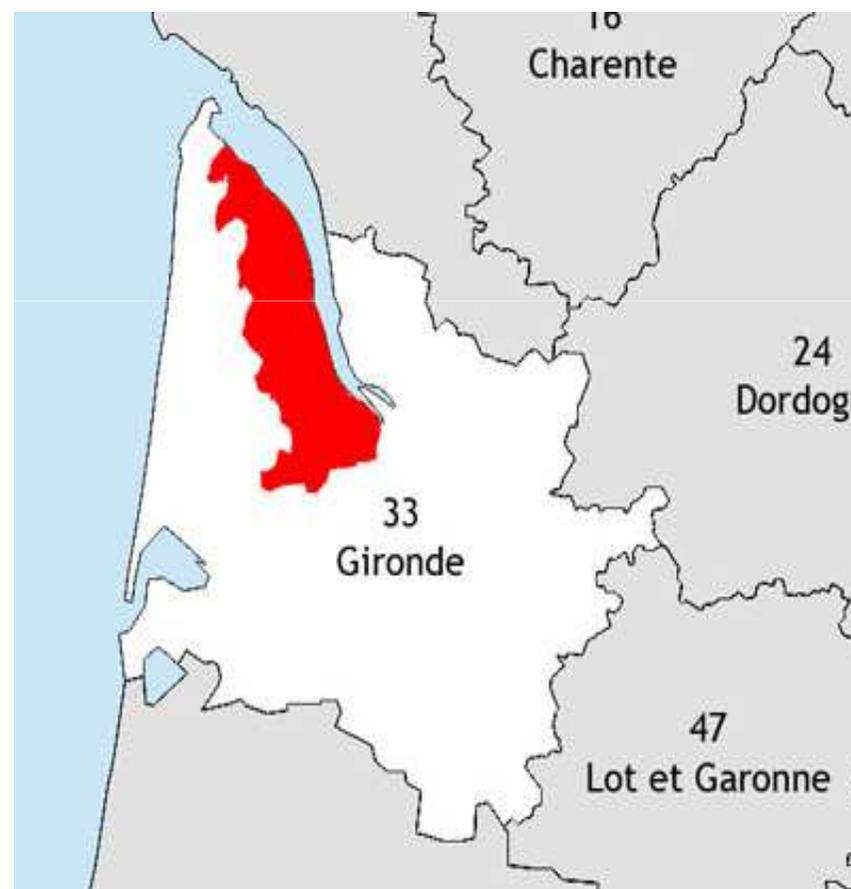


# UNE REGION DU BORDELAIS : LE MEDOC

Par Christian

# Situation des vignobles

- ✓ Les vignes sont essentiellement regroupées près de l'estuaire de la Gironde.
- ✓ Les paysages sont divers. Au sud, des coteaux, et encore plus bas les marais du bas-médoc.



# Le climat



- ✓ De type océanique tempéré.
- ✓ Forte hygrométrie donc peu d'écart de température.
- ✓ Précipitations fréquentes mais bien réparties dans l'année.
- ✓ Ensoleillement élevé : 2000 à 2200 h par an.

# Géologie - Pédologie



Le vignoble repose sur un sous-sol calcaire du tertiaire :

- Le calcaire de Saint Estèphe.
- Le calcaire de Blaye.
- Des calcaires à astéries.

Les sols sont composés de grave :

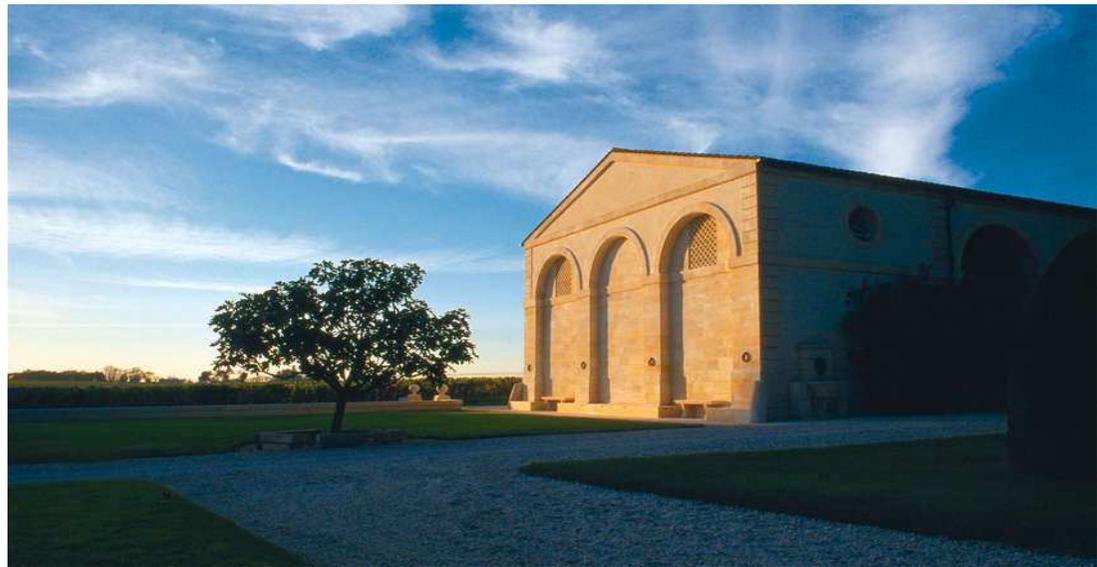
- Pyrénéennes, de la Garonne, de marnes d'argiles, de galets et de sables.

