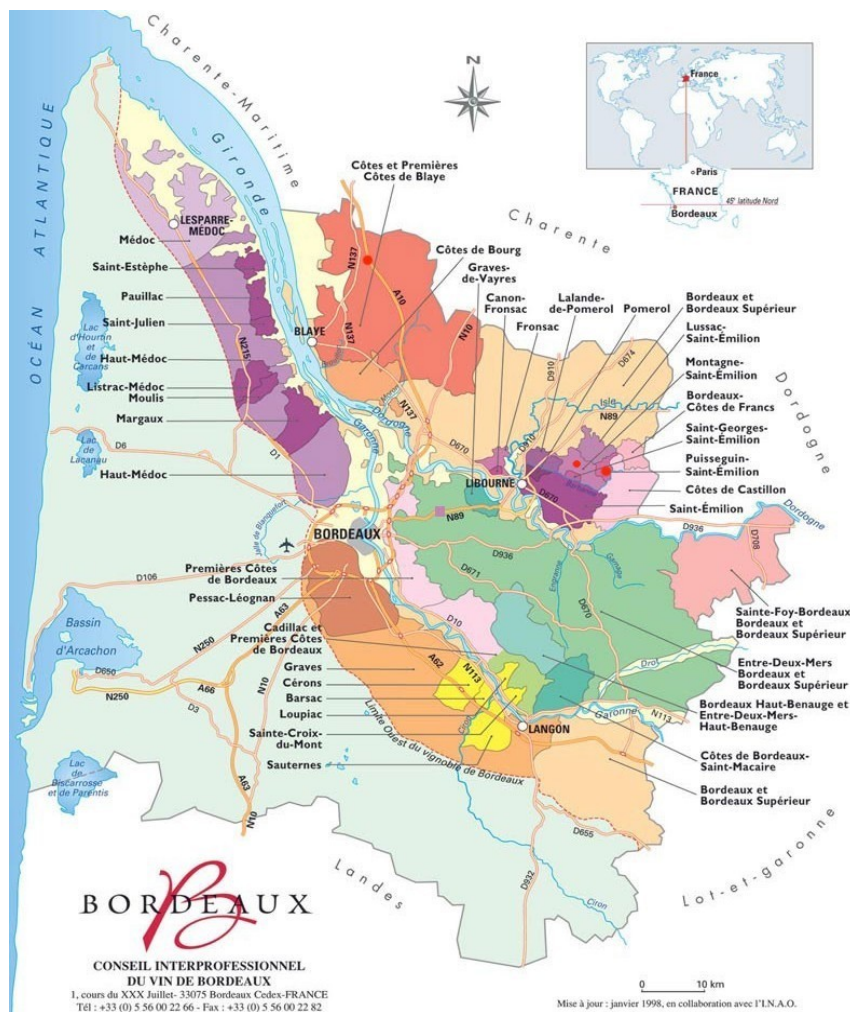


## Redécouvrir Bordeaux...



La Gironde compte 117 500 ha de vignoble ce qui en fait le troisième département viticole français – après l'Hérault et l'Aude – en terme de production globale. Mais elle est la plus grosse productrice de vins AOC (85 % du volume produit).

Les vins rouges représentent 80 % du total de la production, les vins blancs secs et liquoreux (et un peu de claret) se partageant les 20 % restants.

La séparation traditionnelle « rive gauche/rive droite » de part et d'autre de la Garonne/Gironde repose sur une véritable fracture géologique entre les deux rives. Lors de la formation des Pyrénées, la rive gauche s'est enfoncée alors que la rive droite a été surélevée. Ainsi, les calcaires que l'on trouve au niveau de la mer à Saint-Estèphe sont situés à 100 m d'altitude de l'autre côté de la Gironde.

Lors du quaternaire (marqué par une longue série de glaciations et de réchauffements) la Garonne, la Dordogne et l'Ille ont ensuite déposé de nombreuses

alluvions (graves, graviers et sables) qui ont comblé les vides.

