

**Sauvignon:** polyvalent, assez adaptatif. Val de Loire, Sud-ouest, Languedoc.

Sensible à la pourriture grise

Arômes distincts sur les vins jeunes: plus végétaux. **Genêt, buis, bourgeon de cassis.**  
(Asperge, haricot vert...)

**Sous les climats plus chauds,** arômes de **pamplemousse, fruits de la passion.**

**Fumé, pierre à fusil**

**En liquoreux, miel, fruits confits**

C'est un cépage précoce (début de 2<sup>ème</sup> époque). Au 19<sup>ème</sup> siècle, avant le phylloxéra, le sauvignon blanc était, à Bordeaux, le principal cépage blanc de qualité. En 1854, il représentait jusqu'à 80 % de l'encépagement des meilleurs crus de Sauternes comme Yquem et La Tour Blanche. Après le phylloxéra, le sauvignon blanc a été remplacé par le sémillon productif et de culture plus facile. En effet, sous le climat de Bordeaux, le sauvignon greffé sur plant américain est vigoureux mais délicat à cultiver, sensible à la pourriture grise et aux maladies de la souche. A maturité, ses raisins sont plus riches en sucres et plus acides que ceux du sémillon (1 d° d'alcool potentiel et 1g/L d'acidité en plus)

Le caractère typique du sauvignon s'exprime particulièrement bien sur les sols calcaires ou argileux avec une **réserve hydrique suffisante en année chaude et sèche.** En année

humide et tardive, il réussit cependant mieux sur les graves.

L'expression aromatique du sauvignon est profondément influencée par la maturité et le terroir

## Sémillon

**Le sémillon est un cépage blanc, poussant principalement dans le Bordelais et dans le Sud Ouest.**

**On le trouve aussi dans la moyenne vallée de la Garonne, entre Bordeaux et Toulouse et jusqu'à Albi.**

**Enfin, il est également cultivé dans le bassin viticole provençal.**

**Le sémillon a dépassé nos frontières, il est aujourd'hui planté également en Australie, en Californie et en Afrique du Sud.**

**C'est LE cépage du Sauternes c'est dans cette appellation que le sémillon révèle ses meilleurs caractéristiques.**

**Assemblé au sauvignon, il produit des grands vins secs et liquoreux.**

**Ses baies ont une peau fine qui permet à la pourriture noble de se développer pour donner des vins blancs liquoreux.**

**Le Sémillon possède une gamme aromatique moins intense que celle du Sauvignon, auquel il est souvent assemblé (Plus la muscadelle)**

**Il apporte du gras, de la richesse et de la rondeur aux vins.**

Classé comme un cépage de fin de 2ème époque, le sémillon mûrit à Bordeaux en même temps que le merlot. C'est un cépage particulièrement productif dont il faut limiter le rendement par la taille, la densité de plantation et la contrainte hydrique modérée. Il

n'exprime ses qualités que sur les meilleurs terroirs de graves argileuses ou les calcaires.