# Historique du vignoble



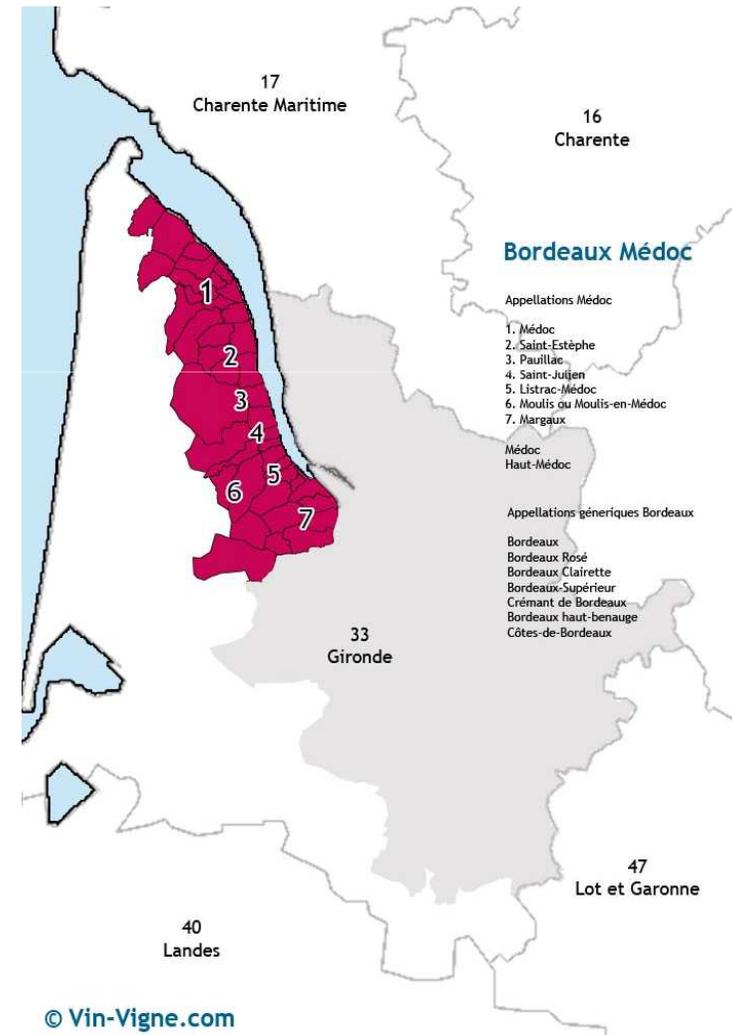
- ✓ Peu de traces dans la préhistoire.
- ✓ Après la période glaciaire, les peuples s'installent en Médoc. C'est l'âge d'or du métal (bronze, fer).
- ✓ Juste avant les romains, un peuple celte cohabite avec les médocains.
- ✓ Les romains ont introduit la viticulture et son commerce.

# Paysages viticoles et vignobles



# Appellations

- ✓ Superficie : 16000 ha soit 15% du vignoble de Bordeaux.
- ✓ Production: 300000 HI.100 millions de bouteilles/an
- ✓ 60 grands crus classés en 1855.
- ✓ Rendement moyen: 55 à 65 HI/ha



# A.O.C

Liste des appellations viticoles AOC de la région viticole du médoc				Tendances des derniers millésimes des appellations viticoles AOC de la région viticole du médoc								
Appellations (Nombre: 12)	Label français	Label européen	Nombre de vins	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Bordeaux ★	AOC	AOP	7	Bon millésime	Très bon millésime	Très grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Grand millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime
Bordeaux supérieur ★	AOC	AOP	2	Millésime moyen	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime
Côtes de Bordeaux	AOC		8	Bon millésime	Très bon millésime	Très grand millésime	Millésime exceptionnel					
Crémant de Bordeaux	AOC	AOP	2	Millésime moyen	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Bon millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Très grand millésime	Grand millésime
Haut-Médoc ★	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Grand millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime
Listrac-Médoc	AOC	AOP	1	Millésime moyen	Bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime
Margaux ★	AOC	AOP	1	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime
Médoc ★	AOC	AOP	1	Millésime moyen	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Grand millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Très bon millésime
Moulis	AOC	AOP	1	Millésime moyen	Bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Très bon millésime
Pauillac ★	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Grand millésime
Saint-Estèphe ★	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Grand millésime
Saint-Julien ★	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Grand millésime

