

UNIVERSITÉPALACKÝD'OLOMOUC

FACULTÉDESLETTRES

DepartementdesÉtudesromanes

EvaSadilová

L'artdelaproductionduvinenFranceorientéesu rlarégionbordelaise

Mémoiredelicence

Directeurdumémoire:Mgr.AurélieDubois

Olomouc2010

ANOTACE

Příjmení a jméno	Eva Sadilová
Katedra	KRF-Katedra romanistiky, Filozofická fakulta
Název práce	L'Art de la production du vin en France orientée sur la région bordelaise
Název v angličtině	Art of the winery in France, mainly in Bordeaux
Vedoucí práce	Mgr. Aurélie Dubois
Jazyk práce	Francouzština
Rok obhajoby	2010
Počet stran	64
Klíčová slova	Víno, klasifikace 1855, Bordeaux, odrůdy, výroba vína
Anotace práce	<p>Bakalářská práce, „Umění výroby vína ve Francii se zaměřením na oblast Bordeaux“ zkoumá problematiku pěstování vína, jeho výrobu a prodej ve světě a snaží se odpovědět na otázku: „Proč je oblast Bordeaux považována za nejdůležitější vínařskou oblast na světě?“ Druhá část se zabývá jednou z nejkontroverznějších otázek v oblasti vinařství, a to Oficiální klasifikací Bordeaux z roku 1855. Praktická část obsahuje dotazníky a jímající se oblasti Bordeaux a prodejnost vína ve světě. Výsledky práce by měly udat ucelený obraz této oblasti a přiblížit umění výroby vína a faktory, díky kterým se Bordeaux stal nejuznávanějším vínem na světě.</p>
Klíčová slova v angličtině	Wine, Classification 1855, Bordeaux, kinds of the wine, production,
Anotace v angličtině	<p>The bachelor work, „Art of the winery in France, mainly in Bordeaux“ examines the problems of growing the vine, its production and sales in the world. It tries to answer the following question: „Why the region Bordeaux is considered like the most important winery region in the world?“ Second part is concerned with one of the most controversial questions in winery; Official Classification of the Bordeaux wine from 1855. Practical part contains question-form which is associated with the Bordeaux region and wine. The results of the work should propose the integral picture of the Bordeaux region and it should find main conditions and factors which influenced this region to become the most respected producer of the wine in the world.</p>

Déclaration

Jedéclarequeleprésentmémoireestlerésultatd emonpropretravailquetoutesles
sourcesbibliographiquesutiliséessontcitées.

Olomouc,le5mai2010

Signature

Remerciement

Le présent mémoire est le résultat d'une collaboration internationale. Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué à sa réalisation.

D'abord j'aimerais bien remercier M. Aurelié Dubois de m'avoir encouragé et tout au long de mon travail et d'avoir en suite surveillé soigneusement la rédaction de la présente étude.

Merci également à Madame Christiane Barraud, propriétaire de boutique de vin, à Saint-Emilion en Bordeaux de m'avoir donné son temps et les informations nécessaires pour la réalisation de ce travail.

Sommaire

Introduction.....	7
1. Le vin dans la région bordelaise	9
1.1. L'histoire et l'élargissement de la vigne.....	9
1.1.1. L'histoire de la vigne	9
1.1.2. L'élargissement de la vigne et du vin dans le monde	9
1.1.3. L'élargissement de la vigne et du vin en Europe, principalement en France ...	10
1.2. L'origine biologique de la vigne et la menace du phylloxera.....	10
1.2.1. L'origine biologique	10
1.2.2. La menace du phylloxera.....	10
1.3. Bordeaux	11
1.3.1. Histoire du vignoble de Bordeaux	11
1.3.2. Histoire qui a influé la situation actuelle .	11
1.4. La région bordelaise.....	13
1.4.1. La géographie de cette région.....	13
1.4.2. Quatre parties (sous-régions) principales ...	13
1.4.3. L'importance des fleuves.....	14
1.4.4. Les conditions climatiques.....	14
1.4.5. Le terroir bordelais.....	15
1.4.6. Les terroirs bordelais les plus connus et leur étendue.....	16
1.4.7. Les plus grandes familles de terroirs en Bordelais	17
1.5. Les cépages du Bordelais.....	18
1.5.1. La distinction de cépages	19
1.5.2. Comment obtenir le vin blanc?.....	20
1.5.3. Comment obtenir le vin rouge?	20
1.6. La distinction de cépages plus précise.....	21
1.6.1. Cépages noirs.....	21
1.6.2. Cépages blancs.....	25
1.7. La culture de vin en France.....	27
2. Les classements bordelais et la Classification de 1855	29
2.1. La loi française sur le vin.....	29
2.1.1. L'exemple pratique de l'étiquette du Château Ausone à Bordeaux	31
2.1.2. La hiérarchie des vins de la CEE.....	32

2.2.	Distinction du vin en France	32
2.2.1.	Les AOC (appellation d'origine contrôlée) ..	33
2.2.2.	Les VDQS (vin délimité de qualité supérieure)	33
2.2.3.	Vin de pays	34
2.2.4.	Vin de table	34
2.3.	L'appellation Bordeaux AOC (ou Bordeaux générique)	36
2.3.1.	Liste des appellations bordelaises	36
2.4.	Le classement de 1855	38
2.4.1.	Le classement le plus célèbre au monde	38
2.4.2.	La classification de 1855	38
2.4.3.	Pourquoi a-t-il eu cinq niveaux de classement?	39
2.4.4.	Pourquoi la classification est-elle un thème controversé?	39
2.4.5.	L'exception du Château Mouton-Rothschild	40
2.4.6.	Les changements suivants	40
2.5.	La classification de 1885 - Médoc et Graves	41
2.6.	Cru Bourgeois	43
2.7.	La classification de 1855 - Sauternes et Barsac	44
2.8.	Le classement des vins de Graves de 1959	45
2.9.	Le classement des vins de Saint-Émilion	46
3.	La partie pratique: le vin de Bordeaux en République tchèque et le questionnaire concernant les vins de la région bordelaise	49
3.1.	Le vin de Bordeaux en République tchèque	49
3.1.1.	Les grands millésimes de Bordeaux (vins chers)	50
3.1.2.	Les classes de prix du vin de Bordeaux	51
3.1.3.	L'achat «En Primeur»	52
3.1.4.	La culture du vin en République tchèque	52
3.2.	Le questionnaire concernant le vin de Bordeaux	53
3.2.1.	Réponses correctes:	56
3.3.	Le résultat de la recherche	56
3.3.1.	L'explication des résultats	60
	Conclusion	61
	Bibliographie	63
	Résumé	64
	Annexes	68

Introduction

« Pour prétendre connaître le vin, vous devez connaître le vin français. Et, pour connaître le vin français, vous devez connaître les bordeaux. »

Christianne Baraud, propriétaire d'une boutique de vin, à Saint-Émilion

L'art de la production du vin possède une très longue tradition. Le vin accompagne le monde depuis le début de son existence jusqu'à nos jours. Tous le monde boit du vin pour certaines occasions ou comme boisson ordinaire qui accompagne chaque plat. Tous le monde connaît la bouteille de vin, mais est-ce que nous comprenons très bien les mots comme „millésime“, „cépage“, „terroir“, „appellation d'origine contrôlée“, „chai“, „vin de cépage“, „vin de terroir“, „phylloxera“, „biturica“, ou des sigles comme DOC, AOC, DO, QbA, VQPRD, VDN, VDL et autres, qui peuvent se trouver sur l'étiquette ? Est-ce que nous savons comment trouver le meilleur rapport entre le prix et la qualité ? Est-ce qu'il y a aussi quelques changements dans la réglementation et dans les normes après l'entrée dans l'Union européenne ?

La France est un pays de vignobles depuis des centaines d'années. Il y a des conditions géographiques et climatiques convenables pour la culture de la vigne et la production du vin. Pour les français, le vin est une partie du savoir-vivre et du style de vie. En France, on produit plus de 70 000 hectolitres de vin. 14% de ce volume est utilisé par les producteurs pour la production des distillats, comme le cognac et l'armagnac.

Pour mon mémoire j'ai choisi une des plus grandes régions viticoles en France, c'est le Bordelais. Plusieurs raisons à cela. Le Bordelais est considéré comme la région viticole la plus grande du monde. Pourquoi ? Parce qu'il est produit depuis plusieurs générations, voire depuis des siècles, des rouges, des blancs et des blancs liquoreux exceptionnels. J'ai visité cette région pendant mes vacances et j'ai rencontré Madame Christianne Baraud, propriétaire d'une boutique de vin, à Saint-Émilion, qui m'a donné des

informations très intéressantes. J'ai également visité plusieurs vignobles et châteaux dans cette région.

Ici, je voudrais ajouter mon but de travail. Il faut dire que j'ai voulu montrer. Mon plan est orienté sur le vin bordelais et l'évolution de cette région dans le contexte mondial. Ma question générale est: « En quoi le vin a-t-il fait de la région Bordelaise sa réputation mondiale? »

Dans la première partie je voudrais parler de l'histoire du vin et de l'apparition de la vigne en France. Peut-être grâce aux armées romaines la France est devenue le pays producteur de vin le plus célèbre du monde entier. C'étaient les romains, qui ont commencé à cultiver la vigne dans cette région. Ensuite, je voudrais me concentrer surtout sur le Bordelais et son évolution. On peut inclure la situation géographique, le climat et le terroir, l'histoire du vignoble de Bordeaux, les cépages de Bordeaux, l'élevage et la vinification.

Dans la deuxième partie, je voudrais expliquer la hiérarchie des AOC Bordeaux et son Classement et Classification officielle des vins de Bordeaux de 1855 qui est très compliqué. C'est un thème toujours très controversé entre les spécialistes du vin. Parce qu'elle a été créée depuis 150 ans. Depuis l'année 1855, il y a eu seulement deux petites modifications. Mais elle est considérée comme la base pour les classifications dans le monde entier. Dans ce chapitre, je voudrais me concentrer sur les termes suivants: dénomination, appellation, classification et classement du vin. Pour une meilleure compréhension du système bordelais, du classement de 1855, il est nécessaire de commencer par des généralités. Parce que le classement bordelais doit suivre la loi française sur le vin.

Dans la dernière partie je voudrais réaliser une petite étude socio-économique dans le milieu tchèque. J'ai préparé un questionnaire de destination et un questionnaire de destination. Mon questionnaire concerne les vins de la région bordelaise. J'aimerais savoir si les gens, qui ne sont pas des spécialistes sur ce thème, possèdent quelques informations générales qui concernent le vin de la région bordelaise. Connaître aussi l'importance de la production du Bordeaux et des meilleurs millésimes dans le contexte mondial.

1. Le vin dans la région bordelaise

1.1. L'histoire et l'élargissement de la vigne

1.1.1. L'histoire de la vigne

La vigne, que nous connaissons de nos jours est une très longue tradition. Près de 1000 années. Nous savons que la vigne est apparue depuis au moins 150 millions d'années, à l'époque de la préhistoire, pendant la période de Mésozoïque. Elle appartient aux plantes les plus anciennes du monde. Nous pouvons dire que la vigne accompagne le monde depuis le début de son existence. Dix mille ans avant Jésus-Christ, le peuple de la région autour de la mer Caspienne a commencé à s'occuper de la vigne plus sérieusement avec des études plus détaillées. Ce moment est considéré comme le commencement de l'art des vigneron et le début de la viticulture dans le monde. C'était une base scientifique des branches agricoles et industrielles. Le terme *vin* provient du mot géorgien *gyino*.

1.1.2. L'élargissement de la vigne et du vin dans le monde

Le vin est une boisson associée à l'existence de la civilisation. Pour son goût spécifique les gens ont commencé à cultiver la plante sauvage *Vitis Vinifera*. Cette plante a été cultivée principalement dans les hautes montagnes du Proche Orient dans la région des pays comme l'Israël et l'Iran. Des preuves scientifiques existent. Une expédition archéologique a trouvé une cruche avec un sédiment inconnu dans le fond. D'après les expertises, ils ont trouvé que les sédiments contenaient l'acide du vin en un volume tel qu'on le trouve seulement dans les grappes. Après, ils ont identifié aussi la résine spéciale qui était utilisée dans la période de l'antiquité seulement pour la conservation du vin. La cruche a été fabriquée probablement entre les années 5400 et 5000 avant Jésus-Christ. Cela signifie que le vin le plus ancien a sept mille ans. Et on considère la civilisation sumérienne comme les premiers vigneron. Après la vigne s'est étendue dans les autres pays comme l'Égypte, la Babylonie, la Syrie et ensuite en Chine, en Palestine et en Grèce. Les pharaons croyaient que le vin était un cadeau du Dieu Osiris, qu'il a été considéré comme le dieu de la vignoble florissante. La vigne a commencé à être cultivée aux bords du Nil. L'épanouissement de la viticulture en Égypte a commencé autour de 2700 avant Jésus-Christ. Les archéologues ont trouvé des vieilles amphores et des pots d'argile cuits sur

lesquels était inscrit le nom d'un millésime, sa qualité, son origine, et aussi le nom du propriétaire de la vigne. Les égyptiens ont connu plus de huit cépages de la vigne.

1.1.3. L'élargissement de la vigne et du vin en Europe, principalement en France

En Grèce, le vin est devenu une partie de la culture et de la vie quotidienne. Dionysos est considéré comme le fondateur, c'est le dieu du vin. Les Romains ont continué et perfectionné l'art de la cave. Ils ont commencé à boire du vin coupé avec de l'eau et après ils ont ajouté des épices. Ils ont mélangé des vins aussi. Mais ensuite, les Romains ont commencé à contrefaire le vin. Pour la conservation du vin, ils ont utilisé la résine, le plâtre, la craie, le marbre, les perles et l'argile et les pierres concassées. Les archéologues ont trouvé beaucoup de sources historiques qui décrivent le processus de la production du vin et aussi les manières de cultiver la vigne. À cause des guerres conquérantes des armées romaines, la vigne et la culture du vin se sont étendues en Espagne, en Allemagne, dans notre région et principalement en France.

1.2. L'origine biologique de la vigne et la menace du phylloxera

1.2.1. L'origine biologique

La vigne appartient à la famille Vitis et à la classe Vitaceae. La famille Vitis a deux sous-familles; Muscadinae, qui a trois espèces, mais elles ne sont pas convenables pour la production du vin, et la sous-famille Euvitis, qui a 60 espèces mais pour la production du vin on utilise seulement une espèce qui s'appelle Vitis Vinifera. D'autres espèces sont utilisées seulement comme des porte-greffes qui sont très résistants au phylloxera.

1.2.2. La menace du phylloxera

Beaucoup de cépages de la vigne sont apparus et beaucoup de cépages ont aussi disparu dans l'évolution de la culture. À la fin du XIX^e et au début du XX^e siècles, il y a eu un grand bouleversement qui a été causé par la Phylloxera vastatrix. Cette maladie a saccagé presque toutes les cultures de vigne du monde entier. Un minuscule insecte nommé phylloxera a infesté l'Europe, en provenance des États-Unis, puis infecté toutes les racines des vignes, et détruit un énorme pourcentage des vignobles du continent européen. À ce jour, aucun insecticide n'a encore été trouvé pour protéger les racines. L'espèce a pu être sauvée, par la greffe, de plants vinifera sur des racines d'autres espèces originaires

d'Amérique du Nord qui étaient plus résistantes à cette maladie, c'est le Chilien. L'Amérique du Sud chilienne est française. Elle a été apportée là bas avant le début de la menace du phylloxera.