**Dans les vins secs**, le sémillon donne des caractères aromatiques très fins variables

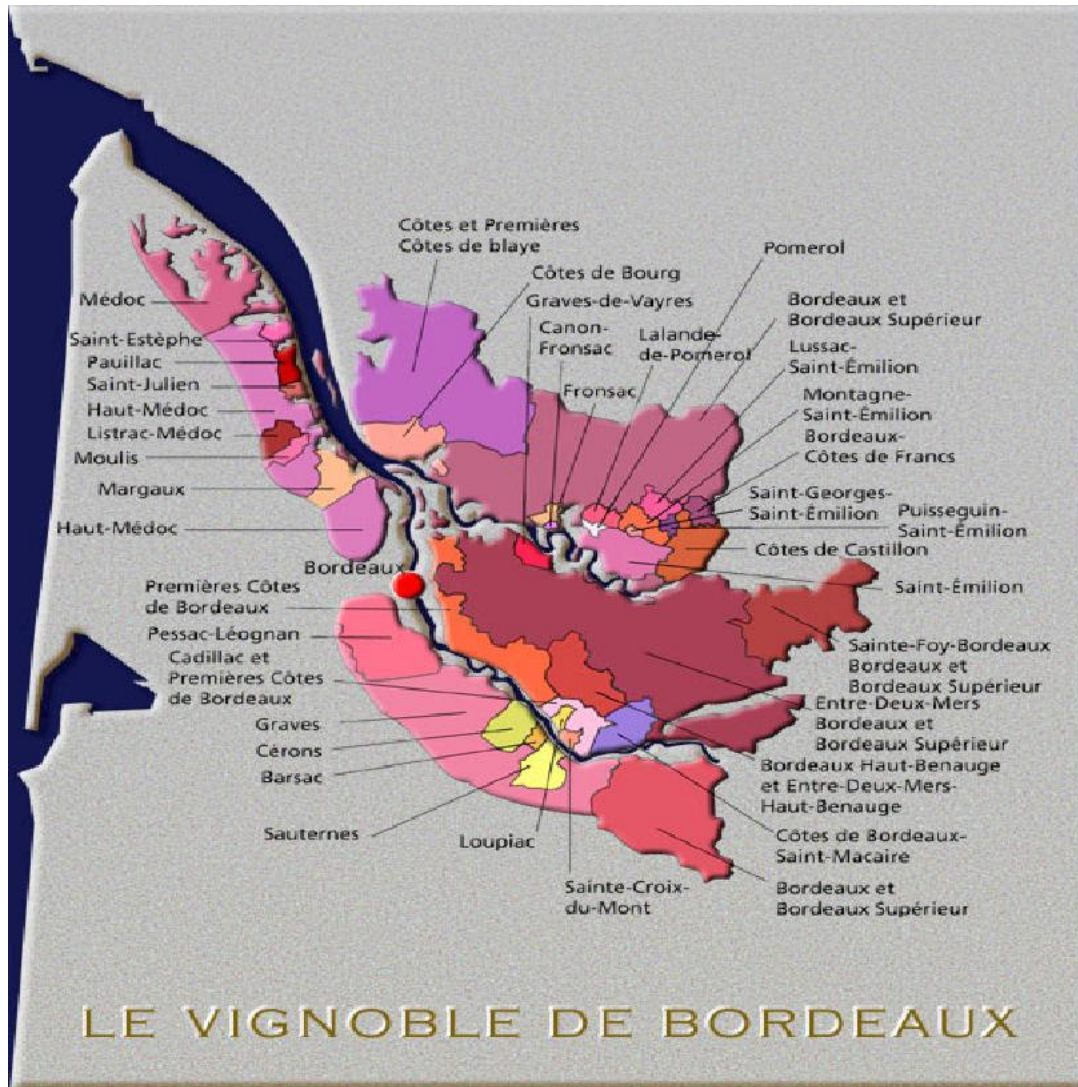
selon le terroir : citronné et pêche blanche sur le calcaire, abricot frais et orange sur les graves, toujours plus ou moins grillé, fumé, toasté.

Le sémillon est par-dessus tout le cépage roi **des grands vins de pourriture noble** ; il exprime alors des odeurs **d'abricot sec et d'agrumes confits, de fruits exotiques. Ces arômes se développent de façon exubérante pendant plus d'un demi-siècle en bouteille.**



Bordeaux rive droite

**Le libournais**



La hiérarchisation des vins :

**Les vins de table :** indication du pays d'origine

Depuis 2012, autorisation d'indiquer le cépage

**Les vins IGP :** Indication de la région d'origine.

**Les vins AOC ou AOP :** les appellations « régionales »

Les appellations « communales »

Les appellations qualitatives type :