L'on retrouve celles-ci dans le Médoc, les Graves, la plaine de Saint-Emilion, à Pomerol, mais aussi dans une partie du Blayais.

Quasiment toutes les autres appellations reposent sur des sols argilo-calcaires issus des dépôts marins du tertiaire.

Ces différences géologiques fondamentales ont des conséquences sur le choix des cépages et la structure des vins.

Sur les sols à dominante **argileuse** (sols plutôt froids, humides, mettant du temps à se réchauffer), c'est le **Merlot** qui convient le mieux : quelque soit le millésime, il réussira toujours à arriver à maturité (ce qui ne serait pas le cas avec le Cabernet-Franc, et encore moins avec le Cabernet-Sauvignon).

→ *Les vins obtenus vont être denses, profonds, avec une structure puissante adoucie par des tannins veloutés.*

Sur les sols à dominante **calcaire** (moins froids, avec une bonne régulation hydrique), le **Cabernet-Franc** peut donner des résultats intéressants, même si le Merlot prédomine là encore.

→ *Les vins obtenus vont être plus fins, plus élégants (notes florales), avec toutefois une droiture et une structure affirmée (finale avec de la mâche).*

Sur les sols à dominante **sableuse** ou **graveleuse** (drainage naturel, se réchauffant rapidement), le **Cabernet-**

**Sauvignon** est le plus adapté. Non seulement le manque d'eau n'est pas pour lui un handicap, mais au contraire le sublime du moment qu'il reste raisonnable.

→ *Sur sols sableux, on obtiendra des vins assez légers, aux tannins très fins.*

→ *Sur sols graveleux, les vins seront plus droits, plus tendus, avec une structure plus affirmée.*

Sur les sols **mixtes** (sablo-argileux, par exemple), il est possible de planter les différents cépages sans trop d'inconvénient. Les vins auront souvent un caractère moins affirmé, à l'image des sols.

## **L'assemblage**

99,9 % des Bordeaux rouges sont issus d'un assemblage. Entre les différents cépages disponibles, mais aussi entre les différents terroirs que peut avoir le domaine. Ainsi, un vin issu de graves va apporter de la dynamique à un vin issu de terres argileuses. Ce dernier va pouvoir par contre apporter de l'épaisseur, de la chair à un vin issu de sables. Il ne faut pas voir d'opposition entre les différents vins, mais plutôt de la complémentarité.

Tout le monde s'accorde sur le fait qu'un vin bien assemblé est toujours d'une qualité nettement supérieure à ses différentes composantes.

## **Blaye Côtes de Bordeaux**

Afin de dynamiser leur communication et leur commercialisation, les différents vignobles de côtes bordelais ont décidé d'unir leur différents vignobles sous une bannière commune : **Côtes de Bordeaux**. Après de longues concertations entre les différentes AOC concernées (les Côtes de Bourg ont quitté le navire en cours), le projet a été adopté en 2008 et concerne les bouteilles commercialisées à partir du millésime 2009. Ainsi :

*Ières Côtes de Blaye devient Blaye Côtes de Bordeaux*  
*Ières Côtes de Bordeaux devient Cadillac Côtes de Bordeaux*  
*Côtes de Castillon devient Castillon Côtes de Bordeaux*  
*Côtes de Francs devient Francs Côtes de Bordeaux*

Afin de pouvoir notamment créer des marques commerciales fortes, l'appellation « Côtes de Bordeaux » peut être utilisée seule. Il est aussi possible d'assembler des vins des différents terroirs des Côtes et d'utiliser le nom de « **Côtes de Bordeaux** » !

Histoire de simplifier les choses, il existe également une appellation **Blaye** mise en place en 2000, plus exigeante que le simple « Côtes de Blaye » : densité de plantation plus élevées, rendements plus faibles, richesse naturelle en sucre plus importante, garde plus longue (18 mois minimum).

