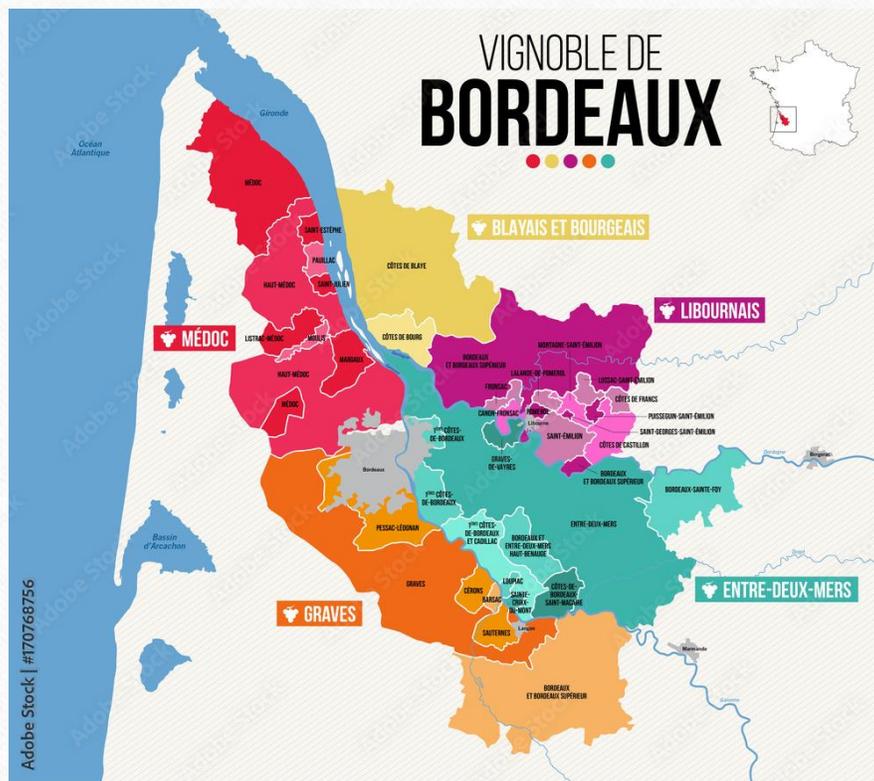


Blaye - Côtes de Bordeaux

2022

By Franck G & David

Les Côtes de Blaye, appellation bordelaise



Son histoire

Dès l'Antiquité, les Romains, installés dans cette région, ont implanté la viticulture et initié le développement du commerce du vin. Les domaines viticoles se développent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant.

Sa place stratégique proche du littoral atlantique en fait un partenaire de commerce idéal pour le Royaume-Uni et l'Europe du Nord. **Aliénor d'Aquitaine** va donner une réelle impulsion à la viticulture en facilitant les échanges commerciaux avec l'Angleterre.

Son histoire

Au Moyen-Âge, le vignoble se cantonne aux abords du port de Blaye. Sous Louis XIV, la position stratégique de la ville de Blaye s'affirme avec la construction de la citadelle par Vauban. Cette nouvelle vocation militaire perturbe considérablement l'activité commerciale de la région.

Dans le courant du XVIIIème siècle, avec un retour à une relative sérénité locale, de nouvelles expériences d'encépagement, des méthodes de culture optimisées et des procédés de vinification innovants pour l'époque, comme le vieillissement en barriques puis en bouteilles grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée), ont apporté au marché du vin un renouveau assorti d'une nouvelle prospérité.

Son histoire

Les fléaux du XIXème siècle (oïdium, mildiou, phylloxera) n'ont pas épargné le vignoble de cette région. Ainsi, la production de vins en Blayais a chuté en 1853 à 10 % de la récolte normale.

Au début du XXème siècle, à la suite d'une instance menée contre un propriétaire, le Tribunal Civil de Blaye définit par jugement en 1929 l'appellation « Blaye » ou « Blayais » pour les vins rouges et blancs produits dans les trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin. Le décret de 1936 qui reconnaît l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » ou « Blayais », confirme l'aire géographique.

Le Blayais a longtemps été connu pour sa production d'**eau-de-vie**. A partir des années 1980, la production d'eau-de-vie est doucement mise à l'écart, les parcelles sont soit arrachées, soit reconverties pour produire les vins blancs secs de l'appellation Côtes-de-Blaye. Ce n'est qu'alors que la réputation de ce vin se développe pleinement.

Son histoire

2008 : Premières Côtes de Blaye devient **l'AOC Blaye Côtes de Bordeaux**.