Premier cru

Grand cru ; Grand cru classé



# LA LEGISLATION

des

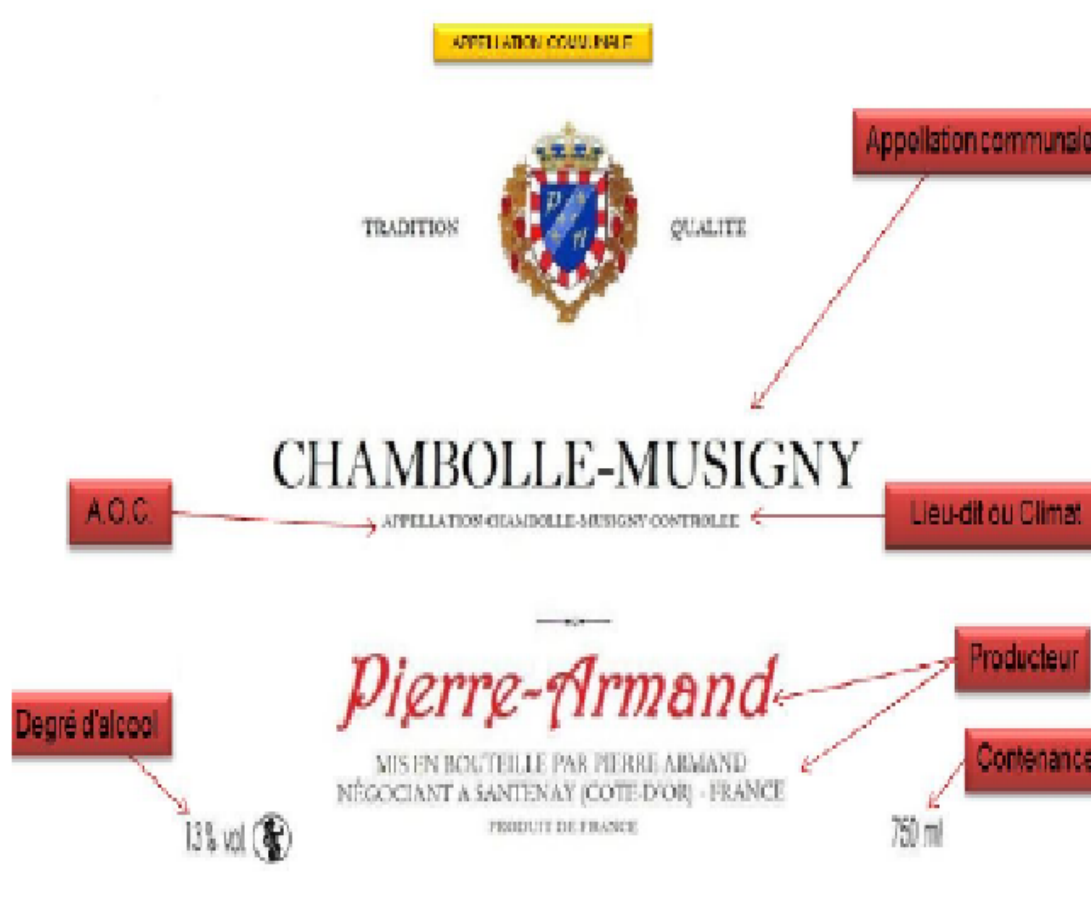
# ETIQUETTES



Pour les AOC, l'information fondamentale est comprise entre les termes « appellation » et « contrôlée ».

Si Crus classés, l'information est située en dessous ou au dessus.

Seuls les termes « Grand cru, Grand cru classé, 1er cru, cru bourgeois, cru bourgeois exceptionnel » sont significatifs.



## Bordeaux

Bordeaux supérieur ;

Appellations régionales : Médoc, Haut-Médoc..

Appellations communales : Pauillac St Estephe.

87 Cru bourgeois

151 Cru bourgeois supérieurs

9 Crus Bourgeois exceptionnels

Haut marbuzet, Labegorce Zede, Ormes de Pez, PhelanSégur,  
Chasse-spleen...,

Dans certaines AOC existent les Crus classés, désignés par le  
Classement de 1855, révisé récemment.

Graves : 16

Sauternes : 22 dont 1 premier cru supérieur, 1er cru, 2eme cru

Medoc et Haut Medoc : un 60 aine, classés du 1er au 5eme

St Emilion ; 4 grands Crus classés A, 14 classés B ;

65 grands crus classés.

Pomerol : Pas de classement officiel. 8 châteaux ont une réputation  
mondiale.

Pétrus. La conseillante. Gazin. Trottanov...

