

LES CÔTES DE BOURG

séance du 7 janvier 2019



G. Touvé et P. Pipet

Présentation

Le vignoble du Bourgeois s'étend sur environ 15 km le long de la rive droite de la Gironde et de la rive droite de la Dordogne, dans un paysage de collines sur des coteaux parallèles au cours du fleuve. Il fait face au vignoble du Médoc situé sur la rive gauche de l'estuaire. Au nord et à l'est il côtoie celui de Blaye.

Deux types de paysages :

- Une corniche calcaire entre Bourg et Roque-de-Thau, où les vignes longent et dominent le cours de la Dordogne puis de la Gironde. Au Nord et au Sud la corniche fait place à une zone de pied de coteau en bordure du fleuve.

- Au-delà de la D 669, un plateau central où le vignoble s'étale autour de petits hameaux disséminés dans un paysage de coteaux et de vallons boisés drainés par plusieurs affluents de la Dordogne et de la Gironde.

Historique

Dès le Moyen-âge, Bourg était un port viticole important et son vignoble s'est étendu au rythme de la vie et du commerce fluvial.

Les historiens situent la vocation viticole de Bourg autour du II^{ème} siècle où les romains plantèrent le premier plan de « vitis biturica », ancêtre supposé du cabernet. On avait déjà compris la richesse des sols, du climat et de l'exposition des terres de la rive droite pour la culture de la vigne.

En raison de sa position stratégique, le site fut convoité et sujet d'invasions normandes et barbares. Ces luttes se sont perpétuées au XIII^{ème} siècle, mais les échanges se sont néanmoins instaurés de la citadelle fortifiée qu'était Bourg jusqu'à l'Angleterre.

Puis le vignoble s'est enraciné dans les mentalités et s'est développé pour entrer définitivement dans l'échelle hiérarchique du Bordelais au XVIII^{ème} siècle. Les vins bourgeois, bourgeois ou du bourquais étaient nés.



Le climat

Le climat tempéré du Bourgeais accentue l'expression du terroir et l'influence atlantique est ici indéniable. Mais à cela vient s'ajouter la régulation des températures par la masse d'eau de l'estuaire. En Côtes de Bourg, par comparaison au climat bordelais, les scientifiques ont démontré que l'appellation bénéficiait d'un rayonnement solaire supérieur de 10%, de températures moins extrêmes de 1 à 2 degrés et d'une pluviosité moins importante se situant entre 10 et 25 % selon les années.

Les sols

Si l'appellation des Côtes de Bourg se détermine surtout par des terroirs argilo-calcaires, leur composition est si variée qu'on parle d'une véritable mosaïque des sols composés de grave et de sable aux alentours de Pugnac.

Si ces camaïeux de sols expliquent l'emploi du terme de macro-terroirs, trois d'entre eux sont dominants :

Tout d'abord, les sols sur limons quaternaires, très spécifiques à la région et situés sur les hauteurs ; ils sont de couleur rouge terre de Siègne où le merlot et le malbec sont largement cultivés.

Les sols sur graves sablo-argileuses dominant dans l'appellation supportent l'implantation alternante de merlot et de cabernet.

On note enfin la présence assez répandue de sols argilo-calcaires où le merlot est généreusement produit.

L'A.O.C.

L'A.O.C. Côtes de Bourg qui regroupe 550 vigneronnes a été créée le 11 septembre 1936 pour les rouges et le 14 mai 1945 pour les blancs.

Elle s'étend sur 15 communes sur les coteaux qui dominent la Dordogne et la Gironde.

Les quelques 4000 ha (3970 en rouge et 30 en blanc), donnent surtout des vins rouges : 200 000 hl de rouge pour 1200 en blanc sont produits chaque année.

Ainsi une petite partie du vignoble est plantée en sauvignon, colombard, sémillon, et muscadelle pour faire les blancs. Les plus grandes superficies sont destinées au merlot, au cabernet sauvignon, au cabernet franc et au malbec pour élaborer les rouges.



Château Brulesécaille

**29, route des chateaux
33710 Tauriac**

La famille Récapet a acquis ce domaine en 1924. Pierre Récapet le transmet en 1974 à sa fille et à son gendre Martine et Jacques Rodet. Brulesécaille est un très ancien domaine du Bourgeois (déjà cité comme cru bourgeois en 1868). Son nom vient du latin « secare » signifiant couper, toponyme pertinent d'un terroir où l'on a toujours cultivé la vigne, taillé et brûlé les sarments.