- Le nom des Premières Côtes de Blaye (ou Côtes de Blaye tout court pour les habitués) a évolué en 2008 pour revêtir un nom visant à mettre en valeur la région de production de ces vins de qualité : **Blaye Côtes de Bordeaux**. Ce nouveau nom, mieux compréhensible pour les clients étrangers, a permis de faire connaître les vins de Blaye, région bordelaise, dans le monde entier. En incluant le terme « Bordeaux », les vigneronns rendent hommage au territoire qui borde la Garonne et la Dordogne, puis l'Estuaire de la Gironde pour le Blayais.

Son histoire

2017 : Validation du nouveau cahier des charges de **l'AOC Blaye** pour en faire une AOC d'exception, **digne des plus grands vins** de garde bordelais.



Ses particularités – ses sols

Entre coteaux et Estuaire de la Gironde

Dominant l'Estuaire de la Gironde, le vignoble du Blayais est constitué de terroirs riches et diversifiés. À des paysages vallonnés s'oppose l'horizon presque marin des bords de l'estuaire qui a rythmé l'histoire de cette terre. Notre vignoble d'une superficie 6 000 hectares est cultivé en majorité à **flanc de coteaux** (d'où le nom Blaye Côtes de Bordeaux) et bénéficie de conditions d'ensoleillement idéales.

Une grande diversité de sols

À l'ouest de l'appellation (autour de la ville de Blaye), les sols sont majoritairement argilo-calcaires et permettent au cépage merlot de révéler tout son potentiel aromatique. Au nord, les sols de sables et graviers sont idéaux pour le développement des arômes subtils du cépage sauvignon blanc. Au sud-est de l'appellation, une grande diversité de sols permet à chaque cépage de s'exprimer sur le terroir le mieux adapté pour révéler tout son potentiel.

Sables et graviers

Argilo-calcaire



Sols variés

Ses particularités – son climat

- Cette région située à la charnière des départements de la Gironde, de la Charente et de la Charente-Maritime offre un climat clairement **océanique**.
- Le climat du Blayais est marqué par des hivers doux et des températures estivales plutôt chaudes et avec une bonne hygrométrie.
- La proximité de l'estuaire de la Gironde, avec son énorme masse d'eau, adoucit la température et crée un microclimat plus doux encore dans les zones viticoles situées le long de l'estuaire.
- La moyenne pluviométrique annuelle est de 923mm par an. L'ensoleillement est excellent puisque le soleil chauffe les parcelles 240 jours par an en moyenne.

BLAYE

CÔTES DE BORDEAUX

EN CHIFFRES



6000 ha répartis sur
41 communes



450 Châteaux et
3 caves
coopératives



85% Les ventes
en France

VS

15% à l'export



90%

de vins rouges

VS



10%

de vins blancs



280 000 hl
La production annuelle
moyenne soit environ
37 millions
de bouteilles



2/3

La commercialisation en direct
par les Vignerons

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Ses appellations

- **Blaye – Côtes de Bordeaux (blanc) :**



COULEUR
Blanc sec

CÉPAGES
Ugni Blanc, Colombard, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

SOL
Argile et calcaire

SURFACE
277 ha



ARÔMES
Intense et puissant, notes de buis et d'agrumes (citron, pamplemousse)



EN BOUCHE
Délicat, distingué et complexe avec une légère acidité



VIEILLISSEMENT
1 - 2 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE
7 - 11°C

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Ses appellations

- **Blaye – Côtes de Bordeaux (rouge) :**



COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Petit Verdot, Merlot

SOL

Argile et calcaire

SURFACE

5,213 ha



ARÔMES

Fort et fruité pour un vin jeune, notes de musc et d'épices avec l'âge



EN BOUCHE

Structure tannique douce et équilibrée



VIEILLISSEMENT

1 - 5 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

15 - 17°C

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Ses appellations

- **Blaye :**



COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Merlot

SOL

Argile et calcaire

SURFACE

37 ha



ARÔMES

Intense et fruité



EN BOUCHE

Rond et fruité avec de petits fruits noirs et rouges, notes florales, menthe et poivre vert



VIEILLISSEMENT

5 - 15 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

15 - 17°C

Ses appellations

- **Blaye, un cahier des charges spécifiques.**

Les vins de l'AOC Blaye, produits uniquement en rouge, sont considérés comme **des vins d'exception**, fleurons de l'appellation. Une quinzaine de vigneronnes élaborent ces vins selon des conditions de production draconiennes permettant d'obtenir des grands vins de garde.

Cépages principaux : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Rendement maîtrisé, zone limitée à qq communes

Elevage long en barrique, jusqu'au 15 mars N+2

Analyse et dégustation après vinification (avant élevage) puis à embouteillage pour validation

...

