

Le Cabernet Sauvignon & Le Merlot

Bordeaux, le médoc (rive gauche) & Californie (Napa Valley)

La superficie viticole mondiale en 2018, correspondant aux surfaces totales plantées en vignes, y compris les surfaces n'étant pas encore en production pour toutes destinations (cuve, table et séchage), serait presque équivalente à celle de 2017 et atteindrait les 7,4 millions d'hectares.

On observe une baisse de la superficie du vignoble mondial depuis 2014, induite notamment par la diminution de la superficie viticole en Turquie, en Iran, aux États-Unis et au Portugal.

Tendances dans les principaux pays viticoles

En Europe, les dernières données disponibles montrent une stabilisation des superficies des vignobles d'Espagne (969 mha), de France (789 mha), de Roumanie (191 mha), de Grèce (106 mha), d'Allemagne (103 mha) et de Suisse (15 mha). En revanche, la superficie serait en croissance en Italie entre 2017 et 2018, d'environ 5 000 ha pour atteindre 702 mha.

Concernant le continent américain, les évolutions des superficies des vignobles entre 2017 et 2018 sont à la baisse. Les États-Unis montrent une légère baisse depuis 2014, pour lequel l'OIV estime une superficie de 430 mha en 2018.

Superficies des principaux pays viticoles ^(a)

	2017 ^b	2018 ^c	Variation 2018/2017 en %
<i>milliers ha</i>			
Espagne	968	969	0,1%
Chine_principale	865	875	1,2%
France	788	789	0,2%
Italie	696	702	0,8%
Turquie	448	448	0,0%
USA	435	430	-1,2%
Argentine	222	219	-1,3%
Chili	213	212	-0,6%
Portugal	194	192	-0,7%
Roumanie	191	191	0,0%
Iran*	153	153	0,0%
Moldavie	151	147	-2,8%
Inde*	147	147	0,0%
Australie	145	145	0,0%
Afrique du Sud	128	125	-2,0%
Ouzbekistan*	111	111	0,0%
Grèce	106	106	0,0%
Allemagne	103	103	0,3%
Russie*	88	88	0,0%
Brésil	84	82	-2,7%
Hongrie	68	69	0,5%
Bulgarie	64	64	0,7%
Autriche	48	48	-0,3%
Nouvelle-Zélande	39	39	0,6%
Mexique	34	34	1,7%
Suisse	15	15	-0,3%
Autres Pays	925	927	0,2%
Monde	7428	7429	0,0%

a) Vignoble de raisins de cuve, de table, secs, en production ou non encore en production

b) 2017: données provisoires

c) 2018: données prévisionnelles

Figure en italique: estimation OIV

* Report dernière donnée disponible

Sources: OIV, Experts OIV, Presse Professionnelle, FAO

Les variétés de raisins de table et de raisins séchés diffèrent des variétés de raisins de cuve, même si certaines d'entre elles sont à double fin. C'est pour cette raison que les pays qui produisent surtout des raisins de table ou des raisins secs ont une distribution variétale complètement différente par rapport aux pays principalement producteurs de vin.

Sur 10 000 variétés de vigne connues dans le monde, 13 couvrent plus qu'un tiers de la superficie viticole mondiale et 33 variétés en couvrent 50 %.

Certaines variétés de vignes sont plantées dans de nombreux pays et sont ainsi appelées « variétés internationales ». L'exemple le plus évident est le **Cabernet Sauvignon** qui est maintenant une des variétés les plus cultivées dans le monde (**5 % de la superficie mondiale**).

Répartition variétale et évolutions

Variété ¹³	Couleur	Destination	Surface (ha)	Tendance ¹⁴
Cabernet Sauvignon	Noir	Cuve	341 000	↗
Merlot	Noir	Cuve	266 000	→

Variété de plant de vigne, Vitis Vinifera -

D'un cépage à l'autre, les différences portent sur la forme des feuilles, des grappes, la couleur des raisins, les compositions et les arômes... Au fil des siècles, les hommes ont affiné leur connaissance en matière de cépages pour s'adapter aux terroirs en n'ayant de cesse de le préserver et de le sublimer

Le Cabernet Sauvignon dans le monde

Le Cabernet Sauvignon est une variété de cuve à raisins noirs issue d'un croisement entre le Cabernet Franc et le Sauvignon Blanc, d'origine bordelaise. Cette variété se caractérise par de petites baies dans une petite grappe cylindrique-conique, un bourgeonnement tardif et une longue maturité. Elle est très sensible aux maladies du bois de la vigne (esca, eutypa, excoriose) et à l'oïdium. Le rendement de cette variété est compris entre 2 et 14 t/ha dépendant de la vigueur de la vigne.

