

LE MEDOC



Situé au long de la Gironde de 10 kilomètres de large sur 80 kilomètres de long

climat chaud et humide

paysage de collines d'environ 30 mètres de haut appelées « croupes »

sol graveleux plutôt acide . L'épaisseur des graves plutôt grossières favorise le drainage des eaux de pluies (la vigne peut développer des racines de 5 à 10 m pour aller chercher les oligo éléments , dans le médoc elles mesurent environ 7 m. Les pierres chauffées le jour restituent la chaleur la nuit. Quelques rosiers de vigne sont restés, plantés pour dépister certaines maladies de la vigne, éraflage fait à la main, cuves changées tous les ans

cépages : majorité de cabernet sauvignon, merlot et petit verdot, ce dernier vendangé tardivement couleur intense richesse tannique, goût de violette, il est ajouté de 4 à 6 % aux autres cépages
peu de cabernet franc et de malbec

Les 4 grands crus se situent le long de la Gironde

le premier classement a été établi en 1855 (en prévision de la grande exposition universelle de Paris de 1889) pour la venue des touristes du monde entier.

Ce classement a été retouché en 1973

1) LES QUATRE PREMIERS GRAND CRUS

CHATEAU MARGAUX : appartenant depuis 1981 à Madame Menzelepoulos (grecque)
château classé monument historique, bâti néo paladien 4 belles colonnes sur fronton à l'entrée, à l'origine habité par une famille de noblesse italienne
paysage plat sol de graves sur argile
les assemblages peuvent contenir plus de 75 % de cabernet sauvignon
(moyenne de prix 250 euros la bouteille) production de 200 000 bouteilles par an
est considéré comme le vin le plus féminin du médoc

CHATEAU LATOUR : appartenant depuis 1993 à François PINOT
qui a fait arracher et replanter beaucoup de vignes, appellation Pauillac

CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD : branche anglaise de la famille. Château classé monument historique, chais souterrain de Ricardo Bofill, appellation Pauillac

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD : branche française.
Étiquettes consues par CHAGALL BRAQUE PICASSO MIRO etc ...appellation Pauillac

Un GRAVE dans ce classement LE CHATEAU HAUT BRION
Les graves sont classés avec les médoc

2) LES AUTRES GRANDS CRUS SONT CLASSES de 2 à 5

au nombre de 13 : 2^e grand cru, ex : château COS D ESTOURNEL occupé actuellement par le marquis, appellation Saint Estèphe, architecture originale, 3 tours en forme de pagode.

au nombre de 14 : 3^e grand cru, ex : château PALMER, appellation Margaux, en certification BIO et Bio dynamique

au nombre de 10 : 4^e grand cru, ex : château TALBOT appellation Saint Julien

au nombre de 18 : 5^e grands crus ex : CHATEAU LYNCH BAGES appellation Pauillac dans le beau village de Bages

à l'origine beaucoup de ces châteaux appartenaient à la noblesse (aristocratie du vin) et ont été construits à partir de 1815 à 1870 (Napoléon III Louis Philippe) réputation de ne pas être un vignoble paysan

3) 8 APPELLATIONS DANS LE MEDOC

MEDOC	LISTRAC
HAUT MEDOC	SAINT JULIEN
MARGAUX	PAUILLAC
MOULIS	SAINT ESTEPHE

4) LES CRUS BOURGEOIS sur les AOC pas de crus bourgeois sur Saint Julien

classification datant de 2003 long cheminement depuis 1979 après controverses, contestations et procédure judiciaire.

les crus bourgeois en 2022 : 151 crus

103 crus bourgeois

38 crus bourgeois supérieurs

10 crus bourgeois exceptionnels

à l'origine sur 490 candidatures 247 ont été retenues. Pas d'accès à la classification des grands crus

cahier des charges important sur la qualité et le respect de l'environnement (en bio dynamique apport de compost naturel et respect des cycles lunaires) le matériel (cuves en inox) rendement à l'hectare etc...

les crus bourgeois sont dégustés tous les 5 ans à l'aveugle, vérification des résultats par un organisme officiel du ministère de l'agriculture. L'exclusion peut se faire sur une mauvaise année

Les vins de Bordeaux doivent être gardés plus de 5 ans Ils vieillissent plus longtemps que les vins de Bourgogne

5) LES CAVES COOPERATIVES

Les caves coopératives sont un rassemblement d'une vingtaine de propriétaires de parcelles quelquefois incluses dans les grands crus Elles produisent des vins sous AOC citées ci-dessus
Beaux matériels, assemblage fait par des oenologues

- _ vigneron associés Grand Listrac
- _ La Rose de Pauillac
- _ cave marquis de Saint Estèphe
- _ cave coopérative de La Paroisse

Les vins sont abordables et de qualité (vins à partir de 12 euros)

de 1990 à 2000 très mauvaises années,. Un désastre fut évité grâce aux investisseurs japonais en 1991
les bonnes années : 2005 2009 2010 2015 2016 2019 2020

Les investisseurs : depuis 2018, 200 domaines sur 8 000 ont été achetés par les chinois
qui connaissent d'inquiétantes difficultés, une cinquantaine sont à vendre.

Les vins du Médoc sont exportés vers : LA CHINE et HONG KONG LES ETATS UNIS LA BELGIQUE LE JAPON L'ANGLETERRE

Séance du jeudi 20 avril 2023

MEDOC

CHATEAU HAUT MORAC

cru bourgeois médoc 2018 (pres de Saint Estèphe)

13 €

Cépages : 60% merlot 40% cabernet sauvignon

nez : fruits bien murs, fruits noirs, cassis , prune

saveurs : vin puissant et fin tannins veloutés et fondus belle fraîcheur

Suavité amenée par le cépage merlot, le fruit domine. Note boisée.

Récolte élevée de 12 a 14 mois en fut de chêne

Garde : 10 ans

Accord mets et vin : fromage à pate sèche, viande rouge et magret

MOULIS

CHATEAU FONREAUD

13,50 €

Cru bourgeois supérieur 2015

cépages : 50% cabernet sauvignon 40% merlot 10% petit verdot

sol : graves et argile

nez : mûre myrtille cassis poivre vanille café

Saveurs : attaque souple et généreuse sur le fruit . Vin charpenté et équilibré sur des notes de vanille et de mûre. Tannins ronds et soyeux touche boisée

Belle longueur en bouche

récolte élevée 12 mois en fût de chêne

longueur de garde : 8 ans

accord mets et vin : fromage viande rouge magret

18,50€

MARGAUX

CHATEAU D ARSAC

cru bourgeois exceptionnel 2016

cépages : 28%merlot noir 72 % cabernet sauvignon

sol : graves sur marno calcaire

couleur : rouge profond presque noir

nez ; fruits rouges murs notes boisées et toastées

saveur : attaque fraîche et fruitée tannins fins et élégants

longueur en bouche boisee

Récolte élevée en fut de chêne 12 mois une barrique sur 3 changée tous les ans

Accord mets et vin : viande rouge brochettes volaille fromage

Garde : 20 ans

17,50

SAINT ESTEPHE

CHATEAU HAUTE VILLE

2016

cepage : cabernet sauvignon 60% merlot 40 %

sol : argilo calcaire

couleur : grenat profond

nez : sensation de fruits confits légèrement torréfiés

saveurs : épices vanille dominance boisées plus subtiles fruits rouges

longueur en bouche tres accentuee à l aide des tannins fondants au milieu de tous les aromes

accord mets et vin: boeuf agneau pintade perdreaux fromages