

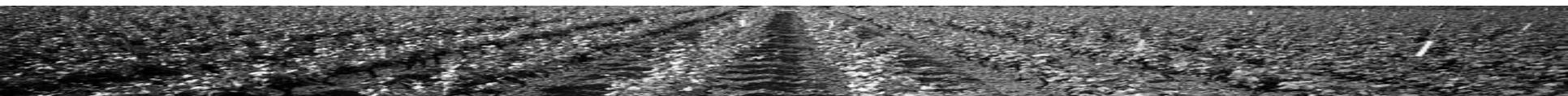


# *Les Graves en Bordelais*

*(œnologie 23)*

*Eric Ovin*

*12 mars 2018*





# *Les Graves en Bordelais*



## *Plan de l'Exposé*

1. Histoire et origine du vignoble
2. Situation géographique - cartes
3. Climats
4. Géologie et pédologie (sols)
5. Cépages
6. Appellations
7. Classements (1855-1955-1959)
8. Voyage fin avril 2018 - Visites
9. Dégustation
  - Vins en dégustation
  - Vins au repas





# Les Graves en Bordelais



## 1. Histoire et origine du vignoble

- 1<sup>ères</sup> vignes plantées il y a 2000 ans
- Moyen Âge : Aliénor d'Aquitaine / Henri II
- Vignobles les plus anciens du Bordelais



1299

- Bertrand de Goth nommé archevêque de Bordeaux
- Reçoit un domaine à Pessac

1307

- B. de Goth élu Pape → Clément V
- Domaine « Pape Clément » [30 ha]

17<sup>e</sup> - 18<sup>e</sup>

- Montesquieu, baron de la Brède
- Promotion des vins à Paris et en Angleterre

17<sup>e</sup>

- Haut-Brion
- Seul château classé en 1855

-----

1955-1959

- Nouvelle classification des vins de la région (Pessac-Léognan) des Graves



# Les Graves en Bordelais

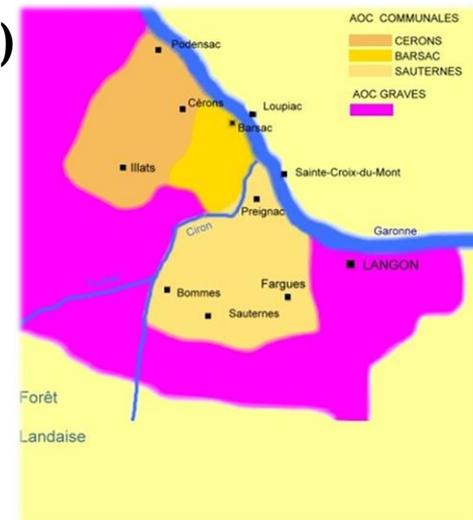


## 2. Situation géographique (cartes)

- Du sud de Bordeaux (Pessac-Léognan) à Langon
- Englobe les vignobles de Cérons (vins doux)  
Sauternes  
et Barsac

→ 2 régions :

- Pessac-Léognan (graves supérieures)
  - Graves (La Brède → Langon)
- 
- 50 km de long x 15 km de large
    - Rive gauche de la Garonne
    - Le long de la forêt des Landes





