



***FRONSAC
&
CANON-FRONSAC***

Dégustation du 4 Mai 2010

GEOGRAPHIE

FRONSAC et CANON FRONSAC sont des appellations de Bordeaux.

Pour les situer plus précisément géographiquement, elles font partie du LIBOURNAIS, même s'il n'existe aucune appellation « LIBOURNE », le Libournais est bien une réalité.

Avec la ville-filleule de Bordeaux comme centre et la Dordogne comme axe, il s'individualise fortement par rapport au reste de la Gironde en dépendant moins directement de la métropole régionale.

Il n'est pas rare, d'ailleurs, que l'on oppose le Libournais au Bordelais proprement dit, en invoquant par exemple l'architecture moins ostentatoire des châteaux du vin ou la place des Corrèziens dans le négoce de Libourne. Mais ce qui individualise le plus le Libournais c'est sans doute la concentration du vignoble qui apparaît dès la sortie de la ville et recouvre presque intégralement plusieurs communes aux appellations renommées comme FRONSAC et CANON-FRONSAC mais aussi POMEROL et SAINT-EMILION, avec un morcellement en une multitude de petites ou moyennes propriétés. Plus de la moitié des crus du Libournais comptent moins de cinq hectares. Les grands domaines, du type médocain, ou les grands espaces caractéristiques de l'Aquitaine étant presque d'un autre monde.

Dans l'ombre de Saint-Emilion et de Pomerol, Le Fronsadais est le bijou oublié de Bordeaux.

Pourtant il produit des vins de qualité à prix d'ami.

Le Fronsadais ou « pays des petits tertres » est un enchevêtrement de plateaux, buttes, vallons et coteaux nichés entre les méandres de l'Isle et de la Dordogne. Avec deux sommets ou tertres atteignant 60 et 75 mètres, la vue est magnifique.

Par rapport à Pomerol et Saint-Emilion, le Fronsadais se situe sur l'autre rive de l'Isle et se compose de deux appellations

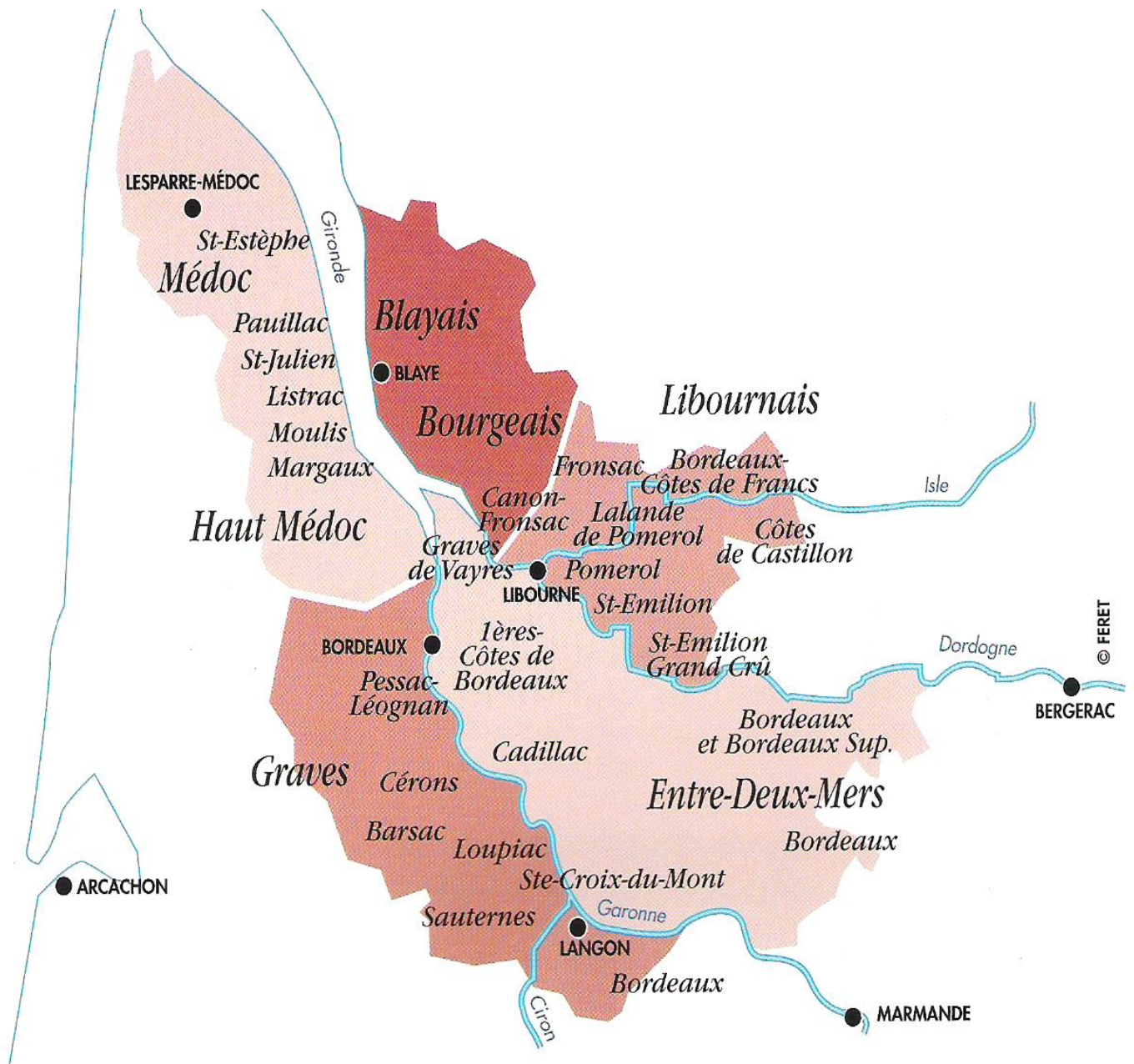
L'AOC Fronsac 840 Ha (Densité de plantation 5000 pieds/ha ; 5 000 000 bouteilles/an) et

