000 bouteilles

Vendanges mécaniques ,effeuillage manuel l'été

Encépagement : Sauvignon 50% et Sémillon 50%

Vinification : décantation des jus à 11°, soutirage après 24h, pas de macération pelliculaire, fermentation à 18° et élevage en barriques 8 mois mais pas sur lies

Prix : 6.90 euros

⑥



CHATEAU THIEULEY CUVÉE F. COURSELLE 2007

Responsable : Marie Courselle ,la propriété a été acquise par André Courselle en 1950, reprise en 1972 par son fils Francis ingénieur et professeur de viticulture. Les Courselle gèrent également d'autres Châteaux et l'étendue des vignes est passée de 4 à 80 ha .Il existe une cuvée qui n'est pas élevée en barrique .

Situation : La Sauve 33670 ,région de l'Entre-Deux-Mers .

5.5 ha de vigne encépagées pour 50% en Sauvignon et 50% en Sémillon .Les vignes ont plus de 25 ans .5000 pieds/ha

Sol : argilo-graveleux à tendance acide

Vinification : macération pelliculaire de 12 à 18 h ,pressurage pneumatique, débourbage et stabulation à froid ,fermentation alcoolique en barrique dans un chai réfrigéré à 10°, élevage sur lies fines en barriques pendant 8 mois avec batonnage hebdomadaire

Prix : 8.30euros

5

DEGUSTATION SUPPLEMENTAIRE

LA CONCUBINE DE NORMANDIN A.O.C BORDEAUX CLAIRET

L'appellation Bordeaux Claret connaît depuis quelques années une grande vogue et diffère de l'antique Claret dont les Anglais raffolaient et qui était un vin rouge de cuvaision courte.

L'extraction du jus se fait par saignées opérée après une macération plus longue que le rosé(24 à 36 h) .La fermentation malolactique est habituellement recherchée pour donner souplesse et rondeur à ces vins

Nous allons déguster la cuvée 2008 ,provenant de St Quentin de Bron 33750 ,région de l'Entre-Deux-Mers ,terroir argilo calcaire ,mono cépage (Cabernet Franc) ,4 mois de cuve .Ce vin est lauréat du TOP VINS 2009

