

*ELYXIR MS*

*Le Club Oeno des Mastères Spécialisés*



Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# ELYXIRMS

## Histoire

- **1er siècle : Les premiers vignobles de Bordeaux**

Les Bituriges vivisques, une peuplade de guerriers celtiques, décident de planter leur propre vignoble.



- **12ème siècle : L'Angleterre et la naissance d'un grand vignoble commercial**

En 1152, Aliénor, Duchesse d'Aquitaine, épouse Henri PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre => échanges commerciaux très importants.

L'importance de la flotte anglaise + facilité d'accès au port de Bordeaux par l'estuaire de la Gironde, permettent l'essor du vignoble et du port de Bordeaux.



Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# ELYXIRMS

- **19ème siècle : Crises et prospérité**

Au milieu du 19ème siècle, : l'oïdium.

Mais la Révolution industrielle + développement d'un esprit libre échangiste parmi les négociants et les producteurs => prospérité de Bordeaux.

Elle connaît son apogée entre 1865 et 1887.



- **20ème siècle : Le temps de la réglementation**

Le vignoble connaît une nouvelle crise, celle des fraudes et de la baisse des prix.

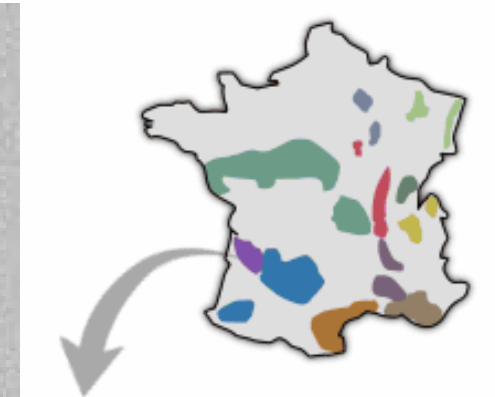
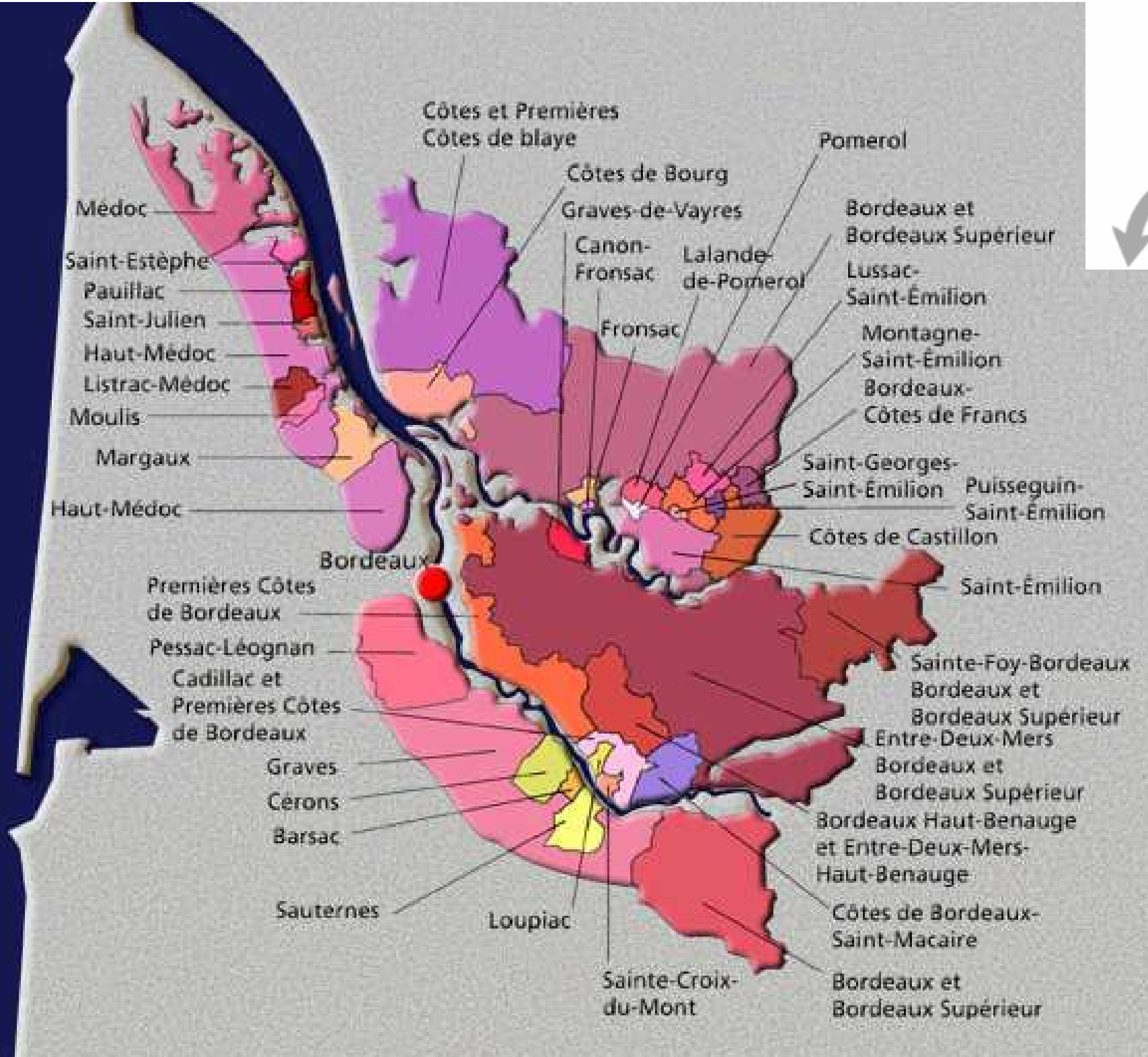
Pour s'en prémunir, les Girondins participent à l'élaboration d'une législation nationale (1911) sur l'origine des vins

