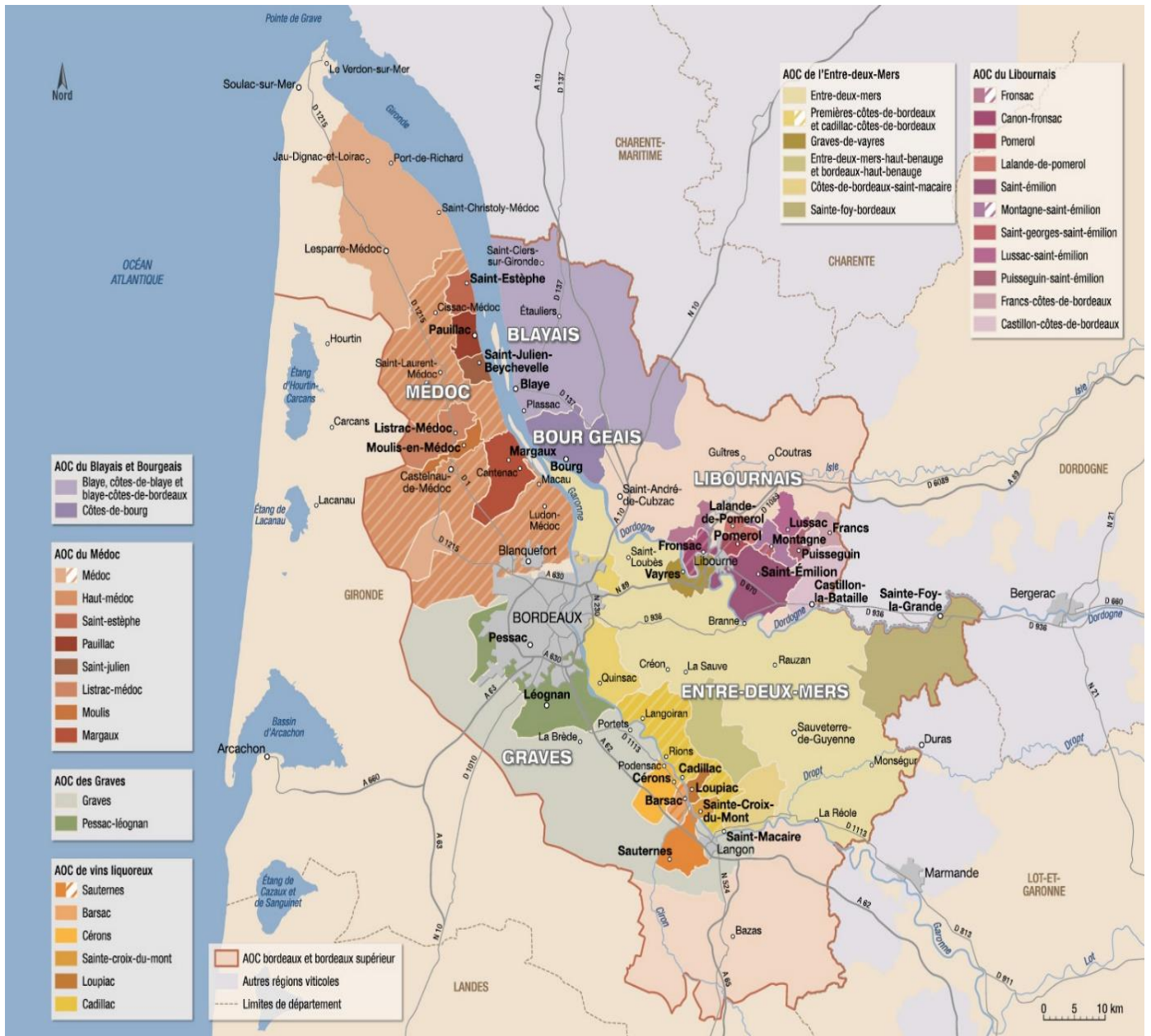


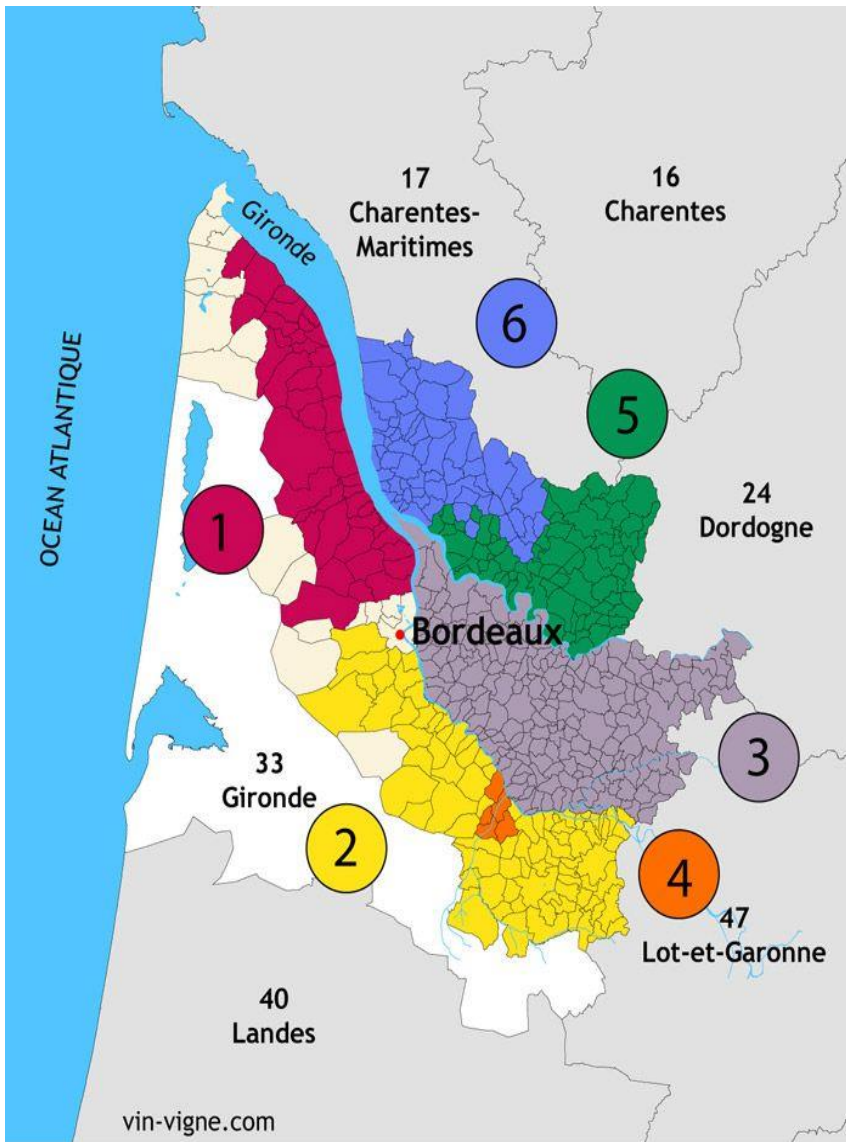
Le Bordelais.

1) Présentation

Le vignoble du Bordelais s'étend de part et d'autre de la ville de Bordeaux et de son estuaire ainsi que le long de deux fleuves : la Garonne et la Dordogne.

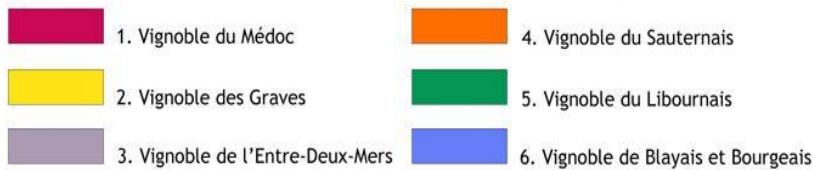
Le vignoble du Bordelais s'étend sur le département de la Gironde.





Il se divise en 7 grandes parties ou « sous-régions » :

- Le Médoc
- Les Graves
- Le Sauternais
- Le Libournais
- L'Entre-Deux-Mers
- Le Blayais
- Le Bourgeais



2) Appellations :

- 7 AOC régionales du Bordelais (produites sur l'ensemble du vignoble ou presque)
 1. AOC Bordeaux (rouge, rosé et blanc)
 2. AOC Bordeaux supérieur (rouge, rosé et blanc)
 3. AOC Bordeaux rosé (rosé)
 4. AOC Bordeaux sec (blanc)
 5. AOC Bordeaux claret (rosé)
 6. AOC Bordeaux mousseux (blanc, rosé)
 7. AOC Crémant de Bordeaux (blanc, rosé)

3) Les différentes classifications des vins dans le Bordelais :

La principale classification existant dans le Bordelais est la classification de 1855, demandée par Napoléon III pour l'exposition universelle de cette année-là.