Les vins obtenus sont bien appréciés et reconnus à l'échelle internationale en raison de leurs arômes typiques, notamment de violettes et de poivron (présence de pyrazines si les raisins sont vendangés tôt), de leur bonne structure et de leur teneur élevée en tannins. Le Cabernet Sauvignon est souvent assemblé car il est doté d'une tannicité et d'une couleur soutenue à maturité, mais manque de rondeur et de gras. L'assemblage, tel qu'il est notamment pratiqué à Bordeaux, consistant en un assemblage du Cabernet Sauvignon avec le Merlot, le Cabernet Franc, le Malbec et/ou le Petit Verdot, est très repris dans les vignobles du « nouveau monde ». D'autres variétés peuvent néanmoins très bien s'assembler avec le Cabernet Sauvignon. Cette dernière est également apte au vieillissement, ce qui permet de laisser s'atténuer les arômes végétaux, laissant place à des arômes plus complexes.

Le Cabernet Sauvignon est largement diffusé dans le monde, avec une superficie de **341 000 ha** en 2015, soit 4 % du vignoble mondial, c'est le **deuxième cépage planté**. Il est surtout cultivé en Chine, France, Chili, États-Unis, Australie, Espagne, Argentine, Italie et Afrique du Sud.

Le Cabernet Sauvignon à Bordeaux

C'est le cépage traditionnel du vignoble bordelais. Son profil : une maturité tardive et optimale grâce à la chaleur des sols graveleux de la rive gauche, il apporte structure et tanins vigoureux. **Coloré et très aromatique, place aux fruits noirs, cassis, réglisse et menthe.** Son secret : ses tanins favorables lui confèrent une aptitude au vieillissement.

Saviez-vous que sa couleur rouge « Carminium » en latin serait à l'origine de son nom ?

Autre caractéristique : ce vieux cépage bordelais est un croisement entre le cabernet franc et le sauvignon blanc.

Le Merlot dans le monde

Cette variété de cuve à raisins noirs a été intégrée dès le début du XIX^e siècle dans les crus de Bordeaux, région d'où elle est originaire. Le Merlot a ainsi bénéficié de la notoriété de ces vins, ce qui a permis de largement le diffuser dans le monde.

Cette variété est caractérisée par un débourrement et une floraison précoce, une période de maturité située dans la moyenne, posant certains problèmes de surmaturation sous climats chauds. Le Merlot présente un port retombant, une vigueur normale et est sujet à divers problèmes de coulure³⁰. Il est sensible au mildiou, à l'oïdium, à la pourriture grise, aux cicadelles et à la sécheresse³¹. Il présente des baies et des grappes de taille réduite, une bonne fertilité et est bien adapté à la taille courte³². Le rendement du Merlot dans la région de Bordeaux et le Midi de la France est compris entre 6 et 11 t/ha dépendant de la vigueur de la vigne³³.

Le Merlot permet de produire des vins ronds, structurés et colorés, pouvant être assemblés pour équilibrer un vin d'une autre variété un peu trop tannique.

En 2015 sa superficie est de **266 000 ha**, soit 3 % de la superficie mondiale et **il est présent dans 37 pays**.



Le Merlot à Bordeaux

C'est le cépage le plus répandu dans le Bordelais.

Son profil, souple et rond, apporte beaucoup de couleur et des arômes de fruits rouges charnus comme la prune, la figue et souvent des notes grillées après quelques années. Son secret : sur les sols frais et humides il sera capable d'exprimer tout son potentiel.

Son nom vient de sa ressemblance avec le plumage du merle (couleur bleu-noir).

Issu d'un croisement entre le cabernet franc et la madeleine noire des Charentes, le merlot s'appelait autrefois merlau, plant médoc, sémillon rouge, béguey, picard, alicante, crabutet noir.

Différence entre Bordeaux et Napa Valley



Plantation actuelle en France pour le Merlot et le Cabernet Sauvignon

France

Variété	Couleur	Superficie (ha)	% Superficie Totale	Tendance
Merlot	Noir	112 000	13,9%	→
Trebbiano Toscano / Ugni Blanc	Blanc	82 000	10,2%	→
Garnacha Tinta / Grenache Noir	Noir	81 000	10,0%	↘
Syrah	Noir	64 000	7,9%	↗
Chardonnay	Blanc	51 000	6,3%	↗
Cabernet Sauvignon	Noir	48 000	6,0%	→

Répartition de ces 2 cépages aux Etats Unis

États-Unis

Variété	Couleur	Superficie (ha)	% Superficie Totale	Tendance
Cabernet Sauvignon	Noir	41 000	9,3%	↑
Merlot	Noir	21 000	4,7%	→