1.3. Bordeaux

J'aime la région bordelaise parce que c'est la seule région française qui a la production la plus grande du monde avec de nombreux viticulteurs. « Le Bordelais a en tout 124 000 hectares de vignoble, 9 900 viticulteurs et produit environ 800 millions de bouteilles par an. Les appellations bordelaises et bordelais supérieures constituent 55% de la production. »¹ Nous pouvons dire que le Bordelais est à tous égards la région viticole la plus importante de France, du monde peut-être. Par exemple, le Languedoc, deux fois plus grand, n'a pas une influence comme Bordeaux. Le Bordelais produit des vins rouge, rosé, blanc sec et blanc liquoreux. Il produit 10% du vin français en volume mais 26% des vins français AOC. La plupart des bordelais sont des rouges secs et 15% de la production du blanc sec, un petit 2% restants sont des blancs liquoreux tels que le Sauternes. Mais c'est le vin rouge qui attire le monde entier.

1.3.1. Histoire du vignoble de Bordeaux

Dans cette partie, je voudrais décrire l'histoire du vignoble de Bordeaux. Comment la fondation de vignobles a commencé dans cette région. De quelle façon les Anglais ont commencé à s'intéresser aux vins de Bordeaux et comment les relations commerciales se sont étendues. J'introduirai des événements historiques pour une meilleure compréhension de la situation actuelle.

1.3.2. Histoire qui a influé la situation actuelle

La présence de vignobles dans la région bordelaise remonte au premier siècle après J.-C., lorsque des peuplades de guerriers celtes y introduisirent le *biturica*, ancêtre de nos cabernets actuels, un cépage résistant au froid. C'est grâce aux techniques hollandaises que l'on a drainé les marécages dans cette région.

¹L'Empire de Bordeaux, Jean-Luc Chapin pour 1885, Paris 2005

Les notables de Bordeaux, alors dénommés *Burdigala*, auraient décidé de fonder leurs propres vignobles en raison des prix excessivement élevés des vins importés par les négociants romains et provenant de Narbonne ou d'Italie. Les populations locales améliorèrent au fil des siècles la productivité des vignobles.

Au XII^e siècle, Aliénor d'Aquitaine s'est mariée avec Henri I^{er} Plantagenêt. Il est devenu le roi d'Angleterre. À cause de ce mariage, les Britanniques ont commencé à découvrir le vin bordelais. Dès lors, les relations commerciales autour du vin se sont étendues. Au XIII^e siècle, le roi de France a pris le port de La Rochelle. Ce port est devenu le nouveau port exportateur de vins à destination du Royaume-Uni. Les négociants bordelais ont été exemptés de taxes par le roi. Ils ont obtenu des privilèges fiscaux et ils ont commencé à développer les plantations de vignes. D'après des sources historiques, deux fois par an, avant Noël et avant Pâques, une flotte du vin pouvait compter jusqu'à 200 navires quittant l'Angleterre pour "aller au vin" en échange de textiles, d'aliments et de métaux. Le XV^e siècle est considéré comme la fin de l'âge d'or. Le commerce formidable est stoppé par la sanglante Guerre de Cent ans qui oppose la France et l'Angleterre.

Le commerce du vin se renforce au XVII^e siècle quand de nombreux acheteurs hollandais se mirent en quête de vins à distiller.

Au XVIII^e siècle, c'est à cette époque que les premiers grands crus bordelais virent le jour. Cette région a continué avec l'expansion de ses relations commerciales viticoles vers Saint-Domingue et les Petites Antilles. Le marché anglais devient un débouché secondaire, avec 10% des exportations. Les vins bordelais ont commencé à être très recherchés par la noblesse londonienne. Bordeaux devient célèbre pour la qualité de ses terroirs. Cette période de croissance dure jusqu'à la révolution de 1789.

Avec le début du XIX^e siècle débute un nouvel âge d'or. En quelques dizaines d'années, la production double et les exportations triplent. Le nord de l'Europe est investi par les exportateurs et les anglais redeviennent les plus importants acheteurs. Cette période est surtout fameuse à cause du Classement de 1855 qui a été demandé par Napoléon III à l'occasion de l'Exposition Universale.

1.4. La région bordelaise

1.4.1. La géographie de cette région

C'est la plus grande région de vins fins au monde. Cette partie du pays se trouve dans le sud-ouest de la France dans la région qui s'appelle l'Aquitaine, et son chef-lieu est la ville de Bordeaux. Le Bordelais est situé dans le département de la Gironde à hauteur du 45^e parallèle nord qui le traverse. Le Bordelais se trouve à proximité de l'estuaire de la Gironde et entre deux fleuves. Il y a la Garonne, la Dordogne et leurs nombreux affluents. Cette région a un climat maritime, aux étés chauds et aux hivers doux. Mais l'océan apporte la pluie, et souvent lors des vendanges. La Gironde divise la région de Bordeaux en deux grandes zones, auxquelles correspondent deux grandes zones de production de vins:

- la rive droite, au nord de la Dordogne et au nord de la Gironde
- la rive gauche, à l'ouest et au sud de Bordeaux

1.4.2. Quatre parties (sous-régions) principales

Nous pouvons diviser cette région viticole en quatre parties principales (sous-régions) suivantes:

- Le Médoc
- Les Graves et Pessac-Léognan
- Le Libournais
- Les Côtes et l'Entre-Deux-Mers

Le Médoc s'étend au nord de Bordeaux le long de la rive gauche de la Gironde. La région la plus importante est la moitié amont, le Haut-Médoc, où domine le cabernet sauvignon. Cette partie comprend les appellations les plus renommées de la région, autour des villages viticoles de Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe. L'appellation médoc couvre aussi la partie aval, plus au nord, moins cotée mais néanmoins importante. Saint-Émilion et Pomerol constituent les régions les plus importantes à l'est de Bordeaux, où domine le merlot. On appelle cette région la rive droite de la Dordogne. À l'est du Libournais, on trouve les côtes de Castillon et les côtes de Francs. Plus au nord, les vignobles du Blayais

et du Bourgeois, célèbres depuis l'époque romaine, sont situés sur la rive droite de la Gironde. Au sud de Bordeaux, nous trouvons la partie des Graves où on produit des vins blancs liquoreux. Mais nous pouvons constater que la plus grosse production du bordelais se situe entre la Garonne et la Dordogne, dans ce qu'on appelle l'Entre-Deux-Mers.

1.4.3. L'importance des fleuves

Des fleuves principaux ont eu un rôle très important pour illustrer le vin dans le monde entier. Les voies d'eau ont favorisé le commerce. La grande renommée des vins du Bordelais tient non seulement à leur qualité mais aussi à un colossal pouvoir commercial qui s'est construit à Bordeaux. Pendant des siècles, des navires ont quitté les quais de Bordeaux pour le nord de l'Europe et les États-Unis, afin d'y conquérir des marchés et les fidéliser.

La complexité et l'équilibre légendaires des grands vins de Bordeaux viennent surtout de la très forte présence de l'eau. À l'ouest, c'est l'Océan Atlantique. Il fait don à Bordeaux des eaux chaudes du Gulf Stream et donc d'hivers tempérés et d'étés chauds, permettant à la vigne et aux raisins de bénéficier d'un climat idéal pour mûrir. Entre la Garonne et l'Océan, il y a la forêt des Landes. C'est une des plus grandes forêts de pins d'Europe qui apporte une protection naturelle à la vigne contre les vents marins puissants et elle régule l'humidité. Le climat doux et humide contribue à offrir à la région des hivers peu rigoureux. Cela provoque cependant une précocité végétale qui n'est pas sans risque pour les cépages en cas de gelées printanières.

1.4.4. Les conditions climatiques

Bordeaux jouit d'une situation climatique et géographique privilégiée. Cette région est située sur le 45^{ème} parallèle, à mi-chemin entre le pôle nord et l'équateur. Le Gulf Stream, ce courant océanique chaud en provenance des Caraïbes, y rend les étés agréables et les hivers doux. Sans lui, les cépages du Bordelais ne pourraient pas mûrir correctement. Cette situation très favorable est renforcée par la présence de l'estuaire de la Gironde, des fleuves Garonne et Dordogne et de la forêt des Landes de Gascogne qui constituent d'importants régulateurs climatiques.

Les scientifiques s'accordent à dire que la vigne donne son meilleur résultat précisément là où elle met du temps à mûrir : à la limite nord de sa zone naturelle de production. C'est là que les raisins acquièrent la meilleure concentration en colorants, tannins, principes

aromatiques et acidité. C'est précisément le cas à Bordeaux pour les cépages majeurs qui y sont plantés : le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

1.4.5. Le terroir bordelais

D'après Madame Christiane Barraud, propriétaire d'une boutique de vin à Saint-Émilion, le terroir est l'ensemble de facteurs naturels comprenant le sol, le sous-sol, l'exposition, la pente, le drainage, l'altitude et le micro-climat d'un vignoble associé subtilement au savoir-faire des vignerons. Il y a de grandes chances qu'il n'existe pas deux vignobles sur toute la planète pour lesquels tous les paramètres soient identiques. Nous pouvons donc considérer le terroir comme la combinaison unique de ces facteurs naturels de l'environnement d'un vignoble. Le mot est dérivé du mot terre, dans le sens d'une petite portion de la surface de notre planète. *Terroir* est un mot profondément ancré dans le langage français. Il est d'ailleurs difficile d'en trouver des traductions fidèles, par exemple en anglais, etc. c'est pour quoi on utilise le terme français partout dans le monde.

L'est et l'ouest du vignoble bordelais ont chacun un sol très différent. En effet, l'ouest présente un vaste plateau composé des alluvions charriées depuis des siècles par la Garonne, depuis les Pyrénées où elle prend sa source. Ces graves sableuses constituent de chaudes terrasses bien drainées, idéales pour la vigne. C'est là que se trouvent les vignobles des Graves, du Sauternais et du Médoc. L'est est plus vallonné. C'est ici que le Saint-Émilion et le Pomerol s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires. L'estuaire et les nombreux cours d'eau permettent une excellente irrigation de la région. Le sol a une origine préhistorique. Grâce à cette origine, des vins remarquables sont élaborés sur des sols composés de calcaires à astéries sous la molasse.

1.4.6. Les terroirs bordelais les plus connus et leur étendue

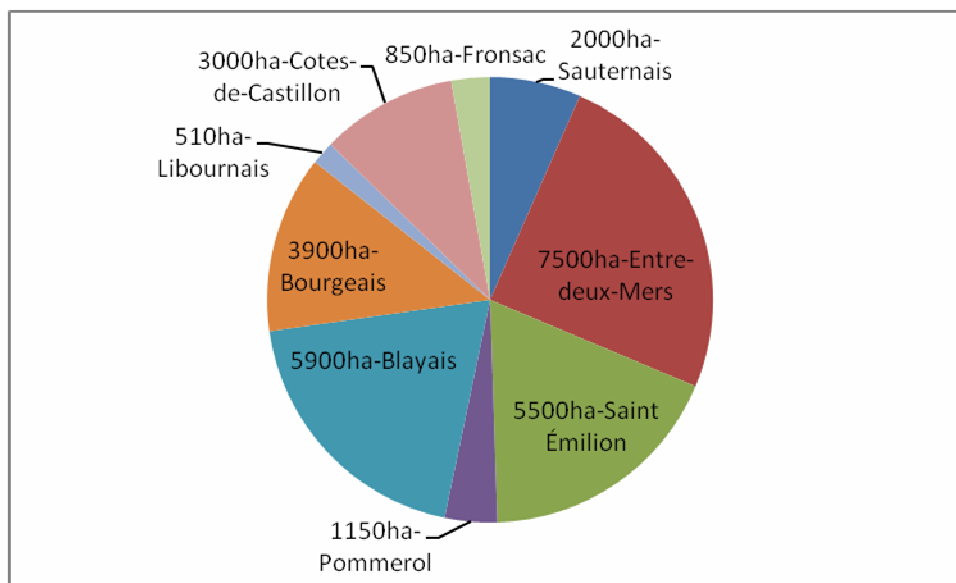
Au total, les vignobles et terroirs bordelais les plus connus possèdent 30 310 hectares de sols.

	Nom de terroir	Hectares	Pourcentage de l'étendue total
1	Leterroir de Sauternais	2000 hectares	7%
2	Leterroir de l'Entre-deux-Mers	7500 hectares	25%
3	Leterroir de Saint-Émilion	5500 hectares	18%
4	Leterroir de Pommerol	1150 hectares	4%
5	Leterroir de Blayais	5900 hectares	19%
6	Leterroir de Bourgeais	3900 hectares	13%
7	Leterroir libournais	510 hectares	2%
8	Leterroir de Côtes-de-Castillon	3000 hectares	10%
9	Leterroir de Fronsac	850 hectares	3%

- Le terroir Sauternais possède plus de 2000 hectares de terre graveleuse. Les cépages plantés sont le sémillon, sauvignon et muscadelle qui produisent les vins blancs liquoreux les plus réputés du monde entier.
- Le terroir de l'Entre-deux-Mers possède ses 7500 hectares de sols graveleux, argileux et calcaires. Les cépages sont le sémillon, sauvignon et muscadelle aussi.
- Le terroir de Saint-Émilion étend ses 5500 hectares. Il est largement planté en merlot noir, complété par le cabernet franc, sur un sol composé de fragments rocheux, de sable, de gravis, d'argile et de limons.
- Le terroir de Pommerol possède 1150 hectares
- Le terroir de Blayais s'étend sur 5900 hectares et compte près d'une vingtaine de types de sols
- Le terroir de Bourgeais possède ses 3900 hectares qui sont encépagés en merlot, cabernet franc et cabernetsauvignon

- Le terroir libournais étend 510 hectares de vignobles qui sont les plus jeunes du Bordelais et il sont très peu arrosés par la pluie
- Le terroir des Côtes-de-Castillon est l'un des plus anciens vignobles du Bordelais qui possède 3000 hectares de sols de calcaire et de fer
- Le terroir de Fronsac couvre 850 hectares de sols de calcaire et argilo-calcaire²

La représentation graphique de l'étendue des terroirs



1.4.7. Les plus grandes familles de terroirs en Bordelais

Nous pouvons constater que la diversité géologique du Bordelais, la présence bienfaisante de l'océan, des fleuves et de la forêt ont déterminé la richesse des vignobles dans cette région. Ils sont capables de produire une grande palette variée de vins rouges, de vins blancs secs, moelleux ou liquoreux.

On peut les regrouper autour de 5 grandes familles de terroirs :

- *Les terroirs de l'AOC Bordeaux*

Ils sont présents sur toute la zone viticole de Bordeaux. À la grande variété des sols répond un grand nombre de cépages parfaitement adaptés. Grâce aux assemblages de

²Vins de Bordeaux, Timée Editions, Imprimé en Italie, 2008

ces cépages, les viticulteurs créent des vins qui ont chacun leur personnalité, mais qui appartiennent à la même famille, avec un style unique.