## **Montagne Saint-Émilion**

Située à l'est de Pomerol et au nord de Saint-Émilion, cette appellation est très vallonnée avec des coteaux argilo-calcaires aux pentes marquées. Il se dit couramment là-bas que « le bas des marches de l'Eglise de Montagne correspond au sommet du clocher de Saint-Émilion ».

Cette appellation créée dès 1922 et confirmée en 1936 couvre 1600 ha divisés entre 220 viticulteurs.

## **Puisseguin Saint-Émilion**

C'est le plus oriental des « satellites » de Saint-Émilion. AOC dès 1936, elle s'étend sur 750 ha, essentiellement sur un plateau de calcaire à astéries comparable à celui de la prestigieuse appellation voisine. Il est donc possible d'y produire des vins de très grande qualité.

## LES CEPAGES



### Le Sauvignon

On le trouve depuis plusieurs siècles à Pouilly sur Loire et dans les Graves bordelaises. Il y était alors très majoritaire (100% à Yquem en 1850). L'arrivée de l'Oïdium auquel il est très sensible a poussé les viticulteurs bordelais à se tourner vers le Sémillon, plus résistant. Depuis, les progrès de la protection phytosanitaire aidant, sa cote est remontée, d'autant que les pays du Nouveau-Monde s'en sont entiché (particulièrement la Nouvelle-Zélande).

Ce cépage très vigoureux demande à être maîtrisé pour arriver à un résultat qualitatif : terres peu fertiles, porte-greffe « limitant », végétation bien étalée sur le palissage (taille longue). Afin de développer au mieux ses arômes, il doit éviter autant que possible le stress hydrique. Les sous-sols frais lui conviennent donc bien.

Ses grappes tronconiques sont de taille relativement réduites avec des baies jaune doré de petite taille. La peau est sensible au Botrytis, ce qui peut être utile dans les régions de vins issus de pourriture noble.

*Arômes* : buis, « pipi de chat », silex, bourgeon de cassis, pomelo, citron, menthe, acacia, fruit de la la passion, mangue, miel...

*Bouche* : en général ronde, bien fraîche, avec une acidité présente mais bien intégré dans l'ensemble. Finale aromatique.



### Cabernet Franc

Ce cépage se reconnaît à sa grappe compacte et ses grains bleutés. C'est le fameux cépage *Biturica* qu'évoque Columelle au 1er siècle avant JC. Il serait originaire de l'ancien vignoble de Txakoli (Pays Basque Espagnol).

Il est relativement vigoureux, résiste bien au maladie, mais il réagit mal au stress hydrique. Aussi apprécie-t-il les sols argilo-calcaires qui préservent une certaine humidité.

Ce cépage demande du temps et du soleil pour mûrir, et il arrive régulièrement que la maturité ne soit pas parfaite. Il prend alors des arômes de lierre et de poivron vert, avec une acidité relativement marquée. Lorsqu'il est bien mûr, son nez évoque plutôt framboise, le cassis, le poivre, le poivron rouge, la menthe, la violette... Il garde une trame acide, mais beaucoup mieux enrobée par des tannins veloutés. Sur des sols calcaires (peu argileux), il donne des vins d'une exceptionnelle finesse.

*Régions de production* : Loire (où on l'appelle **Breton**), Bordelais (où il peut être appelé Bouchet), Madiran, Bergerac, Duras, Marmandais, Malepère, Cabardès...



## Cabernet-Sauvignon

C'est le fils du précédent, croisé avec le **Sauvignon blanc**. Sa grappe est un peu plus compacte, ses grains plus petits et plus fermes.

Il est moins vigoureux que le Cabernet Franc, apprécie les sols drainés et chauds (graves). Lors de millésimes difficiles ou planté sur des sols trop froids (argiles), il peut être lui aussi « limite » en maturité, et révèle aussi des notes de poivron vert.