Le Cabernet-Sauvignon en Californie : C'est une star des rouges californiens. Extrêmement prestigieux en raison de son utilisation dans les plus grands crus du bordelais, les vignerons lui réservent les meilleurs terroirs. Le Cabernet-Sauvignon aime les sols maigres et secs et donne un vin foncé, très tannique, au parfum de confiture de cassis et de mûres. Cépage de vins de garde par excellence, le temps lui donne complexité, ampleur et velouté

Le Merlot : cépage difficile à cultiver tant il craint la sécheresse et le froid. Précocité, il doit être vendangé rapidement car il pourrit très vite. Il donne un vin d'une couleur allant du rubis clair ou rouge intense comme celle des Saint Emilion ou Pomerol où il est beaucoup cultivé. Vinifié seul ou en combinaison avec le Cabernet sauvignon pour enrichir la structure et la complexité des vins, il apporte rondeur et souplesse, ainsi que des notes animales, de fruits noirs et de sous-bois. Des quatre grands cépages rouges californiens, c'est celui qui possède le moins grand potentiel de garde.

Historique du vignoble aux Etats-Unis

A l'est : Les colons ont souvent essayé de faire du vin mais sans succès avec leur cépage.

Les Hybrides font leur apparition avec le premier cépage découvert en Pennsylvanie : Alexander, puis Catawba. Le norton est un cépage purement Américain qui produit des vins non foxés.

1850 : Premier vin reconnu ; Catawba pétillant de Nicolas Longworth

1854 : Création du Concord, qui est à nos jours le cépage principal entre New York et l'Ohio. (Gelées, jus de raisin et vin)

A l'Ouest : les colons Espagnols au Mexique ont importé la vigne *Vinifera* dès le XVI siècle avec de bons résultats. La vigne d'origine connue sous le nom de mission florissait en basse Californie.

Les raisins ont été plantés dans le comté de Sonoma à Fort Ross dès 1812. Padre Jose Altimira a planté des vignes à la Mission San Francisco Solano dans ce qui est maintenant la ville de Sonoma, dans le sud du comté de Sonoma

Dès les années 1850, le nord de la Californie était entièrement conquis par la vigne.

Lors l'annexion de la Californie par les Etats Unis en 1854, le commerce autour du vin était une partie intégrante dans la région. Les variétés de raisins plantés n'étaient pas de superbe qualité.

En 1855, un hongrois nommé Agoston Haraszthy est arrivé à Sonoma Valley. A son arrivée, il a acheté le vignoble de Salvador Vallejo, qu'il a ensuite renommé Buena Vista. Commandé en 1861 par la législature Californienne pour étudier la viticulture en Europe, il est revenu avec plus de 100 000 boutures de variétés de raisins haut de gamme.

Les Etats unis connurent des heures de gloire dans l'industrie du vin jusqu'en 1890, puis l'activité a chuté avec les fléaux du **Mildiou et du Philoxéra**.

L'Autre fléau qui a stoppé l'activité des ventes de vin est **la prohibition** et la **crise financière** dans toute l'Amérique du nord entre 1919 et 1933

Dans les années 1920, il y avait 256 établissements vinicoles dans le comté de Sonoma pour une production de 22 000 acres. Il restait à peine 50 établissements après la prohibition en 1933.

L'ava de Sonoma Coast a été obtenu en 1983 et **1981 pour la Napa Valley**

Esprit Vigneron en Napa Valley

77% des 435 *wineries* membres des NVV produisent moins de 10 000 caisses par an.

63% produisent moins de 5 000 caisses par an.

95% des *wineries* de la vallée de Napa sont des exploitations familiales

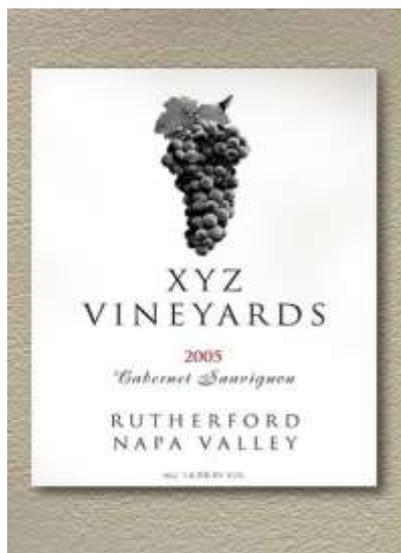
Le principe de délimitation en AVA (American Viticultural Area)

Créée par l'ATF (Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms) en 1978 et entrée en vigueur en 1983, l'AVA est une appellation d'origine parmi d'autres. Aux États-Unis, une appellation d'origine peut en effet revêtir le nom d'un ou de plusieurs États (California, Texas par exemple) ou encore d'un ou de plusieurs comtés (tels Sonoma, Napa Country), l'AVA représentant quant à elle une sorte de district viticole pouvant atteindre différentes dimensions : généralement subdivision du comté comme en Californie, elle peut aussi s'étendre sur plusieurs États à l'instar de l'Ohio River Valley de plus de 41 800 km². Actuellement, on dénombre 224 AVA aux États-Unis, dont à peu près 120 en Californie, rassemblant les plus connues : **Napa Valley**, Carneros, Russian River Valley, etc.