Les vins du Bordelais ont été classés de la façon suivante (du plus haut au plus bas) :

- **Grand Premier Cru**
- **Premier Cru**
- **Deuxième Cru**
- **Troisième Cru**
- **Quatrième Cru**
- **Cinquième Cru**
- **Crus non classés**



Cette classification concernait alors les vins du Médoc, du Sauternais et des Graves (1 seul château classé pour les Graves).

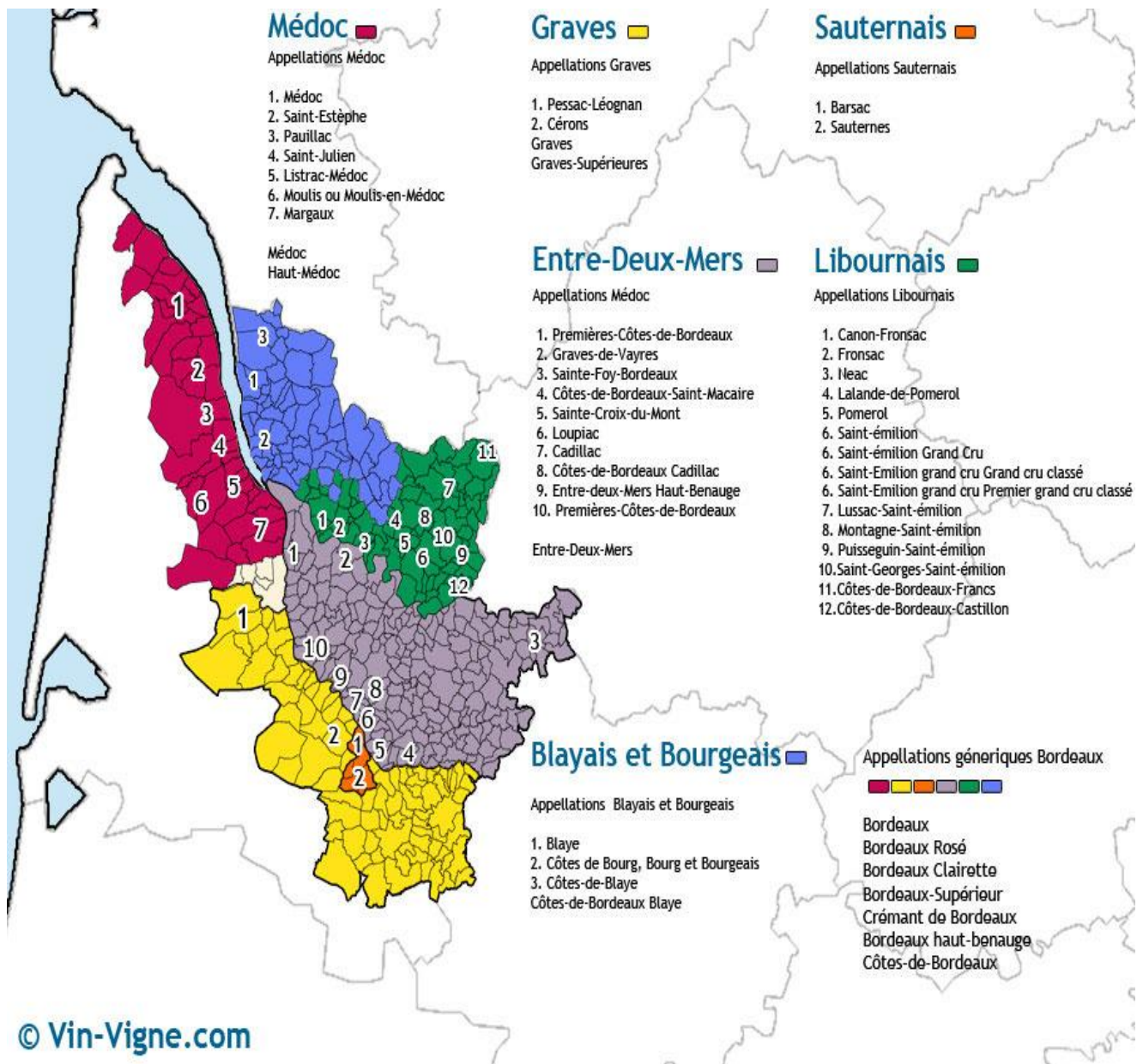
Malgré son âge, cette classification reste la référence actuelle en matière de vins de Bordeaux ; cependant, un nouveau classement a été établi en 2006, mais il est controversé et annulé pour vice de forme. Retour donc, à la case *départ* !