Terroir

Domaine d'un seul tenant qui s'inscrit dans un carré de 500 m de côté au centre duquel se trouvent les bâtiments d'exploitation. Il compte actuellement 28 ha de vignes en production.

Situé sur une croupe argilo-calcaire avec des affleurements de graves par endroits, dominant la Dordogne, ce terroir bénéficie d'un excellent drainage et d'une très bonne situation ; ce qui lui a permis d'être épargné par les gels de 1945 et 1956, et d'avoir pu conserver des vignes de plus de 75 ans .

Encépagement merlot noir 59%
cabernet sauvignon 27%
cabernet franc 12%
malbec 2%

Méthodes culturales

- domaine en HVE niveau 3 depuis 2016.
- désherbage sous les pieds
- travail mécanique de la terre entre les rangs, enherbement un rang sur deux
- taille Guyot double, effeuillage et vendange verte si besoin

Vinification

- vendanges manuelles (sauf pour le cabernet sauvignon), éraflage total, tri par machine
- fermentation en cuves inox thermorégulées
- levurage systématique
- macération de 3 semaines avec remontage puis écoulage par gravitation en cuves ciment époxyées pour les malolactiques
- vinification séparée des cépages puis assemblage en cuves inox de 600 litres

Cuvée « Château Brulesécaille » 2015

- 60% de merlot noir, 30% de cabernet sauvignon, 10% de cabernet franc et un peu de malbec
- élevage de 1 an en fûts (dont 1/3 en bois neuf, 1/3 en fûts de 1 vin et 1/3 en fûts de 2 vins)
 - filtration sur plaques à la mise

Cuvée blanc « Château Brulesécaille » 2017

- 100% sauvignon blanc
- vendanges manuelles, débourage à froid
- fermentation alcoolique en fûts de 400 litres
- fûts renouvelés tous les trois ans
- bâtonnage sur lies fines- pas de malolactique- bouchons DIAM



Château Haut-Macô

**61, rue des Gombauds
33710 Tauriac**

Exploitation familiale depuis la fin du XIX ème siècle sur quatre générations. En 1970, intégration du domaine de Lilotte. Acquisition des vignes du Château Robert en 1980. Le Château Govain est la dernière acquisition en 2013. Depuis de gros investissements ont été réalisés dans l'outil de production, dont un très beau chai en 1994.

Le domaine emploie 3 ouvriers agricoles et 10 saisonniers.

Le domaine viticole

Il s'étend sur 53 ha en 77 parcelles. La moyenne d'âge des vignes est de 30 ans.

- encépagement 60% merlot
 27% cabernet sauvignon
 10% cabernet franc
 3% malbec
- domaine en HVE niveau 3 depuis cet hiver
- densité de plantation : 4500 pieds/ha sur les 2/3 du vignoble, et 6700 à 7000 pour le reste
- enherbement un rang sur deux ou tous les rangs selon les millésimes
- effeuillage côté Est ; vendanges mécaniques et table de tri manuel

Vinification

- levurage non systématique
- fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées avec remontages et délestages
- la durée de macération est variable selon les millésimes et les cuves
- fermentations malolactiques en cuves

Dégustation : Château Haut-Macô cuvée « Jean-Bernard »

- élevage 100% en bois neuf
- filtration sur plaques à la mise



Château Martinat

Lucie et Stéphane Donze

33710 Lansac

Le domaine est situé à Lansac. Le couple Donze a acquis cette propriété qui était à l'abandon en 1994. Lucie et Stéphane y travaillent avec deux collaborateurs, Cyrille Ballon et Sophie Baraillé.

le domaine viticole

Il regroupe 11 ha au centre de l'appellation. Son terroir est particulier, caractérisé par la présence de veines de petites graves et d'argiles rouges et brunes, un atout pour la maturité des raisins et la densité des vins.

L'âge des vignes est de 40 ans en moyenne.