La règle des 75%/ 85%/ 95%

En Californie, il faut avoir le pourcentage de raisins ci-dessous en minimum pour mettre chaque élément correspondant sur l'étiquette.

- 75% cépage
- 85% AVA (American Viticultural Area)
- 95% millésime
- Ex) Pour avoir 2013 Green Valley Pinot Noir sur l'étiquette il faut utiliser au moins 75% Pinot Noir, 85% du Green Valley et 95% du millésime 2013.



Protéger Napa Valley

Etiquettes et
propriété intellectuelle

Etiquetage conjointif

Napa Name law

Appellation contrôlée

Veille des marques

Calistoga AVA



Le climat et le terroir en Californie :

Le potentiel du vignoble ne dépend pas de sa latitude mais il est intimement lié à ce qu'il le sépare de l'océan. L'Océan est tellement froid sur ce littoral qu'il donne naissance à un banc de brouillard perpétuel. La pluviométrie annuelle n'est pas trop basse mais très concentrée sur l'hiver. 1116 Mm par an dont 8mm pendant les vendanges et une température moyenne de 19,5 C pendant la saison de croissance

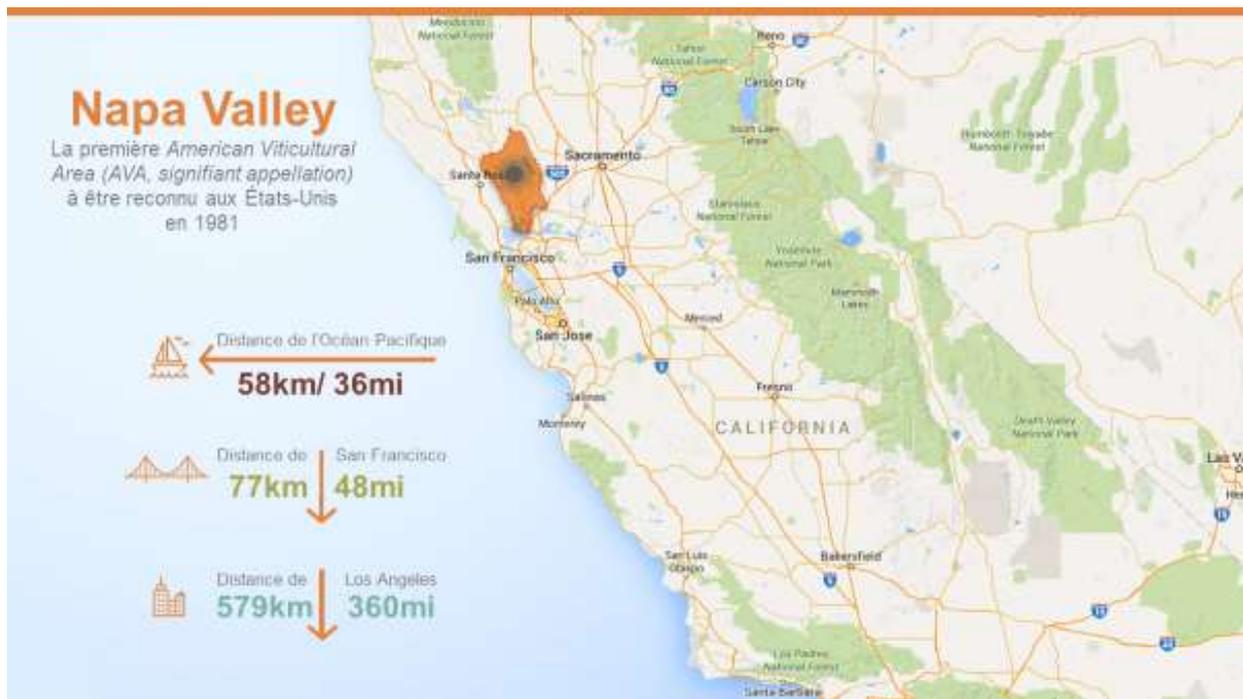
Les Vignerons sont obligés d'irriguer les vignes en été

Le climat est de type méditerranéen. La conjugaison plus ou moins forte des influences de l'océan Pacifique et de la forte chaleur venue du désert à l'Est crée des conditions idéales pour l'épanouissement d'une multitude de cépages. De plus, les sols façonnés par les nombreux incidents géologiques qui ont touchés la Californie combinent des reliefs variés (lacs, vallées, collines, pentes douces ou abruptes, résidus volcaniques) qui multiplient la diversité des terroirs.