=> INAO (1936) + AOC



Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS



**ESSEC**

MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# ELYXIRMS

## Géographie

- Nature des sols

- Sur la rive gauche = sols de graves : Galets + graviers + sables => filtrants + fort pouvoir d'accumulation de chaleur
- Sur la rive droite de la Dordogne, sols de composition variable : argiles, calcaire, sableux et graves. Particules fines => caractère frais et humide
- Entre Garonne et Dordogne, les sols sont essentiellement argilo-calcaires => caractère frais et humide



- Climat

Tempéré

+ influence du Gulf Stream

+ forêt de pins => écran protecteur face aux vents océaniques.

+ Les deux fleuves, la Garonne (qui devient Gironde) et la Dordogne



Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# ELYXIRMS



Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# ELYXIRMS

## Rouges



Cabernet Franc



Cabernet-sauvignon



Merlot



Malbec (ou côt)

Mais aussi "**petit verdot**" et "**carmenère**".

## Blancs



Sauvignon



Semillon



Muscadelle

Séance Bordeaux  
21 février 2008



ESSEC

MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# Medoc *ELIXIR MS*

- Presqu'île triangulaire de 120 km de long,
- Microclimat prédestiné à la viticulture
- *“le vin soit meilleur quand le vin voit le fleuve”* (dicton médocain)



## *Côte de Blaye et Côte de Bourg*

- coteaux à composition argilo-calcaire
- vins rouges assez souples, bouquet agréable et robe tuilée en vieillissant
- vins blancs secs de couleur jaune pâle, nerveux mais délicats en bouche

