

# Le Vignoble Bordelais, rive gauche

## 1. Les cépages

- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Merlot
- Petit Verdot (marginal)
- Malbec (très marginal)

## 2. Les classements

**Le Classement de 1855 des vins rouges (Médoc).** 61 crus dont cinq premiers crus, quatorze seconds crus, quatorze troisièmes crus, dix quatrièmes crus et dix huit cinquièmes crus.

- **Premiers crus:**
  - **Margaux :** Margaux
  - **Pauillac :** Lafite Rothschild, Latour, Mouton Rothschild (promu de 2ème à 1er en 1973)
  - **Graves :** Haut-Brion (c'est l'exception !)
- **Deuxième crus :**
  - **Margaux :** Brane-Cantenac, Dufort-Vivens, Lascombes, Rauzan-Gassies, Rauzan-Ségla
  - **Pauillac :** Pichon Baron, Pichon-Longueville Comtesse de Lalande,
  - **Saint-Estèphe :** Cos d'Estournel, Montrose
  - **Saint-Julien :** Ducru-Beaucaillou, Gruaud Larose, Léoville Barton, Léoville Las Cases, Léoville Poyferré
- **Troisièmes crus :**

**Le classement de 1855 des vins blancs et moelleux (Médoc)**

**Les grands crus classés des graves**

## 3. Les Appellations du Médoc

Entre océan et estuaire de la Gironde, le Médoc viticole est une vaste “**presqu’île du vin**” étendue sur plus de 80 km de long pour 10 de large, entre Blanquefort au sud et Saint-Vivien-en-Médoc au nord. Une région aux **multiples contrastes**, qui offre aussi bien des horizons plats (près de Margaux) que des croupes (vers Pauillac), ou encore un univers à la fois terrestre et maritime dans sa partie nord.

La grande richesse du Médoc tient dans ses **sols graveleux**, descendant en pentes douces vers l’estuaire de la Gironde, terre d’élection de **vins rouges de**

garde à dominante de **cabernet-sauvignon**, au premier rang desquels les **crus classés de 1855**.

Deux zones ici : le Haut-Médoc, de Blanquefort à Saint-Seurin-de-Cadourne, et le nord Médoc, de Saint-Germain-d'Esteuil à Saint-Vivien. Le vignoble se répartit en huit AOC : deux appellations sous-régionales (**médoc** et **haut-médoc** : 60 % du vignoble médocain) et six appellations communales (**saint-estèphe**, **pauillac**, **saint-julien**, **listrac-médoc**, **moulis-en-médoc** et **margaux**) qui produisent les vins les plus réputés et la plupart des crus classés.