Lorsqu'il est mûr, ses arômes sont le cassis, le chocolat noir, la fumée, la violette, le graphite. Et en vieillissant le cèdre, le havane, la fougère... Il donne des vins puissants, droits, avec des tannins serrés (mais pas durs), et une belle acidité sous-jacente.

Le vin connu le plus riche en Cabernet Sauvignon (jusqu'à 100 % dans certains millésimes, sinon 85-90%) est Lafite-Rothschild.

*Régions de production* : essentiellement Bordelais (rive gauche = graves), Baux de Provence, Cabardès, et minoritairement en Bergeracois, Loire, Duras... On le trouve également à l'étranger : Etats-Unis, Afrique du Sud, Australie...



## Le Merlot

Sa grappe est plus grosse et moins compacte que les Cabernets, avec des grains plus gros et plus souple au toucher. La couleur est aussi bleu noir. Ses feuilles sont nettement plus grandes, et moins découpées.

Des études de son ADN ont prouvé qu'il aussi issu du **Cabernet Franc**, croisé avec la **Magdeleine noire des Charentes** (qui est aussi la mère du Malbec, mais avec un père différent, le Prunelard, originaire de Gaillac). Peu répandu dans le Bordelais jusqu'au milieu du XIXème siècle, il s'est fortement développé avec l'apparition de l'Oïdium (1852) auquel il est très peu sensible (comme le Sémillon pour les blancs).

C'est un cépage assez vigoureux qui se doit d'être maîtrisé. Il apprécie les sols frais, du style argilo-calcaire, car il est très sensible au stress hydrique. Il est plus précoce que les deux Cabernets et arrive sauf incident toujours à maturité.

Ses arômes classiques sont la mûre, la cerise, la fraise, la prune, la réglisse, les épices, la violette, et en vieillissant le pruneau, la truffe et le cuir.

Le Merlot donne des vins beaucoup plus souples et plus rond, avec une plus grande richesse alcoolique. Il se complète parfaitement avec l'un des deux cabernets (ou les deux) qui lui apportent de la structure, de l'acidité, et une plus grande complexité.

*Régions de production* : Bordeaux (plus rive droite que rive gauche), Bergerac, Duras, Marmandais, Cahors (minoritaire), Cabardès, Malepère, et dans des vins de pays dans le Languedoc et dans le Rhône.

## LES DOMAINES

### Château des Tourtes

Ce domaine de 63 ha (48 de vignes rouges, 15 de vignes blanches) est situé au nord de l'appellation Blaye à Saint-Caprais de Blaye. Dans ce secteur, les sols sont silico-argileux avec un sous-sol graveleux, ce qui permet d'obtenir des vins fins, élégants avec juste ce qu'il faut de structure.

Le vignoble a été créé en 1967 par Philippe et Lise Raguenot. Petit à petit, grâce à la qualité de leur production, ils ont réussi à faire connaître leur domaine ; leur fer de lance étant le Sauvignon blanc *cuvée Prestige*, considéré par beaucoup comme l'un des meilleurs blancs de la rive droite bordelaise.



Le couple a réussi à transmettre leur passion à leurs deux filles, Emmanuelle et Marie-Pierre. En 1997, elles décident de retourner à l'école pour se former à la viticulture et à l'œnologie. Elles entraînent avec elles leurs époux respectifs : Daren Miller et Eric Lallez.

La même année, ils achètent à Vertheuil (Nord du Médoc) le Château Haut-Beyzac comprenant 32 ha de vigne d'un seul tenant.

Autant dire que les différents membres de la famille ont de quoi s'occuper !!!