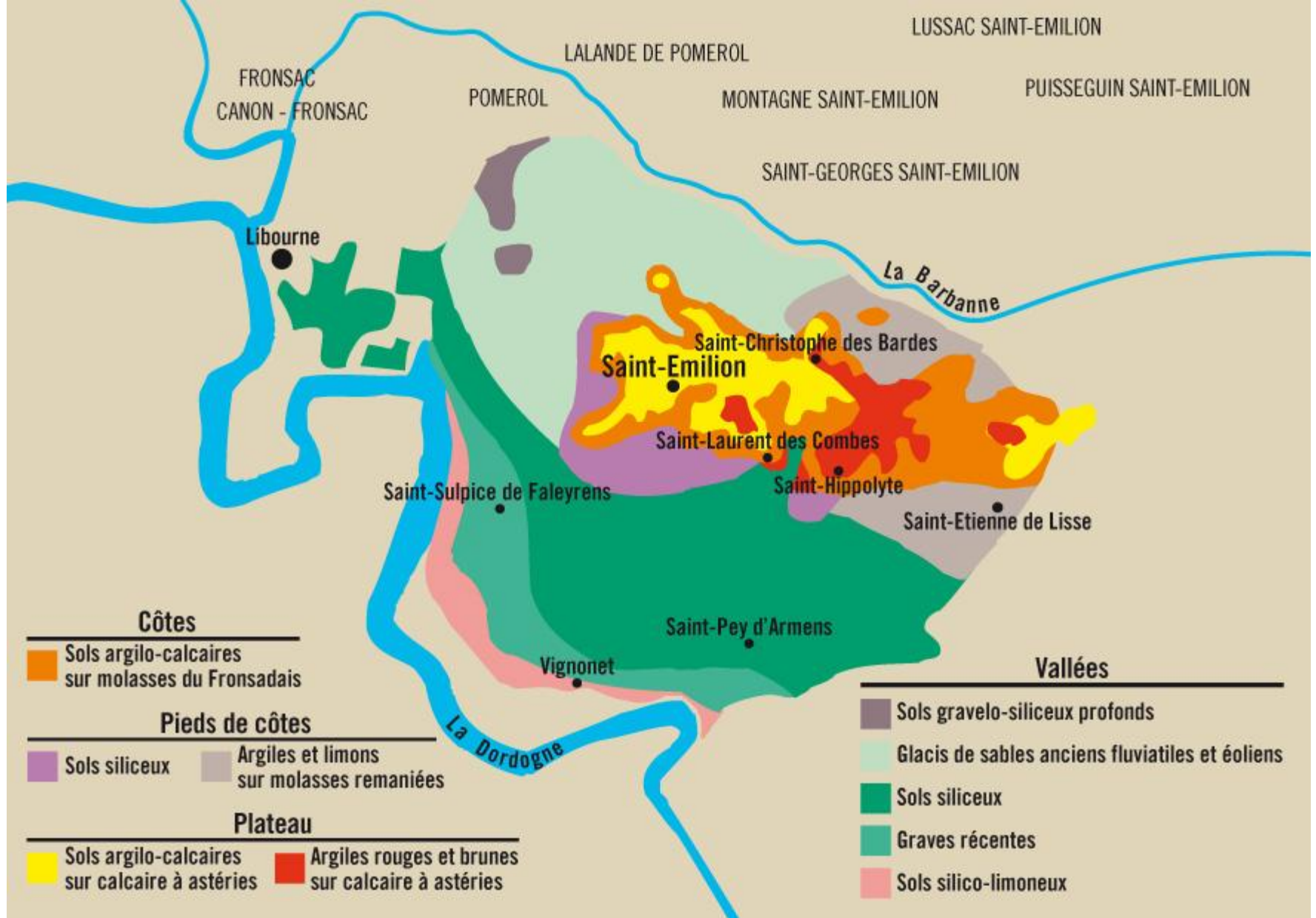


# Appellations et dénominations

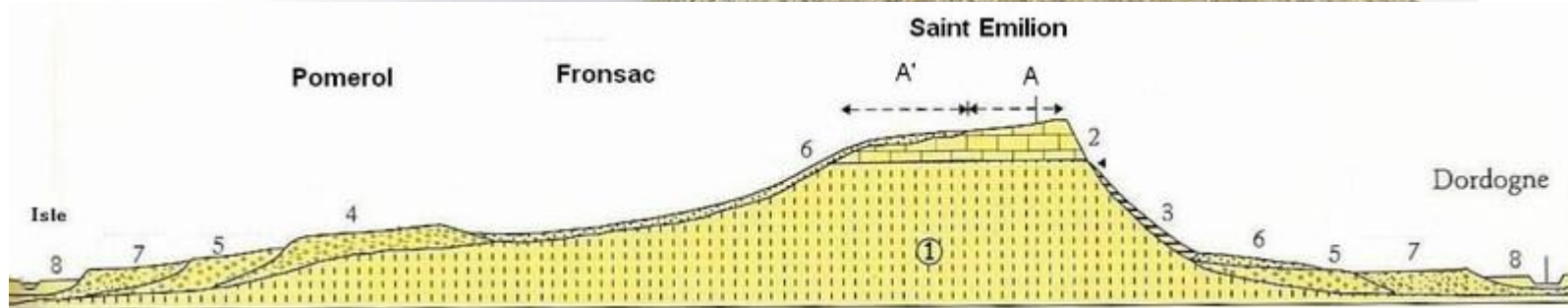
---

- bordeaux-supérieur ;
- bordeaux ;
- fronsac ;
- canon-fronsac ;
- pomerol ;
- lalande-de-pomerol ;
- saint-émilion ;
- saint-émilion grand cru ;
- montagne-saint-émilion ;
- saint-georges-saint-émilion ;
- lussac-saint-émilion ;
- puisseguin-saint-émilion ;
- francs-côtes-de-bordeaux ;
- castillon-côtes-de-bordeaux.

)



(<http://terroirs-oenog.org.skynetblogs.be/tag/saint+emilion>)



# ST EMILION

## - Premier Grand Cru Classé A

### **Château ANGELUS (promu)**

Château AUSONE (maintenu)

Château CHEVAL-BLANC (maintenu)

### **Château PAVIE (promu)**

## - Premier Grand Cru Classé B

Château BEAUSÉJOUR (DUFFAU-LAGARROSSE) (maintenu)

Château BEAU-SÉJOUR BÉCOT (maintenu)

Château BELAIR-MONANGE (maintenu)

Château CANON (maintenu)

### **Château CANON-LA-GAFFELIÈRE (promu)**

Château FIGEAC (maintenu)

Clos FOURTET (maintenu)

Château LA GAFFELIÈRE (maintenu)

### **Château LARCIS-DUCASSE (promu)**

### **Château LA MONDOTTE (promu)**

Château PAVIE-MACQUIN (maintenu)

Château TROPLONG-MONDOT (maintenu)

Château TROTTEVIELLE (maintenu)

### **Château VALANDRAUD (promu)**

> Château MAGDELAINÉ sort du classement car il fusionne avec BELAIR-MONANGE.