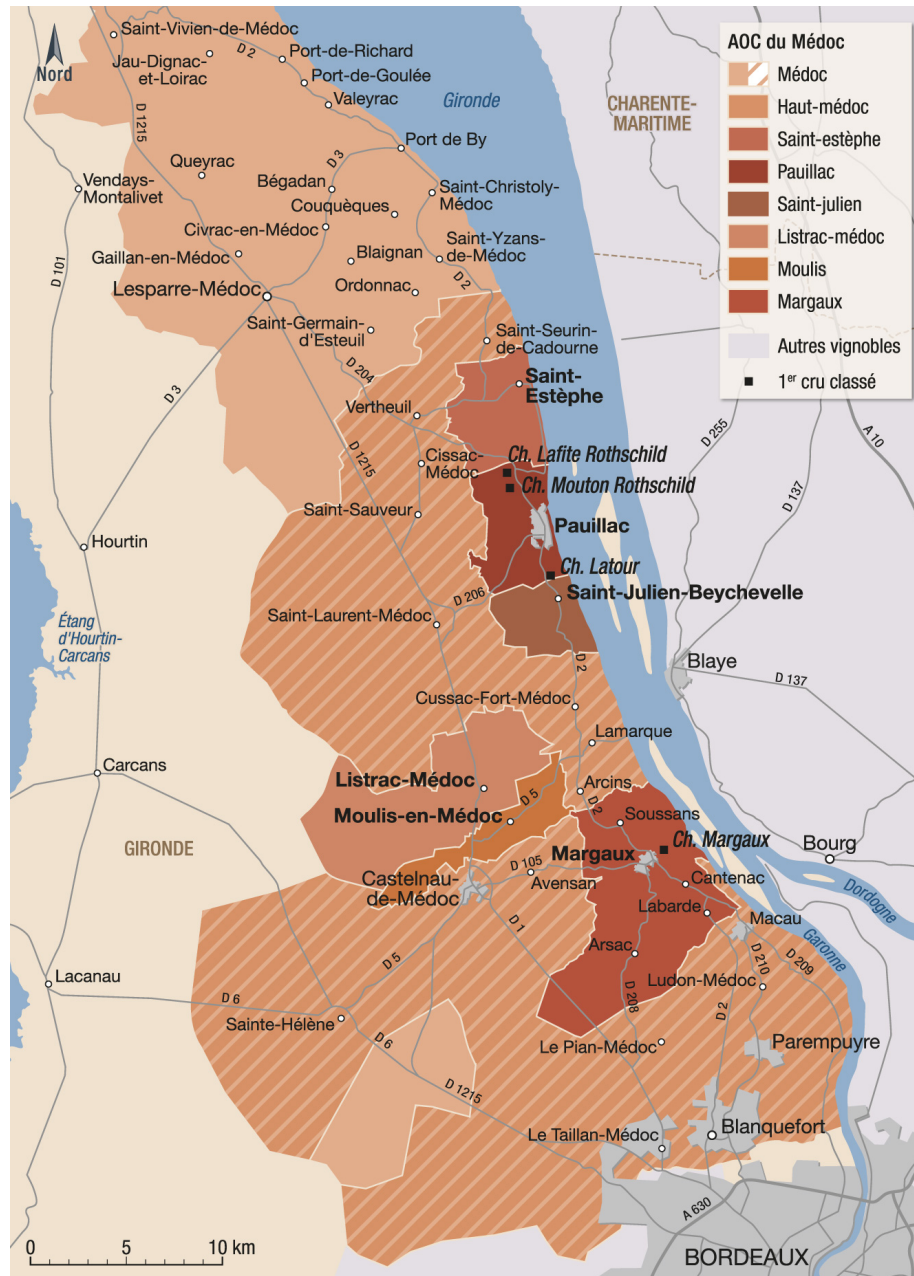
Figure 1: Médoc

Du nord vers le sud, on retrouve les AOC suivantes :

#### AOC Médoc

**Cépages** : Cabernet franc • Cabernet-sauvignon • Côt • Malbec • Merlot • Petit verdot

Longeant la rive gauche de la Garonne puis de la Gironde, le Médoc est une région du Bordelais, que l'on associe aux grands vins rouges de Bordeaux, même



si le vignoble ne forme qu'une bande proche de l'estuaire, forêt et marais couvrant la majeure partie de la presqu'île. C'est aussi une AOC, qui peut provenir de l'ensemble du vignoble médocain; en réalité, elle est essentiellement revendiquée dans la partie nord de la presqu'île. La partie sud, en effet, est occupée par l'AOC haut-médoc qui englobe les six appellations communales (margaux, pauillac, saint-julien, saint-estèphe, moulis-en-médoc, listrac-médoc). Les meilleurs terroirs de l'appellation sont formés de croupes de graves correspondant à l'ancienne île, aujourd'hui enchâssée dans les palus asséchées par les Hollandais au XVII<sup>e</sup> siècle. Le médoc affirme sa personnalité par un bouquet fruité et beaucoup de rondeur, dus à un pourcentage de merlot plus important que dans les vins du haut Médoc.

**Œil :** Le médoc se reconnaît à l'élégance de sa robe : rubis profond et sombre, il évolue parfois vers des nuances pourpres ou grenat.

**Nez :** La variété des arômes constitue l'un des attraits du médoc : fruits rouges, fruits cuits, confits et secs, confiture, chocolat et cacao, épices, réglisse et sous-bois. Des notes de grillé et de torréfaction, voire de toast chaud, complètent la gamme.

**Bouche :** Les vins issus de graves, puissants et corsés, peuvent être tanniques dans leur jeunesse et gagnent à être attendus de cinq à dix ans, ou plus. Ceux qui naissent sur des sols argilo-calcaires sont fins, élégants et subtils. Plus légers que les précédents, ils peuvent être dégustés assez jeunes (entre trois et quatre ans), tout en possédant une bonne aptitude à la garde (de six à dix ans).

**Mets vins :** Foie gras chaud aux pommes, viandes rouge ou blanche, gibier à poil ou à plume, fromages (emmenthal, mimolette, saint-nectaire, coulommiers), tarte aux fruits rouges.

### AOC Saint-estèphe

**Cépages :** Cabernet franc • Cabernet-sauvignon • Merlot • Petit verdot

À Saint-Estèphe, fière terre viticole située vers la pointe septentrionale du Haut-Médoc, les vignes recouvrent le plateau dominant la Gironde. L'appellation n'est séparée de pauillac que par un simple ruisseau. Trois propriétés ont marqué son histoire. La plus ancienne, fief de la maison noble de Calon, troisième cru classé en 1855, est connue aujourd'hui sous le nom de Calon-Ségur. La deuxième, Cos d'Estournel, célèbre pour ses chais à la décoration orientale, est un deuxième cru classé, à l'instar de Montrose créée en 1815. Le sol de graves légèrement plus argileuses que dans les AOC plus méridionales du Médoc confère au saint-estèphe un caractère solide dans son jeune âge et une grande aptitude à la garde.

**Oeil :** Le saint-estèphe possède une couleur intense entre le rubis carminé et le pourpre à reflets noirs. Au fil de son évolution, sa robe décline toute la gamme des rouges profonds.

**Nez :** Le bouquet est riche et soutenu : fruits mûrs (cassis) apportés par le cabernet et notes florales (violette) venues du merlot accompagnent les arômes



Figure 3: Saint-Estèphe\_Hachette

hérités de l'élevage, selon les proportions de bois neuf (torréfaction, épices, réglisse).