# Encépagement



- ✓ Quatre cépages très complémentaires :
  - Cabernet-sauvignon
  - Cabernet franc
  - Merlot
  - Petit verdot
- ✓ De leur assemblage naît la richesse de la gamme médocaine

# Conseil de service

---

- ✓ Comme de nombreux vins rouges, le vin médoc doit être servit entre 15 et 17°C.
- ✓ Le vin est à boire à partir de sa 2<sup>ème</sup> année. Il peut être conservé durant 5 à 10 ans.
- ✓ Les meilleurs accords mets-vin : Carré d'agneau, entrecôte grillé, pigeon rôti, lapin, lièvre et également certains fromages à pâte pressée non cuite (cantal, saint nectaire)

# DEGUSTATION



# Château Garance Haut Grenat



21,20€

- ✓ Médoc 2000
- ✓ Cru artisan
- ✓ Cépages : 40% Cabernet-Sauvignon, 9% Cabernet franc, 44% Merlot, 7% Petit Verdot

# Château Mayne Lalande



18,20€

- ✓ Lustrac-Médoc 2007
- ✓ Cépages : 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet franc, 5% Petit verdot
- ✓ Sol : Graveleux, silicieux, argilo-calcaire
- ✓ Elevage : 50% de barriques neuves entre 12 à 16 mois..

# Château Meyre



19,60€

- ✓ Haut-Médoc Rouge 2014
- ✓ Cru Bourgeois
- ✓ Cépages : 62% Merlot, 24% Cabernet sauvignon, 11% Petit verdot, 3% Cabernet franc
- ✓ Elevage : 12 mois en barrique de chêne, 30% de fûts neufs.
- ✓ Culture biologique.

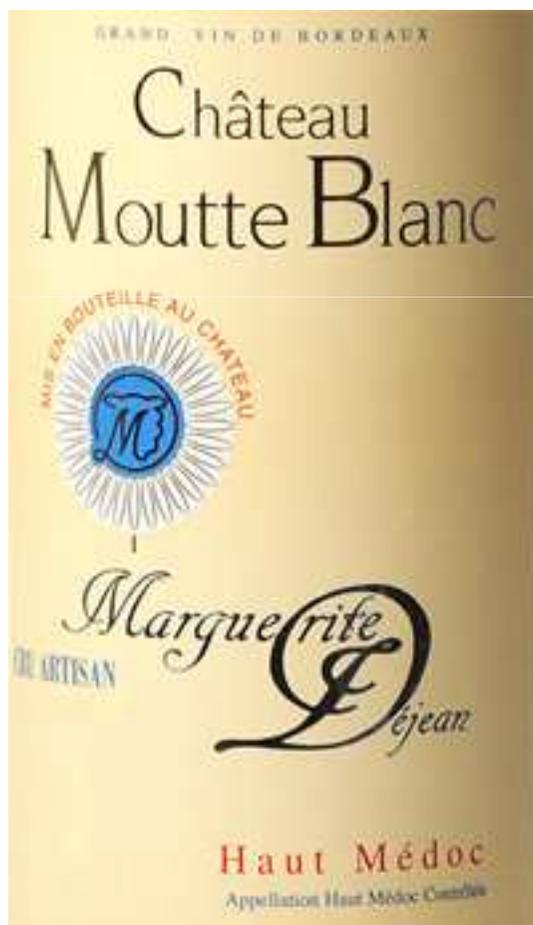
# Domaine le Temple de Tourteyron

13,70€



- ✓ Médoc 2010
- ✓ Cru Bourgeois
- ✓ Cépages : 50 % Cabernet-Sauvignon, 48% Merlot, 2% Petit Verdot
- ✓ Elevé en barriques de chêne français pendant 12 mois.
- ✓ Nez charmeur, bouche ronde, tanins suaves.