➤ *Lesterroirs de Médoc et Graves*

La vigne y est plantée dans des sols de gravier bien drainés, sur des terrasses qui emmagasinent la chaleur et la restituent durant la nuit. Le cépage dominant est le Cabernet Sauvignon. Les vins de ces terroirs sont donc très vénables à vieillir.

➤ *Lesterroirs des vins blancs secs*

Le cépage dominant est le Sauvignon qui est planté sur des terres argilo-calcaires entre la Garonne et la Dordogne.

➤ *Lesterroirs des vins liquoreux*

Ce terroir se trouve autour du Sauternes. L'élaboration de ces vins rares est rendue possible par les brouillards qui influent et qui chassent la température. Ils favorisent, en effet, le développement de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) qui transforme les vins.

➤ *Lesterroirs des Côtes de Bordeaux*

Ces terroirs sont accrochés aux côtes ensoleillées près des fleuves et ils produisent des vins fruités. Les pentes imposent souvent un travail manuel de la vigne. C'est le fait qui influence le prix du vin sur le marché.

1.5. Les cépages du Bordelais

Pour une meilleure compréhension il faut expliquer les termes suivants: les *vins de terroir* ou les *vins de cépage* et les *vins des assemblages*. Pour la production du vin de terroir les vigneron utilisent seulement une variété de cépage. Par contre, pour la création du vin des assemblages il faut utiliser plusieurs types de grappes.

Nous pouvons dire qu'une *variété* est un terme scientifique pour le cépage et une *variété* est la subdivision d'une espèce. La presque totalité des vins sont produits à partir de

variétés qui appartiennent à l'espèce *vinifera*, une subdivision du genre *Vitis*. Cette espèce a ses origines en Europe et dans l'ouest du continent asiatique.

Il existe plus de dix mille variétés. Il est prouvé que si vous essayiez un vin de chacun de ces cépages et si vous en buviez un chaque jour, il vous faudrait vingt-sept ans pour les goûter tous. Mais une grande partie des dix mille variétés sont des cépages inconnus; les vins qui en sont issus entrent rarement dans les circuits commerciaux internationaux.

En France, la plupart des grands vins sont des vins de cépage et non des assemblages. Mais ce n'est pas le cas des bordeaux. On peut avoir jusqu'à cinq variétés différentes dans un vin rouge et les grandes propriétés en utilisent au moins trois. Les vins blancs sont obtenus essentiellement à partir de trois cépages différents, et presque toutes les propriétés en utilisent au moins deux. Par rapport au début du XI^e siècle, les vigneron ont utilisé plus de trente cépages noirs et presque autant de blancs. Chaque cépage apporte son propre bouquet mais dans le mélange avec des autres types, il crée le goût inimitable du bordeaux.

1.5.1. La distinction de cépages

La région bordelaise abrite de nombreux cépages prestigieux, tels le merlot, le cabernet, le cabernet sauvignon ou encore le sémillon. Généralement et très simplement, dans la région bordelaise, nous pouvons diviser le vin d'après sa couleur:

- Levin blanc
- Levin rouge

A. Levin blanc

Si nous regardons le vin blanc, nous pouvons dire que la couleur du vin est plutôt jaune. Mais l'expression *vin blanc* est devenue universelle et on dit donc du vin blanc. Le vin blanc est un vin sans couleur rouge ou rosé, qui est de la famille des rouges aussi. Cela signifie que les vins jaunes, les vins dorés et les vins sans couleur sont tous des vins blancs.

1.5.2. Comment obtenir le vin blanc?

En bref, pour la production du vin blanc il existe les grains de raisin blanc qui sont verts, entre le parfois jaunerosé.

deux possibilités. Les vigneron utilisent vert et le jaune, jaune d'or ou même

La seconde méthode pour obtenir du vin blanc est un utiliser du raisin rouge, mais seulement son jus, s du vin blanc, tout simplement parce que le jus dur trouvant dans la peau. Cela veut dire que s'ils fab d'un raisin rouge, ils peuvent obtenir du vin blanc sont fabriqués à partir de raisins rouges. Une nota n'est pas le cas de la région bordelaise.

peu plus complexe. Elle consiste à ans les peaux des grains. On obtient ainsi ain rouge n'est pas rouge, la couleur se rquent du vin uniquement avec le jus . Mais en réalité, très peu de vins blancs ble exception est le champagne, mais ce

B. Le vin rouge

Dans le cas du vin rouge, le nom est correct. Les v rouge-violet, rouge brique pâle ou rouge rubis. Les 10% et 12,5% d'alcool en volume. Le rendement de ba

ins rouges sont rouges. Ils peuvent être vins rouges doivent présenter entre se est de 55 hl/ha.

Depuis 1967, les vins rouges de l'appellation borde circulations sans un certificat de qualité délivré t toutefois conseillé de les boire rapidement au maxi

laise ne peuvent pas être mis en ar une commission de dégustation. Et il est mum dans les quatre à cinq ans.

1.5.3. Comment obtenir le vin rouge?

Les vins rouges sont obtenus à partir de raisins ro raisin noir. La couleur rouge s'obtient lorsque du peaux de raisin rouge pendant la fermentation, ce q pigments. En plus de la couleur, le contact avec le essentielle dans la saveur du vin rouge. Les vinicu avec les peaux plus ou moins longtemps afin d'obten entanin. Si le jus est séparé des peaux plus tôt,

uges ou rouge-bleu. Certains parlent de jus de raisin est laissé en contact avec des speaux donne au vin du tanin, substance lteurs peuvent laisser le jus en contact ir un vin plus ou moins foncé et riche le vin sera plus doux et moins fort en tanin.

Le tanin est une substance qui se trouve naturellement dans la peau et dans d'autres parties du raisin. Les vins rouges étant laissés bien plus longtemps en contact avec les peaux des raisins, leur taux de tanin est donc bien plus élevé que celui des vins blancs. La présence de tanin dans les vins rouges est ce qui constitue une différence fondamentale entre vin rouge et vin blanc.

1.6. La distinction de cépages plus précise

Dans une combinaison avec le sol ou le terroir et le climat, ils participent à l'élaboration des grands vins qui ont fait la réputation du terroir bordelais. Plus précisément, il faut distinguer deux types de cépages :

- Cépages noirs
- Cépages blancs

1.6.1. Cépages noirs

Les vins rouges doivent provenir de cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec ou Cot, Cabernet franc ou Bidure, Carménère et Petit Verdot.

➤ Le Merlot

Le Merlot est le cépage le plus répandu dans le vignoble bordelais où il représente environ 60% des cultures viticoles avec plus de 65 000 hectares sur les 111 000 cépages noirs. Mais nous pouvons constater que cette domination est assez récente.

Le Merlot se caractérise par une couleur profonde, mais avec un faible taux de tanin. D'après les consommateurs, les arômes et les saveurs sont ceux de la prune ou parfois du chocolat. Il peut y avoir aussi des épices telles que la cannelle, le clou de girofle avec une touche de safran, de truffe, de tabac, de réglisse et de noisettes grillées. Ce cépage mûrit très vite sur les sols graveleux mais il y a le risque de surmaturation. Le Merlot est le cépage du célèbre Château Pétrus en Pomerol. Ce cépage est planté sur tout dans la région de Saint-Émilion, Pomerol et ses satellites, Fronsac et Canon Fronsac. Dans les côtes, il est souvent majoritaire. Aujourd'hui, ce cépage a été adopté partout dans le monde par les plus grands

terroirs viticoles, mais Bordeaux demeure le plus vaste vignoble planté en Merlot. Les appellations les plus connues sont Bordeaux, Bordeaux Rosé, Premières Côtes de Blaye, Graves et Fronsac.

Dans les vignobles de Saint-Émilion et du Libournais, il fournit 75% de la production. Il atteint 80% à Pomerol et 85% à Fronsac, sur des sols argileux auxquels il s'adapte parfaitement. Mais par contre, dans le Médoc cépage compte seulement 43%, à Pauillac et Saint-Julien 30%, et 35% à Margaux.

Comme j'ai déjà mentionné, il est toutefois conseillé de les boire rapidement. Mais une exception existe. Le merlot peut vieillir aussi. Le château Pétrus a un des rouges les plus chers du monde, presque 100% merlot, qui se garde 20 ou 30 ans.

➤ **Le Cabernet Sauvignon**

Les spécialistes apprécient le Cabernet Sauvignon comme un cépage noble et il est surnommé comme « le roi du Médoc. » Le Bordelais est paradoxalement la référence mondiale de ce cépage. Mais ce n'est pas le cépage le plus planté du Bordelais: cet honneur revient au merlot. Néanmoins le Cabernet Sauvignon est le cépage noir le plus connu. Il tient sa réputation des grands vins du Médoc mais fréquemment issus d'un assemblage avec du Merlot et du Cabernet-Franc. Mais n'existe pas. Chaque château a son propre dosage de cépages en fonction du sol et du climat. À cause des assemblages, ce cépage est en général vendangé après le Merlot. Dans un passé plus lointain, on a ajouté aussi du Carmenère. Mais les vigneronns disent que dans le futur à cause du réchauffement climatique, le cépage du Carmenère va certainement faire son retour. Il a des saveurs de cassis, de cerise noire, de cèdre et de cigare. Ce cépage offre également des arômes végétaux lorsque le climat ou la latitude ne permettent pas de vendanger le raisin à pleine maturité. Il s'adapte merveilleusement sur les graviers profonds et bien drainés de la rive gauche. Même sur ses sites préférés de gravier, le Cabernet Sauvignon ne produit pas chaque année des vins exceptionnels. On peut dire qu'en moyenne sur dix ans, il donne trois millésimes exceptionnels, trois médiocres et quatre entre les deux. Les appellations les plus connues sont Bordeaux Supérieur, Saint-Julien, Haut-Médoc et Premières Côtes de Bordeaux.

Nous pouvons constater que c'est le cépage par excellence des meilleurs vignobles du Haut-Médoc. Le vin le plus connu est le Cabernet Sauvignon, avec plus de 50% des cépages, allant jusqu'à 65% à Pauillac et Saint-Julien et 80% pour les grands crus. Sur l'ensemble des appellations bordelaises, il représente 27% des cépages noirs mais seulement 6% dans le Libournais, Saint-Émilion et Pomerol. Dans ces régions, c'est un cépage mineur.

En ce qui concerne du marché, le Cabernet Sauvignon existe dans toutes les gammes de prix et de qualité. Les meilleurs vins avec toutes les saveurs caractéristique du Cabernet sont très chers. Un Cabernet-Sauvignon sérieux peut vieillir quinze ans ou plus.

➤ **Le Cabernet Franc**

Le surnom de ce cépage est «le cousin de Cabernet Sauvignon.» Il n'est pas aussi connu que le Merlot. Mais à Saint-Émilion et Pomerol, de nombreuses propriétés ont 30% de Cabernet Franc et deux des plus importants châteaux, Ausone et Cheval Blanc, en utilisent 50% et 60% respectivement en assemblage avec le merlot. Ce cépage est planté surtout dans le terroir sableux et limoneux associés aux graviers. Ces sols lui offrent une maturation plus facile que les argiles. C'est particulièrement le cas dans les terroirs de Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac où le Cabernet Franc a trouvé des sols convenables.

Il représente près de 13% des cépages noirs du vignoble bordelais, avec un encépagement dépassant 14000 hectares. Il ne couvre que 4,5% du Médoc, avec 745 hectares répartis de manière assez égale entre les huit appellations. Il est beaucoup plus présent dans le Libournais, avec 17% des plantations.

Les vins issus du Cabernet Franc, proches du Cabernet Sauvignon, sont moins tanniques mais de longue garde. Ce cépage est peu productif, mais se montre plus généreux à Bordeaux que dans d'autres régions. Mais en comparaison avec d'autres types de cépages, il mûrit plus vite. Parmi les appellations les plus connues, nous trouvons les suivantes: Saint-Émilion, Pomerol, Laland-de-Pomerol, Lussac-Saint-Émilion et Premières Côtes de Bordeaux.

1.6.2. Cépages blancs

Les cépages suivants sont plantés dans la région bordelaise. Ce sont le Sauvignon, le Sémillon, la Muscadelle, le Colombard, l'Ugni Blanc, le Mauzac, l'Ondec, le Merlot Blanc et les autres variétés.

➤ Le Sauvignon Blanc

Le Sauvignon est présent sur 33% des plantations de cépages blancs dans le Bordelais, soit 5000 hectares. Près de 80% du Sauvignon est vinifié en vins blancs secs, le reste en moelleux.

Il a besoin du climat tempéré qui se trouve dans la région bordelaise. Ce cépage a besoin de beaux étés mais sans chaleur excessive qui pourrait altérer son potentiel aromatique et il a besoin d'un sol profond. On le plante donc souvent dans l'Entre-deux-Mers, entre les fleuves Garonne et Dordogne. On le retrouve aussi dans le terroir des Graves, sur des sols plus légers et plus sableux, mais où le climat est plus frais et tempéré. Le Sauvignon est un cépage vigoureux et moyennement fertile car sa fécondation est parfois difficile lorsqu'il fait froid ou qu'il pleut pendant la floraison. Sa sensibilité à la pourriture noble est grande et c'est un atout pour la production de grands vins liquoreux et moelleux. À Pessac-Léognan, dans le nord des Graves, les vins blancs sauvignon blanc sont élaborés en majorité à partir du sauvignon blanc.

Le Sauvignon Blanc est l'objet d'une controverse à cause de son caractère spécial. Tout d'abord, ce cépage est très acide et ses arômes et saveurs ont une forte connotation d'herbes. Les vins issus du Sauvignon Blanc offrent une structure légère à moyenne et sont généralement secs. Une chose spécifique existe en Europe. Les productions européennes sont fréquemment offertes sans goût de châtaigne.

Dans le Bordeaux blanc, le Sauvignon Blanc est parfois combiné avec les cépages Sémillon et Muscadelle. Parmi les appellations les plus importantes nous pouvons nommer Bordeaux, Pessac-Léognan, Cérons, Blaye et l'Entre-Deux-Mers.

➤ **Le Sémillon**

Le Sémillon est le plus important cépage blanc du Bordelais. Ce cépage est le plus répandu surtout dans les Graves et le Sauternes. Le surnom de ce cépage est « le prince des cépages blancs au sud de Bordeaux. » Il a une bonne aptitude au vieillissement. Par exemple, le château Haut-Brion blanc comprend environ 60% de Sémillon, mais beaucoup d'autres grands vins blancs secs de Pessac-Léognan ont une plus grande proportion de Sauvignon Blanc.

Il est très présent, jusqu'à 70%, dans les vignobles produisant du vin moelleux, les grands vins blancs secs et les vins liquoreux. Il représente 90% des appellations prestigieuses comme le Sauternes et le Barsac. Les terroirs chauds et légers des Graves, de Pessac-Léognan ou des Côtes de Bordeaux, de l'autre côté de la Garonne, sont les préférés du Sémillon. Il y donne ses meilleurs résultats.