**Bouche :** La structure est puissante ; la grande longueur est assurée par la constitution du vin. Après une garde de dix ans, la bouche du saint-estèphe met en valeur un bouquet complexe, et les tanins se fondent pour créer une sensation de parfaite harmonie.

**Mets vins :** Civet de lièvre, gibier à plume (faisan, pigeon aux petits pois).

### **AOC Pauillac**

**Cépages :** Cabernet franc • Cabernet-sauvignon • Merlot

Capitale du Médoc viticole, la ville portuaire de Pauillac a donné son nom à une appellation d'une grande homogénéité de terroir. Sur la rive gauche de la Gironde, l'aire se présente comme un vaste plan incliné qui culmine à l'ouest et descend doucement vers l'estuaire. Elle est constituée d'un bel ensemble d'affleurements de graves. Avec dix-huit crus classés, dont trois premiers, la renommée de l'appellation est à la hauteur de son terroir et de son histoire héritée des anciennes seigneuries et des propriétés de parlementaires des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Les pauillac allient finesse et puissance tannique, dont le corollaire est une exceptionnelle aptitude au vieillissement.

**Œil :** La robe des vins de Pauillac annonce leur caractère corsé par une densité et une profondeur souvent impressionnantes. Leur couleur peut aller du rubis foncé au grenat, en passant par le rouge sombre.

**Nez :** Le bouquet des pauillac allie puissance, complexité et délicatesse. Couronnant le mariage parfaitement réussi des griottes et des petits fruits rouges, avec de subtiles notes de fumet, de vanille et de cuir, le cassis rappelle la place dominante du cabernet-sauvignon dans l'encépagement. L'élevage contribue lui aussi à l'enrichissement de la palette avec des notes de torréfaction, d'épices, de réglisse et de vanille.

**Bouche :** Corsés, puissants et charpentés, les pauillac trouvent leur parfaite expression au palais. Leur caractère évolue avec le temps. Jeunes, ils sont marqués par leur forte présence tannique qui peut leur donner un côté ferme mais qui leur permet d'affronter avec succès des mets assez goûteux. Avec les années, les tanins s'arrondissant et les arômes s'ouvrant, ils perdent assez rapidement leur agressivité pour acquérir un caractère fin et délicat, tout en conservant une grande puissance. C'est ce mélange de corps et d'élégance qui invite à les servir sur des mets à la fois forts et raffinés, comme les gibiers ou les poissons fins.

