

Bordeaux

Le vignoble et les vins



BORDEAUX

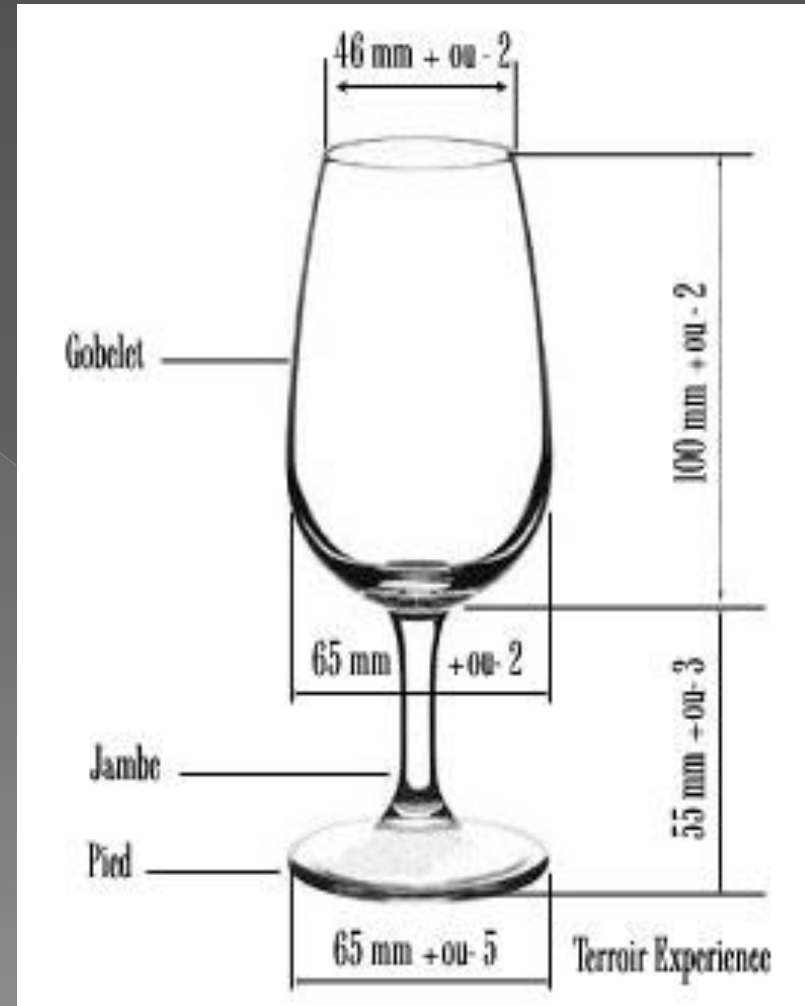
Dégustation vins de Bordeaux – le 03/11/2016

Etapes de dégustation...

- Réunir les bonnes conditions
- L'examen visuel
- Le premier nez
- Le second nez
- L'examen gustatif

De l'usage d'un verre

- Verre type INAO/équivalent
- Bonne surface de contact avec l'air
- **Ne pas le tenir par le Calice (par le pied ou la jambe)**
- Lieu éclairé, tempéré et dépourvu d'odeurs



Les saveurs de base

- Acidité

Salivation abondante, fluide, alcaline

- Onctuosité (sucre, alcools)

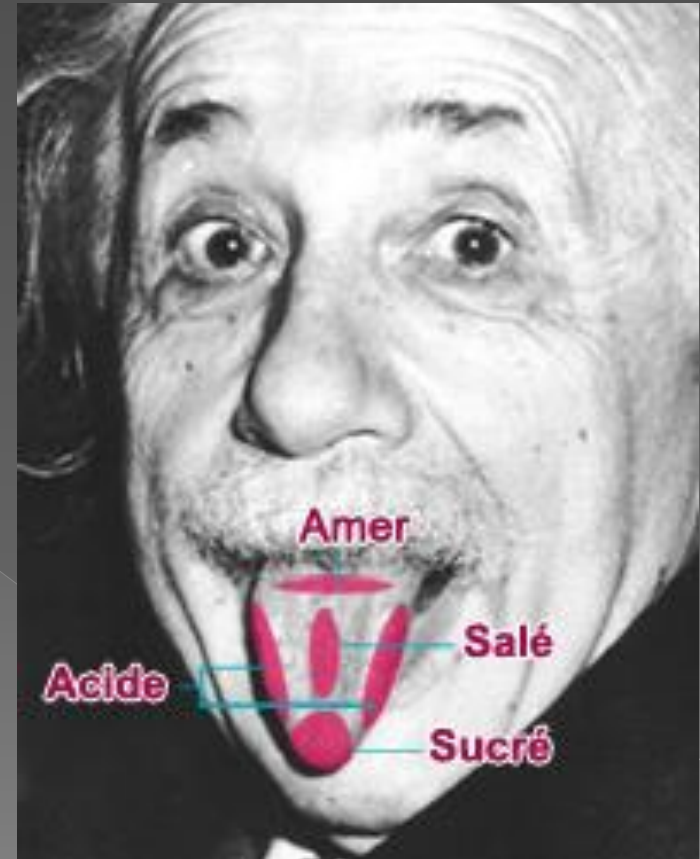
Salivation épaisse

- Amertume (peu fréquente)

- Salé (exceptionnel dans le vin)

- L'astringence (tanins)

Dessèchement de la bouche, la langue devient râpeuse.