> Châteaux CURÉ-BON et MATRAS sortent du classement après leur rachat par Château CANON.



- Grand cru classé

Château L'ARROSÉE (maintenu)

Château BALESTARD-LA-TONNELLE (maintenu)

**Château BARDE-HAUT (promu)**

Château BELLEFONT-BELCIER (maintenu)

Château BELLEVUE (maintenu)

Château BERLIQUET (maintenu)

Château CADET-BON (maintenu)

Château CAPDEMOURLIN (maintenu)

**Château LE CHÂTELET (promu)**

Château CHAUVIN (maintenu)

**Château CLOS DE SARPE (promu)**

Château LA CLOTTE (maintenu)

**Château LA COMMANDERIE (promu)**

Château CORBIN (maintenu)

**Château CÔTE DE BALEAU (promu)**

Château LA COUSPAUDE (maintenu)

Château COUVENT DES JACOBINS (maintenu)

Château DASSAULT (maintenu)

Château DESTIEUX (maintenu)

Château LA DOMINIQUE (maintenu)

**Château FAUGÈRES (promu)**

Château FAURIE DE SOUCHARD (maintenu)

**Château DE FERRAND (promu)**

Château FLEUR-CARDINALE (maintenu)

**Château LA FLEUR MORANGE (promu)**

**Château FOMBRAUGE (promu)**

Château FONPLÉGADE (maintenu)

Château FONROQUE (maintenu)

Château FRANC-MAYNE (maintenu)

Château GRAND CORBIN (maintenu)

Château GRAND CORBIN-DESPAGNE (maintenu)

Château GRAND-MAYNE (maintenu)

Château LES GRANDES MURAILLES (maintenu)

Château GRAND-PONTET (maintenu)

Château GUADET (maintenu)

Château HAUT-SARPE (maintenu)

Clos des JACOBINS (maintenu)

**Château JEAN FAURE (promu)**

Château LANIOTE (maintenu)

Château LARMANDE (maintenu)

Château LAROQUE (maintenu)

Château LAROZE (maintenu)

**Clos la MADELEINE (promu)**

Château LA MARZELLE (maintenu)

Château MONBOUSQUET (maintenu)

Château MOULIN DU CADET (maintenu)

Clos de L'ORATOIRE (maintenu)

Château PAVIE-DECESSE (maintenu)

**Château PEBY-FAUGÈRES (promu)**

Château PETIT-FAURIE-DE-SOUTARD (maintenu)

**Château de PRESSAC (promu)**

Château LE PRIEURÉ (maintenu)

Château RIPEAU (maintenu)

**Château ROCHEBELLE (promu)**

Château SAINT-GEORGES-CÔTE-PAVIE (maintenu)

Clos SAINT-MARTIN (maintenu)

**Château SANSONNET (promu)**

Château La SERRE (maintenu)

Château SOUTARD (maintenu)

Château TERTRE-DAUGAY (maintenu)

Château LA TOUR-FIGEAC (maintenu)

Château VILLEMAURINE (maintenu)

Château YON-FIGEAC (maintenu)

> Château HAUT-CORBIN a été classé Grand Cru mais fusionne, avec l'avis de la commission, avec château GRAND-CORBIN.

> Château CADET-PIOLA sort du classement car il fusionne avec château SOUTARD.

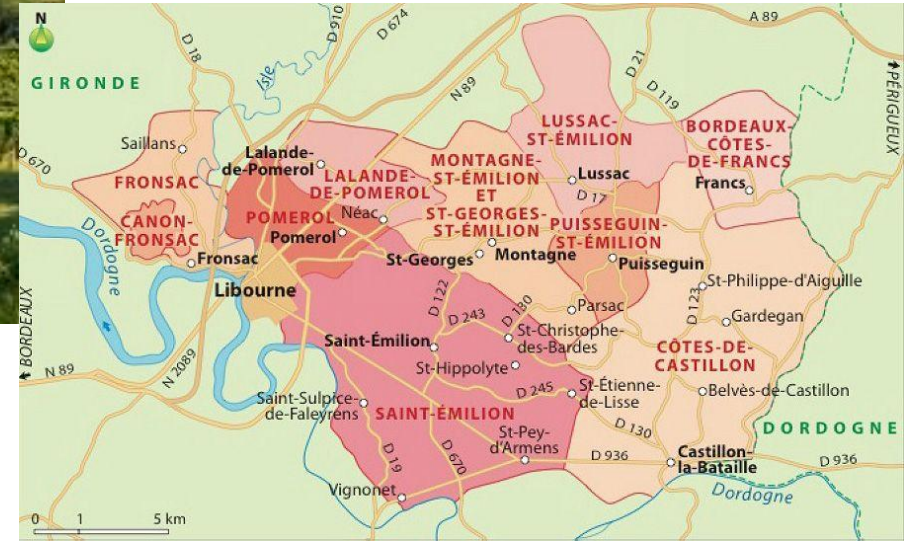
> Château BERGAT sort du classement car il est intégré dans le château TROTTEVIEILLE.