L'AOC Canon-Fronsac 318 Ha (1 680 000 bouteilles/an).

Six communes peuvent revendiquer l'appellation Fronsac : Fronsac, Galgon, Saillans, La Rivière, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière.

Mais seules Fronsac et Saint-Michel-de-Fronsac ont droit à l'appellation Canon-Fronsac.

CARTE



HISTOIRE

Certains assurent que le premier vignoble historique du Bordelais est celui de Fronsac

Dès l'époque gallo-romaine au IV^{ème} siècle , le poète latin Ausone, proconsul d'Aquitaine affirmait, « Mon vin de Lucaniac est aussi célèbre à Rome que la ville de Bordeaux elle-même » Or, ce même Lucaniac est aujourd'hui le lieu-dit où se dresse le vénérable château Ausone dans le Libournais.

En 769, Charlemagne installa son camp fortifié à Fronsac. Au Moyen Âge le Fronsadais constituait l'une des grandes étapes sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Souvent tenu par les Anglais, puis par les Huguenots, Fronsac tombe enfin aux mains du roi , en présence de l'illustre Cardinal de Richelieu. La seigneurie de Fronsac passe alors dans sa Maison. C'est son neveu le Maréchal de Richelieu (libertin et ami de Casanova) qui, connu à la Cour sous le nom de « Fronsac » , fera entrer à Versailles ce vin alors plus fameux que les autres appellations actuelles du Libournais.

Au XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles, les vins de Fronsac étaient toujours très en vogue, bien plus que Saint-Emilion et Pomerol. Les vins de Fronsac se vendaient plus chers que ceux de ses voisins.

Cependant l'accès à Pomerol devenant plus aisé, et les négociants ayant presque tous leurs bureaux à Libourne, les vignobles de Pomerol et Saint Emilion ont été par la suite plus et mieux exploités que ceux de Fronsac et de Canon-Fronsac . C'est ce qui explique que ces deux régions viticoles soient tombées dans un relatif oubli, d'où elles commencent tout juste à émerger.