# Les Graves en Bordelais



## Vignoble bordelais

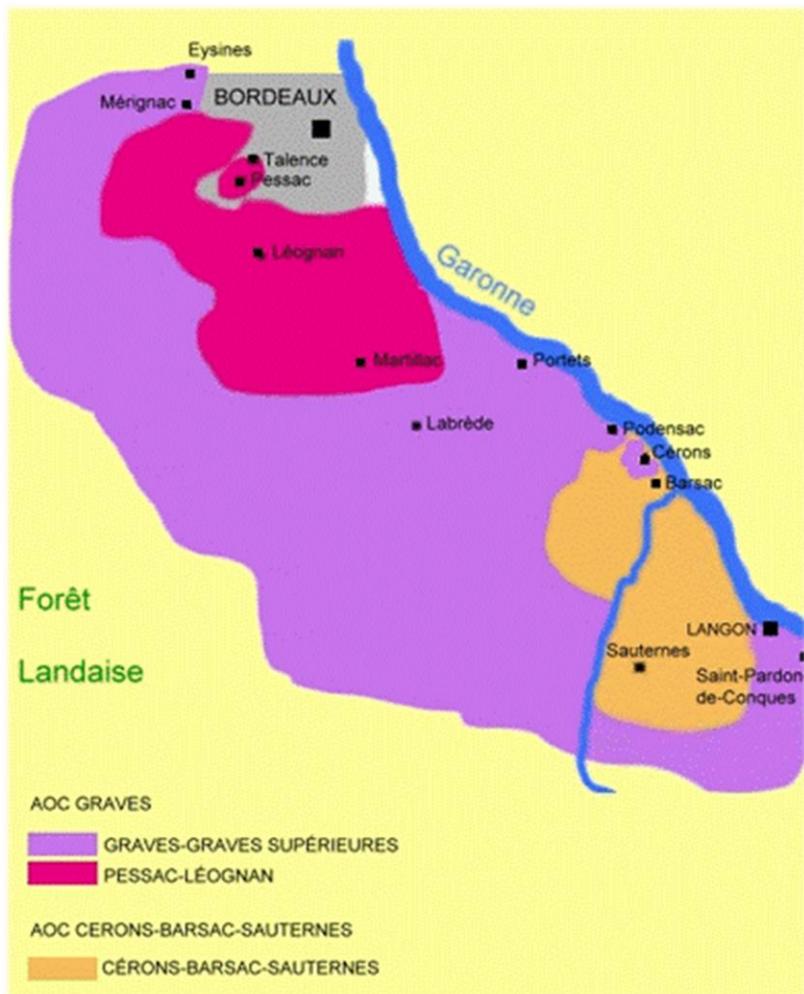




# Les Graves en Bordelais



## Vignoble des Graves





# Les Graves en Bordelais



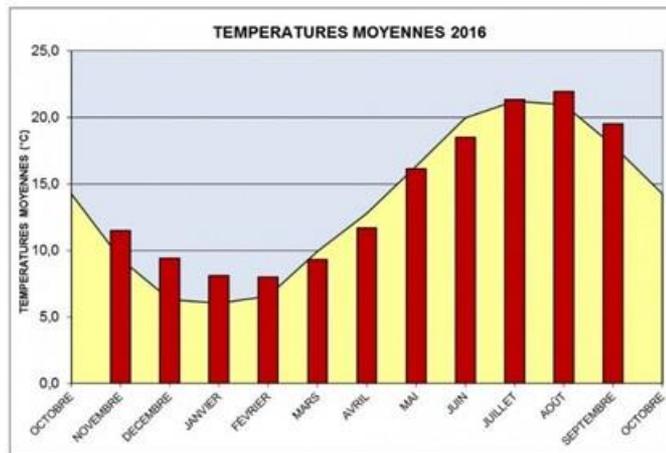
Graves / Pessac-Léognan / Sauternes / Barsac / Cérons



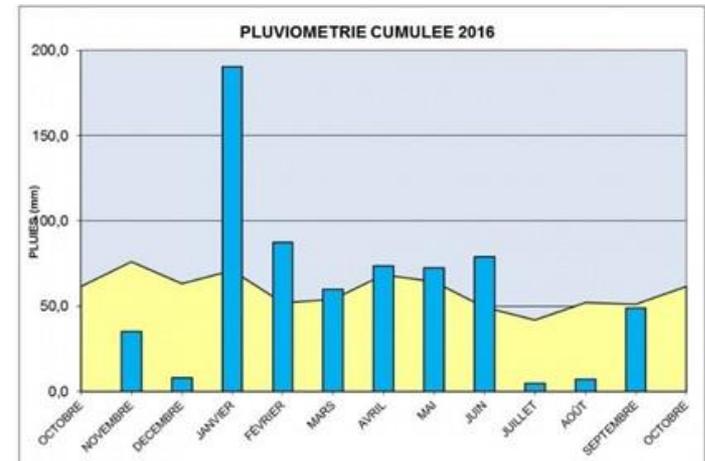


## 3. Climats

- Océanique tempéré
- Protection des pluies et des vents par la forêt landaise
- Douceur de la vallée de la Garonne
- Multiples vallées des affluents  
→ « Croupes »



en Rouge ou Bleu : données mensuelles  
en Jaune : moyenne des 20 dernières années