Par ses qualités, le Sémillon est complémentaire au Sauvignon. Ce cépage est très productif. Et les vigneron·nes laissent le champignon *Botrytis cinerea*, la pourriture noble, attaquer les raisins. Il déshydrate les grains et il laisse des raisins très secs et très sucrés. Après, ils sont très convenables pour la production du vin blanc liquoreux. Ce cépage fermente en fût de chêne et il vieillit un an ou deux. Entre les appellations les plus connues nous pouvons mentionner Bordeaux, Graves, Graves Supérieur, Sainte-Croix-du-Mont et Entre-Deux-Mers.

➤ **Muscadelle**

La Muscadelle, cultivée sur 1000 hectares, soit 7% des plantations de blanc du Bordelais est pour 75 à 80% dévolue aux vins blancs secs.

La Muscadelle est un cépage relativement tardif. Pour récolter, il faut souvent effectuer plusieurs passages dans les vignes, car sa maturité n'est pas toujours homogène. Ce cépage est un peu planté en raison de ses exigences de culture et de ses résultats irréguliers. Mais pour ses qualités, la Muscadelle a toute sa place dans l'assemblage des vins blancs secs, comme dans les terroirs de l'Entre-Deux-Mers ou des Côtes de Bordeaux. Il est également planté dans la zone de production des vins blancs d'Or et aussi des vins liquoreux. Les appellations très favorites sont les Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Premières Côtes de Bordeaux, Cadillac et Entre-Deux-Mers.

➤ **Colombard**

Ce cépage occupe seulement 2% des terres consacrées aux cépages blancs de Bordeaux, avec 250 hectares. Le Colombard est surtout présent dans le vignoble du Blayais et de l'Entre-Deux-Mers, et il produit des vins acides et peu alcoolisés.

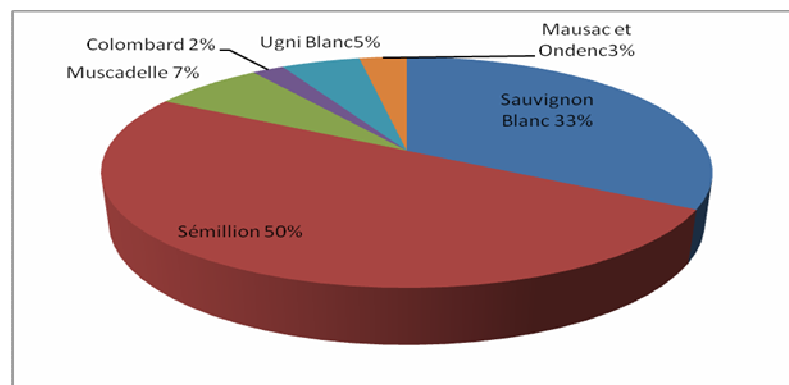
➤ **L'Ugni Blanc**

Ce cépage est surtout cultivé dans le Blayais et dans les terroirs d'appellation Bordeaux sur 650 hectares (mais 400 en Blayais). Comme le colombard, il produit des vins acides et légers.

➤ **Le Mauzac et L'Ondenc**

Ils sont cultivés en tout sur une centaine d'hectares. Ces cépages sont spécifiques au vignoble de Gaillac. Mais ce sont des vins de moindre qualité.

Cépages blancs en Bordelais



1.7. La culture de vin en France

Pourquoi les français sont-ils de grands consommateurs de vin? La culture de vin en France est un aspect socio-culturel important. En bref, nous pouvons prouver le succès énorme de la région Bordelaise par les chiffres suivants. Il y a autour de Bordeaux 14000 producteurs de vin, 117514 hectares de vigne, 400 négociants et un chiffre d'affaires de 14,5 milliards d'euros. La production annuelle est de 700 millions de bouteilles, vins de consommation courante et vins de qualité supérieure confondus.

Pour les français, le vin est une partie de savoir-vivre et du style de vie. Bon vin accompagne bon repas. Pour les français, le boire est une tradition. C'est un aspect socio-culturel. Il est prouvé que le boire du vin avec une modération est très profitable pour la santé. Le vin améliore la circulation de sang et il protège le système cardio-vasculaire. En France, on produit plus que 70000 hectolitres de vin. Le vin en France a une longue tradition historique. Peut-être grâce aux armées romaines la France est devenue le pays producteur de vin le plus célèbre du monde entier. C'était les romaines, qui ont commencé à cultiver la vigne dans cette région. Le vin est devenu une partie de la vie quotidienne.

vivre et du style de vie. Bon vin
u vin est une partie de leur culture et
rouvé que le boire du vin avec une
n améliore la circulation de sang et il
produit plus que 70000 hectolitres du
. Peut-être grâce aux armées romaines la
scélèbre du monde entier. C'était les
cette région. Le vin est devenu une

Dans ce chapitre, je voudrais me concentrer sur les termes suivants: dénomination, appellation, classification et classement du vin. Pour une meilleure compréhension du système bordelais, du classement de 1855, il est nécessaire de commencer en général. Parce que le classement bordelais doit suivre la loi française sur le vin.

2.1. La loi française sur le vin

Les législateurs français ont créé le système de normalisation des régions de production et des qualités de vins. Ce système est basé sur les AOC (appellations d'origine contrôlées) – qui recense aujourd'hui plus de 400 appellations d'origine contrôlées différentes qui couvrent 385 000 hectares et produisent 22 millions d'hectolitres – mis en place en 1935 et qui a servi de modèle à la plupart des autres nations viticoles européennes. Les instances de la Communauté européenne s'en sont également inspirées, ce qui permet au système français d'être naturellement compatible avec celui de la CEE.

Pour comprendre les classifications et la législation des vins français, cinq choses essentielles sont à savoir:

- La grande majorité des vins français tirent leur nom du lieu de production. Ces lieux ne sont pas arbitraires. Ce sont des lieux dûment recensés et définis par les lois françaises. Lorsque nous parlons d'un vin français et d'une région d'origine, la région et le vin portent généralement le même nom – le bordelais provient de Bordeaux.
- Le système de classement des vins français est hiérarchisé. Certains vins (ceux issus de certains lieux) possèdent officiellement une plus grande valeur que les autres.
- Le fait qu'un vin se soit vu attribuer une plus grande valeur ne signifie pas qu'il soit systématiquement meilleur qu'un autre, mais seulement qu'il devrait être

meilleur. Les lois ne font que définir, via l'origine contrôlée, quelles sont les potentialités de qualité d'un vin, ce qui n'entraîne pas nécessairement ce même niveau de qualité à chaque bouteille.

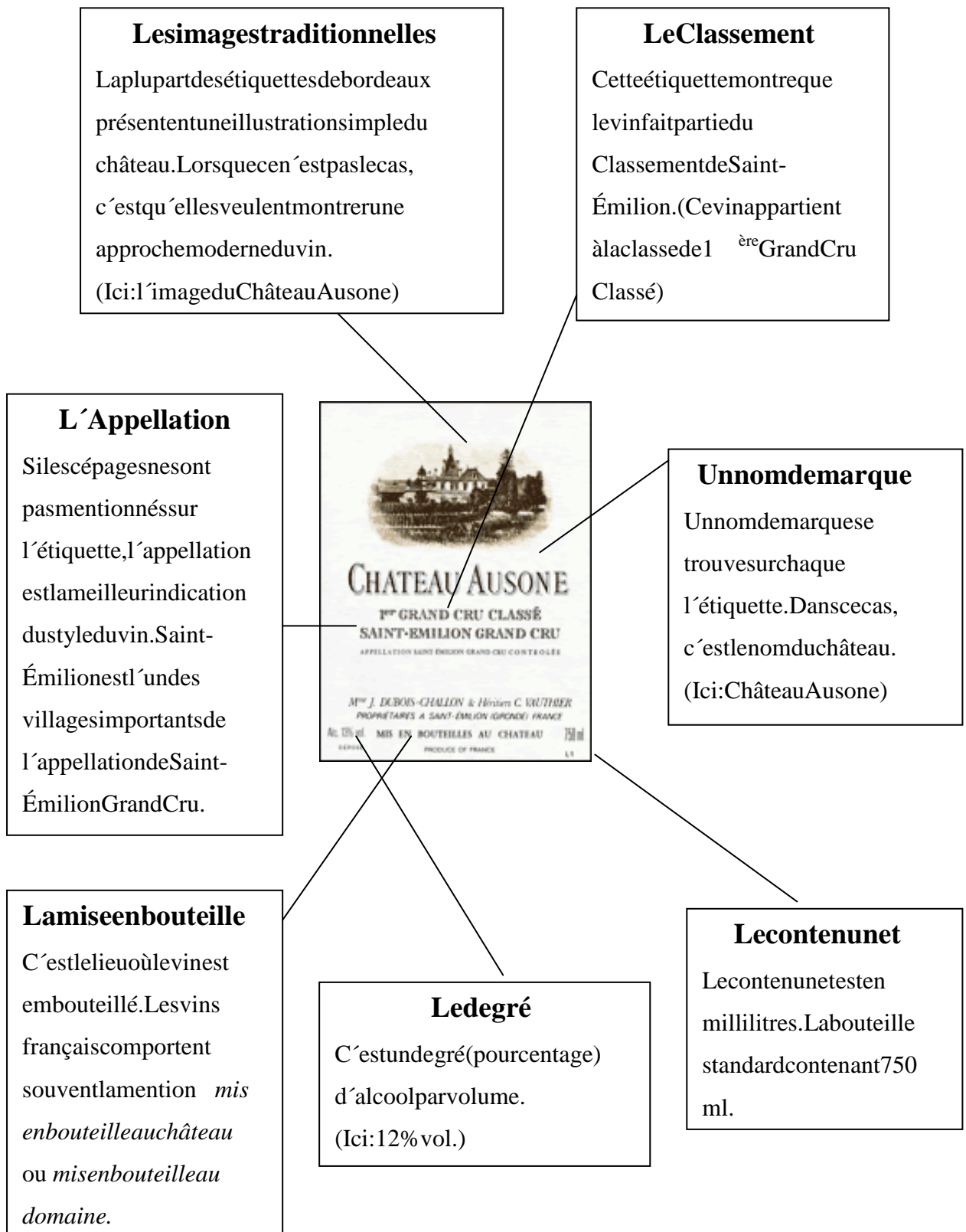
- La catégorie du vin est toujours indiquée sur l'étiquette, généralement en petites lettres après son nom.

Toute bouteille de vin commercialisée doit porter une étiquette et cette étiquette doit donner un maximum d'informations sur le contenu. Beaucoup de bouteilles de vin comportent deux étiquettes. L'étiquette principale, placée sur le devant dans les rayons, donne le nom du vin et sert à attirer notre regard. L'étiquette secondaire, à l'arrière, donne des informations complémentaires. D'après les normes européennes d'étiquetage, il faut introduire:

- Le classement (par exemple: Grand Cru Classé)
- Le nom du château (par exemple: Château Lafon-Rochet)
- Le millésime (pas obligatoire)
- Le degré (pourcentage) d'alcool par volume
- Le nom de l'embouteilleur
- L'adresse de l'embouteilleur
- Le contenu net (en millilitres, la bouteille standard contenant 750ml)
- La mise en bouteille (par exemple: au château, à la propriété)
- L'appellation
- Les images traditionnelles (petit dessin du château ou le blason)
- Les informations supplémentaires

Sur la page suivante nous pouvons montrer l'exemple pratique de l'étiquette du Château Ausone à Bordeaux. Ce château se trouve dans l'appellation de Saint-Émilion Grand Cru et dans le classement 1^{ère} Grand Cru Classé.

2.1.1. L'exemple pratique de l'étiquette du Château Ausone à Bordeaux



2.1.2. La hiérarchie des vins de la CEE

Bien que chaque pays de l'Union européenne ait ses propres lois quant à l'appellation des vins, ces lois doivent harmoniser avec le cadre général de la CEE. Ce cadre offre deux niveaux :

- *Vins de qualité*

Les vins portant une appellation d'origine définie et contrôlée par le pays européen de production (chaque loi d'appellation a finit une zone géographique, les cépages, les méthodes de viticulture, les techniques de vinification et de vieillissement). Cette catégorie supérieure correspond au sigle VQPRD (vin de qualité produit dans une région déterminée).

- *Vins de table*

Tous les autres vins produits dans la CEE entrent dans cette catégorie inférieure.

- *Les autres vins*

Tous les autres vins vendus mais non produits dans la CEE sont rassemblés dans une troisième catégorie.

Un vin français peut appartenir à une des quatre catégories définies par la législation française. Nous pouvons déterminer aisément le niveau général de qualité d'un vin français en lisant l'étiquette. Et les vins de valeur supérieure sont généralement vendus plus cher. Les quatre catégories sont les suivantes.³

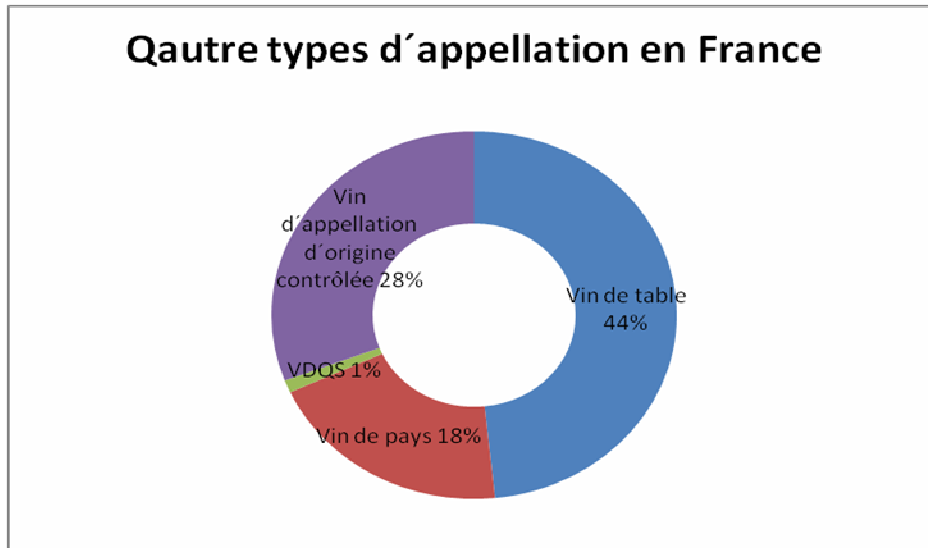
2.2. Distinction du vin en France

En France, les vins sont regroupés sous quatre types d'appellations :

- Vin de table (44% de la production)
- Vin de pays (18% de la production)
- Vin délimité de qualité supérieure (VDQS - 1% de la production)
- Vin d'appellation d'origine contrôlée (AOC - 28% de la production)

³Levin pour les nuls, Ed McCarthy et Mary Ewing-Mulligan, Édition First, 2005 pour l'édition de poche, Paris 2005

C'est le cognac qui représente les derniers 13% de la production.