Pratiquement inconnus jusqu'au milieu des années 80, les producteurs du Fronsadais ont vu peu à peu les amateurs s'intéresser à leurs vins. Les meilleurs Fronsac et Canon-Fronsac se sont progressivement imposés comme des vins riches, étoffés et très colorés, assez amples et dotés d'un grand potentiel de garde. On boit un Fronsac deux ans au moins après sa récolte, et certains Fronsac peuvent être gardés plus de dix ans.

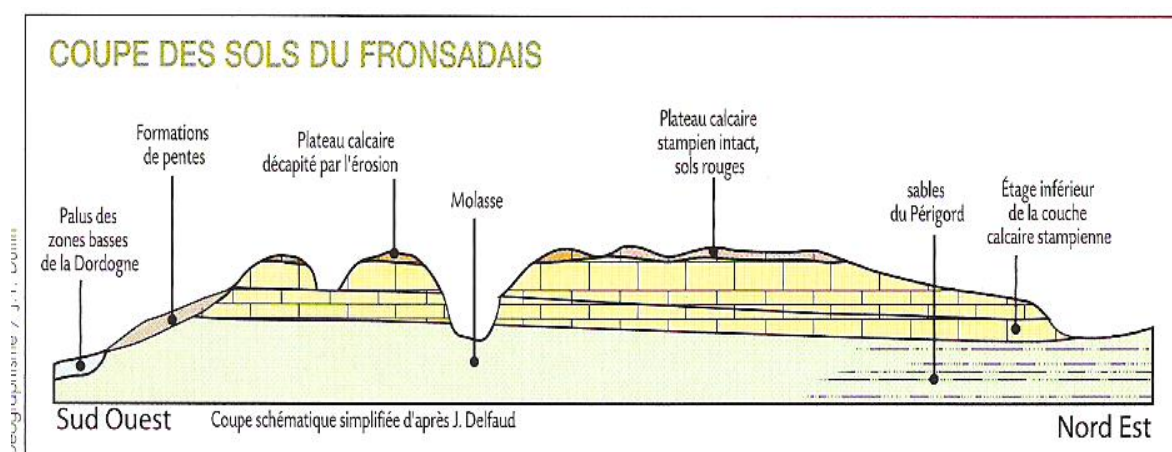
Les deux AOC comptent aujourd'hui 170 propriétaires et récoltants, la superficie moyenne est de 7 Ha. Il n'existe pas de classement de château.

GEOLOGIE

Le Fronsadais a un relief tourmenté par l'érosion des cours d'eau qui laisse apparaître des plateaux de calcaire à astéries et des coteaux de molasses (dépôts carbonatés lacustres). Le calcaire prédomine sur les tertres et plateaux. La molasse, plus ou moins sableuse et argileuse, comprenant parfois des bancs de grès, forme les côtes et les combes. Ces molasses sont constituées de grains de calcaire qui ont la particularité de se désagréger facilement et qui favorisent une capillarité importante dans le sol et donc un bon drainage des argiles.

La minceur de l'assise calcaire et la présence d'un replat gréseux dans la molasse donnent un bel ensemble de terroirs spécifiques favorables à la vigne. Ces sols présentent donc des supports calcaires de grande qualité permettant une régulation hydrique adaptée à la production de grands tanins. Les argiles donnent de belles structures aux vins et, de par leur nature, imposent à la vigne un cycle de maturité assez long, garant d'arômes fins et complexes. Sur les sols moins qualitatifs, plus lourds, limoneux ou trop argileux, les vins sont plus généreux mais carrés, parfois rustiques. Dans les zones sablonneuses, voire graveleuses, plus rares, les vins sont plus fins et fruités, mais manquent parfois de fond

L'AOC Canon-Fronsac s'inscrit au cœur de l'appellation Fronsac. Historiquement, Canon-Fronsac est le berceau de l'appellation Fronsac. Les deux appellations sont peu distinguées du fait de leur petite taille et de la complexité de la répartition des sols au sein des deux aires. Pour autant, il est intéressant de noter que l'aire de Canon-Fronsac concentre les plus grandes surfaces de calcaire érodé. Un type de calcaire que les scientifiques qualifient de « terroir viticole privilégié » et que l'on retrouve sur plusieurs tertres et plateaux du Fronsadais, tels ceux de Fronsac, Laguë et Saint-Aignan. On estime que les sols argilo-calcaires homogènes de Canon-Fronsac ont un potentiel qualitatif globalement plus grand que ceux de Fronsac.