## 4. Géologie et pédologie (sols)

### 4.1. Géologie



Oligocène

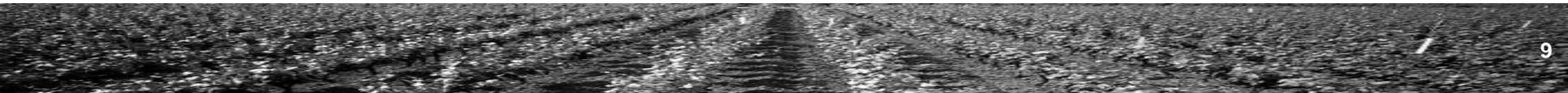
- Oligocène → calcaires à Astéries et marnes
- Miocène → argiles, marnes et faluns
- Fin tertiaire / début quaternaire
  - Soulèvement des Pyrénées
  - Garonne : matériaux détritiques « **Graves** »

#### ⇒ Erosion

- Nord → « croupes »
- Sud → terrasses en pente douce



Miocène





## 4. Géologie et pédologie (sols) (suite)

### 4.2. Pédologie (sols)

#### Constitution variable des sols

- Argilo-graveleux, siliceux (sable, silex) (cailloux, graviers, galets)
- Argilo-calcaires
- « **Alios** » (grains de sable et graviers avec hydroxydes de fer/manganèse/aluminium)



Alios



# Les Graves en Bordelais



## 5. Cépages

+/- 2/3 rouge et 1/3 blanc

### 5.1. Vins rouges

- Cabernet-sauvignon
- Merlot
- Cabernet franc

### 5.2. Vins blancs secs

- Sauvignon blanc
- Sémillon

### 5.3. Vins blancs « moelleux »

- Sémillon (85 %)
- Sauvignon blanc



Sémillon



## 6. Appellations

- Graves (AOC)
  - Vins rouges et blancs secs
- Graves supérieures (AOC)
  - Vins moelleux
- Pessac-Léognan (AOC)
  - Comptent la majorité des Crus Classés



## 7. Classements (Graves)

### 1855 Exposition universelle de Paris

Napoléon III demande le classement 1855 pour :

- Médoc
- Graves
- Sauternes Barsac

### 1955 Révision du classement de 1855 - Graves

- 6 Crus Classés en rouge et blanc
- 7 Crus Classés en rouge
- 3 Crus Classés en blanc



# Les Graves en Bordelais



## 1959 Révision du classement de 1955

### Liste des châteaux classés

#### Premier Cru Classé (un vin rouge)

Château :

- Haut-Brion (Pessac)

#### Grands Crus Classés (rouge : 13 vins)

Châteaux :

- Bouscaut (Cadaujac)
- Carbonnieux (Léognan)
- Fieuzal (Léognan)
- Haut-Bailly (Léognan)
- Latour Haut-Brion (Talence)
- La Mission Haut-Brion (Talence)
- Malartic-Lagravière (Léognan)
- Olivier (Léognan)
- Pape-Clément (Pessac)
- Smith-Haut-Lafitte (Martillac)
- La Tour-Martillac (Martillac)
- Domaine de Chevalier (Léognan)

#### Grands Crus Classés (blanc : 9 vins)

Châteaux :