2.2.1. Les AOC (appellation d'origine contrôlée)

Les AOC (appellation d'origine contrôlée) représentent 28% de la production française. Les AOC sont des vins issus d'une seule région de production, avec un cahier des charges strict. Les appellations n'ont le droit d'utiliser que les seuls cépages autorisés dans des proportions établies à l'avance. Les appellations d'origine contrôlées - il en existe 400 différents - sont garantes de la qualité des vins. L'AOC est le rang supérieur. Sur l'étiquette, le nom du lieu de production apparaît généralement entre les deux mots *Appellation* et *contrôlée*, comme dans *Appellation Bordeaux contrôlée*.

2.2.2. Les VDQS (vin délimité de qualité supérieur)

Les VDQS ou les vins délimités de qualité supérieur représentent seulement 1% de la production française du vin. Sur l'étiquette, ce terme apparaît immédiatement après le nom du vin.

2.2.3. Vindepays

C'est une catégorie de vin qui représente au total 15% de la production française du vin. Sur l'étiquette, cette mention est toujours suivie d'un nom de région ou de lieu, comme par exemple dans *Vin de Pays du Jardin de France*. Les lieux de vendanges sont généralement de plus grande étendue que ceux des deux autres catégories supérieures. Cette catégorie a été créée dans les années 70'. Aujourd'hui les français utilisent trois niveaux de vins de pays.

2.2.4. Vin de table

Le vin de table correspond à du vin ordinaire sans indication géographique plus précise que la France. D'ailleurs la loi interdit de mentionner le nom du cépage ou du millésime pour cette catégorie de vins qui représente autour de 44% de la production totale du vin en France.

Cette catégorie de vin appartient à la production de masse du vin qui a inondé le marché européen dans les dernières années.

Et voici comment ces quatre catégories françaises se fondent dans le système à deux niveaux défini par la Communauté européenne:

- Tous les vins AOC (appellation d'origine contrôlée) et VDQS (vin délimité de qualité supérieure) entrent dans la catégorie supérieure de la Communauté européenne. Cette catégorie se nomme VQPRD (Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée) ou QWPSR (Quality Wine Produced in a Specific Region).
- Tous les vins de pays et vins de table tombent dans la catégorie inférieure de la Communauté européenne qui est celle des vins de table.

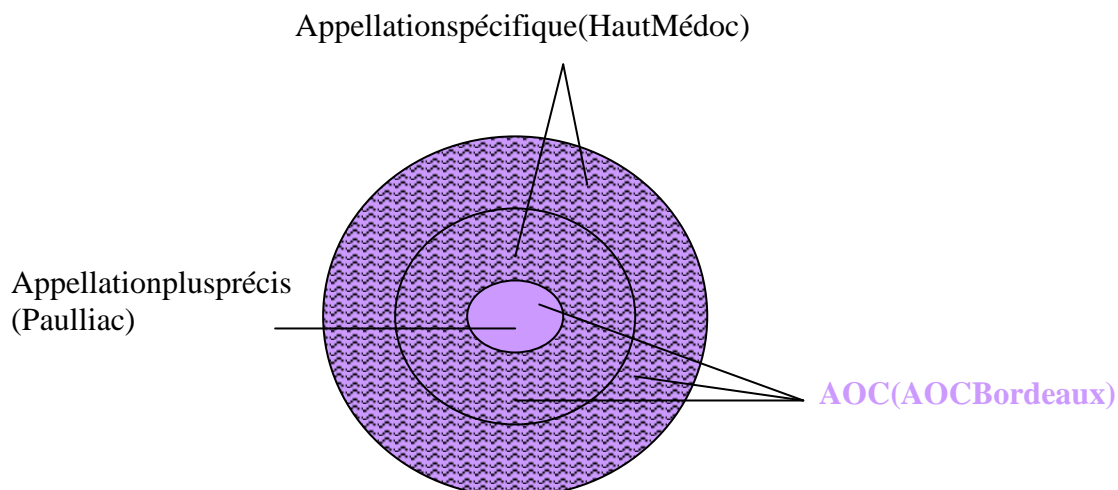
«Le système français de classification des vins est en réalité un peu plus complexe que ce simple système à quatre catégories. Le marché donne à certains vins d'appellation

d'origine contrôlée un plus grand prix qu'à d'autre s, et cela découle de la spécificité du terroir d'origine.

Nous pouvons imaginer trois cercles concentriques. Tous les vins qui sont issus de raisins cultivés dans la surface des trois cercles peuvent par exemple correspondre à une appellation AOC telle que *Bordeaux* (à condition notamment que les cépages et les rendements définis par la loi soient observés). Les vins issus de raisins cultivés dans les deux cercles inférieurs correspondent à une appellation spécifique telle que *Haut-Médoc*. Enfin, les vins dont la région de production est limitée au cercle central peuvent utiliser un nom AOC plus précis encore tel que *Pauillac*. Ce sont les vins de même cépages mais certains sont de meilleures références.

Plus le lieu de production est spécifique, plus le vin est généralement considéré comme de grande qualité par le marché, ce qui permet au producteur de fixer un prix supérieur.

Il est évident que tout producteur utilise le nom le plus spécifique possible auquel il a droit.⁴»



⁴Levin pour les nuls, Ed McCarthy et Mary Ewing-Mulligan, Paris 2005

n, Édition First, 2005 pour l'édition de poche,

Dans l'ordre croissant de spécificité, le nom d'un vin AOC peut correspondre à ceci :

- Une région (Bordeaux, par exemple)
- Un district (Haut-Médoc)
- Un sous-district (Cotes de Beaune-Villages)
- Un village ou une commune (Pauillac)
- Un vignoble (le Montrachet)

2.3. L'appellation bordelais AOC (ou bordelais générique) _

L'appellation bordelais AOC (ou bordelais générique) est l'appellation de tout le vignoble bordelais la plus importante et la plus vendue dans le monde. Cette appellation est régie par les normes qualitatives de l'INAO. (L'Institut National des Appellations d'Origine)

L'appellation générique d'origine contrôlée Bordeaux, créée par le décret du 14 novembre 1936, peut être revendiquée sous certaines conditions par tous les vins rouges et blancs provenant des raisins récoltés sur le département de la Gironde, à l'exception des zones de palus, des marais et des parties forestières.

2.3.1. Liste des appellations bordelaises

Les appellations bordelaises sont divisées en cinq grands groupes.

1. Appellations propres à l'ensemble du bordelais (7 appellations)
 - Bordeaux
 - Bordeaux Clairet
 - Bordeaux Rosé
 - Bordeaux Mousseux
 - Bordeaux blanc
 - Bordeaux Supérieur
 - Crémant de Bordeaux

2. Rive Gauche de la Gironde et de la Garonne (13 appellations)

- Médoc
- Haut-Médoc
- Margaux
- Moulis ou Moulis en Médoc
- Saint-Julien
- Pauillac
- Saint-Estèphe
- Graves
- Graves Supérieurs
- Pessac-Léognan
- Cérons
- Sauternes
- Barsac

3. Entre la Garonne et la Dordogne (9 appellations)

- Entre-Deux-Mers
- Entre-Deux-Mers Haut-Benauges
- Premières Côtes de Bordeaux
- Cadillac
- Graves de Vayres
- Côtes de Bordeaux Saint-Macaire
- Sainte-Foy Bordeaux
- Loupiac
- Sainte-Croix-du-Mont

4. Rive Droite de la Dordogne et de la Gironde (17 appellations)

- Côtes de Castillon
- Bordeaux Côtes de Francs
- Côtes de Bourg ou Bourgou Bourgeois
- Blaye
- Côtes de Blaye
- Premières Côtes de Blaye
- Saint-Emilion

- Saint-EmilionGrandCru
- LussacSaint-Emilion
- MontagneSaint-Emilion
- PuisseguinSaint-Emilion
- Saint-GeorgesSaint-Emilion
- Pomerol
- LalangdePomerol
- Néac
- Fronsac
- CanonFronsacouCôtesCanonFronsac

5. Eau-de-Vie(1 appellation)

- FineBordeaux(AOR=Appellationd'OrigineRéglementé e)

2.4. LeClassementde1855

2.4.1. LeClassementlepluscélèbreau monde

C'est le classement le plus célèbre au monde entier et il existe depuis plus de 150 ans. C'était une stratégie pour mieux vendre les bordeaux à l'Exposition universelle de Paris en 1855. Les organisateurs avaient demandé moins d'un mois avant l'ouverture de l'exposition qu'on leur envoie un choix des meilleurs vins de la région. Mais quels étaient les meilleurs vins du Bordelais? Qui devait dresser cette liste?

2.4.2. La Classification de 1855

En effet, lors de l'Exposition universelle de 1855 à Paris, les organisateurs, sur l'ordre de Napoléon III, ont demandé à la chambre de commerce de Bordeaux de créer une classification des bordeaux pour les présenter à l'exposition. La chambre de commerce a délégué la tâche aux courtiers en vins de Bordeaux, ces gens qui achètent et vendent du vin. Les courtiers ont sélectionné soixante et un vins rouges et vingt et un vins blancs haut de gamme qu'ils ont classés en cinq catégories correspondant à des crus. À Bordeaux, un cru correspond à un lieu de production. Nous pouvons dire que le mot *crus* signifie *le château*.

Cette liste se nomme *la Classification de 1855*. Mais ce classement de 1855 ne couvrait que les crus du Médoc et des Graves, représentés par le Château Haut-Brion. Mais pourquoi seulement le Médoc, les Graves et les vins de Sauternes-Barsac sont dans la Classification de 1855? La réponse est simple. La prépondérance des vins du Médoc et des Graves dans la commercialisation et l'absence de Chambre de Commerce à Libourne, à cette époque, expliquent que seuls des vins de la rive Gauche de la Garonne sont représentés à l'Exposition Universelle et seront classés le 18 avril 1855. Mais encore de nos jours, les crus classés dans cette liste conservent un certain prestige.

Les vins rouges classés sont parfois appelés *grands crus classés*. Pour bien apprécier la distinction particulière pour un vin à être un grand cru classé, il faut savoir qu'il existe environ 8000 châteaux et 13000 producteurs de vins dans la région de Bordeaux.

2.4.3. Pourquoi a-t-il eu cinq niveaux de classement?

La première tentative de classement du bordelais avait eu lieu en 1647, quand les prix pratiqués par les différentes communes ont été enregistrés. À la fin du XVII^e siècle, quelques propriétés des communes de Pessac, Margaux et Pauillac, ont commencé à se faire connaître et les négociants qui en assuraient la vente les ont nommées les *premiers crus*. Au XVIII^e siècle, des Britanniques ont demandé les vins de bonne qualité. Les autres propriétés ont remarqué ce phénomène et ils ont commencé à pratiquer des prix élevés. Mais le vin n'était pas aussi bon que les premiers crus. Les négociants les ont donc appelés *seconds crus*. Comme la demande pour les vins de qualité augmentait toujours, de plus en plus de propriétés ont fait l'effort d'améliorer leur production et par conséquent elles ont pu obtenir de meilleurs prix. Et c'est ainsi que l'on rajouta des troisièmes, puis des quatrièmes et des cinquièmes crus, suivant les cours du marché.

2.4.4. Pourquoi la Classification est-elle un thème controversé?

Cette classification est toujours un sujet controversé. Parce qu'elle est restée sans modification pendant plusieurs années. Il y a eu seulement deux modifications. En 1973, le Château Cantemerle rejoignit les cinquièmes crus et en 1973 le Château Mouton-Rothschild passa de second cru à premier. Ce sont les seules modifications ayant été enregistrées depuis 1855, et le débat fait rage chez les amateurs et experts de vin, discutant

s'il mérite ou non d'être révisé. Bien sûr, certains châteaux ne réalisent peut-être plus un vin correspondant à leur niveau de classification et d'autres châteaux non classés pourraient mériter le classement. Et bien qu'aucune modification ne soit prévue dans le futur immédiat, cette classification est devenue un modèle pour le monde entier.

2.4.5. L'exception du Château Mouton-Rothschild

«La seule et unique modification que l'on a osé apporter depuis 1855 à la classification des Médoc et des Sauternes date de 1973. Après être rebattu pendant cinquante ans avec le gouvernement français, le baron Philippe de Rothschild est parvenu à faire en sorte que son merveilleux Château Mouton-Rothschild passe de second à premier cru, ce qu'il méritait aux yeux de tous. Le ministre de l'Agriculture de l'époque a décrété que le Château Mouton-Rothschild était effectivement un premier cru (les amateurs de Bordeaux ont toujours considéré les choses ainsi, au regard de sa qualité sinon de son statut légal). La devise du baron, écrite sur les armoiries de sa famille, devait être modifiée en conséquence. En effet, jusqu'en 1973, cette devise écrivait ainsi :

«Premier ne puis, second ne daigne; Mouton suis»

À partir du millésime 1973 du Château Mouton-Rothschild, le baron a modifié sa devise :

«Premier je suis, second je fus; Mouton ne change ⁵»

2.4.6. Les changements suivants

Il y a eu encore trois autres changements. Mais ils ne sont pas considérés comme de grandes modifications, parce qu'ils n'ont pas influé la Classification de 1855. Le vignoble le plus petit, Château Dubignon, a disparu de la catégorie de troisième cru. Parce que ce château est devenu une partie du Château Malescot-Saint-Exupéry. En 1938, le Château Desmirail a disparu de la classification, mais en 1981, il a été renouvelé. Après, en 1855, le Château Leoville a été classé comme un château. Mais ensuite, il a été divisé en 3

⁵ *Levin pour les nuls*, Ed McCarthy et Mary Ewing-Mulligan, Édition First, 2005 pour l'édition de poche, Paris 2005

châteaux: Château Leoville Barton, Château Leoville Las Cazes et Château Leoville Poyferre.

