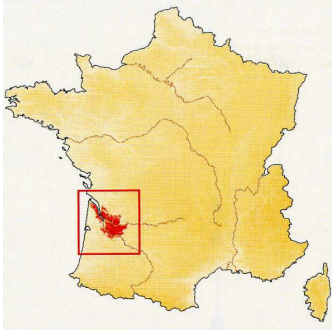
Le vignoble Bordelais. http://www.bordeaux.com/fr



□ **Superficie :** 118 000 Ha.

□ **Département :** Gironde.

□ **Climat :** Situé sur le 45ème parallèle, le Golf Stream (courant océanique chaud) y rend les étés agréables et les hivers doux. Sans lui, les cépages du Bordelais ne pourraient pas mûrir correctement car les écarts de températures, chauds ou froids, seraient trop importants. Cette situation très favorable est renforcée par la présence de l'estuaire de la Gironde, des fleuves Garonne et Dordogne et de la forêt des Landes de Gascogne qui constituent d'importants régulateurs climatiques.

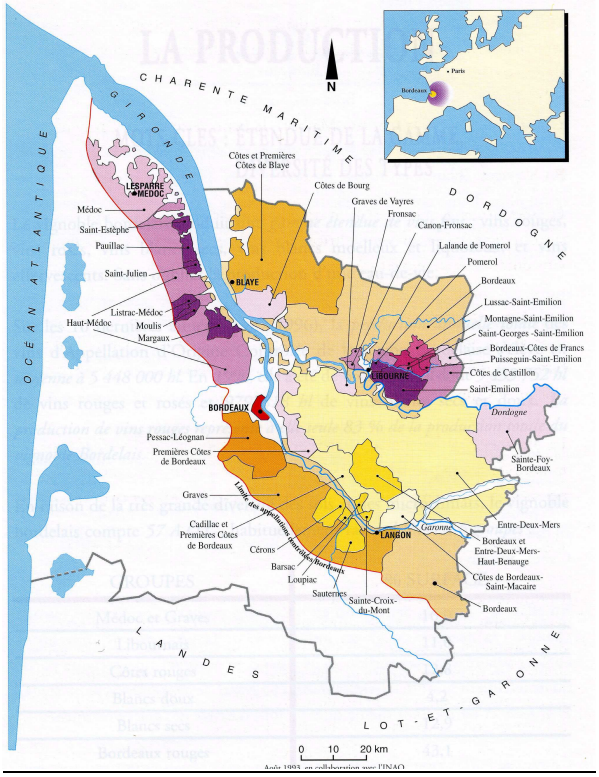
□ **Production :** 6 800 000 Hl/an

□ **Rendement de base moyen :** 58 Hl/Ha

□ **Origine et historique de la vigne :** Le véritable essor du vignoble commence en 1152 avec l'union d'Aliénor d'Aquitaine et Henri II Plantagenêt (futur roi d'Angleterre). C'est le début d'une longue succès story avec l'Angleterre puis le reste du monde. Bordeaux est un port et ses vins vont s'exporter à travers le monde entier.

Principaux cépages blancs		Principaux cépages rouges		
Sémillon	**Sauvignon**	**Merlot**	**Cabernet franc**	**Cabernet Sauvignon**
Les autres cépages : **Muscadelle, Colombard, Folle blanche.**		Les autres cépages : **Malbec, Petit Verdot.**		

□ **Terroir** : Médoc & Graves : sols de galets et graviers bien drainés, sur des terrasses ou des croupes qui emmagasinent la chaleur et la restituent la nuit.
Les terroirs des vins liquoreux : brouillards nés d'une infime différence de température entre la Garonne et son affluent le Ciron. Ils favorisent en effet le développement de la pourriture noble.
Les terroirs des Vins blancs secs : terres argilo-calcaires entre Garonne et Dordogne.



■ Les appellations génériques :

Appellations	Observations
Bordeaux.	Bordeaux Rouges, Bordeaux Blancs secs, Bordeaux Blancs Moelleux, Bordeaux Rosés et Bordeaux Clairet,
Bordeaux supérieur	Degré légèrement supérieur et rendement un peu moins élevé. Elevés entre 6 et 18 mois en cuves ou barriques. Les Bordeaux Supérieurs moelleux sont proches des Bordeaux Moelleux. Cependant, élaborés à partir de vignes plus âgées et élevées entre 6 et 18 mois en cuves ou en barriques, ils sont plus aromatiques, plus concentrés.
Crémant de Bordeaux	A.O.C. depuis 1990. Vins effervescents vinifiés selon la méthode champenoise. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Ces raisins font l'objet d'un registre spécial et obligatoire. Dans le cas des cépages rouges, le pressurage délicat des baies de raisin (à raison de 100 litres pour 150 kg de vendange) permet d'éviter la diffusion des colorants présents dans leur peau. Le jus obtenu reste très clair.

■ Les Principales appellations à retenir :

Il y a 60 A.O.C. différentes, en voici 11 qu'il faut impérativement connaître.

Saint-Estèphe	Seconde par la taille des appellations communales du Médoc.
Pauillac	Trois des cinq Premiers Grands Crus Classés s'y trouvent : Château Laffitte Rothschild, Château Latour, Château Mouton Rothschild.
Margaux	Elle héberge à elle seule le tiers des Grands Crus Classés du Médoc. Un premier cru : le Château Margaux.

Pomerol	Le Merlot est très largement majoritaire dans l'assemblage, atteignant parfois les 100 %.
Saint Emilion	Le Merlot est le cépage dominant des vins de Saint-Émilion.

Entre Deux Mers	sur toute la zone viticole de Gironde comprise entre la Dordogne et la Garonne, d'où son nom.

Graves	L'AOC Graves, qui est la seule appellation dont le nom provienne de la nature de ses sols.
Pessac Léognan	Considéré comme les grands crus des Graves. un 1er grand cru : Château Haut Brion.

Sauternes	La plus réputée des A.O.C. de liquoreux. Sauternes regroupe 5 communes, dont Barsac.
Loupiac	la production est limitée à 40 hl maximum, dans la pratique elle est de 35 hl, ce qui permet d'obtenir une concentration exceptionnelle.
Sainte Croix du Mont	Vin moelleux ou liquoreux d'un très bon rapport qualité prix. Le potentiel de garde est plus faible.

■ **Le classement de 1855 :** Les classements sont régis par des textes officiels. Par leur hiérarchisation, ils constituent une valeur de repère acceptée par le marché lors des transactions et par les consommateurs lors de l'achat.

■ **Conseil de service :** Pour les rouges, qu'il soit jeune ou vieux, il est préférable de les carafer. Les grands vins blancs secs ne doivent pas être servi trop frais et les liquoreux en petite quantité.