- Bouscaut (Cadaujac)
- Carbonnieux (Léognan)
- Couhins, Villenave d'Ornon
- Couhins lurton (Villenave d'Ornon)
- Laille Haut-Brion (Talence)
- Malartic-Lagravière (Léognan)
- Olivier (Léognan)
- La Tour-Martillac (Martillac)
- Domaine de Chevalier (Léognan)

## 1987 Reconnaissance de l'appellation Pessac-Léognan

*Visites en avril 2018*

# Les Graves en Bordelais

## 8. Voyage fin avril - Visites

### 8.1. Malartic-Lagravière



- Domaine connu pour la qualité de son terroir
- **Fin 18<sup>e</sup>** : acheté par la famille du comte Hippolyte de Maurès de Malartic (amiral combattant les Anglais)
- **1850** : acheté par Mme Arnaud Ricard  
→ Malartic-Lagravière
- **1950** : remembrement et extensions
- Famille Marly (Ricard) avec Jacques Marly 1947-1990
- **1997** : achat par la famille Bonnie
- Grand Cru Classé de Graves
- 53 ha (46 ha rouge et 7 ha blanc)
- Cépages :
  - **Rouge** :
    - 45 % Merlot
    - 45 % Cabernet-sauvignon
    - 8 % Cabernet franc
    - 2 % Petit Verdot
  - **Blanc** :
    - 80 % Sauvignon
    - 20 % Sémillon

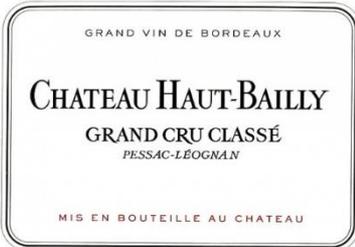




# Les Graves en Bordelais



## 8.2. Château Haut-Bailly



- **1630** : Achat par Firmin Le Bailly (banquier parisien)
- **1872** : Alcide Bellot des Minières
  - Construction du château
  - Crise du phylloxera*
  - Conservation de plants non greffés
- « **Vieille vigne** » → Cépages variés :  
80-90 ans
  - 1/12 Cabernet franc - 1/12 Carmenère
  - 1/12 Merlot - 1/12 Malbec - 1/12 Petit Verdot
  - 7/12 Cabernet-sauvignon
- « **Nouvelle vigne** »
  - 64 % Cabernet-sauvignon
  - 30 % Merlot
  - 6 % Cabernet franc
- **1955** : Famille Sanders
  - 30 ha
  - 10 000 pieds/ha
  - Rendement : 45 hl (max.)/ha
- **1967** → Second vin « Domaine de La Parde » → La Parde de Haut-Bailly
- **1987** → Troisième vin « Pessac-Léognan »
- **1998** → Famille Wilmers
  - 80 % nouvelle vigne
  - 20 % vieille vigne



# Les Graves en Bordelais



## 8.3. Château Haut Selve (Saint-Selve)



- (Seule création de la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle)
- Vignoble réputé **fin 17<sup>e</sup> siècle** sous Pierre de Gascq, seigneur de Razens
- Abandonné **début 20<sup>e</sup> siècle** // Forêt !
- **1993** : Reprise partielle par famille Lesgourgues sur 43 ha de droits de plantation du Château de Cadillac / Cadillac-en-Fronsadais
- Graves argileuses sur calcaire et graves siliceuses
- 32 ha rouge et 11 ha blanc
- 5 500 pieds/ha
- Cépages (23-25 ans) :
  - **Rouge** : 45 % Cabernet-sauvignon } 180 000 b/an
  - 55 % Merlot
  - **Blanc** : 50 % Sauvignon } 45 000 b/an
  - 40 % Sémillon
  - 10 % Sauvignon gris
- Vinification :
  - **Rouge** : 25-28 j. cuvaison / + 12 mois élevage
  - **Blanc** : 12 h cuvaison / + 6 mois élevage