<https://www.youtube.com/watch?v=22fB1TIFM1E>

Dégustation

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

2 blancs

7 rouges

1 bonus



BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Dégustation

- **Blaye - Côtes de Bordeaux blanc, Château Les Aubiers.**
 - **Millésime 2020**
 - **Sauvignon, Semillon, Muscadelle**
 - **Vignification traditionnelle**
 - **Agriculture Biologique, vigneron indépendant, Fair for life.**
 - **Achat E.Leclerc € 5,50**
- La robe est brillante, dominée par un beau doré assez pâle. Le nez est typique du cépage Sauvignon, marqué par des notes d'agrumes et de pêche. La bouche souple, d'une très belle fraîcheur, aboutit sur une magnifique maturité aromatique finale. Un vin à la fois très frais et gourmand y associant la complexité d'un Sauvignon bien mûr.



n°1

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Dégustation

n°2

- **Blaye - Côtes de Bordeaux blanc, cuvée prestige, Château des Tourtes**
 - **Millésime 2019**
 - **100% Sauvignon blanc**
 - **Elevage sur lie 9 mois en fût de chêne**
 - **Achat à la propriété, € 10,00**
- Robe pâle aux reflets jaune citron et brillants. Le nez se caractérise par des arômes de beurre et de brioche accompagnés par des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche, quant à elle, est ample, souple et généreuse, mais conserve tout de même la belle fraîcheur du sauvignon qui équilibre le tout, pour une finale longue et persistante.



BLAYE

CÔTES DE BORDEAUX

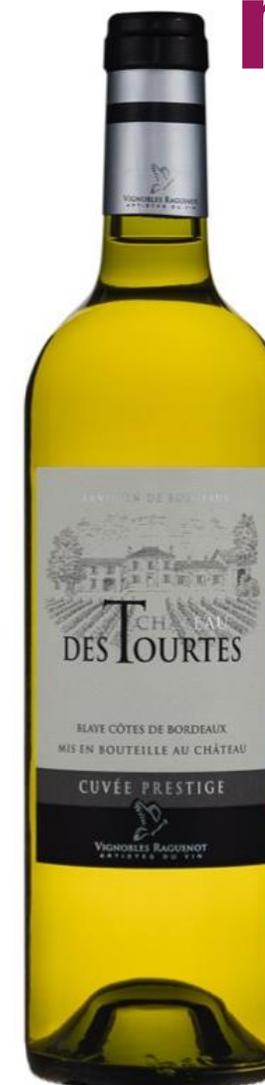
Appellation Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur Blanc
Superficie 5 hectares
Sol Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne 20 ans et plus
Cépages 100% Sauvignon
Rendement 45-50 hl/ha
Production 33 000 bouteilles

Élaboration Sélection parcellaire - Tri de la vendange. Macération pelliculaire (12 heures). Fermentation alcoolique en barriques de chêne. Élevage sur lie en fûts avec bâtonnage pendant 9 mois.

Dégustation Robe jaune doré. Nez puissant, notes florales et de fruits exotiques (mangue, litchi, pamplemousse), arôme vanillé, grillé. Gras et large d'épaule, parfaite harmonie du vin et du bois.

Accord mets/vins Apéritif. Toutes les entrées chaudes (tarte au saumon, aux poireaux). Asperges, foie gras, poêlée de Saint-Jacques. Plats de poissons et viandes en sauce (gibelotte ou blanquette).

n°2



BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Dégustation

n°3

- **Blaye – côtes de Bordeaux rouge, Expert club.**
 - **Millésime 2020**
 - **Cépages Merlot et Cabernet Sauvignon**
 - **Vinification en cuve**
 - **Achat Intermarché, € 4,20**



BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Dégustation

n°4

- **Blaye – côtes de Bordeaux rouge, classique, Château des Tourtes.**
 - **Millésime 2018**
 - **70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon**
 - **Vinification en cuve**
 - **Achat à la propriété, € 6,80**