Concepts fondamentaux

- L'équilibre : fruits/sucre et acidité/tanins
- La longueur : persistance/caudalies et temps de garde
- Complexité : saveurs/nuances/aromes
- L'expression : cépages/typicité et terroirs

Le vignoble de Bordeaux



Quelques chiffres

- ◉ Le 1^{er} vignoble de France
- ◉ 6 dénominations et 38 appellations
- ◉ Plus de 6000 « châteaux » viticoles
- ◉ Superficie # 120000 hectares
- ◉ 87% rouges, 4% rosés, 9% Blancs
- ◉ Derniers grands millésimes qui se gardent plus de 50 ans: 2000, 2003, 2005 et 2009
- ◉ 50% merlot et 30% cabernet franc
- ◉ 5 classements

Cépages rouges

Cépages

Caractéristiques

Merlot

Agréable, souple, coloré, peu acide, léger, arômes de cerise, cuir, épices, fraise confiturée, mûre, chocolat noir, notes animales (gibier), prune, notes de prunelle, pruneau, réglisse, truffe, violette

Cabernet Franc

Fin, élégant, peu tannique, arômes de cacao, cassis, coing, feuille de lierre, fougère, sous bois, fraise, framboise, poivre sec, poivron vert, violette

Petit Verdot

Tannique, très coloré, acide, arômes de réglisse

Cabernet Sauvignon

Très tannique, très coloré, peu alcoolisé, arômes de cassis mûr, feuille de cassis, fougère, fumée, mûre, poivron vert, réglisse, sous-bois, tabac, truffes, vanille, violette

Malbec

Peu présent, fruité, coloré, tannique, arômes épicés, poivrés, de cuir, jasmin

Carménère

Peu utilisé, riche, très coloré, tannique, un peu amer/acide, arômes herbacés

Cépages blancs

Cépages

Caractéristiques

Sémillon
(Sauternais)

Élegant, racé, alcoolisé, brillant, peu acide, arômes d'amande grillée, fleur d'acacia, angélique, beurre frais, cannelle, cédrat, fruit confit, lys, miel, noisette grillée, noix fraîche, pomme verte, vanille

Sauvignon
(Sauternais, Entre-deux-mers)

Sec, très aromatique et parfumé, élégant, très fin, équilibré, musqué, alcoolique, arômes d'abricot, amande amère, ananas, bois de rose, bourgeon de cassis, buis, cassis, fruits exotiques, épices, fenouil, feuille de cassis, fleur d'oranger, foin coupé, genêt, mangue, miel, note musquée, orange, paille, pamplemousse, pomme fraîche, silex, violette, zeste d'agrumes

Ugni Blanc
(Blayais et Bourgeais)

Vin pale, sec, fin et nerveux, acide et peu aromatique, arômes de banane

Muscadelle

Fin, délicat, ressemble au muscat, sensible à la pourriture, arômes d'acacia, chèvrefeuille, musqués

Colombard
(Blayais et Bourgeais)

Nerveux, fin et corsé, arômes d'agrumes, buis, citron, fruits exotiques, pamplemousse, pêche, rhubarbe

Terroir

- ◉ Climat: tempéré océanique (hiver doux et humides, étés chauds et secs), forêt des Landes qui protège la vigne contre le vent
- ◉ Sols argilo-calcaires, marnes, graves
- ◉ Assemblages de cépages rouges: Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec



Types de vins

- Légers, à boire rapidement, sur le fruit:
Bordeaux
- Corsés avec une trame tannique fine, à boire dans les 5 ans: Bordeaux supérieurs
- Corsés et souples avec une bonne aptitude au vieillissement: Saint Emilion, Pomerol, Fronsac
- Complexes et tanniques quand ils sont jeunes mais avec une très grande capacité de vieillissement: Pauillac, Saint Julien
- Vins blancs sec et élégants: Graves blancs, Entre-deux-mers, Pessac Léognan blanc
- Vins blancs liquoreux: Sauternes, Loupiac

Classements

- **1855**: Premiers, Seconds, Troisièmes, Quatrièmes et Cinquièmes Crus dont 60 du Médoc et un seul de Pessac Léognan
- **Graves**: Cru classé en Pessac Léognan (16 chateaux)
- **Saint Emilion**: Grand cru classé et Premier Grand Cru Classé A et B
- **Crus Bourgeois**: Vins du Médoc, cru bourgeois, crus bourgeois supérieur, crus bourgeois exceptionnel
- **Crus Artisans**: Vins du Médoc produits par des petits domaines familiaux (moins de 6 ha)

La minute de Vinus...

.... Le Tanin



- ◉ Combinaison d'acide tannique et de glucose
- ◉ Sensation de rafeux/assèchement/astringence
- ◉ Colore/Structure/Protège/Préserve du temps
- ◉ Chaque cépage apporte sa signature:
 - > La peau: épaisseur (capter éléments, levures)
 - > Les pépins: contient une matière oléagineuse
 - > La rafle : grappe
- ◉ L'élevage: Le tanin du bois
- ◉ Vins rouges (parfois chez les vins blancs)



La minute de Vinus... Le Tanin



Wine Tannin

Examples of Wine Tannins



tannin powder



oak

Place à la dégustation