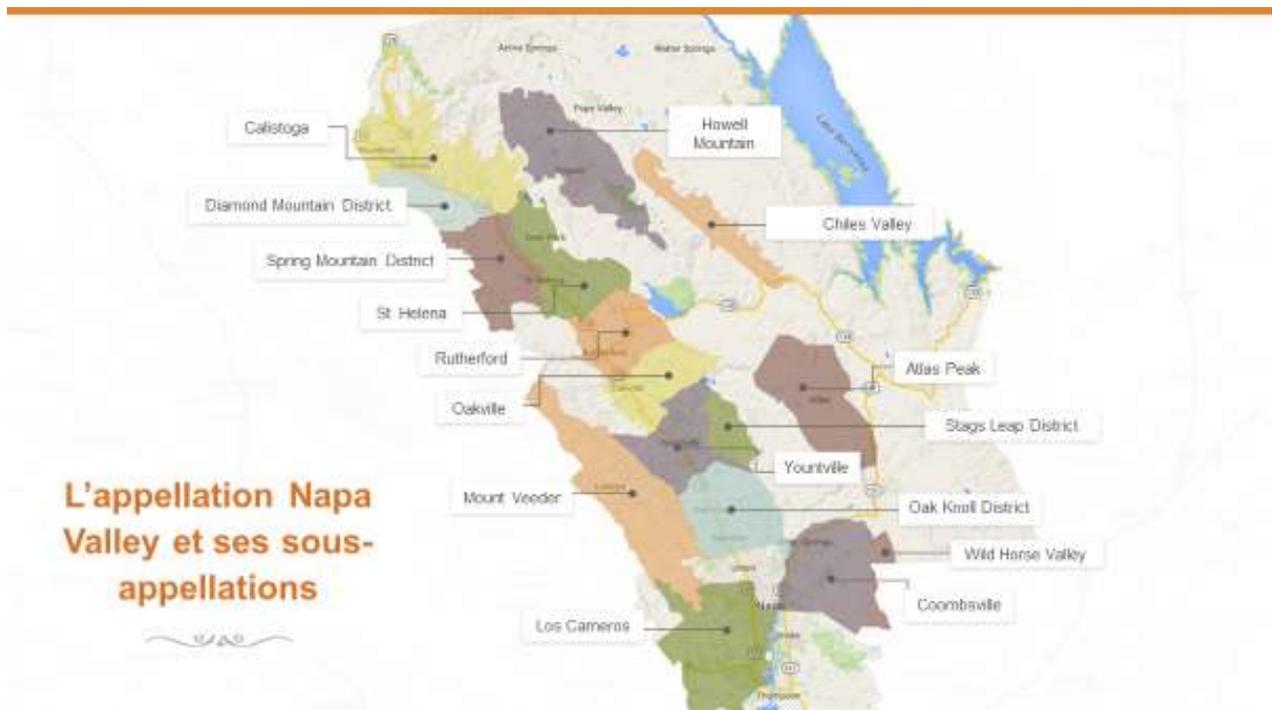
Aux USA, et en Californie en particulier (mais c'est aussi le cas en Australie, Nouvelle Zélande,..) la notion de terroir n'a pas le même sens qu'en France où le particularisme du cru, du château, est étroitement lié au terroir, au microclimat, au procédé de vinification. Le terroir est une notion qui met en harmonie un sol, un climat, des cépages, des hommes et leur amour et leur science du vin.