### **AOC Saint-julien**

**Cépages :** Cabernet franc • Cabernet-sauvignon • Côt • Malbec • Merlot • Petit verdot



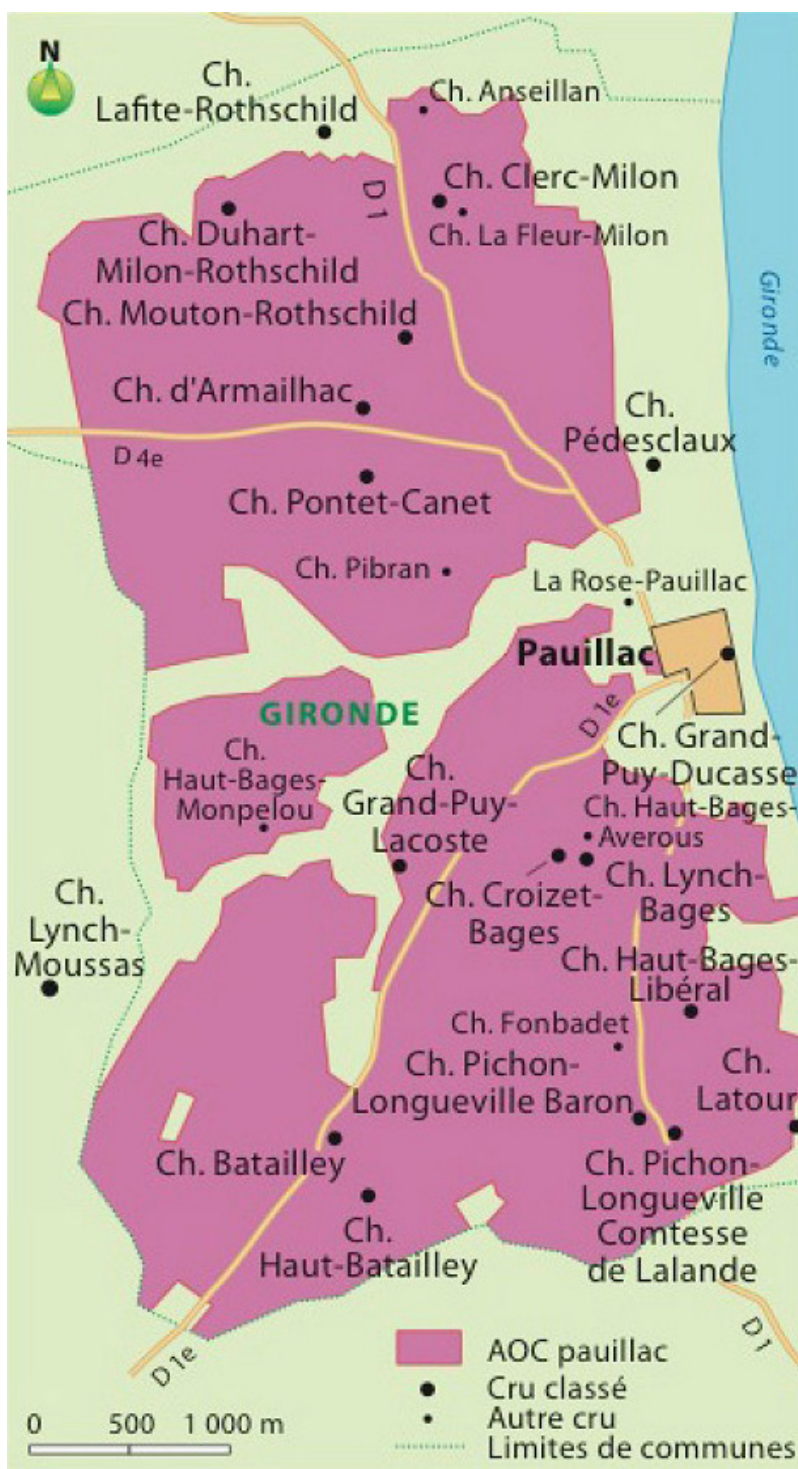


Figure 4: Pauillac\_Hachette



Figure 5: Saint-Julien\_Hachette



La commune de Saint-Julien-Beychevelle possède des terroirs exceptionnels, caractérisés par de doux vallonnements. Associés aux graves, ces versants assurent un bon écoulement des eaux pluviales. Ainsi n'est-il pas étonnant de trouver ici quelques-uns des crus les plus réputés, tels les châteaux Beychevelle, Talbot, Ducru-Beaucaillou. La position de saint-julien en fait le centre géographique du Médoc viticole, à mi-chemin entre Blanquefort et Jau, comme entre Margaux et Saint-Estèphe. Les saint-julien, qui présentent une remarquable aptitude au vieillissement, ont la réputation d'associer la puissance et la sève des vins des appellations communales du nord (saint-estèphe et pauillac) avec la finesse des margaux.

**Œil :** D'une couleur rubis foncé dans sa jeunesse, le saint-julien conserve longtemps une robe profonde. Dix ou douze ans après la vendange, il continue de surprendre par son côté sombre, presque noir.

**Nez :** La complexité du bouquet est grande. La violette se marie aux arômes empyreumatiques, autour desquels gravitent de multiples notes : myrtille, mûre, tabac brun, griotte, cacao, pruneau, vanille, caramel... Avec l'âge apparaissent des senteurs de gibier, de truffe ou de cuir de Russie.

**Bouche :** Le palais révèle de la richesse, de la sève et beaucoup d'élégance. Fermes et puissants, les tanins se portent garants des chances d'évolution du saint-julien, qui possède une trame serrée et une grande concentration. Toutefois, ils charment par leur velouté que soutient un boisé de qualité. L'impression d'harmonie que procure la dégustation d'un saint-julien jeune se renforce lorsqu'il avance en âge. C'est un vin qu'il faut savoir oublier dans sa cave pour le redécouvrir dix, douze, voire quinze ou vingt ans plus tard. Alors, la trame a changé. Délicate, parfois même fleurie, elle s'est délicieusement enrobée. La charpente tannique est encore bien présente, mais le vin peut montrer son ampleur et sa plénitude sans manifester la moindre agressivité. Avec le temps, la finale a gagné en complexité et en élégance pour parvenir à un niveau de subtilité aromatique exceptionnel.

## **AOC Lustrac-médoc**

**Cépages :** Cabernet-sauvignon • Merlot • Petit verdot

À la lisière du Médoc forestier, lustrac est la plus jeune des appellations communales médocaines. Située comme moulis à l'intérieur des terres, sur un plateau de graves anciennes, c'est la plus éloignée de l'estuaire. Si l'on n'y recense pas de crus classés, elle ne manque plus de porte-étendard, comme le Château Clarke. Elle compte un nombre assez important de crus bourgeois. Quant aux vins de la cave coopérative, ils ont participé à l'un des mythes de l'histoire ferroviaire, celui des Trains bleus : figurant sur la carte des vins de la Compagnie internationale des wagons-lits, ils ont largement contribué à notoriété de l'appellation. Le lustrac a la réputation d'être puissant et vigoureux, voire un peu rude dans sa jeunesse. Cependant, bien des producteurs privilégient aujourd'hui la finesse et l'élégance.