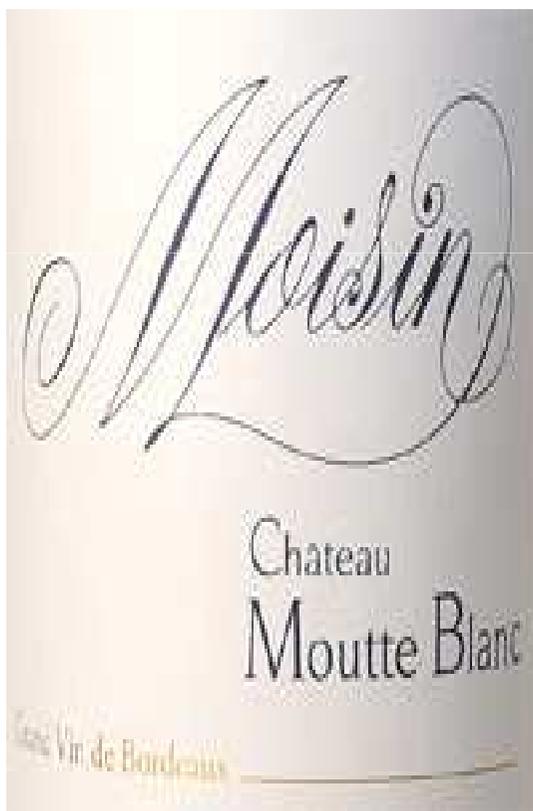
# Château Moutte Blanc



15,60€

- ✓ Haut-Médoc 2015
- ✓ Cuvée Marguerite Déjean
- ✓ Cru artisan
- ✓ Cépage : 100% Cabernet sauvignon
- ✓ Cuvaisons : 4 semaines
- ✓ Elevage : 14 mois dans 50% de barriques neuves de chêne français.

# Château Moutte Blanc



18,90€

- ✓ Haut-Médoc 2012
- ✓ Cuvée Moisin
- ✓ Cru artisan
- ✓ Cépage: 100% Petit Verdot
- ✓ Vinification : Dans une petite cuve inox.
- ✓ Cuvaisons : 3 semaines.
- ✓ Elevage : 18 mois en barriques dans 70% de neuves.

# Château Rauzan-Gassies



57,00€

- ✓ Margaux 2<sup>ème</sup> cru classé 2009
- ✓ Cépages : 65% de Cabernet sauvignon, 25% de Merlot, 5% de cabernet franc, 5% de Petit Verdot
- ✓ Sols : 70% de graves, 15% de sablo-graveleux et 15% argilo-sableux.
- ✓ Cuvaisons : 3 semaines en cuve inox .
- ✓ Elevage : 12 mois en barriques dont 50% neuves en chêne français.

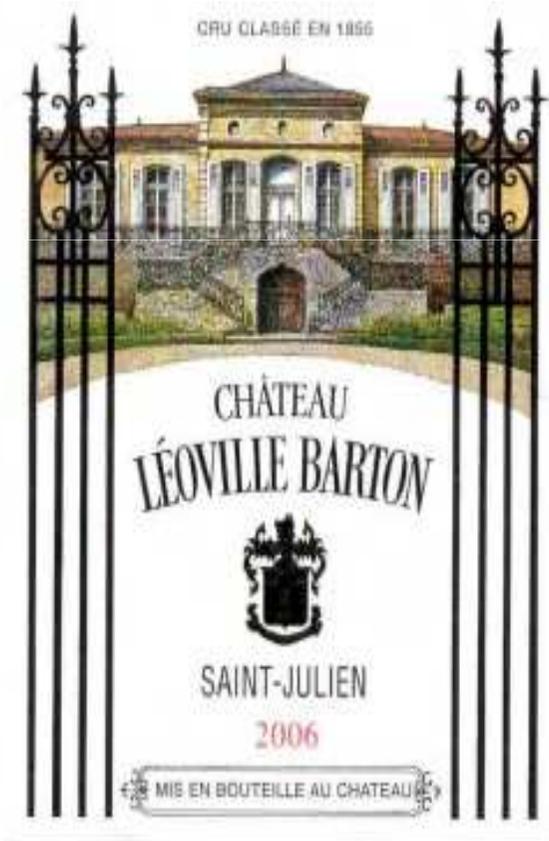
# Château Béhère



33,80€

- ✓ Pauillac 2011
- ✓ Cru artisan
- ✓ Cépages : 68% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit verdot
- ✓ Cuvaisons : Cuve inox thermorégulée par cépage.
- ✓ Elevage : 12 à 16 mois en barriques dont 30% neuves.

# Château Léoville Barton



96,90€

- ✓ St Julien 2ème cru classé 2006
- ✓ Cépages : 80% Cabernet sauvignon, 15% Merlot, 5% Cabernet franc
- ✓ Cuvaisons : 3 semaines en cuve inox
- ✓ Elevage : Entre 16 à 18 mois en fûts de chêne français, dont 60% de fûts neufs.