

# Bordeaux : dans la légende des grands crus

Le plus grand vignoble d'un seul tenant au monde est le Bordelais représente quelque 115.000 hectares. Les crus régionaux, longtemps synonymes de l'excellence du vin français dans le monde entier, présentent une incroyable diversité.



## PRODUCTION

Avec 12.500 viticulteurs, ses 5.000 caves coopératives, ses 5.000 châteaux, dont plus de 200 mondialement célèbres, la région de Bordeaux et le département de la Gironde dans son ensemble a élevé le commerce du vin à une dimension inégalée. La production est constituée pour plus des 2/3 de rouges, et les blancs liquoreux, pourtant réputés comme les Sauternes, ne représentent que 2% de celle-ci. Elle représente près de 1 million de bouteilles par an, pour un chiffre d'affaires de plus de 3 milliards d'euros, dont plus de 40% à l'export et 25% à destination de la grande distribution. La région produit des vins qui couvrent toute la gamme de prix et de qualité, des plus abordables jusqu'aux grands crus d'exception. 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.



## HISTOIRE

La vigne y est cultivée depuis le 1<sup>er</sup> siècle de notre ère et Pline l'Ancien mentionnait déjà les vins de Burdigala, nom latin de Bordeaux. Mais c'est aux Anglais, à l'époque où l'Aquitaine appartenait à la couronne d'Angleterre (de 1152 à 1453), que l'on doit la réputation de Bordeaux comme capitale du vin, moins d'ailleurs pour la qualité que pour la quantité de sa production. Aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, avec

l'ouverture sur d'autres marchés, la tendance s'inverse, et l'on privilégie les "vins fins", avec un vieillissement en chais et la vente en bouteilles de verre cachetées. Le XIX<sup>ème</sup> siècle et la première moitié du XX<sup>ème</sup> sont marqués par une alternance de crises (maladies de la vigne comme le mildiou ou le phylloxéra, fraudes, baisse des prix, guerres mondiales, gelées) et de périodes de prospérité (classement de 1855, exportations lucratives vers les pays européens, législation sur l'origine des vins en 1991, création des AOC et de l'Institut National des Appellations d'Origine en 1936). Après de sérieuses difficultés économiques dans les années 70, le vignoble bordelais a su renouer avec la prospérité et la qualité dans les années 80, marquées par plusieurs millésimes d'exception. Depuis les années 90, un travail de fond a été effectué pour rendre la qualité des crus moins tributaire des années et surtout pour répondre aux besoins d'une clientèle plus jeune et plus diversifiée.



## SOLS

Ils constituent l'un des atouts majeurs du vignoble bordelais. En effet, l'abondance de l'eau et le niveau de précipitations relativement élevé auraient pu se révéler fatals à la culture de la vigne, si la nature des sols n'avait assuré un drainage naturel. Dans la région, on cultive principalement la vigne sur deux types de terrains. D'une part, les coteaux calcaires, avec une bonne exposition et un écoulement naturel des eaux, sur la rive droite de la Garonne et, d'autre part, les rives droite et gauche de la Dordogne. L'ensoleillement des coteaux produit des vins fruités, corsés avec une rondeur exceptionnelle. Mais les parcelles les plus prestigieuses ne sont pas cultivées à flanc de coteaux mais sur des sols de graves, constitués de galets et graviers déposés sur les terrasses des anciens lits de la Garonne. En raison de son étendue, le département de la Gironde offre une grande diversité géologique : outre les coteaux marneux et calcaires et les sols graveleux, les sols siliceux, sablonneux au nord de Blaye (AOC 1<sup>ères</sup> Côtes de Blaye, Côtes de Blaye et Blayais) et de Libourne (AOC Bordeaux), les sols sableux, argileux, plus ou moins riches en argile sont également bien adaptés à la culture de la vigne.



## CLIMAT

Situé exactement à mi-chemin entre le Pôle et l'Équateur, le vignoble bordelais bénéficie d'un climat océanique tempéré, relativement chaud et humide, baigné de lumière, de soleil et de circulations d'air, et donc propice à la culture de la vigne, avec des hivers qui sont généralement frais, cléments, des gelées printanières peu fréquentes, des étés chauds mais rarement torrides et de superbes automnes. Outre l'influence de l'Atlantique, les importantes masses d'eau fluviales (la Dordogne, la Garonne et la Gironde) jouent un rôle de régulation thermique, la grande bande forestière des Landes forme un écran protecteur contre les vents de l'Atlantique et le Gulf Stream, courant marin chaud



Dans le bordelais, les vignobles sont traditionnellement associés à une propriété et aux chais où sont effectués la vinification et le vieillissement en fûts de chêne qui donne le caractère au vin.

qui réchauffe et régule les températures de la région. On note cependant des variations de précipitations et de températures assez importantes d'une année à l'autre, avec des records de sécheresse et des grands froids. Par ailleurs, de nombreuses parcelles bénéficient de véritables microclimats en fonction des conditions particulières d'exposition.