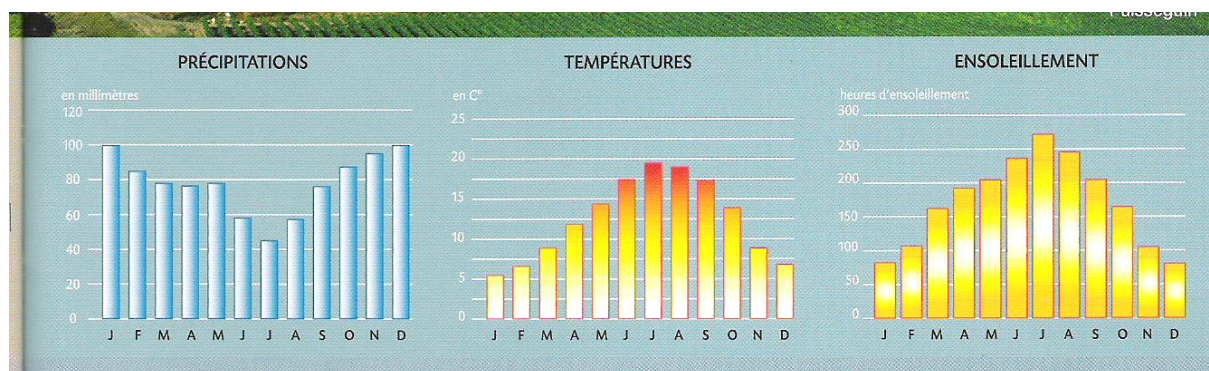
LE CLIMAT

Au-delà du climat océanique qui baigne la région, les appellations du Libournais bénéficient d'une arrière-saison chaude et d'un microclimat dû à l'influence de la Dordogne et de l'Isle

Ces deux rivières protègent le vignoble des gelées printanières. La présence de nombreux arbousiers et chênes verts témoigne de ce climat privilégié.

Le millésime, notion capitale dans le Bordelais, est le résultat de la grande variabilité du climat selon les années. D'où l'importance pour les viticulteurs de bien comprendre ces changements.

Fronsac est situé sur le 45^{ème} parallèle, à égale distance du pôle Nord et de l'équateur, et bénéficie du climat océanique tempéré du Bordelais, avec des nuances presque méditerranéennes. Ce climat est marqué par des écarts de température modérés entre la saison estivale et hivernale, une moyenne annuelle de 12,8°C et des précipitations bien réparties sur toute l'année. Toutefois le Libournais possède le climat le plus continental, donc le plus chaud. Sous la protection de ses deux rivières le Fronsadais est le théâtre d'étés indiens propices à une bonne maturation des raisins. D'une année sur l'autre, les différences de température et les précipitations sont parfois importantes. Ce sont ces facteurs qui signeront le millésime.



LES CEPAGES

Le Merlot : C'est le cépage roi du Fronsadais ; il représente plus de 78% de l'encépagement. Précocité, il mûrit bien sur les sols de Fronsac pour la plupart argileux et frais. Il permet de faire des rouges souples sur un terroir qui aurait tendance à donner des vins rustiques.

Le Cabernet Franc : il couvre 13% du vignoble fronsadais. De précocité moyenne, il donne de bons résultats sur les sols calcaires ou sableux, plus chauds que les sols argileux. Il apporte de la profondeur et de la maturité aux assemblages.

Le Cabernet-Sauvignon : Il atteint 7% de l'encépagement de Fronsac et Canon –Fronsac. Il mûrit difficilement dans la zone.

Le Malbec : Les domaines n'en plantent pas plus de 10% . C'est un raisin souple et juteux qui aime le climat sec et plutôt chaud pour donner un vin violacé, à robe sombre, parfumé, (saveur de prune de Damas).