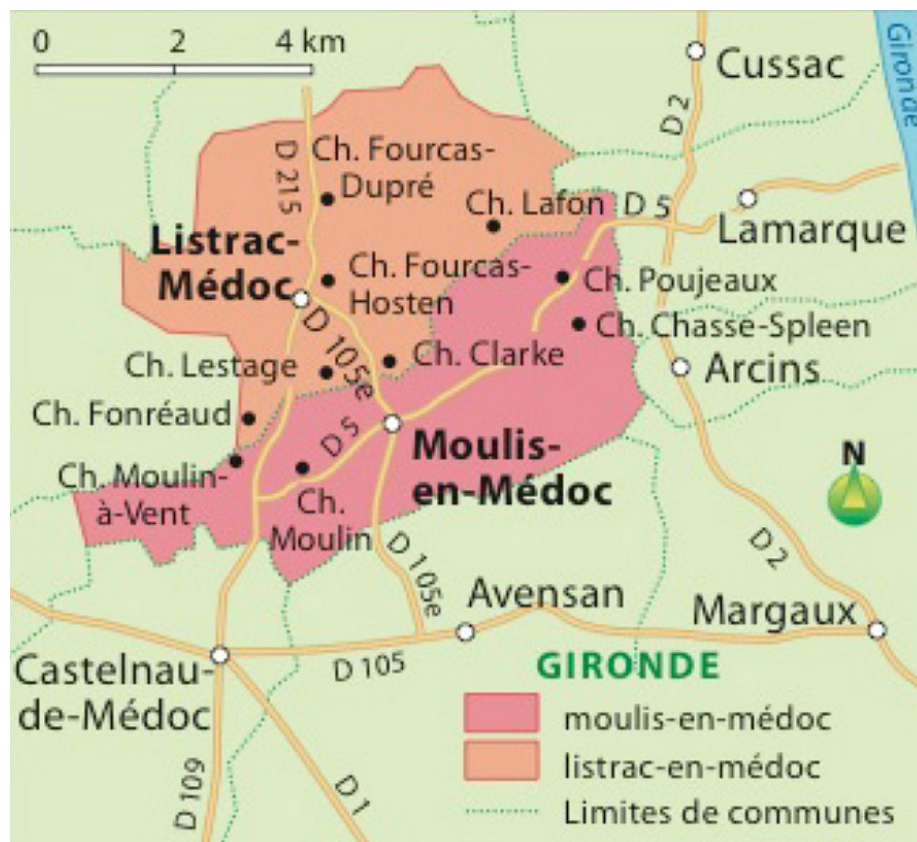


Figure 6: Llistrac Moulis\_Hachette

**Œil :** La robe annonce la solide constitution du vin par sa teinte sombre à frange violacée.

**Nez :** Si les parfums de fruits rouges mûrs dominent, le bouquet présente bien d'autres nuances : des notes balsamiques, des touches de cuir et de réglisse et toute une gamme d'arômes épicés, telle la vanille, ou grillés hérités de l'élevage en fût de chêne.

**Bouche :** Jeune, le listrac-médoc s'impose par sa carrure et sa puissance. Toutefois, il laisse apparaître une rondeur qui équilibre la force tannique.

**Mets vins :** Viande rouge en sauce, gibier.

### **AOC Moulis-en-médoc**

*(carte : se référer à celle de Listrac)*

Contrairement aux autres appellations communales du Médoc, moulis ne présente pas une forme ramassée mais s'étire en un étroit ruban de 12 km de long sur à peine 300 ou 400 m de large. Très importante pour l'identité de l'appellation est la forte représentation des crus bourgeois, dont Moulis est l'une des terres d'élection. Avec listrac, moulis est en effet la seule AOC communale à ne pas posséder de crus classés. Les vins savent affirmer leur personnalité, unis par leur bonne aptitude à la garde, par la complexité de leur bouquet et par leur finesse. La diversité des terroirs (graves, marnes calcaires) se retrouve dans les vins.

**Œil :** La robe d'un beau rubis foncé à reflets sombres annonce de grandes possibilités de garde.

**Nez :** Charmeurs et nombreux, les parfums forment un bouquet où dominent les notes fruitées. La palette se décline, des fruits rouges mûrs au pain grillé, en passant par la réglisse, les notes de torréfaction ou de tabac.

**Bouche :** On retrouve au palais l'expression aromatique complexe du bouquet : fruits rouges frais, fruits cuits, vanille, cannelle, réglisse, violette, épices, café torréfié et sous-bois. Très enrobée, la charpente est soutenue par des tanins veloutés et savoureux. D'une manière générale, les moulis offrent un caractère moelleux et plein, avec une délicatesse et un fruité qui leur permettent souvent de s'épanouir un peu plus rapidement que les vins des autres AOC communales du Médoc.