### Domaine Gonzague Maurice

Avant de se mettre à son compte, Gonzague Maurice a travaillé dans d'autres propriétés : deux ans à la Cave de Sancerre, quatre ans au Château Maucamps (Haut-Médoc), puis il a fait un apprentissage plus pointu au domaine de Chevalier (Pessac-Léognan), au Château Poupille (Côtes de Castillon) et au domaine de l'Île Margaux. Son épouse est également dans le métier puisqu'elle est directrice technique de 5 domaines du Libournais (appartenant au même propriétaire).

En 2005, il se sent enfin prêt et s'installe comme jeune agriculteur à Montagne en rachetant 3,2 ha et de vignes et un chai. La mise en route demande un énorme travail. Les vignes sont en mauvais état : plus de 3000 pieds manquants à replanter. Quant aux cuves béton, leur parois sont recouvertes d'une belle couche de tartre qu'il faut éliminer. Une fois cela fait, notre vigneron se sent le courage de prendre en plus 3,3 (2,5 en achat et 0,8 en location) ha à Puisseguin, idéalement situés sur le plateau calcaire.

Afin de compléter sa gamme, il avait acheté une petite parcelle sur Saint-Émilion en 2006. Mais il a dû la revendre quatre ans plus tard.

Sur le château de Grandchamps est construit une « folie » architecturale : une petite tour du XVIIIème siècle qui servait officiellement de relais aux pèlerins de Compostelle, mais surtout de garçonnière au seigneur local ! Des clins d'œil à celle-ci se retrouvent sur les différentes étiquettes des vins de Gonzague Maurice.

## LES VINS



### **Blaye Côtes de Bordeaux blanc, Château des Tourtes « cuvée Prestige » 2010**

100 % Sauvignon, issu des parcelles les plus qualitatives. Macération pelliculaire de 12 heures. Pressurage. Fermentation alcoolique en barriques neuves. Élevage de 9 mois avec batonnage régulier.

### **Blaye Côtes de Bordeaux rouge, Château des Tourtes 2009**

70 % Merlot, 30 % Cabernet-Sauvignon (vignes de 20 ans et plus, parcelles argilo-calcaires). Éraflage total. Cuvaision de 20 jours à 28-30°. Élevage en cuves de 12 mois afin de garder le maximum de fruit.



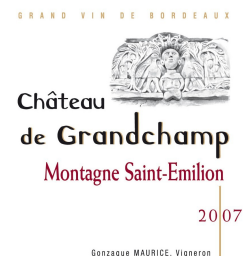
### **Blaye Côtes de Bordeaux rouge, Château des Tourtes « cuvée Prestige » 2008**

85 % Merlot, 15 % Cabernet-Sauvignon (vignes de 25 ans et plus, parcelles silico-argileuses avec sous-sol de graves). Tri sur table. Éraflage total. Fermentation de 8-10 jours à 28-30°, suivi d'une macération sous marc d'une vingtaine de jours. Élevage de 12 mois en barriques (30 % neuves, 70 % de 1 et 2 vins) en lots séparés. Assemblage avant la mise.

### **Montagne Saint-Émilion Château de Grandchamp 2009**

75 % Merlot, 20 % Cabernet-Franc, 5 % Cabernet-Sauvignon (vignes de 50 ans sur sol argilo-calcaire).

Vinifié en cuvé béton. Seulement 25 % du vin passe en barrique afin que les notes d'élevage restent discrètes.



### **Puisseguin Saint-Émilion Clos du Pavillon 2009**

100 % Merlot (vignes de 35 ans sur le plateau calcaire de Puisseguin).

Vinifié en cuve béton en respectant le fruit. Puis élevé 18 mois en barrique de 1 et 2 vins.

Seulement 3000 bouteilles produites.

### **Vin mystère 2009**

75 % Merlot, 25 % Cabernet-Sauvignon (issu d'une parcelle de 2,5 ha de vieilles vignes)

Rendement faible (vendange en vert). Macération préfermentaire à froid. Fermentation suivi d'une macération de 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en barrique. Élevage de 12 à 15 mois en barriques (70 % neuves).