> Château LA CLUSIÈRE sort du classement car il fusionne avec château PAVIE.

## Castillon - Côtes De Bordeaux

Depuis 2009, les Côtes-de-Castillon sont devenues une dénomination géographique au sein de l'appellation Côtes-de-Bordeaux. Cette AOC porte depuis le nom de **Castillon-Côtes de Bordeaux**. Etendus sur **3 000 ha et produisant 160 000 hl** de vins rouges, les sols sont constitués d'alluvions modernes vers le nord en bordure de Dordogne, sablo-graveleux ou sablo-argileux qui deviennent argilo-calcaires ou marneux dès que l'on atteint les coteaux.

Exclusivement rouges, les vins de Castillon-Côtes de Bordeaux sont issus d'un assemblage de **merlot** (cépage principal 70%), **cabernet franc** 20%, **cabernet-sauvignon** 10%. Ce sont des vins généreux, concentrés, d'une grande finesse, très agréables dans leur jeunesse, et qui font également preuve d'une bonne aptitude au vieillissement.





## « UN TERROIR RECONNU POUR SA QUALITÉ »

Issu du même plateau calcaire que Saint-Emilion, à l'est de Bordeaux, les vins de Castillon Côtes de Bordeaux profitent d'une situation géographique privilégiée avec une exposition plein sud et un dénivelé d'altitude de plus de 100 mètres.

Graveleux près de la rivière de la Dordogne, les sols argileux en pied de côteaue deviennent argilo calcaires puis calcaires sur les plateaux. 3 grands types de terroirs qui font de Castillon une terre d'exception



**25%**

des vignerons en  
Bio / Biodynamie



## « UNE NATURE PRÉSERVÉE »

L'appellation qui compte un grand nombre de vignerons engagés dans une démarche environnementale, dont 25% en bio/biodynamie, a toujours été précurseur dans la protection de la nature. (1<sup>ère</sup> appellation bordelaise à mettre en place une station de traitements des effluents vinicoles en 2002)

Les vignerons de Castillon Côtes de Bordeaux ont toujours préservé la biodiversité en respectant l'équilibre naturel entre zones boisées et parcelles de vigne.

## Montagne-Saint-Émilion

L'AOC Montagne-Saint-Emilion est une division de l'appellation Saint-Emilion et fait partie de la région du Libournais. Elle est située dans le prolongement des vignobles de Saint-Emilion au nord, sur la rive droite de la Barbanne. Commune la plus étendue de la région, Montagne Saint-Emilion couvre environ **1 600 ha et produit chaque année 75 000 hl de vins rouges**.

La variété des terroirs de Montagne-Saint-Emilion se retrouve dans les vins. On distingue ceux produits sur des terrains argilo-calcaires, caractéristiques des côtes par leur robustesse,. Les vins produits sur des sols plus graveleux gagnent en finesse. Les cépages dont sont issus les vins sont les mêmes que ceux exigés par l'appellation Saint-Emilion à savoir le **merlot**, le **cabernet franc** et le **cabernet-sauvignon**.

Élégant et charpenté, le Montagne-Saint-Emilion est soutenu par des tannins puissants et mûrs. La finale est séduisante par sa fraîcheur, ses arômes épicés, son côté fruité et sa persistance.



## Lalande-De-Pomerol

L'AOC Lalande-de-Pomerol se situe dans la région du Libournais, à une trentaine de kms à l'est de Bordeaux. Séparée de Pomerol par la rivière Barbanne, l'appellation produit **54 000 hl/an de vins rouges sur 1 200 ha.**

Cette AOC est implantée sur deux communes: Lalande-de-Pomerol et Néac. A Lalande, les sous-sols sont principalement composés de graves. A Néac, le vignoble est planté sur un plateau plus élevé, composé de graviers et de sables. Le **merlot** domine l'assemblage de ces vins très proches de ceux de Pomerol. Le **cabernet franc**, le **cabernet-sauvignon** et le **malbec** sont également utilisés dans la composition des vins.

Les Lalande-de-Pomerol se caractérisent par un rouge profond, gage de **vins puissants et bouquetés**. La présence tannique se révèle dès l'attaque mais le côté chaleureux réapparaît très vite au palais où les tannins deviennent veloutés.