Or concours international Lyon 2020



BLAYE

CÔTES DE BORDEAUX

| | |
|-------------------------|---|
| Appellation | Blaye-Côtes de Bordeaux |
| Couleur | Rouge |
| Superficie | 20 hectares |
| Sol | Silico-argileux, sous-sol graveleux |
| Âge de la vigne | 20 ans et plus |
| Cépages | 70 % Merlot – 30 % Cabernet Sauvignon |
| Rendement | 50 hl/ha |
| Production | 130 000 bouteilles |
| Élaboration | Éraflage à 100 %. Cuvaison pendant 20 jours à 28-30°C. Contrôle des températures. Fermentation malolactique. Élevage 6 mois en cuves inoxydables. |
| Dégustation | Jolie robe rubis soutenu. Nez puissant avec des notes de cassis et de framboise. Bouche persistante, structurée, plaisante, bien équilibrée. |
| Accord mets/vins | Il se marie très bien avec les volailles, toutes les viandes et les fromages. Prêt à être dégusté dès sa jeunesse, c'est le vin du plaisir, le vin convivial. |

n°4



BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Dégustation

- **Bordeaux Supérieur, Symposium, Château des Tourtes.**
 - **Millésime 2020**
 - **60% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon – 10% Carménère – 10% Malbec**
 - **Vinification en cuve et élevage 6 mois en fut**
 - **Achat à la propriété, € 8,30**

AOC Bordeaux mieux identifiée pour export





Appellation: Bordeaux supérieur

Couleur: Rouge

Superficie: 4 hectares

Sol: Silico-argileux, sous-sol graveleux

Âge de la vigne: 25 ans et plus

Cépages: 60 % Merlot, 20 % Cabernet- Sauvignon, 10 % Carménère, 10 % Malbec

Rendement: 50 hl/ha

Production: 20 000 bouteilles

Élaboration: Sélection parcellaire avec contrôle de maturité. Tri de la vendange manuel sur table. Éraflage à 100%. Fermentation thermorégulée entre 28 et 30° de 8 à 10 jours. Macération complémentaire de 15 à 25 jours. Fermentation malolactique. Élevage en fûts de chêne de 6 mois en lots séparés. 50 % barriques neuves, 50 % barriques 1 et 2 vins.

Dégustation: Un vin qui ne souffre de rien! Notre nouvelle cuvée s'affiche sans soufre ajouté. Il s'agit d'un vin qui se déguste sur un nez rempli de fruits frais rouges.

Accord mets/vins: il sera le compagnon idéal pour vos dîners en famille ou entre amis et s'associera parfaitement à une cuisine épicée, tapas ou barbecue.

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Dégustation

- **Blaye – côtes de Bordeaux rouge, cuvée Camille, Château Haut Cabut.**

- **Millésime 2019**
- **80% Merlot 15% Cabernet Sauvignon 5% Malbec**
- **Elevage en fut 12 mois**
- **Achat Super U, € 5,90**

Chateaux solidaires (cave coop de Cars, 10 prod)

Or concours international Lyon 2021



n°6

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Dégustation

n°8

- **Blaye - Côtes de Bordeaux rouge, cuvée prestige, Château des Tourtes.**
 - **Millésime 2018**
 - **Cépages 85% Merlot et 15% Cabernet Sauvignon**
 - **Elevé 12 mois en fut (1/3 neuves)**
 - **Achat à la propriété, € 11,00**
- Robe rubis foncé, très dense. Nez aux notes de fruits noirs mêlées à celles grillées du bois (vanille, toast). La bouche puissante, d'une belle amplitude, reste charpentée avec des tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement. De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (régliasse) associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.



BLAYE

CÔTES DE BORDEAUX

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| Appellation | Blaye-Côtes de Bordeaux |
| Couleur | Rouge |
| Superficie | 7 hectares |
| Sol | Silico-argileux, sous-sol graveleux |
| Âge de la vigne | 25 ans et plus |
| Cépages | 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon |
| Rendement | 45 hl/ha |
| Production | 40 000 bouteilles |

Élaboration

Sélection parcelle à avec contrôle de maturité. Tri de la vendange manuel sur table. Éraflage à 100%. Fermentation thermorégulée entre 28 et 30° de 8 à 10 jours. Macération complémentaire de 15 à 25 jours. Fermentation malolactique. Élevage en fûts de chêne de 12 mois en lots séparés. 30% barriques neuves, 70% barriques 1 et 2 vins.

Dégustation

Robe rubis foncé, très dense. Nez aux notes de fruits noirs mêlées à celles grillées du bois (vanille, toast). La bouche puissante, d'une belle amplitude, reste charpentée avec des tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement. De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (réglisse) associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.