## 8.4. Château Carbonnieux

- 1234-1519 :
  - 1234 : Origines - Famille « Carbonius »  
→ Défrichage → culture à Léognan (Ramon Carbonnieux)
  - 1292 : Acte d'échange entre 2 moines de l'Abbaye de Sainte-Croix de Bordeaux
  - Ventes de vin vers l'Angleterre (Aliénor d'Aquitaine/Henri II)
- Puis • Guerre de 100 ans (1337-1453) → abandon du domaine !
- 1519-1740 :
  - 1519 : Vente du domaine à Jean de Ferron  
→ Remembrements et acquisitions pendant 2 siècles
  - Apogée sous Louis XIV
- 1740-1789 :
  - 1740 : Famille Ferron endettée vend le domaine aux moines de l'Abbaye de Sainte-Croix
  - 1776 : 1<sup>er</sup> Cru en blanc (Dom Galléas → mise en bouteilles)  
→ Classement de l'intendance de Guyenne
  - Réputation mondiale des USA à... Constantinople  
[« Eau minérale de Carbonnieux » au palais du Sultan !]  
[1787 : Thomas Jefferson, président des USA  
→ « Vin des Odalisques » → plantation d'un noyer/pacanier]





# Les Graves en Bordelais



## 8.4. Château Carbonnieux (suite)

- 1789-1956 :
  - 1789 : Révolution française → l'Etat récupère les biens du clergé
  - 1791 : Vente du domaine à Elie de Bouchereau pour 366 000 livres !
  - 1828-1891 : 137 ha (50 % cépages nobles)  
Collection unique de cépages (1 242)
  - 1871 : Phylloxera !
  - 1878 : Vente du domaine par la famille Bouchereau  
--- ► Plusieurs propriétaires !



- 1956 - Aujourd'hui :

- Achat par la famille Perrin (Marc)

→ Replantations successives :	1970	45 ha
	1980	70 ha
	Aujourd'hui	95 ha

- Antony Perrin :
  - Nouveau cuvier
  - Modernisation des chais
  - Restauration du château

... Promoteur de l'appellation **Pessac-Léognan**

- Culture raisonnée adaptée à chaque parcelle (119)





# Les Graves en Bordelais



## 8.4. Château Carbonnieux (suite)

- 1956 - Aujourd'hui (suite) :
  - Engrais uniquement naturels
  - Variété de sols argilo-graveleux/argilo-calcaires/sablo-graveleux
  - Vins rouges (50 ha) :
    - 60 % Cabernet-sauvignon
    - 30 % Merlot
    - 7 % Cabernet franc
    - 3 % Petit Verdot
  - Vins blancs (42 ha) :
    - 65 % Sauvignon blanc
    - 35 % Sémillon
  - Vinification (tri manuel) et élevage
    - ♦ Blanc : - Pressurage léger (pressoir pneumatique)
      - 3-4 jours cuvaison basse température
      - Débourbage
      - Elevage : 10 mois
    - ♦ Rouge : - Tri avant et après éraflage
      - Léger foulage
      - Cuvaison 28 jours à basse T° (remontage)
      - Elevage : 18 mois
  - Assemblages : - Château Carbonnieux
    - La Croix de Carbonnieux
    - Château Tour Léognan





# A vos agendas !



## *Visite de vignobles belges dans le Hainaut Mercredi 8 août 2018*

### Programme de la journée

**Matin** : visite du vignoble des Agaises à Haulchain

**Midi** : déjeuner et visite de la microbrasserie  
« La Binchoise » à Binche

**Après-midi** : visite du vignoble « Le Chant d'Eole »  
à Quévy-le-Grand



***Merci de votre attention  
et bonne dégustation !***



## 9. Dégustation

### ■ Vins en dégustation

1. Pessac-Léognan - Château de France 2011 - Blanc
2. Pessac-Léognan - Domaine de Chevalier 2015 - Blanc - Grand Cru Classé de Graves
3. Pessac-Léognan - Domaine de Chevalier 2015 - Rouge - Grand Cru Classé de Graves

### ■ Vins au repas

**Entrée** : Graves - Château Haut Selve 2015 - Blanc

**Plat** : Graves - Château Haut Selve 2014 - Rouge