**Mets vins :** Agneau, gibier à plume (perdrix).

### **AOC Margaux**

**Cépages :** Cabernet franc • Cabernet-sauvignon • Merlot

Margaux est la seule AOC communale du Haut-Médoc à porter le nom d'un premier grand cru classé. Son aire s'étend sur cinq communes : Margaux, Cantenac, Labarde, Soussans et Arsac. L'appellation, qui sélectionne les meilleurs

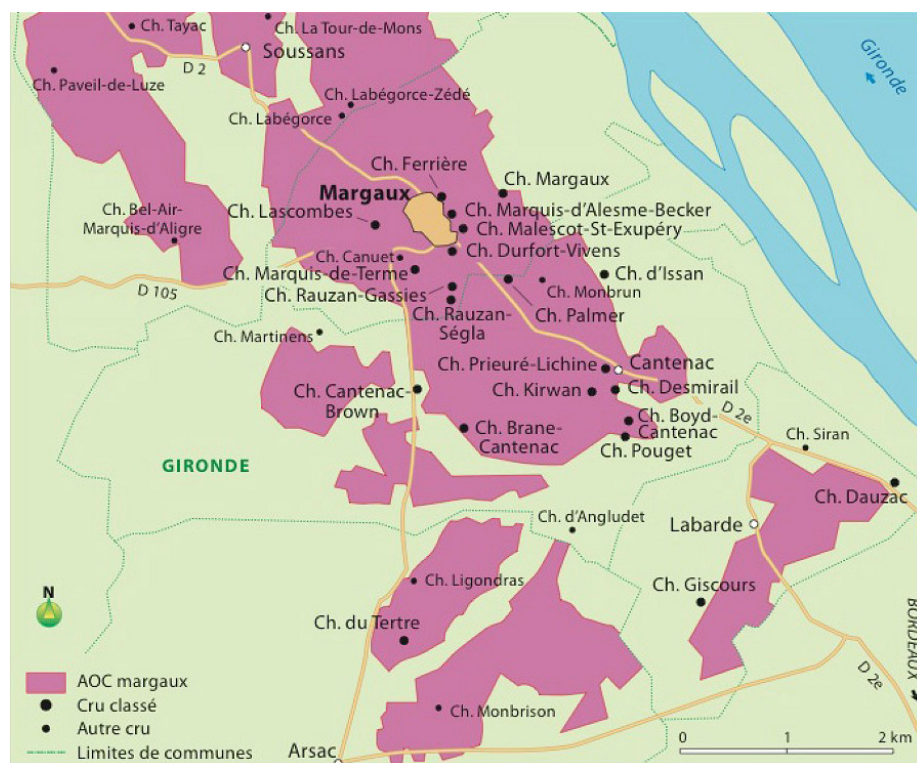


Figure 7: Margaux\_Hachette

sols, possède quelques-unes des plus belles croupes de graves de tout le Bordelais. Celles-ci communiquent aux margaux leur grande finesse aromatique, leur harmonie et leur aptitude au vieillissement.

**Œil :** La robe du margaux s'inscrit dans la tradition médocaine par son intensité qui se maintient longtemps au vieillissement. Jeune, le vin annonce sa structure et son potentiel de garde par une teinte puissante, entre rubis et grenat.

**Nez :** La vivacité et l'élégance apparaissent dans une palette exceptionnellement large et complexe. Très tôt, les fruits tiennent une place importante (cerise, groseille) auxquels se mêlent des notes qui invitent au voyage : cannelle, épices, torréfaction. En vieillissant, le bouquet offre des parfums de sous-bois et de champignon, de clou de girofle.

**Bouche :** Riche, ample et bien charpenté, le margaux montre dans sa jeunesse ses ambitions, mais il le fait sans aspérité ni arrogance, sa souplesse et sa complexité aromatique, qui rejoint celle du nez, lui donnant un caractère harmonieux et séduisant. Fine, savoureuse et persistante, la finale s'inscrit dans le droit fil. Parfaitement constitué, le margaux évolue très heureusement tout au long de sa vie. Les tanins se fondent peu à peu pour donner un ensemble rond, chaleureux, suave. La finale laisse le dégustateur sur une impression harmonieuse de finesse et d'élégance.

**Mets vins :** Viande rouge et blanche, volaille, gibier, fromages.

### **AOC haut-médoc**

**Cépages :** Cabernet franc • Cabernet-sauvignon • Côt • Malbec • Merlot • Petit verdot

Dans le vignoble du Médoc, au sud de la Gironde, l'AOC couvre une aire assez vaste qui suit le cours supérieur de l'estuaire, au nord de Bordeaux. Elle inclut six appellations communales, qui occupent les terroirs les plus prestigieux et comprennent la majorité des crus classés. De belles croupes de graves où prospère le cabernet-sauvignon, des châteaux du vin nombreux et un négoce actif expliquent la qualité de ce vignoble dont cinq crus figurent dans le classement de 1855. Les haut-médoc sont le plus souvent des vins de garde.

**Œil :** La robe, intense, hésite entre le rubis, le bordeaux et le grenat. Elle annonce la solide constitution du vin. Au vieillissement, elle garde une couleur vive.

**Nez :** Le bouquet s'exprime par des notes de cassis, par des arômes de torréfaction (café, grillé...) et d'épices. Les fruits rouges mûrs s'associent aux apports du bois (vanille et brûlé) pour donner un ensemble flatteur.