2.5. La Classification de 1885 - Médoc et Graves

Dans les tableaux suivants, je voudrais présenter la Classification de 1885 de Bordeaux, parce que ce sont des châteaux qui méritent l'attention. La Classification de 1855 compte 1 Crues Graves (Château Haut-Brion) et 60 Crus du Médoc. Ils se répartissent de la façon suivante:

- 5 Premiers Crus
- 14 Deuxièmes Crus
- 14 Troisièmes Crus
- 10 Quatrièmes Crus
- 18 Cinquièmes Crus

5 Premiers Crus

Château/Cru	Appellation	Note
Château Margaux	Margaux	Anciennement <i>Margaux</i>
Château Lafite-Rothschild	Pauillac	Anciennement <i>Château de la Fite</i>
Château Latour	Pauillac	Anciennement <i>La Tour de Segur</i>
Château Mouton-Rothschild	Pauillac	Second cru en 1855, promu en premier cru en 1973
Château Haut-Brion	Pessac-Léognan, Graves	Pessac jusqu'en 1986

14 Deuxièmes Crus

Château/Cru	Appellation	Note
Château Brane-Cantenac	Margaux	
Château Durfort-Vivens	Margaux	Anciennement <i>Vivens Durfort</i>
Château Lascombes	Margaux	Anciennement <i>Lascombe</i>
Château Rauzan-Gassies	Margaux	
Château Rauzan-Ségla	Margaux	Anciennement <i>Château Rauzan-Ségla</i>
Château Baron Pichon-Longueville	Pauillac	Anciennement <i>Pichon Longueville</i>

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	Pauillac	Anciennement <i>Pichon Longueville</i>
Château Cos d'Estournel	St.-Estèphe	Anciennement <i>Cos Destournel</i>
Château Montrose	St.-Estèphe	
Château Ducru-Beaucaillou	St.-Julien	Anciennement <i>Ducru Beaucaillou</i>
Château Gruaud-Larose	St.-Julien	Anciennement <i>Gruaud-Larose</i>
Château Léoville Barton	St.-Julien	Anciennement <i>Léoville</i>
Château Léoville Las Cases	St.-Julien	Anciennement <i>Léoville</i>
Château Léoville Poyferré	St.-Julien	Anciennement <i>Léoville</i>

14 Troisièmes Crus

Château/cru	Appellation	Note
Château La Lagune	Haut-Médoc	Anciennement <i>Lalagune</i>
Château Boyd-Cantenac	Margaux	Anciennement <i>Boyd</i>
Château Cantenac-Brown	Margaux (Cantenac-Margaux)	Anciennement <i>Boyd</i>
Château Desmirail	Margaux	
Château Ferrière	Margaux	
Château Giscours	Margaux (Labarde-Margaux)	
Château Issan	Margaux (Cantenac-Margaux)	
Château Kirwan	Margaux (Cantenac-Margaux)	
Château Malescot St. Exupéry	Margaux	Anciennement <i>Saint-Exupéry</i>
Château Marquis d'Alsme Becker	Margaux	Anciennement <i>Becker</i>
Château Palmer	Margaux (Cantenac-Margaux)	
Château Calon-Ségur	St.-Estèphe	Anciennement <i>Calon</i>
Château Lagrange	St.-Julien	
Château Langoa Barton	St.-Julien	Anciennement <i>Langoa</i>

* Château Dubignon, Margaux, n'existe plus, mais certains des vignobles appartiennent aujourd'hui aux
Château Malescot-Saint-Exupéry, Palmer et Margaux.

10 Quatrièmes Crus

Château/cru	Appellation	Note
Château La Tour Carnet	Haut-Médoc (St-Laurent)	Anciennement <i>Carnet</i>
Château Marquis de Terme	Margaux	
Château Pouget	Margaux (Cantenac-Margaux)	Anciennement <i>Pouget-Lassale</i>

Château Prieuré-Lichine	Margaux (Cantenac-Margaux)	Anciennement <i>Le Prieuré</i>
Château Duhart-Milon-Rothschild	Pauillac	Anciennement <i>Duhart</i>
Château Lafon-Rochet	St.-Estèphe	Anciennement <i>Rochet</i>
Château Beychevelle	St.-Julien	
Château Branaire-Ducru	St.-Julien	Anciennement <i>Du-Luc</i>
Château Saint-Pierre-Sevaistre	St.-Julien	Anciennement <i>Saint-Pierre</i>
Château Talbot	St.-Julien	

18 cinquièmes crus

Château/cru	Appellation	Note
Château Belgrave	Haut-Médoc (St.-Laurent)	Anciennement <i>Coutenceau</i>
Château de Camensac	Haut-Médoc (St.-Laurent)	
Château Cantemerle	Haut-Médoc (Macau)	Il a entré dans la classification en 1856
Château Dauzac	Margaux (Labarde)	
Château du Tertre	Margaux (Arsac)	Anciennement <i>Le Tertre</i>
Château d'Armailhac	Pauillac	Anciennement <i>Château Mouton-Baronne-Philippe</i>
Château Batailley	Pauillac	
Château Clerc-Milon	Pauillac	
Château Croizet Bages	Pauillac	
Château Grand-Puy-Ducasse	Pauillac	Anciennement <i>Artigues Arnaud</i>
Château Grand-Puy-Lacoste	Pauillac	Anciennement <i>Grand Puy</i>
Château Haut-Bages Libéral	Pauillac	Anciennement <i>Haut-Bages</i>
Château Haut-Batailley	Pauillac	Anciennement <i>Batailley</i>
Château Lynch-Bages	Pauillac	Anciennement <i>Lynch</i>
Château Lynch-Moussas	Pauillac	
Château Pédesclaux	Pauillac	
Château Pontet-Canet	Pauillac	Anciennement <i>Canet</i>
Château Cos Labory	St.-Estèphe	

Source: 1. Levin pour les nuls, Ed McCarthy et Mary Ewing-Mulligan, Édition First, pour l'édition de poche, Paris 2005
2. Vins de Bordeaux, Nicolas Guerrero, Timée Editions 2008

2.6. Cru Bourgeois

Le Cru Bourgeois est une catégorie de vins de la région du Médoc qui n'ont pas été classés dans la Classification de 1855. Tous les vins de Cru Bourgeois appartiennent à une

catégorie AOC (appellation d'origine contrôlée). Ce système a été renouvelé régulièrement depuis 1932. En 2007, il a été annulé, mais il a été utilisé de nouveau en 2008. Cette catégorie comporte 24 châteaux bordelais. Les châteaux sont nommés dans le tableau suivant:

Cru Bourgeois

Château La Cardonne	Château de By	Château Castéra
Château Greysac	Château La Clare	Château Laujac
Château Loudenne	Château Livran	Château Monthil
Château Patache-d'Aux	Château les Ormes-Sorbet	Château Potensac
Château Preuillac	Château Plagnac	Château Saint-Bonnet
Château Sestignan	Château Saint-Saturnin	Château Sigognac
Château Le Tertre-Caussan	Château La Tour de By	Vieux Château Landon
Château La Valière	Château La Tour-Saint-Bonnet	Château La Tour Haut-Caussan

2.7. La Classification de 1855 - Sauternes et Barsac

Parallèlement, 25 blancs liquoreux de la région Sauternes et Barsac ont été aussi classés en 1855, dont 10 dans la région de Barsac. La classe de Sauternes et Barsac est un peu différente de celle du Médoc car elle ne comporte que trois classes, *Premier Cru Supérieur*, *Premiers Crus* et *Deuxièmes Crus*. Le Premier Cru Supérieur est une classe qui n'existe pas dans le Médoc. Elle a été attribuée seulement au Château d'Yquem. Les Crus se répartissent de la façon suivante:

- 1 Premier Cru Supérieur
- 11 Premiers Crus
- 13 Deuxièmes Crus

1 Premier Cru Supérieur

Château/cru	Appellation	Note
Château d'Yquem	Sauternes	Dans cette catégorie, il n'existe que du Sauternes

11 Premiers Crus

Château/cru	Appellation
Château La Tour-Blanche	Bommes(Sauternes)
Château Lafaurie-Peyraguey	Bommes(Sauternes)
Château Clos Haut Peyraguey	Bommes(Sauternes)
Château de Rayne-Vigneau	Bommes(Sauternes)
Château Suduiraut	Preignac(Sauternes)
Château Coutet	Barsac
Château Climens	Barsac
Château Guiraud	Sauternes
Château Rieussec	Fargues(Sauternes)
Château Rabat-Promis	Bommes(Sauternes)
Château Sigalas-Rabaud	Bommes(Sauternes)

13 Deuxièmes Crus

Château/cru	Appellation	Note
Château Myrat	Barsac	Anciennement <i>Château de Myrat</i>
Château Doisy Daene	Barsac	
Château Doisy-Dubroca	Barsac	
Château Doisy-Védrières	Barsac	
Château d'Arche	Sauternes	
Château Filhot	Sauternes	
Château Broustet	Barsac	
Château Nairac	Barsac	
Château Caillou	Barsac	
Château Suau	Barsac	
Château de Malle	Preignac(Sauternes)	
Château Romer du Hayot	Fargues(Sauternes)	
Château Lamothe	Sauternes	

Source: *Vins de Bordeaux, Nicolas Guerrero, Timée Editions* 2008

2.8. Le Classement des vins de Graves de 1959

Les 15 meilleurs terroirs des Graves, situés sur l'appellation Pessac-Léognan, ont fait l'objet d'un classement en 1959. Initié par le Syndicat de Défense de l'Appellation Graves,

Il a été confié par l'Institut National des Appellations d'Origine à une commission de courtiers. Ces Crus Classés de Graves couvrent plus de 500 hectares et ils sont regroupés sur l'aire d'appellation Pessac-Léognan. Sur ces terroirs qui produisent d'excellents vins rouges et blancs, le classement a été réalisé par commune et par couleur. 15 domaines ont été classés, tantôt pour un rouge, tantôt pour un blanc. Le résultat de ce classement est le suivant:

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

Le château Haut-Brion fait partie du classement des Crus Classés en 1855. C'est le seul vin de Bordeaux à être classé deux fois. Le tableau suivant montre les meilleurs châteaux de la région de Graves.

Le Classement de Graves

Château Bouscaut	Château La Ville Haut-Brion
Château Carbonnier	Château Malartic-Lagravière
Domaine de Chevalier	Château Olivier
Château Couhins Lurton	Château Latour-Martillac
Château de Fieuzal	Château La Mission Haut-Brion
Château Haut-Brion	Château Pape Clément
Château Haut-Bailly	Château Smith-Haut-Laffite
Château La Tour Haut-Brion	

Source: www.premiercru.75cl.com

2.9. Le Classement des vins de Saint-Émilion

Le Classement de Saint-Émilion date de 1955 et concerne seulement l'appellation Saint-Émilion Grand Cru. Il a été créé parce que les vins de Saint-Émilion étaient exclus du classement de 1855. Saint-Émilion peut aujourd'hui être fier de ce qui est probablement le classement le plus souple et le plus réaliste. Le dernier changement a été rendu public en 2006. Les changements sont rares, mais l'édition 2006 a apporté plus de changements qu'une habitude, avec

l'apparition de deux nouveaux premiers grands crus classés B et de six grands crus classés, et la radiation de onze châteaux. Ce classement comprend deux catégories:

- Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé A et B
- Saint-Émilion Grand Cru Classé

Dans l'état actuel, on trouve en tête de liste deux propriétés classées premiers grands crus classés A: Ausone et Cheval Blanc, qui règnent depuis 1954. Juste en dessous, on trouve les treize premiers grands crus classés B. Letroisième niveau est le Saint-Émilion Grand Cru Classé, avec 46 châteaux, alors qu'il y en avait 55 en 1996, 63 en 1958 et 72 en 1962.

2 Premiers Grands Crus Classés A

Château Ausone
Château Cheval Blanc

13 Premiers Grands Crus Classés B

Château Angélys	Château La Gaffelière
Château Beau-Séjour Bécot	Château Magdelaine
Château Beauséjour (Duffau-Lagarrosse)	Château Pavie
Château Belair	Château Pavie-Macquin
Château Canon	Château Troplong-Mondot
Château Clos Fourtet	Château Trottevieille
Château Figeac	

46 Grands Crus Classés

Château L'Arrosée	Ch. Clos Saint-Martin	Château Fonroque C	Château Larcis Ducasse
Ch. Balestard-la-Tonnelle	Château La Clotte	Château Franc Mayne	Château Larmande
Ch. Bellefont-Belcier	Château Corbin	Ch. Les Grandes Murailles	Château Laroque
Château Bergat	Ch. Corbin-Michotte	Château Grand Corbin	Château Laroze
Château Berliquet	Ch. La Couspaude	Ch. Grand Corbin Despagne	Château Matras
Château Cadet-Piola	Ch. Couvent des Jacobins	Château Grand Mayne	Ch. Monbousquet
Ch. Canon-la-Gaffelière	Château Dassault	Château Grand-Pontet	Ch. Moulin du Cadet
Château Capde Mourlin	Château Destieux	Ch. Guadet-Saint-Julien	Ch. Pavie-Decesse
Château Chauvin	Château La Dominique	Château Haut Corbin C	Château Le Prieuré

Ch.ClosdesJacobins	Ch.Fleur-Cardinale	ChâteauHautSarpe	ChâteauRipeau
Ch.ClosdeL'Oratoire	Ch.Fonplégade	ChâteauLaniote	Château Saint-Georges
ChâteauLaSerre	ChâteauSoutard		

3. La partie pratique: le vin de Bordeaux en République tchèque et le questionnaire concernant les vins de la région bordelaise

Dans cette dernière partie je voudrais réaliser une petite étude socio-économique dans le milieu tchèque. J'ai préparé un questionnaire destiné donc à un public tchèque. Mon questionnaire concerne les vins de la région bordelaise. J'aimerais savoir si les gens, qui ne sont pas des spécialistes sur ce thème, possèdent quelques informations générales qui concernent le vin et la région bordelaise. Connaissez-vous aussi l'importance de la production du Bordeaux et des meilleurs millésimes dans le contexte mondial.

Dans cette partie de travail je voudrais aussi appliquer des aspects théoriques concernant la région bordelaise sur le marché tchèque.

3.1. Le vin de Bordeaux en République tchèque

Le vin de Bordeaux est le type de vin français le plus connu et le plus répandu en République tchèque. Parfois il est très difficile de trouver le meilleur rapport entre la qualité et le prix. Ce qui reste en discussion est le degré de valeur de la qualité du vin, cela étant une affaire de goût personnel. En général, nous pouvons dire que la meilleure qualité et le prix élevés ne signifient pas que ce sera le meilleur vin. Il y a deux raisons:

- Nos goûts sont personnels et nous pouvons ne pas apprécier un vin que tous les autres apprécient
- Un même vin, même cher, n'est pas plus adapté à toutes les situations

En République tchèque nous pouvons acheter du vin dans différents lieux de vente, de l'hypermarché au détaillant spécialisé, en passant par le supermarché et l'épicier du coin. Chaque type de magasin a ses avantages et ses inconvénients en termes de choix, de prix et de services.

Mais dans de nombreux pays, le vin fait l'objet de nombreuses lois concernant son négoce, et ce sont les gouvernements qui décident où et comment le vin peut être commercialisé. C'est-à-dire que notre liberté de choix sera donc aussi une fonction de notre lieu de résidence.

3.1.1. Les grands millésimes de Bordeaux (vins chers)

Les années 2000 et 2005 ont produit des crus exceptionnels. L'été 2000 a favorisé les cépages rouges. L'octobre pluvieux de 2000 a en revanche rendu difficile la surmaturation des vins blancs destinés à l'élaboration des liquoreux. 2005 est une réussite générale, rive gauche comme rive droite, Cabernet comme Merlot. Les vins blancs secs sont très aromatiques et à dominante de fruits. Les vins rouges se caractérisent avec de très intenses arômes de fruits noirs. Les vins liquoreux magnifiques sont à comparer à ceux de 1947.

Les années 1988, 1989, 1990, 1995, 1996, 1998 et 2003 sont de très grandes années. La cuvée 1990 en particulier est d'une richesse exceptionnelle. Les vins blancs secs sont aromatiques et riches. Les vins rouges sont d'excellents tannins.

Pour une meilleure orientation sur le marché, voici le tableau des grands millésimes de Bordeaux avec leur appréciation.