Le millésime est moins important qu'en France, moins d'amplitude météorologique

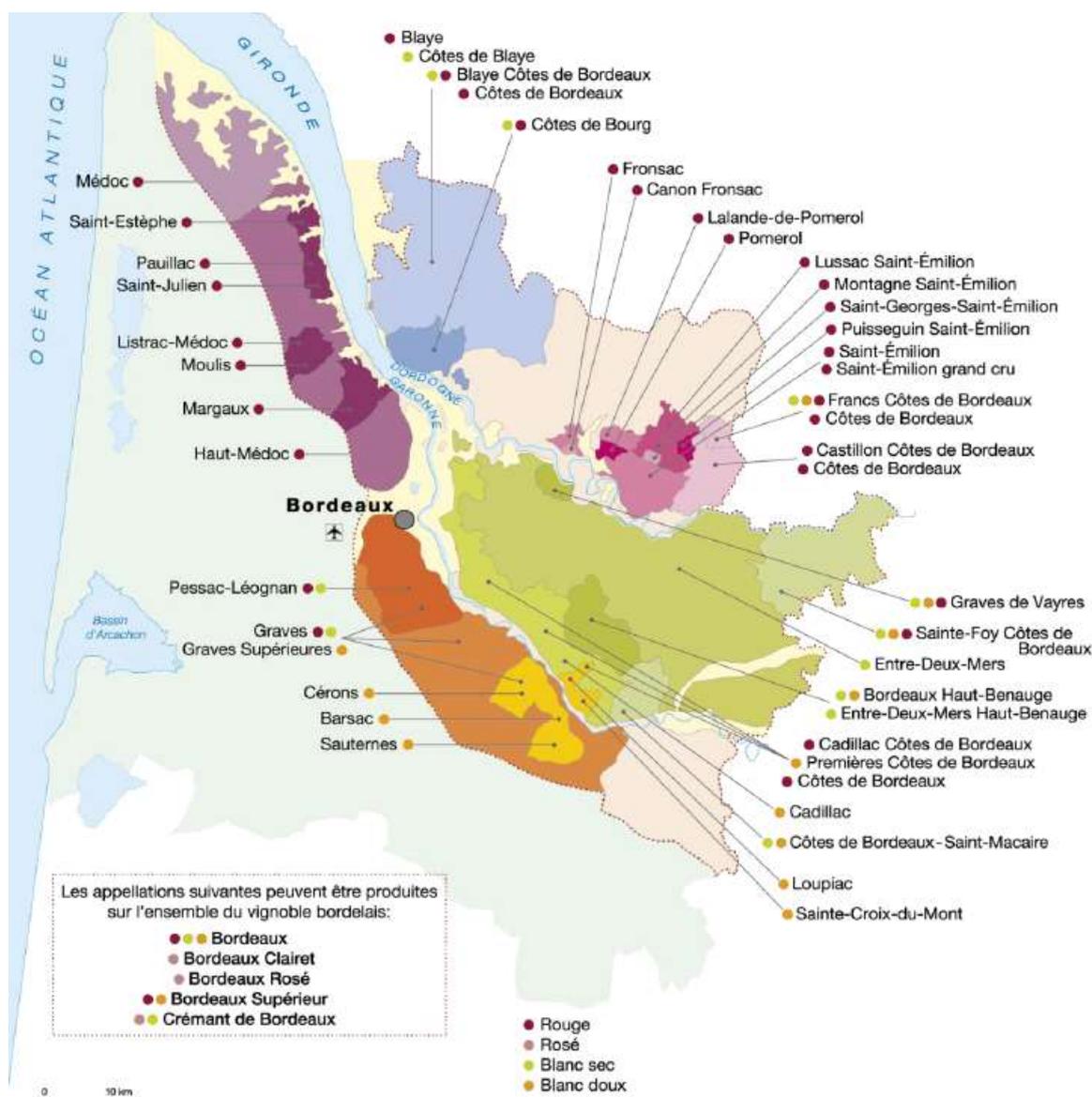
Situation de la Napa Valley en Californie



La Napa Valley représente 4% parmi les vins des Etats Unis



Les Vins de Bordeaux et son histoire



Au moyen-âge, ils se sont dit oui...

À partir du Moyen Âge, le vignoble girondin devient le modèle œnologie et commercial qu'il n'a jamais cessé d'être depuis.

- En 1152, l'union entre Aliénor, duchesse d'Aquitaine et Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre scelle le sort des vins de Bordeaux.
- Bordeaux établit un monopole de production, vente et distribution vers la Grande Bretagne. La vigne investit les abords de Fronsac, Saint-Émilion, Cadillac, Barsac, Langon... La plus ancienne des 18 confréries vineuses de Bordeaux, Saint-Émilion, est fondée en 1199.

La guerre de cent ans, la fin d'un âge d'or

Le courant d'échanges commerciaux est stoppé net par la sanglante Guerre de Cent ans qui oppose la France et l'Angleterre.

- 1453 : la bataille de Castillon rend l'Aquitaine à la France et Bordeaux est brusquement privée de débouché commercial vers l'Angleterre.
- 1475 : la situation redevient normale, Louis XI autorise les navires britanniques à revenir au port de Bordeaux. Le flux commercial ne retrouve pas cependant son volume précédent.

17e siècle - Nos chers amis hollandais

Une autre ère de prospérité débute au XVII^e siècle avec l'apparition de nouveaux clients : les Hollandais, les Hanséates et les Bretons.

- Grands commerçants et acheteurs, les Hollandais orientent la production des premiers grands vins comme le célèbre « o-Bryan », futur Haut-Brion. Ils innovent avec la stérilisation des barriques au soufre pour faciliter conservation et transport.
- Les Bordelais fournissent des traditionnels clarets (clairets) mais aussi des vins blancs secs et doux destinés à la distillation. Le New French Claret est le prototype du bordeaux rouge moderne.

18e siècle

Développement des exportations dû au commerce avec les îles Caraïbes

19e siècle : Un siècle de défis !

Au début du XIX^e siècle, débute un nouvel âge d'or. La production double, les exportations triplent et les anglais redeviennent des acheteurs importants.