**Bouche :** Jeunes, les haut-médoc présentent un solide côté tannique : certains vins ne peuvent pas se goûter avant quelques années. Ils offrent ensuite un développement souple et charnu. On retrouve en bouche les arômes du nez. S'ils



varient selon leur origine géographique, tous les haut-médoc enrichissent leur palette avec le temps.

**Mets vins :** Viande rouge ou blanche, volaille, gibier, fromages.

#### 4. Les appellations des Graves

La région des Graves constitue le **vignoble historique de Bordeaux**, mis en valeur dès l'Antiquité. Etendue sur la rive gauche de la Garonne, de Bordeaux au sud de Langon, elle doit son nom à ses sols faits de **cailloux roulés**, réputés depuis le Moyen Age, où l'on parlait de *Grabas de Burdeus*.

Des sols à l'origine de **vins rouges et blancs**, principalement secs (les vins doux possèdent une AOC spécifique : les graves supérieures), qui comptent parmi les meilleurs du Bordelais, dont certains **crus classés de prestige** en appellation **pessac-léognan**.

En tête, le célèbre **Château Haut-Brion**, premier château du vin et premier cru du Bordelais à connaître la célébrité en Grande-Bretagne dès le XVIIe. Le seul cru non médocain à avoir intégré le classement de 1855, tout en figurant aussi dans le classement des Graves (1953), composé exclusivement de pessac-léognan et le seul aujourd'hui en Gironde à comprendre aussi bien des vins blancs secs que des vins rouges.

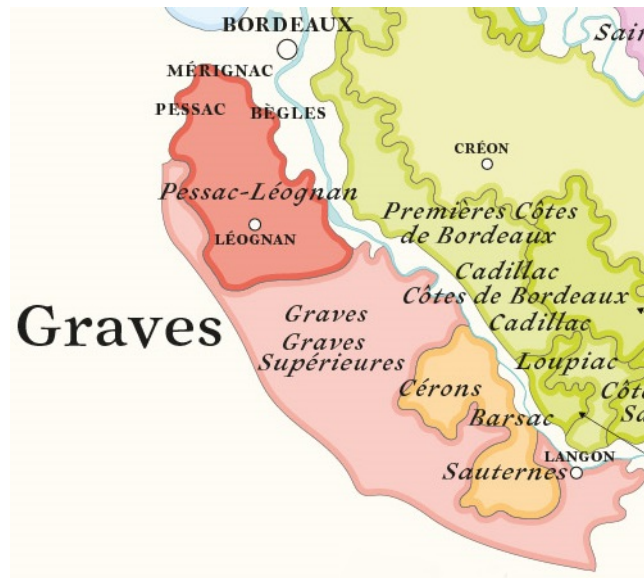
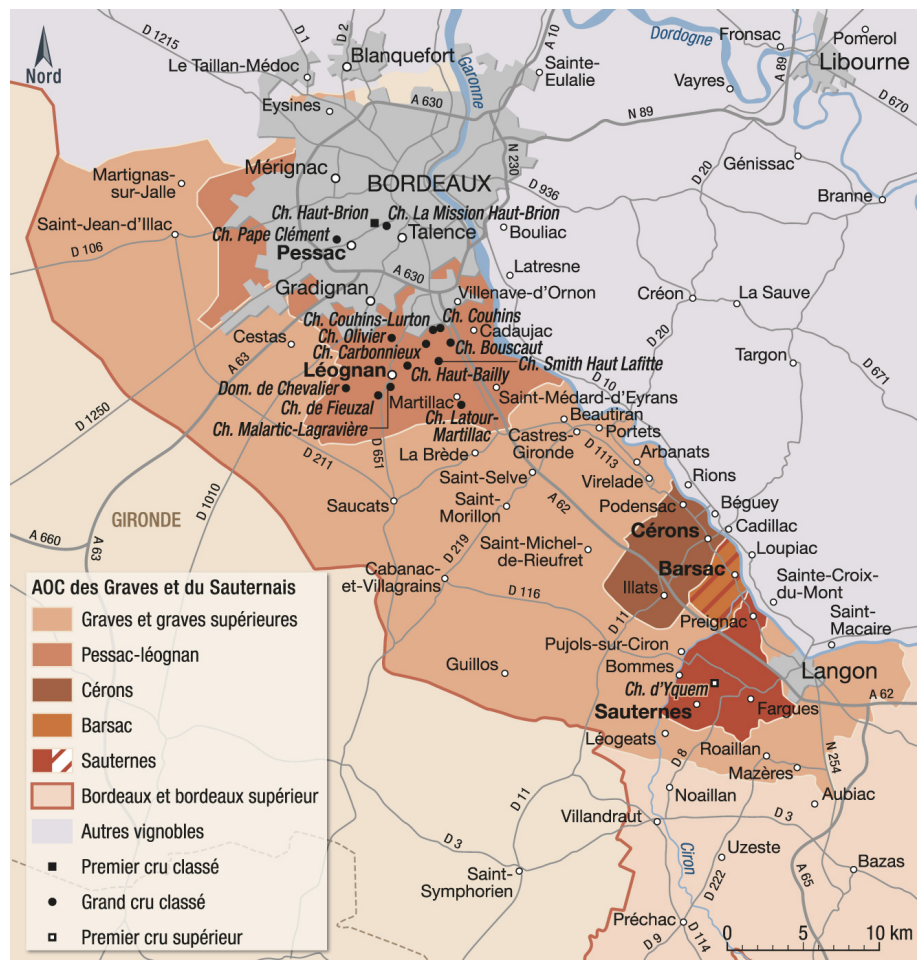