### CEPAGES

Les Bordeaux sont majoritairement issus de l'assemblage de plusieurs cépages, ce qui permet d'équilibrer au mieux les vins selon les récoltes de chaque millésime. Contrairement à une idée répandue, l'importance des cépages n'est pas moins importante dans un vin d'assemblage que dans un vin monocépage et la typicité de chacun est reconnaissable. Les différentes appellations d'origine du bordelais ne peuvent utiliser que six cépages différents pour les rouges (dont trois constituent à eux seuls 95% des vignes) et trois pour les blancs. Le vignoble bordelais est majoritairement planté en raisins rouges, les trois principaux cépages représentant plus des 3/4 de la superficie : 50% Merlot, 26% Cabernet-Sauvignon et 10% pour le Cabernet franc. En blanc, les deux cépages principaux représentent respectivement 8% des vignes pour le Sémillon (représentant à lui seul plus de 60% de l'encépagement blanc) et 4% pour le Sauvignon.



### VINIFICATION

C'est dans le Bordelais qu'ont été expérimentées bon nombre de techniques œnologiques, tant pour la vinification que pour le vieillissement. L'élevage, étape qui suit la vinification effectuée en cuves, est indispensable pour que le vin acquiert toute sa subtilité et sa richesse aromatique, avant la mise en bouteilles et le vieillissement. Traditionnellement, dans le Bordelais, l'élevage se fait en fûts de chêne, les échanges entre le vin et le bois apportant un caractère bien spécifique, mais également de nombreuses nuances, notes épicées (clou de girofle, poivre), florales (œillet, rose) et empyreumatiques (fumée, pain grillé, brioche). Ces différents composants constituent le caractère boisé d'un Bordeaux, un qualificatif qu'il ne faut donc pas prendre au pied de la lettre. La faible contenance de la barrique bordelaise (225 litres) favorise la pénétration lente et continue de l'oxygène qui assure les transformations durant l'élevage. Le vinificateur va associer des barriques neuves et anciennes afin de doser l'apport du bois par rapport au





fruit. Pour les grands vins, l'élevage peut durer 2 ou 3 ans, dans ces chais qui sont l'un des patrimoines les plus marquants des châteaux. Les progrès qualitatifs réalisés au cours des trois dernières décennies proviennent d'une amélioration de la maîtrise des différentes étapes, mais aussi d'un contrôle des rendements, inférieurs à 55 hl/ha pour les Bordeaux rouges génériques, entre 40 et 45 hectolitres à l'hectare pour la plupart des appellations communales. Les blancs secs ont également gagné en qualité grâce à une vendange à maturation et un élevage en barriques neuves.



### APPELLATIONS

La quasi-totalité de la production est classée en AOC avec un nombre record de 57 appellations différentes. Il y a évidemment d'importantes différences entre les appellations génériques Bordeaux et Bordeaux Supérieur, qui représentent un peu plus du 1/3 des bouteilles et les prestigieuses Margaux et autres Pomerol. Le vignoble bordelais est entièrement situé sur le département de la Gironde. Il est d'usage de différencier les différentes zones de production par rapport à la ville de Bordeaux et aux deux rives de la Garonne. Au nord, le Médoc est un haut lieu du vin rouge, aux appellations communales réputées : Pauillac, Margaux, Listrac, Moulis, Saint-Julien, et Saint-Estèphe. Au sud de Bordeaux, les Graves (Pessac-Léognan) et les vins liquoreux : les domaines produisant les fameux liquoreux, Cérons, Sauternes, Barsac sur la rive gauche de la Garonne, Sainte-Croix-du-Mont et

Loupiac sur la rive droite, sont dans une enclave située à la pointe sud des Graves, près de Langon. Entre Garonne et Dordogne, l'Entre-deux-Mers, la plus vaste région viticole du Bordelais, propose une large diversité de vins blancs et rouges, dans les appellations Entre-Deux-Mers, 1<sup>ère</sup> Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, Saint-Foy-de-Bordeaux et Graves de Vayre. De l'autre côté de la Dordogne en remontant au nord, on découvre des vins à dominante Merlot : le Libournais, le Blayais, le Bourgeois, Fronsac, en passant par Pomerol, puis les villages et les coteaux de Saint-Émilion.



### CLASSEMENTS

Bien avant la naissance des appellations d'origine, les professionnels du Bordelais ont choisi de distinguer les crus les plus exceptionnels par des classements qui restent encore une référence, même s'ils sont parfois controversés aujourd'hui. Historiquement, le premier classement en 5 classes, du premier au cinquième cru, qui a été mis en place par la chambre de commerce de Bordeaux, sur la demande de Napoléon III à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris de 1855, ne porte que sur les crus du Médoc (avec un ajout de taille, le Château Haut-Brion, pourtant en Graves) et est basé sur les coûts de production. Aujourd'hui, le classement de 1855 compte 62 vins (5 Premiers Crus, 14 Seconds Crus, 14 Troisièmes Crus, 11 Quatrièmes Crus et 18 Cinquièmes Crus).

& Lionel Dupré