## *Pomerol*

### **CLASSEMENT NON OFFICIEL DES CRUS DE POMEROL**

Cru hors classe

Pétrus

Premiers grands crus

Château Certan-Giraud

Château la Conseillante

Vieux-Château Certan

Château L'Évangile

Château La Fleur-Pétrus

Château Gazin

Château Lafleur

Château Petit-Village

Château Trotanoy

Grands crus

Château Beauregard

Château Certan-de-May

Château La Croix

Château l'Église-Clinet

Château Lagrange

Château Nénin

Château La Pointe

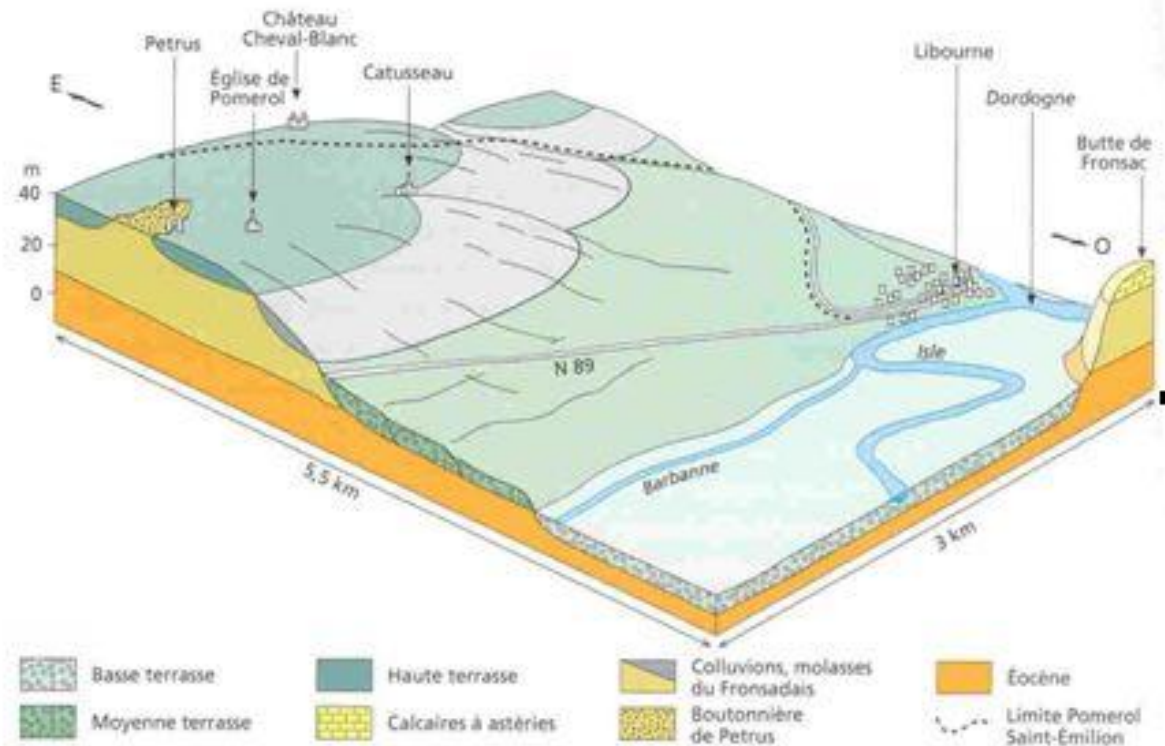
Château Rouget



# Vignoble de terrasses quaternaires. Pomerol.

Les molasses sous-jacentes régulatrices d'humidité crèvent la couverture caillouteuse.

Dans les Graves profondes, les vins sont charpentés et les tanins fermes.