Figure 8: Graves



## AOC Graves

**Vins produits :** 75 % rouges et 25 % blancs

**Oeil :** Classique du Bordelais par sa couleur, entre rubis et pourpre, la robe chatoyante des graves rouges annonce leur aptitude à la garde par sa teinte foncée. Or pâle à reflets verts ou jaune pâle à reflets or, la couleur du graves blanc signe souvent son mode d'élaboration.

**Nez : (Rouges :)** Ces vins sont parmi les plus typés de la Gironde. En effet, beaucoup se reconnaissent à leur parfum de violette, accompagné d'une note de fumée. On découvre aussi des fruits rouges et des notes allant du gibier aux fleurs, en passant par les épices, le moka ou la torréfaction. **(Blancs :)** Parmi les parfums les plus caractéristiques, on décèle dans les vins blancs le genêt, les agrumes et les fruits exotiques.

**Bouche : (Rouges :)** c'est au palais que les graves rouges trouvent leur expression la plus complète. Celle-ci repose sur l'équilibre entre la puissance de la charpente et la rondeur. Les vins les plus réussis parviennent, en effet, à posséder beaucoup d'ampleur et de volume, tout en restant charmeurs. L'élégance du bouquet se retrouve au palais, qui débouche sur une longue finale veloutée. **(Blancs :)** Corsés et charnus, frais et parfumés (fleurs), les graves blancs sont très aromatiques. Pour les meilleurs, on peut envisager une garde de quelques années.

**Mets vins: (Rouges :)** viande rouge, gibier à plume, fromages. **(Blancs :)** fruits de mer, poisson en sauce, viande blanche.

## AOC Pessac-léognan (1987) - Blancs secs et Rouges

Autrefois AOC graves, en partie enclavé dans la banlieue bordelaise, le vignoble de Pessac-Léognan est l'un des plus anciens de la région, déjà célèbre au Moyen Âge. Aujourd'hui, il s'étend sur les communes de Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon. Sol pauvre, croupes aux fortes pentes, réseau hydrographique bien constitué, son terroir forme un ensemble homogène. Ses qualités viticoles sont suffisamment exceptionnelles pour qu'en 1855, Haut-Brion, cru emblématique dès le XVII<sup>e</sup> siècle, ait pu figurer aux côtés des châteaux médocains dans le groupe des premiers crus du classement impérial. Pourtant, il a fallu attendre 1953 pour que d'autres crus soient classés en rouge et 1959 pour que naisse le classement des vins blancs.

**Cépages : (Rouges :) :** Cabernet franc • Cabernet-sauvignon • Côt • Malbec • Merlot. **(Blancs :)** Muscadelle • Petit verdot • Sauvignon • Sémillon

**Œil : (Rouges :)** D'emblée, la robe du pessac-léognan rouge annonce l'élégance et les potentialités de garde du vin ; elle est d'un rouge profond à reflets violets ou d'une teinte cerise noire. **(Blancs :)** Le pessac-léognan blanc a belle allure ;

il peut être d'un jaune doré brillant, presque blanc, ou chatoyant à reflets verts. Il est toujours distingué.

**Nez : (Rouges :)** Puissant et complexe, le bouquet des vins rouges développe des parfums dominants de fruits rouges bien mûrs et des notes florales, telle la violette, caractéristiques des graves. La palette aromatique s'agrément de touches de fumée, de pain grillé et surtout de cuir. **(Blancs :)** Le pessac-léognan blanc fait preuve d'une égale complexité. Il développe de profonds et délicats arômes qui vont du pain grillé à de fines notes de citron et de fruits exotiques, en passant par une savoureuse odeur de noisette.

**Bouche : (Rouges :)** Jeune, le pessac-léognan rouge se montre charpenté, tout en restant parfaitement équilibré et élégant. Déjà, il affirme sa typicité par des arômes de fruits, de sous-bois, de terre chaude. En vieillissant, la palette se développe : fruits cuits ou secs, confiture, gibier, cacao, café. **(Blancs :)** Aussi concentré que complexe, le vin blanc affirme sa personnalité par un côté non seulement gras et onctueux, mais aussi d'une grande fraîcheur, caractéristique de l'appellation. Il possède un très bon équilibre.

**Mets vins : (Rouges :)** Gibier à plume, viande rouge ou blanche, fricassée de champignons. **(Blancs :)** Crustacés, poisson en sauce, fromages à pâte dure.

#### **AOC Graves-supérieures (1937) - Blancs moelleux**

**Cépages :** Muscadelle • Sauvignon • Sémillon