Accord mets/vins

Il sera très apprécié sur les viandes rouges et les plats en sauce.



n°8

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

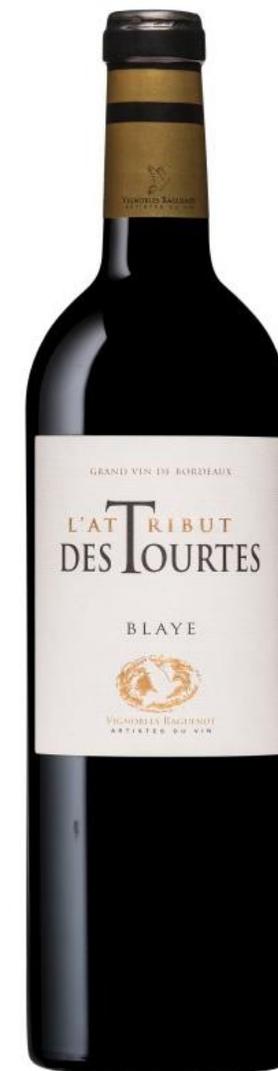
Dégustation

n°9

- **BLAYE, l'attribut des Tourtes, Château des Tourtes.**
 - **Millésime 2016**
 - **60% Merlot et 40% Cabernet Sauvignon**
 - **Elevage en fût neuf 18 mois après vinification classique**
 - **Achat à la propriété, € 13,80**

« On retrouve d'attrayantes épices et arômes de fruits noirs, mêlés à une structure fraîche et équilibrée avec une belle longueur. Un assemblage de 60% merlot et 40% de cabernet sauvignon. A boire maintenant ou bien à conserver quelques années. » *James SUCKLING*

91
pts
JAMES SUCKLING 2017



BLAYE

CÔTES DE BORDEAUX



Château des Tourtes
L'Attribut 2016 :
91 points James Suckling 2019
88 points Yves Beck

| | |
|-----------------|---------------------------------------|
| Appellation | A.O.C. Blaye |
| Couleur | Rouge |
| Superficie | 2,5 hectares |
| Sol | Silico-argileux, sous-sol graveleux |
| Âge de la vigne | 30 ans et plus |
| Cépages | 75 % Merlot – 25 % Cabernet Sauvignon |
| Rendement | 35-38 hl/ha |
| Production | 13 000 bouteilles |

Élaboration

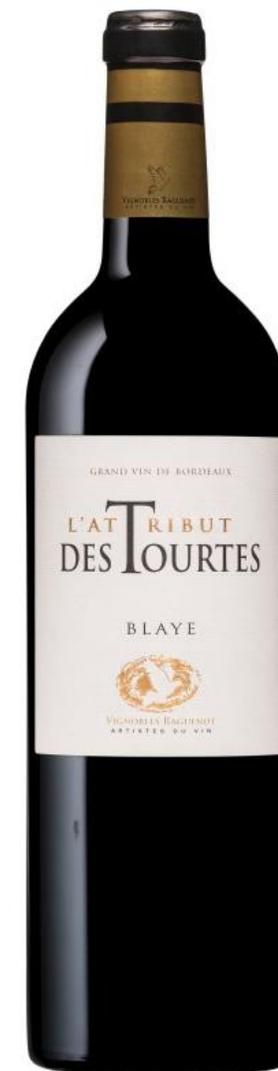
Sélection parcelle en A.O.C. Blaye. Effeuilage, éclaircissement sélectif. Éraflage et tri de la vendange manuels sur table. Fermentation de 8 à 10 jours avec macération pré-fermentaire à froid. Remontages fractionnés, extraction raisonnée suivant la dégustation. Macération longue 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en barrique (30 à 50%). Élevage en fûts de chêne de 12 à 15 mois en lots séparés.

Dégustation

Robe pourpre violacé, très dense. Nez élégant, complexe mêlant arômes de fruits noirs confiturés et grillés (toast, vanille). Vin en bouche puissant aux tanins racés, belle amplitude, d'une longueur et d'une élégance rares. Élaboré avec rigueur et soin, ce vin équilibré enchantera par son côté flatteur vos palais après 3 à 4 ans de garde.

Accord mets/vins

Un vin d'amateurs avertis à savourer entre amis autour d'un plat de gibier ou d'une pièce de bœuf goûteuse.



n°9

Dégustation

UN PETIT EXTRA ?



Dégustation



- **Cognac, Dolmen de Pierre Folle, Réserve.**
 - **13 ans d'âge (éq. XO-Napoléon),**
 - **Montguyon (sud Cognac),**
 - **Achat au domaine, € 31,00**

Cette construction mégalithique daterait du II^e ou du III^e millénaire avant notre ère. Selon la légende, certains l'auraient même vu tourner sur lui-même un soir de Noël ! Ce monument funéraire est en tous cas le plus imposant de la Charente-Maritime. Classé au titre des Monuments historiques en 1889 après avoir échappé à la destruction, il mesure 16 m de long et si l'on en croit les experts, les dalles en grès ont toutes été extraites à proximité immédiate du site.



BONUS