4) Cépages :

<u>Cépages rouges</u>	<u>Cépages blancs</u>
Cabernet-Franc Cabernet -Sauvignon Malbec Merlot	Sauvignon Muscadelle Sémillon (vins liquoreux)

PALETTE DE CÉPAGES

Six principaux cépages, trois rouges et trois blancs sont utilisés pour l'élaboration des vins de Bordeaux. La bonne connaissance des sols a permis de faire évoluer le choix des cépages pour tirer le meilleur parti aromatique des vins. Des cépages complémentaires dits « auxiliaires », présents en quantité réduite, peuvent venir enrichir la typicité du vin lors de l'assemblage.



5) Caractères des vins :

Les vins rouges

Le Bordelais ne se limite pas aux seuls grands crus d'exceptions, la région produit des vins qui couvrent tout la gamme de prix et de qualité. En haut de l'échelle, on trouve de très grands produits qui ne se boivent qu'au minimum 5 ans après leur mise en bouteille mais ce sont de grands vins de garde (entre 20 à 40 ans). Les grands crus, après décantage, proposent de fins arômes de cassis et de mûre, un bouquet délicat et une très grande finesse en bouche. Intense, élégants et fins pourraient résumer ces grands crus. **Le Château Pétrus, à Pomerol, qui n'est pas classé mais qui est aujourd'hui une référence mondiale.**

Le reste de la production propose des vins de bonne qualité et peuvent même parfois être de très grands produits, les vins de Saint-Emilion s'avèrent plus souples que les vins du Médoc. Les vins des graves sont également assez souples en bouche. Les côtes de Bourg et côtes de Blaye proposent des vins

d'un bon rapport qualité prix. Dans l'ensemble, ces vins s'accordent bien avec des viandes rouges, petits gibiers et volailles.

Température de service : entre 16 et 18 °C.

Les vins blancs secs

Même si la région est surtout connue à travers ses grands vins rouges et ses vins blancs liquoreux, elle produit des vins blancs élégants et intéressants. Les Graves blancs font partie des meilleurs produits, ils sont légers et aromatiques, c'est un équilibre entre le sauvignon, qui procure fruité et nervosité, le sémillon qui apporte richesse et élégance, et la finesse parfumée de la muscadelle. Ils s'accorderont parfaitement avec des poissons cuits à l'unilatéral et en sauces. L'Entre-Deux-Mers et les Graves de Vayre proposent des vins plus vifs qui s'accordent mieux avec les fruits de mer et les crustacés. Température de service : entre 9 et 11 °C. 4/5 Les vins mousseux Le Bordelais possède une petite production de mousseux rosés élaborée à partir des cépages rouges traditionnels, ils sont élaborés selon la méthode traditionnelle.

Température de service : entre 6 et 8 °C.

Les vins blancs liquoreux

Le Bordelais produit les plus grands vins blancs liquoreux du monde. Pour obtenir ces vins blancs, le sémillon, le sauvignon et la muscadelle sont vendangés quand ils sont attaqués par la pourriture noble ou Botrytis cinerea. Cette pourriture ne se développe que dans des conditions climatiques particulières (les brouillards d'automne dans la région en sont responsables). Cette pourriture est en fait un champignon qui se développe sur le grain de raisin et qui va, dans un premier temps, le faire brunir (grains pourris pleins) pour finir par le flétrir complètement et concentrer ainsi fortement ses sucres (grains rôtis). Malheureusement, la pourriture ne se développe pas toujours de façon uniforme et les vendanges se font grain par grain en plusieurs passages (tries successives) ce qui mène parfois le viticulteur à finir les vendanges en décembre. Le rendement est très faible : 25 hl/hectare en moyenne. Les vins produits sont exceptionnels et uniques. Jeunes, ils développent des parfums de fleurs et de fruits, en vieillissant ils développent de puissants arômes de fruits confits (abricots, prunes), de miel et de fleurs d'acacia avec une interminable longueur en bouche. Ce sont de grands vins de garde et passés les 50 ans de garde, ils adoptent une teinte cuivrée limpide inimitable. Le château d'Yquem est l'ambassadeur et la référence mondiale des Sauternes.

6) **Autres produits autour du vin :**

La région produit aussi deux autres produits à partir du vin :

◆ Fine Bordeaux : eau de vie d'appellation d'origine.

- ❖ Le Lillet : apéritif partir d'assemblages (Lillet blanc) et de vins rouge) avec liqueurs de fruits et macérées dans



régional élaboré à de vins blancs rouges (Lillet adjonction de d'écorces l'alcool