Appellation/ Millésimes	Saint-Julien/ Pauillac/ Saint-Estèphe	Margaux	Graves (Rouge)	Graves (Blancs)	Pomerol/ Saint-Émilion	Barsac/ Sauternes
1986	94	90	89	89	87	94
1987	82	76	84	86	80	70
1988	87	85	89	87	89	98
1989	93	86	90	90	95	90
1990	98	90	94	91	98	96
1991	75	74	79	84	74	70
1992	79	75	86	87	80	68
1993	80	77	85	90	86	70
1994	86	85	87	81	88	80
1995	92	88	91	89	90	87
1996	94	87	90	90	88	88
1997	84	82	84	89	85	90
1998	88	87	90	89	94	88
1999	88	89	89	90	88	89
2000	97	94	96	94	97	84
2001	89	89	88	89	90	97

2002	87	87	86	89	87	93
2003	94	91	90	85	86	93
2004	90	88	89	90	91	86
2005	96	95	93	91	94	90

Source: www.fidelesdebacchus.com

Légende:

96-100	Extraordinaire
90-95	Excellent
80-89	Très bon
70-79	Bon
60-69	Moyen

3.1.2. Les classes de prix du vin de Bordeaux

Le vin de Bordeaux est le vin le plus connu en République tchèque. En général, nous pouvons dire que le vin de Bordeaux varie dans toutes les tranches de prix de 3 Euros (90 CZK) à 1000 Euros (30 000 CZK). Nous pouvons diviser le vin de Bordeaux dans cinq catégories principales selon le prix et la qualité.

- Nous pouvons acheter du vin de Bordeaux qui coûte moins que 7 Euros (200 CZK) dans les supermarchés ou hypermarchés. Mais les spécialistes sur le vin ne recommandent pas de l'acheter. Ce sont des vins très ordinaires sans typicité. Mais c'est vrai que les exceptions existent dans cette catégorie de prix.
- Dans la deuxième catégorie qui varie dans la tranche de prix de 15 Euros à 22 Euros (de 400 à 600 CZK) nous pouvons déjà trouver des bons vins des plus petits châteaux. Par exemple, dans la catégorie Cru Bourgeois. Il faut dire qu'ils n'ont pas la qualité des vins de grands châteaux bordelais. Mais par contre, ils offrent un bon rapport entre la qualité et le prix.
- La troisième catégorie offre des prix de 25 Euros à 40 Euros (de 800 à 1 200 CZK). Les vins de cette catégorie de prix sont classés comme Grand Cru de Bordeaux. Les vins Grand Cru offrent presque tout ce que les consommateurs peuvent attendre.

- Les «Grands vins» qui coûtent de 50 Euros à 100 Euros (de 1500 à 3000 CZK) sont classés comme des vins de qualité supérieure. Ils donnent de très bons vins, même si les millésimes sont moyens.
- À la fin, c'est une catégorie «Extra-classe». Une bouteille est vendue pour 200 Euros, 500 Euros mais aussi 1000 Euros (de 7000 à 30000 CZK). Les acheteurs payent surtout pour la marque, le nom, l'image et l'édition limitée. Les spécialistes sur les vins et les sommeliers disent que c'est plus qu'une question cordiale. Et il est impossible de comparer les vins et les prix de cette catégorie.

3.1.3. L'achat «En Primeur»

La catégorie spéciale est une catégorie «En Primeur». Sur ce principe, les consommateurs peuvent acheter le vin à terme, comme à la bourse des marchandises. Ils deviennent propriétaires d'une certaine quantité de liquide en bouteilles, d'étiquettes et de bouchons, mais au moment où ils achètent leur vin, il est encore en barrique. Ils doivent faire confiance aux négociants qui eux le livreront, un an et demi peut-être après qu'ils l'aient payé.

3.1.4. La culture du vin en République tchèque

Le vin en République tchèque est une question de la culture comme en France. Il faut expliquer pourquoi les tchèques produisent leur propre vin et qu'ils n'ont pas forcément envie d'acheter du vin étranger, d'autant qu'il est plus cher et qu'il a un goût très différent.

Nous pouvons dire que la République tchèque est un pays associé avec du vin. La culture du vin possède une longue tradition chez nous. Surtout en Moravie, il y a beaucoup de vignobles et de vigneron très connus, par exemple dans la région de Pálava, Velké Pavlovice et Mikulov. En Moravie, nous trouvons 19 275 de vigneron et 17 674 hectares de vignobles. Par rapport à la région bordelaise, les viticulteurs cultivent les cépages comme Müller Thurgau, le vin de Saint Laurent (Svato vavřinecké) et Portugal Bleu. Ces régions sont concentrées surtout aux vins blancs.

D'après les statistiques, les tchèques préfèrent produire et acheter leur propre vin de la région moravienne. Le vin tchèque de haute qualité est très cher mais les clients tchèques sont capable l'acheter. Ils préfèrent le vin tchèque peut-être à cause de son sens de patriotisme aussi. D'après moi, c'est la même chose en France.

3.2. La questionnaire concernant le vin de Bordeaux

Dans cette dernière partie je voudrais réaliser une petite étude socio-économique dans le milieu tchèque. J'ai préparé un questionnaire destiné donc à un public tchèque. Mon questionnaire concerne les vins de la région bordelaise. J'aimerais savoir si les gens, qui ne sont pas des spécialistes sur ce thème, possèdent quelques informations générales qui concernent le vin et la région bordelaise.

Questionnaire

Les vignobles dans la région Bordelaise

Age:

Sexe: F/M

1. Quel Dieu grec a été considéré comme „le Dieu du vin“?
 - a. Dionysos
 - b. Ares
 - c. Poseidon

2. Qui a commencé à cultiver la vigne en France?
 - a. les Grecs
 - b. les Romains
 - c. les Phéniciens

3. Combien de châteaux pouvons-nous trouver dans la région bordelaise?
 - a. 7700
 - b. 8800

- c. 9900
4. Où se trouve la région bordelaise?
- dans l'Est de la France
 - dans le Nord-Ouest de la France
 - dans le Sud-Ouest de la France
5. Dans quelle région française se situe Bordeaux?
- Provence
 - Aquitaine
 - Burgogne
6. Grâce à quel vin cette région est-elle devenue célèbre?
- vin rosé
 - vin mousseux
 - vin rouge
7. Quels fleuves traversent cette région?
- Rhône/Saône/Loire
 - Garonne/Dordogne/Gironde
 - Seine/Marne/Isère
8. Parmi les vins suivants, lesquels sont des vins blancs? (plusieurs possibilités)
- Merlot
 - Muscadelle
 - Sauvignon Blanc
 - Cabernet Franc
9. Qu'est-ce que le sigle AOC signifie-t-il?
- Ce sont seulement les vins originaires de la région bordelaise (Appellation d'origine classés)
 - Ce sont les vins de qualité supérieure (Appellation d'origine contrôlée)
 - Ce sont seulement les vins d'archive (Appellation d'origine classique)

10. Le Classement viticole de Bordeaux est considéré comme un modèle pour tout le monde. Quand a-t-il été créé?
- 1555
 - 1855
 - 2005
11. Qu'est-ce que c'est que le *tanin*?
- Le tanin est une substance que nous pouvons trouver dans les grappes et dans les feuilles de thé.
 - Le tanin est utilisé seulement pour la fermentation alcoolique du vin.
 - Le tanin est une substance que les vignerons doivent ajouter dans les fûts de bois avec le vin.
12. Quels cépages se trouvent dans la région bordelaise ? (plusieurs possibilités)
- Merlot
 - Sauvignon Blanc
 - Chardonnay
 - Pinot Gris
 - Riesling
 - Cabernet Franc
 - Cabernet Sauvignon
13. Quel type de vin la France produit le plus?
- vins de pays
 - vins de qualité la plus haute
 - vins de table
14. Savez-vous quelle famille noble possède plusieurs châteaux et vignobles dans la région bordelaise?
- la famille Rockefeller
 - la famille Rothschild
 - la famille Medici

15. Sur les vignettes, nous pouvons trouver le mot *cru*. Savez-vous ce que cela signifie?

- a. c'est le lieu d'origine du vin (le château)
- b. c'est un cépage du vin
- c. c'est une indication pour les vins de table

16*. D'après vous, pourquoi la région bordelaise est devenue la région la plus grande et la plus connue du monde entier?

17**. Est-ce que vous avez déjà goûté du vin de Bordeaux?
 Oui Non

3.2.1. Réponses correctes:

1.	A	6.	C	11.	A
2.	B	7.	B	12.	A,B,F,G
3.	C	8.	B,C	13.	C
4.	C	9.	B	14.	B
5.	B	10.	B	15.	A

16*. Il y a plusieurs raisons pour lesquelles la région bordelaise est devenue la région la plus grande et la plus connue du monde entier. Les facteurs décisifs sont le type de terroir, la situation géographique entre les fleuves principaux, les conditions climatiques, les cépages adaptables, le commerce avec l'Angleterre, la production des vins d'assemblage et la marque la plus vendue dans le monde entier.

3.3. Le résultat de la recherche

J'ai préparé un questionnaire destiné donc à un public tchèque. J'ai distribué mon questionnaire à soixante personnes. Le sondé le plus jeune avait 20 ans et le sondé le plus âgé avait 74 ans. J'aimerais montrer si les gens, qui ne sont pas des spécialistes sur ce thème, possèdent quelques informations générales qui concernent le vin et la région bordelaise. Ils pouvaient obtenir 19 points au maximum.

➤ Combien de points les gens ont-ils obtenu en général ?

Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées
19	-	13	3	7	2
18	2	12	12	6	-
17	1	11	5	5	2
16	6	10	5	4	-
15	6	9	4	3	-
14	8	8	4	2-0	-

➤ Combien de points des hommes ont-ils obtenu ?

Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées
19	-	13	1	7	-
18	-	12	6	6	-
17	-	11	1	5	-
16	2	10	-	4	-
15	3	9	1	3	-
14	4	8	1	2-0	-

➤ Combien de points des femmes ont-elles obtenu ?

Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées
19	-	13	2	7	2
18	2	12	6	6	-
17	1	11	4	5	2
16	4	10	5	4	-
15	3	9	9	3	-
14	4	8	3	2-0	-

➤ Combien de points des gens de 20 ans à 30 ans ont-ils obtenu ?

Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées
19	-	13	2	7	1
18	-	12	9	6	-

17	-	11	3	5	1
16	3	10	5	4	-
15	3	9	3	3	-
14	4	8	2	2-0	-

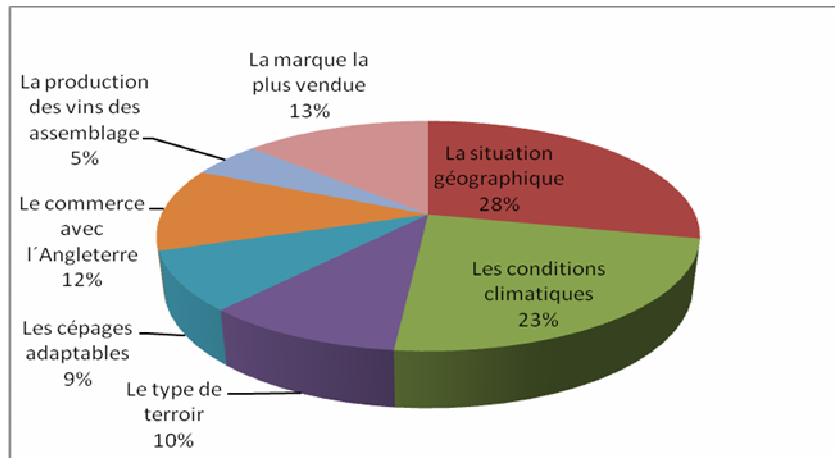
➤ Combien de points des gens de 31 à 74 ans ont-ils obtenu?

Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées	Points	Personnes sondées
19	-	13	1	7	1
18	2	12	3	6	-
17	1	11	2	5	1
16	3	10	-	4	-
15	3	9	1	3	-
14	4	8	2	2-0	-

➤ Pourquoi la région bordelaise est devenue la région la plus grande et la plus connue du monde entier?

Les facteurs décisifs	Combien de gens ont répondu?
La situation géographique	17
Les conditions climatiques	14
Le type de terroir	6
Les cépages adaptables	5
Le commerce avec l'Angleterre	7
La production des vins des assemblages	3
La marque la plus vendue dans le monde	8

Les réponses du public à chaque question en pourcentage

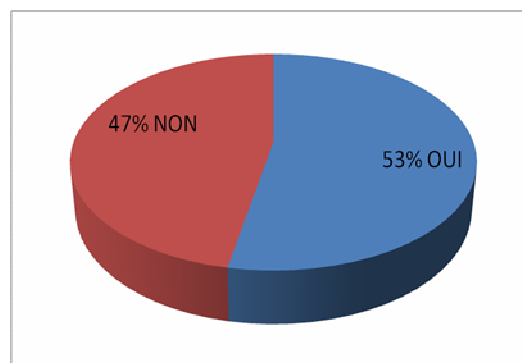


➤ Combien de gens ont-ils déjà goûté du vin de Bordeaux ?

D'après mon questionnaire, 32 personnes ont déjà goûté du vin de Bordeaux et 28 personnes pas encore. Entre les personnes interrogées, il y avait 18 hommes et 14 femmes qui ont déjà bu de Bordeaux.

Les réponses en pourcentage

«Combien de pourcents des personnes ont-elles déjà goûté du vin de Bordeaux?»



En général, nous pouvons dire que les gens qui ne sont pas spécialistes sur le vin possèdent des informations concernant le vin. Presque la moitié des personnes sondées ont obtenu un nombre de points très élevé. Dans le groupe d'hommes le meilleur résultat a été de 16

points. Et dans un groupe de femmes le meilleur résultat a été de 18 points. Dans la catégorie des gens de 20 à 30 ans le meilleur résultat a été de 16 points. Par contre, dans la catégorie des gens de 31 à 74 ans le meilleur résultat a été de 18 points. D'après la recherche, il faut dire que la plupart des femmes a eu de meilleurs résultats que les hommes. Les personnes interrogées ont trouvé presque tous les facteurs décisifs pour la célébrité de la région bordelaise. Entre les facteurs principaux on peut nommer la situation géographique, les conditions climatiques, le type de terroir, les cépages adaptables, la production des vins d'assemblage, la marque la plus vendue dans le monde entier et le commerce avec l'Angleterre aussi.

3.3.1. L'explication des résultats

Dans cette troisième partie j'ai voulu montrer des connaissances générales au milieu tchèque.

J'aimerais montrer si les gens, qui ne sont pas des spécialistes sur ce thème, possèdent quelques informations générales qui concernent le vin et la région bordelaise. En général, nous pouvons dire que les gens qui ne sont pas spécialistes sur le vin possèdent des informations concernant le vin. Presque la moitié des personnes sondées ont obtenu un nombre de points très élevé. Ça veut dire que les gens tchèques possèdent des connaissances générales sur le vin. Je pense que c'est grâce à notre tradition des vignobles dans la région moravienne. Parce que le vin est si important pour notre pays et les gens tchèques s'intéressent du vin en général.

Conclusion

Le vin accompagne le monde depuis le début de son existence jusqu'à nos jours. La France est un synonyme pour la production du vin. Surtout le vin qui provient de la région bordelaise. Nous pouvons dire que la marque Bordeaux est une garantie de bon vin. En France, il y a des conditions climatiques et géographiques convenables pour la culture de la vigne et la production du vin. Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec une pluviométrie régulière et un ensoleillement et une chaleur estivale importants. Les «étés indiens» permettent une bonne maturation des raisins.