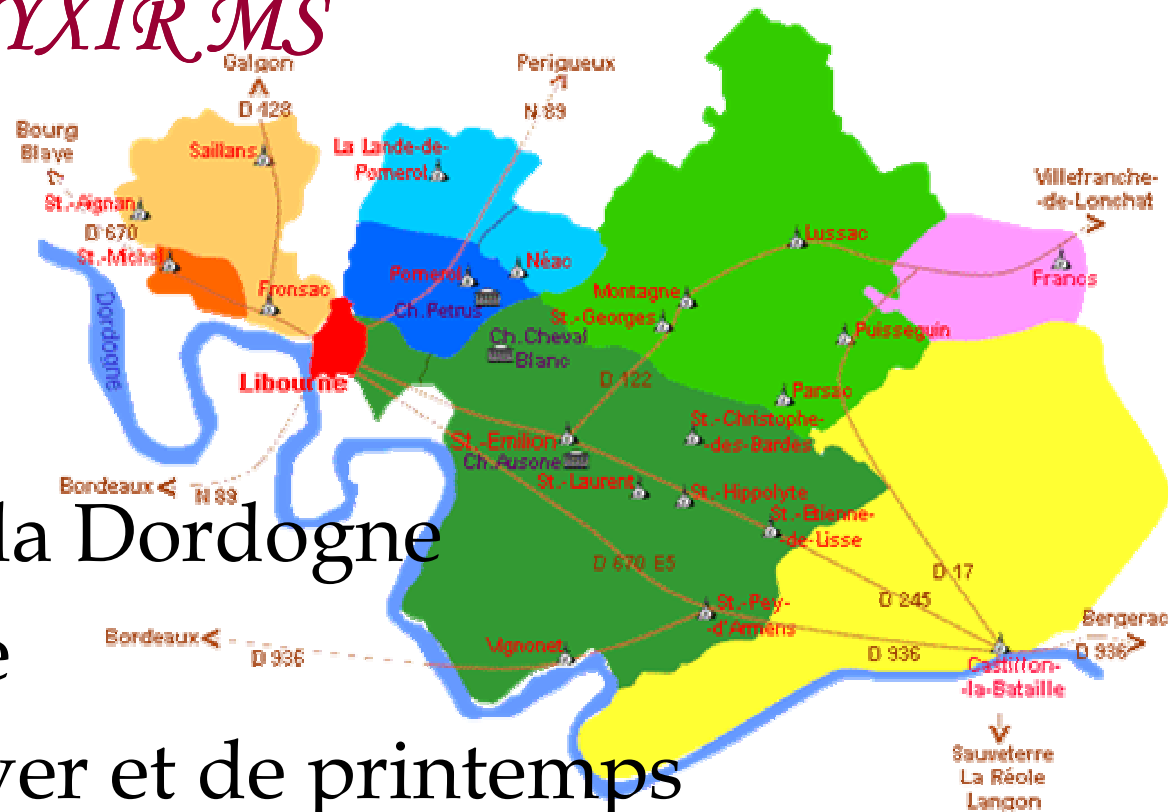


Séance Bordeaux  
21 février 2008



# ELYXIR MS

## *Le Libournais*



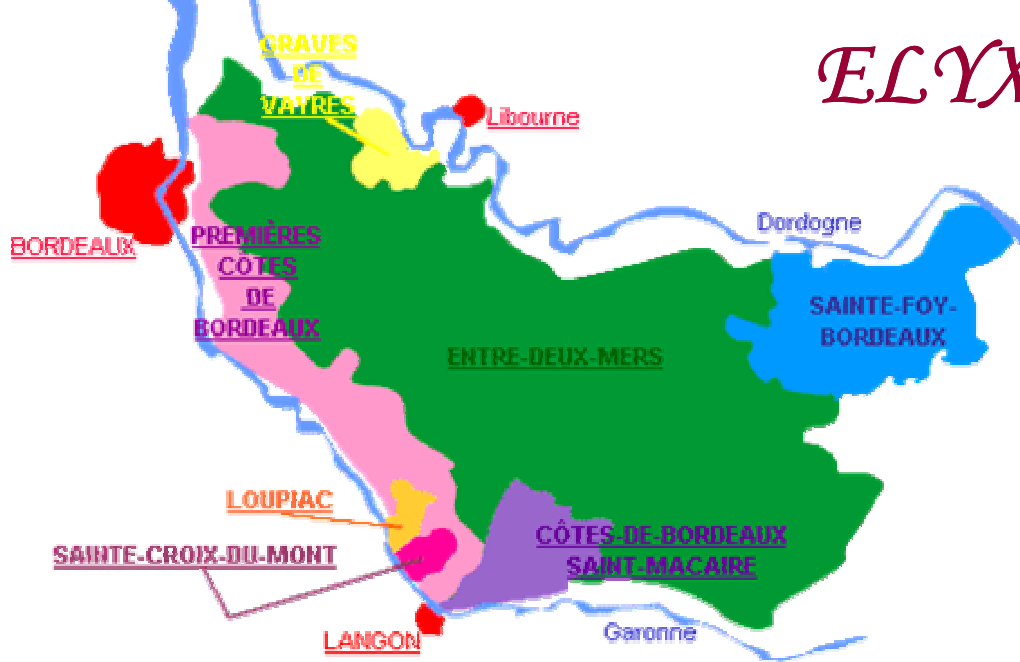
- Sur le rive droite de la Dordogne
- 13000 ha de vignoble
- Risques de gels d'hiver et de printemps
- Le royaume du merlot qui a comme valet le Cabernet Franc
- Vins chaleureux, séducteurs, d'une belle rondeur, une robe noble de couleur rubis



Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# ELYXIRMS



## *Le vignoble entre Garonne et Dordogne*

- Connue sous le nom “entre deux mers”
- Veste région qui connaît une multitude de micro-climats