Encépagement merlot 70%
 cabernet sauvignon 10%
 malbec 20%
 et un peu de cabernet franc

méthodes culturales

- ébourgeonnage, effeuillage manuel, vendanges vertes
- enherbement naturel des sols
- vendanges manuelles à bonne maturité, mais pas de surmaturité

Vinification

- fermentation en cuves béton époxyées thermorégulées
- cuvaison de 3 semaines selon le millésime
- élevage en fûts de chêne selon les cuvées

Dégustation : Cuvée « Château Martinat » 2015

- 80% de merlot, et 20% de malbec
- 6200 pieds/ha
- sol argilo-graveleux exposé S.S.O.
- élevage en fûts de chêne pendant 14 mois (fûts neufs et de un vin)



Château Les Tours Seguy

**1, Le Seguy
33710 St. Ciers de Canesse**

Domaine situé à 30 km au Nord de Bordeaux. Les documents retrouvés montrent une activité agricole en 1780. Les années 1842 à 1859 marquent l'achat et le remembrement de la propriété par un tonnelier, Jean-Auguste Lavau. Puis les générations successives ont développé le domaine, cité comme « cru bourgeois » en 1908 et comme « premier bourgeois » de 1922 à 1949.

En 1997, Jean-François Breton, de la 6^{ème} génération, acquiert la propriété. En 2015, il a décidé de vendre le domaine à Frédéric Véron, et travaille depuis avec lui en étroite collaboration.

Le vignoble

Il s'étale sur le penchant S.O. du plateau qui s'incline vers St. Ciers de Canesse.

Le sol varie de l'argilo-siliceux à l'argilo-calcaire.

Sa superficie est de 13 ha.

L'encépagement est à dominante merlot pour 76%. Les cabernets représentent 24%.

Le vignoble est en conversion bio pour sa première année.

Pratiques culturales : - taille Guyot double

- enherbement un rang sur deux

- vendanges mécaniques

Vinification

- se fait en cuves inox ou ciment

- levurage systématique

- fermentation alcoolique et malolactique en cuves

- élevage en cuves et barriques de un ou deux vins

- filtration à la mise

Dégustation : Cuvée « Mirandole »

- 68% merlot et 32% cabernet sauvignon

- fermentations (les deux) en cuves

- puis élevage de 12 mois en barriques neuves et de un vin



Château Haut-Mousseau

**SCEA vignobles Briolais
220, route des vignobles
33710 Teuillac**

Dominique Briolais a acquis en 1976 un vignoble en Côtes de Bourg. Epaulé par sa fille Aurore, il conduit aujourd'hui un domaine de 34 ha sur deux châteaux (Château Terrefort-Bellegrave et Château Haut-Mousseau), répartis sur plusieurs communes.

En 1991, il s'implante sur la rive gauche en achetant le Château Pontac-Gadet en Médoc.

- sol argilo-calcaire
- cépages : merlot 64%
cabernet sauvignon 30%
cabernet franc 5%
malbec 1%
- vignoble en HVE

Dégustation : Château Haut-Mousseau cuvée « Prestige »

- 60% merlot et 40% cabernet sauvignon
- 5000 pieds/ha exposé plein Sud
- âge moyen : 50 ans
- vendanges manuelles
- tri au cuvier
- macération préfermentaire
- macération longue avec remontage tous les jours
- élevé en fûts neufs ou de un vin, pendant 14 à 16 mois selon les millésimes



Château Montfollet

**Chateaux Solidaires
Dominique Raymond
9, Le Piquet
33392 Cars**

Dominique Raymond est propriétaire de deux chateaux : le Château Montfollet et le Château Lalande. Il travaille au sein d'un regroupement de 10 vignerons, « les Chateaux Solidaires ».

Le château Montfollet

C'est une propriété de 40 ha qui appartient à la famille depuis trois générations. Elle est située sur des côteaux argilo-graveleux et argilo-calcaires qui surplombent l'estuaire de la Gironde.

Le vignoble

Les sols sont cultivés sous les rangs et enherbés naturellement entre les rangs.
La taille est sévère avec effeuillage et éclaircissage pour la maturité.
Suivi journalier pour déterminer la date optimale de récolte, parcelle par parcelle.

La vinification est suivie par le maître de chai et œnologue du domaine, aidé par un œnologue-conseil reconnu dans le Bordelais, Monsieur Christian Veyry.

La dégustation : Château Montfollet cuvée « Altus »

- 95% de merlot et 5% de malbec
- vendanges mécaniques
- fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox
- passage en barriques de deux vins pendant 6 mois