La production de l'aire d'appellation Bordeaux rouge est potentiellement de 48 000 hectares et la production de 250 000 hectolitres par an. Pour les vins blancs, la superficie est potentiellement de 15 000 hectares et la production de 90 000 hectolitres par an.

Si le vignoble de Bordeaux compte parmi les trésors du patrimoine viticole français, c'est bien en raison de l'exceptionnelle qualité de ses crus. Il faut mentionner neuf crus d'exception de Bordeaux. Ce sont les Château Margaux dans le vignoble de Margaux, Château Lafite-Rothschild, Château Latour et Château Mouton-Rothschild dans le vignoble de Pauillac, Château Haut-Brion, Pessac-Léognan dans le vignoble de Graves (Pessac jusqu'en 1986), Château Ausone et Château Cheval Blanc dans le vignoble de Saint-Émilion, Château d'Yquem dans le vignoble de Sauternes et Pétrus dans le vignoble de Pomerol.

En 1855 Le Classement officiel des vins de Bordeaux a été créé. À l'occasion de l'exposition universelle de Paris, la Chambre de commerce de Bordeaux a formulé la demande suivante au Syndicat des courtiers: *« Nous venons vous prier de vouloir bien nous transmettre la liste bien exacte et bien complète de tous les crus rouges classés du département en spécifiant à laquelle des cinq classes appartient chacun d'eux et en signalant dans quelle commune ils se trouvent. »*

Pour les français, le vin est une partie de savoir-vivre et du style de vie. Un bon vin accompagne un bon repas. Pour les français, boire du vin est une partie de leur culture et tradition. C'est un aspect socio-culturel. En France, on produit plus de 70 000 hectolitres

de vin. Le vin en France a une longue tradition his-
romaines la France est devenue le pays producteur d
C'était les romains, qui ont commencé à cultiver la
devenu une partie de la vie quotidienne.

torique. Peut-être grâce aux armées
e vin le plus célèbre du monde entier.
vigne dans cette région. Le vin est

Le vin de Bordeaux est le type de vin français le p
République tchèque. Parfois il est très difficile d
qualité et le prix. Je voudrais réaliser une petite
tchèque. J'ai préparé un questionnaire destiné donc
vins de la région bordelaise. J'aimerais savoir si
sur ce thème, possèdent quelques informations génér
bordelaise. D'après mon questionnaire, 32 personnes
28 personnes pas encore. Entre les personnes interr
femmes qui ont déjà bu le bordeaux. En général, nou
sont pas spécialistes sur le vin possèdent des info
moitié des personnes sondées ont obtenu un nombre d

lus connu et le plus répandu en
e trouver le meilleur rapport entre la
étude socio-économique dans le milieu
à un public tchèque qui concerne les
les gens, qui ne sont pas des spécialistes
ales qui concernent le vin et la région
ont déjà goûté du vin de Bordeaux et
ogées, il y avait 18 hommes et 14
s pouvons dire que les gens qui ne
rmations concernant le vin. Presque la
e point très élevé.

Bibliographie

- Guerrero, Nicolas: Vins de Bordeaux. Timée Editions .2008
- McCarthy, Ed et Ewing-Mulligan, Mary: Levin pour les Nuls. Éditions First. Italie, 2005. ISBN: 978-2-7540-0087-1
- Walton, Stuart: Ilustrovaná Encyklopedie Víno. Svojetka and Co. Praha, 2002. ISBN: 80-7237-510-5
- Clarke, O.: Guide du Bordeaux. Gallimard Loisirs. Paris, 2008. ISBN: 978-2-74-242315-6
- Ploquin, Françoise: Le français dans le monde. Paris, 2003. ISSN: 0015-9395
- Szwed, Emmanuel: Les Bordeaux, Itinéraires 2009/2010. Éditions Itinéraires Dans Les Bordeaux. Bordeaux, 2009
- Kolektiv autorů Encyklopedický slovník cizích slov. Praha, 2002. ISBN: 80-90-1647-8-1

Sources multimédia

- Officiální stránka Bordeaux: www.bordeaux.com
- www.1855.com
- www.france.com

Résumé

Bordeaux est considéré par beaucoup comme la capitale mondiale du vin. Pourquoi ? Il y a plusieurs facteurs décisifs et très importants. Entre les facteurs principaux on peut nommer la situation géographique, les conditions climatiques, le type de terroir, les cépages adaptables, la production des vins des assemblages, la marque la plus vendue dans le monde entier et le commerce avec l'Angleterre aussi.

En bref, nous pouvons prouver le succès énorme de la région Bordelaise par les chiffres suivants. Il y a autour de Bordeaux 14 000 producteurs de vin, 117 514 hectares de vigne, 400 négociants et un chiffre d'affaires de 14,5 milliards d'euros. La production annuelle est de 700 millions de bouteilles, vins de consommation courante et vins de qualité supérieure confondus.

En France, la plupart des grands vins sont des vins de cépage et non des assemblages. Ce n'est pas le cas de Bordeaux. On peut avoir jusqu'à cinq variétés différentes dans un vin rouge et les grandes propriétés en utilisent au moins trois. Les vins blancs sont obtenus essentiellement à partir de trois cépages différents, et presque toutes les propriétés en utilisent au moins deux.

Les cépages noirs les plus plantés sont le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Cabernet Franc et le Petit Verdot. Parmi les cépages les plus répandus dans la région bordelaise nous pouvons nommer le Sémillon, le Sauvignon Blanc, la Muscadelle et les autres variétés.

Dans la première partie de mon mémoire, j'ai voulu présenter la région bordelaise et son évolution, l'histoire de la vigne, les cépages blancs et noirs les plus répandus, les raisons pour le succès de cette région grâce aux conditions climatiques, situation géographique et type de terroirs. J'ai essayé de répondre à la question principale de mon travail : « En quoi le vin a-t-il fait de la région Bordelaise sa réputation mondiale ? »

La deuxième partie de ce travail concerne un thème très controversé entre les spécialistes du vin. C'est le Classement et Classification officielle des vins de Bordeaux de 1855 qui

est très compliqué. Depuis l'année 1855, il y a eu seulement deux petites modifications. Mais elle est considérée comme la base pour les classifications dans le monde entier.

Dans la partie pratique j'ai voulu montrer si les gens, qui ne sont pas des spécialistes sur ce thème, possèdent quelques informations générales qui concernent le vin et la région bordelaise. Pour ça j'ai réalisé une petite étude socio-économique dans le milieu tchèque. J'ai préparé un questionnaire destiné donc à un public tchèque et nous pouvons voir les résultats dans cette dernière partie. Ensuite, j'ai voulu montrer la situation du vin de Bordeaux sur le marché tchèque et le rapport entre la qualité et le prix.

Parmi les annexes, nous allons voir les images des cépages les plus répandus dans cette région, les citations associées au vin et l'index des termes viticoles pour une meilleure compréhension de ce thème.

Résumé

Oblast Bordeaux je mnohými považována za světové centrum produkce vína. Proč? Rozhoduje o tom několik následujících a velmi důležitých faktorů. Můžeme jmenovat zeměpisnou polohu, klimatické podmínky a podnebí, typy odrůd, přízpusobivé odrůdy vína, produkce tzv. míchaných vín a historie obchodu s Velkou Británií. Všechny tyto faktory zaručují nejvyšší kvalitu místních vín a světovou proslulost.

Obrovský úspěch vín z oblasti Bordeaux dokazují následující čísla. V této oblasti se nachází asi 14000 výrobců vína, 117514 hektarů úrodných vinic, 400 obchodníků s vínem a roční obrát přes 14,5 miliardy euro. Roční produkce představuje 700 milionů láhví obyčejných i prvotřídních vín.

Většina francouzských vín jsou vína odrůdová, nikoli míchaná. V tomto je oblast Bordeaux výjimkou. V červeném bordeaux můžeme objevit až smíchaných pět odrůd vína. Velcí výrobci nepoužívají méně jak tři. Bílé vína jsou vyráběna ze třech různých odrůd majitelé vinohradů používají vždy minimálně dvě. Mezi nejpopulárnější odrůdy červeného vína v této oblasti patří Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc a Petit Verdot. Nejrozšířenější bílé odrůdy jsou Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle (Muškát) a další odrůdy.

První část mé bakalářské práce představuje oblast Bordeaux a její vývoj, historii vinic, révy, nejrozšířenější odrůdy červeného a bílého vína v této oblasti, důvody pro úspěch tohoto regionu ve světě, například klimatické podmínky, geograficky výhodnou polohu a typy odrůd. Dále jsem se pokusila odpovědět na hlavní otázku mé práce: „V čem spočívá celosvětový úspěch vín z oblasti Bordeaux?“

Druhá část se týká velmi kontroverzního tématu mezi vinaři a someliéry. Touto kontroverzní otázkou je Oficiální klasifikace vín z oblasti Bordeaux z roku 1855. Právě od tohoto roku prošla jen dvěma malými úpravami, přesto je považována za základ všech ostatních klasifikací celého světa.

V praktické části jsem provedla průzkum mezi českou populací. Chtěla jsem zjistit, zda lidé, kteří nejsou odborníky na toto téma, mají určitý pohledovínecha oblasti Bordeaux. Připravila jsem dotazník týkající se právě tohoto tématu. Výsledky a zhodnocení najdeme právě ve zbylé části mé práce. Dále jsem se snažila zmapovat situaci na českém trhu a porovnat kvalitu vín a jejich ceny.

Příloha obsahuje seznam vinic nejduležitějších vinohradů v oblasti Bordeaux, obrázky nejrozšířenějších odrůd bílého a červeného vína a pohled vinařských pojmů v svislých písmenech.

Annexes

Annexe N°1

Index des termes viticoles

➤ **Cépage**

Terme utilisé pour désigner la variété de vigne ou de raisin. Un vin de cépage est désigné par le nom du cépage dont il est issu.

➤ **Chai**

Lieu réservé à l'élevage et au stockage des vins en fûts. Le chai est construit au-dessus de la surface du sol.

➤ **Climat**

Territoire viticole restreint lié à une unité de terroir qui peut totalement correspondre à un lieu-dit cadastral et en occuper toute la superficie ou ne couvrir qu'une partie du lieu-dit cadastral si celui-ci ne bénéficie pas de l'appellation sur toute sa surface.

➤ **Coupage**

Opération consistant à mélanger des vins d'origine différente ou de cépages différents afin d'obtenir un produit équilibré et à la qualité suivie.

➤ **Cru**

Zone délimitée sur laquelle on produit un vin particulier, le plus souvent de grande qualité.

➤ **Dosage**

Adjonction d'une liqueur composée de vin et de sucre à un vin effervescent.

➤ **Négociant**

Grossiste achetant des vins aux petits producteurs et les revendant sous sa marque à des distributeurs ou des clients sur le marché national ou à l'étranger.

➤ **Phylloxéra**

Puceron originaire d'Amérique qui pique les racines de la vigne et la fait dépérir.

➤ **Premier Cru**

Terroir ayant l'objet d'une délimitation spécifique, dont les vins sont traditionnellement parmi les plus estimés.

➤ **Soufre**

Sous forme liquide, ce produit antiseptique répandu sur le moût protège la vendange de l'oxydation.

➤ **Tanin (ou tannin)**

Présent dans le vin rouge, le tanin provient des pépins et des rafles du raisin. On dit d'un vin qu'il est *tannique* lorsqu'il procure une sensation d'assèchement ou de rugosité sur la langue ou sur le palais.

➤ **Terroir**

Ensemble de facteurs naturels comprenant le sol, le sous-sol, l'exposition, la pente, le drainage, le micro-climat d'un vignoble associé subtilement au savoir-faire des vignerons.

➤ **Vigneron**

Personne qui cultive la vigne et élabore le vin. Autrefois, ce terme désignait l'ouvrier qui travaillait dans la vigne du propriétaire.

➤ **Viticulteur**

Personne qui cultive la vigne. Autrefois, ce terme était appliqué aux propriétaires de vignes.

AnnexeN°2

CépagesenBordeaux

Cépagesblancs

Sémillon



Muscadelle



Sauvignon



Cépagesnoirs

PetitVerdot



Malbec



CabernetSauvignon



CabernetFranc



Merlot



Annexe N°3

Lescitations associées avec du vin

«O, qui me donnera une gorgée de vin, longtemps
froid dans la terre profonde, d'un vin
qui sent la flore et la campagne verte, la danse
des chansons provençales, et l'allégresse
brûlée du soleil.»

John Keats

«Il n'existe de vrai vin qu'à Bordeaux. Le Bourgogne
est trop sanguin, c'est un vin de sauce
et de sang, une boisson pour sauce, dans laquelle
on sent la lourdeur froyable des terroirs.
Ceux qui aiment le Bourgogne sont des ploucs.»

Philippe Sollers, 1981

«Les vins français ont d'une telle variété et d'une
telle splendeur que c'est presque une
activité spirituelle que de les goûter.»

Sieburg

«Un grand vin n'est pas l'ouvrage d'un homme, il est
le résultat d'une constante et raffinée
tradition. Il y a plus de mille années d'histoire
dans un vieux flacon.»

Claudel

«Le vin avertit de faire parler librement et fran-
chement et de faire dire la vérité.»

Plutarque

«Sans morale, il n'y a plus de vin de Bordeaux, ni
de style. La morale, c'est le goût de ce qui
est pureté de fielle et de temps.»

Jacques Chardonne

«Il y a plus de paroles en un plein pot de vin qu'
en un muid de cervoise.»

Chrétien de Troyes

«Boire du vin, c'est boire de la génie.»

Baudelaire

«C'est Dieu qui crée l'eau, mais l'homme fait le vin.»

Victor Hugo

«Levinestprofesseurdegoûtet,ennousformant àlapratiquedel'attentionparticulière,il
estlelibérateurdel'espritetl'illuminationde l'intelligence.»

Claudel

«Lecielfitl'eau pour Jean qui pleure, et file
vin pour Jean qui rit.»

Marc-Antoine Desaugiers

«Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de
la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du
sol. Les silex, pareils nous fait connaître qu'il est vivant, fusible, nourricier. La craie ingrate
pleure, en vin, des larmes d'or...»

Colette

Annexe N°4

Les étiquettes des châteaux les plus importants en Bordelais



[Angélus](#)



[Domaine de Chevalier](#)



[Latour](#)



[Montrose](#)



[Pichon Comtesse de Lalande](#)



[Ausone](#)



[Ducru Beaucaillou](#)



[Léoville Barton](#)



[Mouton Rothschild](#)



[Smith Haut Lafitte](#)



[Beychevelle](#)



[Fargues](#)



[Léoville Las Cases](#)



[Palmer](#)



[Troplong Mondot](#)



[Cheval Blanc](#)



[Figeac](#)



[Lynch Bages](#)



[Pape-Clément](#)



[Trostanoy](#)



[Climens](#)



[Haut-Brion](#)



[Margaux](#)



[Petrus](#)



[Vieux Château Certan](#)



[Cos d'Estournel](#)



[Lafite Rothschild](#)



[Mission Haut Brion](#)



[Pichon Baron](#)



[Yquem](#)