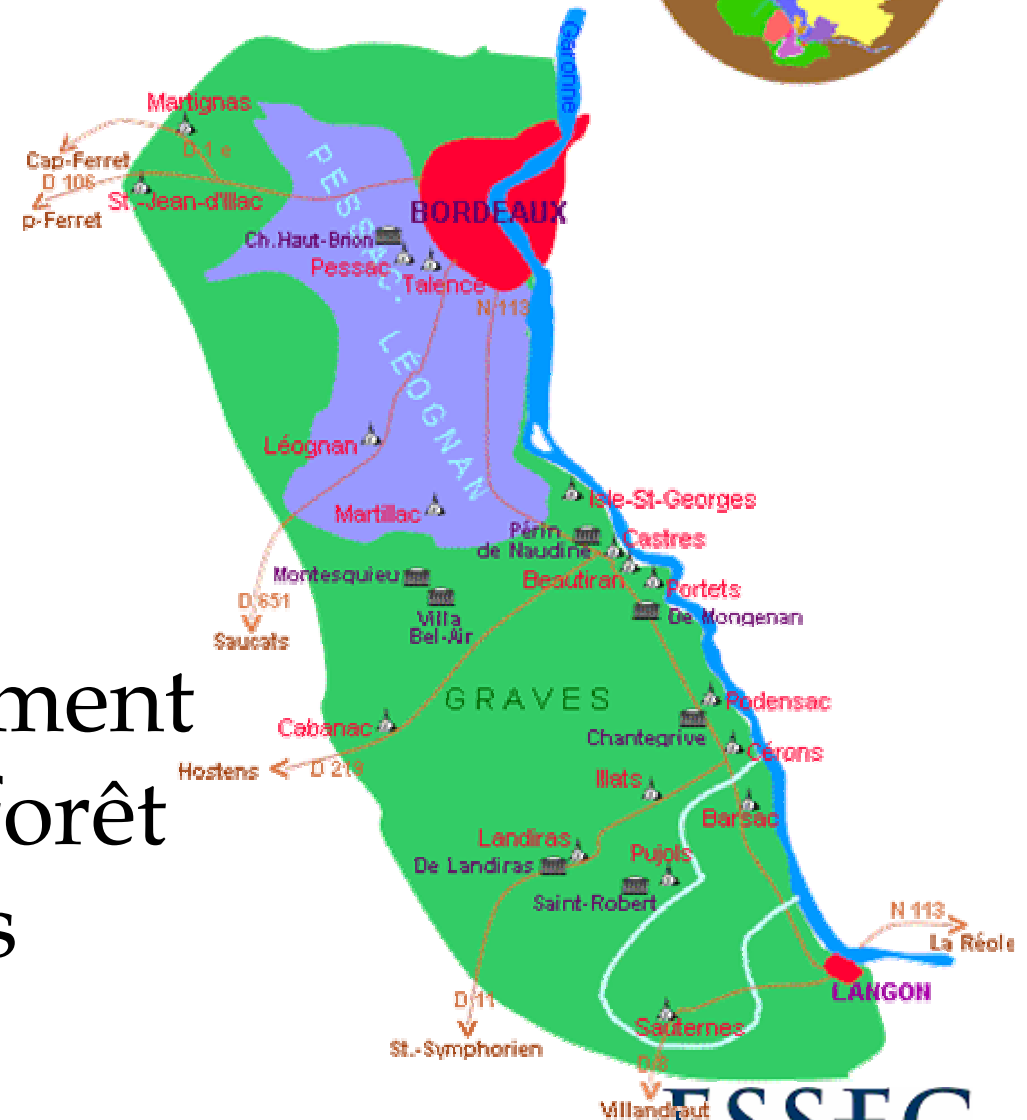


Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

## Région des Graves

- 5000 ha
- Coeur historique du vignoble Bordelais
- La proximité fleuve favorise le développement de la pourriture et la forêt des Landes => risques gelées



# ELYXIUMS

## AOC Graves

- Vins rouges :
  - Encépagement : cabernet sauvignon, cabernet franc, Merlot, Petit-Verdot, Malbec
  - 1500 ha en production
  - Potentiel de garde : 5-8 ans
- Vins Blancs
  - Encépagement : Semillon, Sauvignon, Muscadelle
  - 1400 ha

Potentiel de garde : 4-5 ans



# ELYXIRMS

## AOC Côtes de Bourg

- 3400 ha autour de Bourg sur Gironde à 4500 pieds/ha
- Malbec -> merlot + cabernet franc
- vins riches en vitamines, bouquetés, corsés et assez tanniques, robe rouge intense et foncée
- Aptitude au vieillissement à moyen terme (4-5 ans)