- La qualité se développe avec le Classement de 1855 demandé par Napoléon III à l'occasion de l'Exposition Universelle.
- L'oïdium, une terrible maladie fongique frappe le vignoble vers 1851. En 1857, on découvre que des pulvérisations de soufre peuvent enrayer la maladie !
- De 1875 à 1892, le phylloxéra ruine tout le vignoble, finalement sauvé par le greffage des cépages bordelais sur des pieds américains résistants à la maladie.
- Le mildiou, succède au phylloxéra. Ce champignon parasite est maîtrisé grâce à la découverte de la bouillie bordelaise, mélange de chaux et de sulfate de cuivre.

20e siècle

1935 / Fondation de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité)

1948 : Fondation du CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux)

1952 : Les confréries sont réunies au sein du Grand Conseil du Vin de Bordeaux.

1955 : Mise en place du classement des Saint-Émilion.

1956 : Après les terribles gelées, Bordeaux retrouve un regain de prospérité et sa position de leader reconnue dans le monde entier.

1987 : Création de la nouvelle AOC Pessac-Léognan.

La capitale mondiale du vin se réinvente

Cité du Vin, routes du vin, croisières œnotouristiques, patrimoine mondial de l'Unesco

Métiers dans le Bordelais

Le monde du vin de Bordeaux est un assemblage subtil d'héritage et de modernité, de fidélité à son histoire et d'ouverture sur le monde.

6100 viticulteurs, 300 négociants, 33 coopératives et une centaine de courtiers constituent la filière vin dans la région de Bordeaux.

Une région forte : Le médoc rive gauche

Un vaste vignoble : Le Médoc et ses 8 appellations représentent aujourd'hui 15% du vignoble de Bordeaux soit plus de 16 000 hectares. Les appellations du Médoc figurent parmi les plus réputées chez les amateurs et les plus citées chez les néophytes.

Une distribution considérable : le vignoble médocain commercialise près de 100 millions de bouteilles par an.

Une puissance commerciale à l'export : 50 millions de bouteilles sont exportées chaque année (40% vers l'Union Européenne / 60% vers le reste du monde)

De grandes propriétés : le Médoc compte environ 600 châteaux et près de 1 000 marques. On trouve de très petites propriétés de quelques hectares et une proportion importante de grands domaines de plus de 20 Ha.

Une gamme large – Un luxe accessible : les vins du Médoc se situent dans une gamme de prix allant de 5 euros à 500 euros la bouteille, avec un cœur de gamme de 10 à 20 euros. Cette grande diversité permet de découvrir des marques prestigieuses à des prix tout à fait accessibles.

Une diversité de propriétaires : il existe en Médoc de petites propriétés qui travaillent leurs vignes comme des bijoux, de grands groupes dont les investissements constants permettent d'atteindre des résultats qualitatifs jamais égalés jusque-là, des propriétés familiales transmises de générations en générations, des amoureux du vin qui ont changé de vie pour conduire un domaine viticole, des grandes familles Bordelaises qui font la gloire de Bordeaux à travers le monde et dont les noms résonnent dans les plus belles maisons de négoce, et des sociétés étrangères qui investissent dans les vignobles, attirés par la typicité d'un terroir aussi réputé.

Une empreinte historique forte

Entre innovation et traditions : Le Médoc se trouve depuis toujours à la pointe de l'innovation technique dans le vignoble mondial. La technologie, les modes de cultures novateurs, l'évolution du savoir-faire, ont toujours été les moteurs de la viticulture médocaine dans le respect des traditions, du terroir et des vins.

Un vignoble historique : Des îlots viticoles sont présents dans le Médoc dès le XIV^{ème} siècle. C'est à partir du XVI^{ème} siècle que les notables du Parlement de Bordeaux et les négociants font naître les premières propriétés.

Des familles de crus prestigieuses : Le Médoc compte plusieurs grandes familles de crus officielles, dont la plus connue reste celle issue **du Classement de 1855. 60 Grands crus Classés médocains composent cette élite de la viticulture mondiale**, dont la notoriété, l'excellence et la régularité sont toujours reconnues aujourd'hui. Les Crus Bourgeois, constituent le cœur de la viticulture médocaine et ont su étendre leur notoriété au-delà des frontières. Ils jouissent aujourd'hui d'une reconnaissance de qualité aux yeux des amateurs. Les Crus artisans perpétuent l'image d'un médoc multiculturel aux activités diverses, avec de petits vignobles familiaux qui produisent des vins reflétant tout le caractère des hommes qui les font naître.

Enfin, n'oublions pas les nombreux autres châteaux de grande notoriété, les vins de marques et de caves coopératives produits dans la plus pure tradition médocaine, qui représentent l'essence même du Médoc.