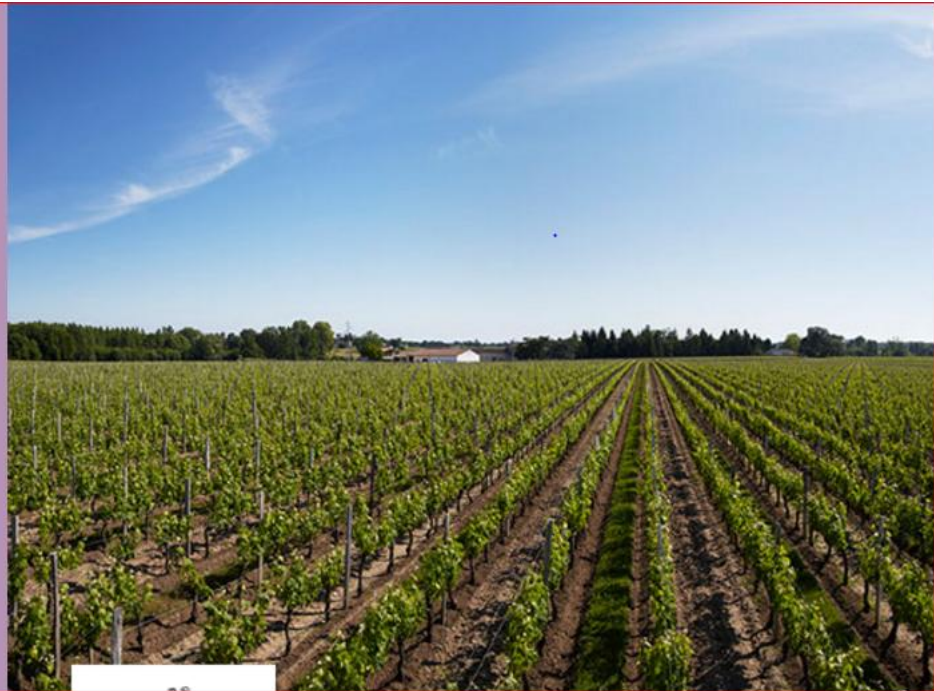


## 22 HECTARES DONT 18 HECTARES DE VIGNES

**85 % MERLOT - 15 % CABERNET  
FRANC**

C'est à peine à 2 kilomètres du cœur du village de Pomerol, que le Château Moulinet se love dans son écrin de verdure à l'écart de tout tumulte, offrant ainsi à ses visiteurs une réelle sensation de bien-être.

C'est dans le respect des sols, en liant le végétal et l'humain, que se perpétue ici un riche passé viticole.



Les vignes s'étendent sur 18 hectares d'un seul tenant pour former un ensemble hors du commun, constitué d'un sous-sol de graves argileuses et d'un sol à multiples facettes de graves, de graves fines et de sables anciens composant un terroir d'une grande richesse.



Le château Moulinet se trouve dans le nord-ouest de l'appellation **Pomerol** et à 2 kilomètres à vol d'oiseau de la commune, dans **un écrin de calme et de verdure qui semble inviter ses hôtes au repos et à la contemplation**. Il est la propriété de Marie-José et Nathalie Moueix, les descendantes d'Armand Moueix, figure du milieu sportif libournais. Elles sont conseillées par Yannick Le Menn, œnologue de formation qui préfère *la rigueur et la sobriété aux feux d'artifices et aux paillettes*.

Les 22 hectares du domaine, situés sur **des sols d'argiles et de graves**, font la part belle au **merlot**, cépage phare de l'appellation, qui couvre 60% de la superficie, avec ensuite le **cabernet sauvignon** pour 30% et le **cabernet franc** pour les 10% restant.

Les vendanges sont manuelles et durent 6 jours, avec environ 60 personnes dans une ambiance festive et bon enfant. A la cuve et au chai, l'inox et le bois sont présents avec **un recours au gaz carbonique pour favoriser les extractions**.

Ainsi voient le jour des vins qui **portent avec élégance les couleurs de leur appellation**, des vins pour prendre du recul et se détendre.

# Barsac

## Classement [\[ modifier \]](#) [modifier le code \]](#)

L'AOC Barsac dépend de la [Classification officielle des vins de Bordeaux de 1855](#). Ce terroir comprend une douzaine de châteaux, tous situés sur la commune de Barsac

## Premiers crus [\[ modifier \]](#) [modifier le code \]](#)

- [Château Coutet](#)
- [Château Climens](#)

## Seconds crus [\[ modifier \]](#) [modifier le code \]](#)

- [Château Myrat](#)
- [Château Doisy-Dubroca](#)
- [Château Doisy Daëne](#)
- [Château Doisy-Védrines](#)
- [Château Broustet](#)
- [Château Nairac](#)
- [Château Caillou](#)
- [Château Simon](#)
- [Château Suau](#)

## Barsac

L'appellation d'origine contrôlée Barsac fait partie du **Sauternais**. Elle représente **460 ha et produit 11 000 hl** de vins blancs liquoreux composés des cépages **sémillon**, **sauvignon** et **muscadelle**. Les appellations Barsac, comme celles du Sauternes, doivent répondre à des critères stricts de production.

Les rendements de ces appellations doivent par exemple être **inférieurs à 25 hl/ha**. C'est d'ailleurs cette contrainte de production qui fait que les Barsac et les Sauternes sont les vins liquoreux les plus concentrés du vignoble français. Comme ils doivent répondre aux mêmes critères, les vins de Barsac peuvent aussi bien porter le nom de l'AOC Barsac que celui de l'AOC Sauternes.

Les conditions climatiques du Barsac sont propices au développement du champignon botrytis, **la pourriture noble**, qui confit le raisin et permet la production de ces grands liquoreux.

Comme dans le Sauternais, les sols du Barsac sont argilo-calcaires, graveleux et sableux, mais ils sont moins vallonnés. Ces différentes caractéristiques font du Barsac un vin riche, onctueux et généreux, qui sait se montrer à la fois frais, fruité, nerveux et élégant.



Tommy Malm