Séance Bordeaux  
21 février 2008



**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# *ELYXIRMS*

## *AOC Saint-Emilion*

- Classé patrimoine mondiale par l'UNESCO en 1999
- AOC depuis le 7 août 1954 englobe 8 communes
- 5500 ha
- Majoritairement vinifié à partir de merlot (70%) plus cabernet franc et sauvignon
- Vins caractérisé par leur douceur, plus souples et aussi plus charnus



• Vieillessement entre 3-9 ans

Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

# ELYXIRMS

## AOC Saint-Estèphe

- La plus septentrionale des six appellations prestigieuses du Médoc
- 1200 ha en production
- Alluvions graveleuses couchés sur des calcaires
- Vin caractérisé par sa consistance, robustesse et expression tannique, “c’est en s’épanouissant, qu’ils deviennent charmeurs”



Séance Bordeaux  
21 février 2008



# *ELYXIRMS*

## *AOC Cadillac*

- Appellation qui ne s'applique qu'aux vins blancs liquoreux
- Cépages : sémillon, Sauvignon et muscadelle
- Vendange : tries successives des baies de raisin "confites" par la pourriture noble
- Potentiel de garde : 3-6 ans voir plus



## *La législation et les appellations*

### Législation Européenne

- Vins de table

- VQPRD

### Législation Française

- Vins de table

- Vins de Pays

- VDQS

- AOC



Les AOC représentent 97% de la production bordelaise.

# ELYXIRMS

## Vins de Table

Un peu plus de la moitié du vignoble français produit des vins de table.

Sur leurs étiquettes figurent seulement le nom du pays d'origine, c'est-à-dire la FRANCE.

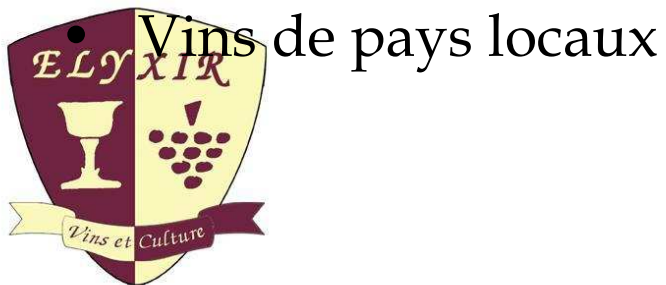
## Vins de Pays

Elaborés selon des règles très strictes, ils sont issus de lieux spécifiques

Permet aux viticulteurs d'utiliser des cépages interdits par l'AOC

On distingue 3 zones de « vins de pays »

- Vins de pays régionaux
- Vins de pays départementaux



Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

## Réglementation Vin de Pays

- **Cépages:** Chaque région possède une liste de cépages autorisés.
- **Rendements:** Bien que leurs niveaux soient assez élevés, les taux de rendements sont réglementés : 80 hl/ha pour les *zones délimitées* et 90 hl/ha pour les *vins de pays départementaux*.
- **Analyses chimiques:**
  - le *taux minimal d'alcool naturel* (avant chaptalisation),
  - la teneur en *acidité volatile*
  - la teneur en *dioxyde de soufre*.
- **Étiquetage :** La réglementation de l'étiquetage *interdit* l'utilisation des termes "*Château*" ou "*Clos*", réservés aux A.O.C. Le terme "*Domaine*" par contre peut figurer sur l'étiquette.
- L'appellation "Vin de Pays" est accordée après dégustation du vin par une commission.



# ELYXIRMS

## VDQS

Cette appellation concerne les régions viticoles jugées moins prestigieuses que les A.O.C. Les V.D.Q.S ne représentent aujourd'hui qu'environ 1 % de la production française viticole

## *Appellation d'Origine Contrôlée*

- 57 AOC différentes dans le Bordelais
- Il en existe environ 400 en France, la réglementation vise à préserver les traditions et les qualités locales, afin de mettre en valeur l'originalité de chaque village et de chaque terroir.
- Se divisent par ordre croissant qualitatif :
  - Appellation régionales
  - Appellations sous-régionales
  - Appellations communales



Séance Bordeaux  
21 février 2008

**ESSEC**  
MASTÈRES  
SPÉCIALISÉS

## Réglementation des A.O.C.

- Réglementation de l'INAO :
  - Chaque AOC a défini un rendement maximal
  - Le degré d'alcool minimal et parfois maximal
  - L'amendement des sols
  - La technique de taille
  - La liste des produits autorisés dans les vinifications
  - Les mouvements
  - Les cépages pouvant être cultivés
  - Le nombre de pieds de vigne plantés par hectare
  - L'utilisation d'engrais
  - La chaptalisation



Le traitement des vins

## Mentions facultatives

## Mentions obligatoires