Une nature exceptionnelle

Un terroir unique : le Médoc connaît un climat tempéré, plutôt chaud et humide. Il est traversé par le 45^{ème} parallèle et bénéficie ainsi d'une protection naturelle, grâce à l'influence des deux masses d'eau qui l'entourent, l'océan atlantique à l'ouest et l'estuaire de la Gironde à l'est. Si l'on ajoute ce « micro climat » aux sols formés par les différentes périodes de glaciations pendant des millénaires, on obtient une géologie unique formant les plus belles croupes de sol baignées de soleil avec de faibles écarts de températures, propice à la naissance des plus grands vins de garde au monde

Appellation Pauillac

L'appellation Pauillac, baignée par la lumière de l'estuaire et le rythme des marées, jouit d'un terroir et d'un modelé exceptionnels.

Tournée vers le large

Très tôt tournée vers le vaste estuaire de la Gironde, avec une activité portuaire importante dont les premières traces remontent à l'Antiquité (port du bronze dès le deuxième millénaire avant notre ère), Pauillac a, de tout temps, vu sa vie intimement mêlée à l'histoire du vin. Si ce commerce portuaire est à l'origine de sa prospérité, il a fallu attendre le XVIIIème siècle et l'abandon du privilège de Bordeaux (qui possédait un monopole de commerce avec l'Angleterre) pour que Pauillac renaisse comme port du vin.

La ville devient alors le débouché naturel de la production vinicole des cantons environnants avant de connaître, au XIXème siècle, son apogée, dans une période de prospérité exceptionnelle des vignobles.

Le Terroir

Son modelé exceptionnel caractérise le terroir pauillacais : le nombre élevé et le moutonnement de ses croupes en font une réussite morphologique tout à fait unique. Des conditions très favorables y ont facilité la dissection de la nappe de graves. Ces graves garonnaises, maigres, dont la pauvreté est l'essence même d'une grande richesse pour un vignoble, bénéficient d'un drainage naturel extrêmement efficace

Quelques chiffres de Pauillac

1 213 hectares (7,5% du vignoble médocain)

7 200 000 bouteilles (production moyenne)

54 viticulteurs (33 indépendants et 21 en coopérative)

18 crus classés, 3 crus bourgeois, 23 autres crus

La dégustation

Dans leur robe de velours légèrement ambrée, les vins de l'appellation Pauillac sont riches en tanins, corsés et séveux. Puissants dans leur jeunesse, leurs arômes de fruits rouges (cassis, framboise) ou de fleurs (violette, rose, iris) se fondent avec le temps et offrent une belle longueur en bouche. Riches et complexes, les vins de Pauillac méritent qu'on les "attende" un peu plus longtemps.

Appellation Saint-Estèphe

L'appellation Saint-Estèphe est la seconde plus importante des six appellations communales du médoc. Toutes les familles de crus y sont représentées : Grands Crus Classé en 1855, Crus Bourgeois, Crus Artisans, vins de marques et de caves coopératives.

L'histoire

Si la première activité connue à Saint-Estèphe remonte à l'âge du Bronze moyen, les premières vignes datent de l'occupation romaine. Mais ce sont les négociants bordelais qui, en élevant et en vendant eux-mêmes les vins de Saint-Estèphe, ont largement participé à la notoriété de l'appellation. Le XIVème siècle, marqué par la prospérité, a vu la création de grandes propriétés actuelles. Le mouvement se poursuit de nos jours par le regroupement de petites exploitations.

Le terroir

Terre de grands vins, Saint-Estèphe est située presque au centre du Médoc, tout près de l'estuaire de la Gironde : l'appellation est équidistante de Bordeaux et de la Pointe-de-Grave.

Son sol est caractérisé par la diversité remarquable de la composition de ses couches, conséquence de modelé accidenté, et un excellent drainage naturel. Partout il est semé de quartz et cailloux roulés, mêlés à une terre légère et sableuse en surface qui confère aux vins une finesse toute particulière. Quant au sous-sol, il est constitué du fameux calcaire de Saint-Estèphe, qui affleure à l'ouest de la commune.

1 229 hectares (8% du vignoble médocain)

8 000 000 bouteilles (production moyenne)

74 viticulteurs (57 indépendants / 17 en coopératives)

5 crus classés/ 19 crus bourgeois/ 1 Cave Coopérative/ 1 cru artisan/31 autres crus

La dégustation

Grâce à des conditions climatiques et géologiques idéales, les vins de Saint-Estèphe sont caractérisés par une complexité et une constitution robuste. Ainsi peuvent-ils vieillir très longtemps tout en conservant jeunesse et fraîcheur.

Marqué par un sous-sol plus argileux que celui des autres appellations communales du bord du fleuve, le vin y gagne une typicité certaine : une structure tannique d'une grande richesse, une belle couleur rouge sombre et une charpente exceptionnelle associée à une finesse aromatique.