En plus du terroir et des cépages, le travail de la vigne est très important. Bertrand LEON vigneron du château Les Trois Croix explique « Nous nous devons de vendanger tard avec tous les risques que cela comportent. Car si l'on n'attend pas une maturité aboutie, on obtient des vins rustiques. Tout ce qui peut nous faire gagner en précocité est donc positif » l'enherbement est largement répandu à Fronsac « Il se justifie partout, nous choisissons des espèces différentes selon la richesse des sols et le besoin de concurrence de la vigne. En cas de pluie avant vendange, l'herbe absorbe l'eau avant la vigne et évite aux baies d'éclater. Et si le beau temps revient, les raisins continuent à mûrir sans s'abîmer. » L'effeuillage permet aussi d'atteindre une maturité plus aboutie sans craindre la pourriture grise.

Pour obtenir la maturité juste, il convient de bien connaître ses parcelles. Brigitte Rullier vigneronne à Saillans au château Dalem explique « Fronsac est un enchevêtrement de micro terroirs entre lesquels les décalages de maturité atteignent une semaine . » « Les décalages existent même à l'échelle d'une parcelle, comme aux abords du château avec des sols argilo-calcaires en haut et des molasses sableuses en bas. Résultat : les vignes mûrissent plus tard en haut qu'en bas.

PAUL et PASCALE BARRE

La GRAVE
33126 FRONSAC

Ce vignoble de 7 ha est situé sur les aires d'appellation Fronsac et Canon-Fronsac.

Ce domaine est une petite structure familiale qui permet de rester en contact avec ses clients.

L'agriculture bio-dynamique est pratiquée depuis 1990 et permet de produire sans utilisation d'aucun produit toxique des vins de qualité.

Cette agriculture entretient l'équilibre du lieu, respecte la flore et la faune, régénère la terre pour que la plante qui y pousse soit saine. C'est une agriculture de bon sens.

Les cépages présents sont :

Merlot 80%

Cabernet Franc 17%

Malbec 3%

Le domaine élabore 4 vins rouges différents

AOC FRONSAC

- Aux Caudelayres
- Château La Grave

AOC CANON-FRONSAC

- Château La Fleur Cailleau
- La Fleur Cailleau 43



JEAN-YVES MILLAIRE

CHÂTEAU CANON SAINT-MICHEL

Tout commence lorsque Jean Garnier achète plusieurs parcelles dans les années 1950. En 1979, l'exploitation est mise en fermage pour 18 ans. C'est en janvier 1998 que Jean-Yves Millaire, petit fils de Jean Garnier, reprend l'exploitation familiale. Aujourd'hui rejoint par son épouse, ils exploitent 17 hectares répartis en trois appellations différentes.

AOC CANON-FRONSAC : Château Canon Saint-Michel

AOC FRONSAC : Château La Rose Garnier

AOC BORDEAUX : Château Cavale Blanche

Ils produisent aussi :

VDT Rosé : La Hase

Méthode traditionnelle rosé brut : Jean

Ce domaine pratique l'agriculture biologique et la biodynamie.

Grâce à des techniques de cultures visant à n'employer aucun herbicide, fongicide, insecticide ou autres pesticides de synthèse, il présente des vins naturels qui sont l'expression pure du terroir.

La vinification se fait de façon naturelle, sans artifices, grâce au savoir faire du vigneron.



AOC CANON-FRONSAC : Château Canon Saint-Michel

Superficie 6ha50

Encépagement : 70% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet franc
5% Malbec

Âge moyen des vignes 40 ans

Sols Coteaux argilo-calcaires

Récolte manuelle

Elevage 12 mois en barrique chêne français 30% Barriques neuves

Garde jusqu'à 12ans

AOC FRONSAC : Château La Rose Garnier

Superficie 3ha50

Encépagement 90% Merlot 10% Cabernet sauvignon

Age moyen des vignes 40 ans

Sols argilo-sableux

Récolte manuelle

Elevage 12 mois en barriques chêne français

Garde jusqu'à 8 ans

CHÂTEAU DALEM & CHÂTEAU DE LA HUSTE



Belle maison du 18^{ème} siècle avec un parc dominant la vallée de l'Isle, seulement séparée des coteaux de Saint Emilion par la ville de Libourne. Créé depuis 1610 par la famille Crabit, le vignoble de DALEM obtient une excellente réputation parmi les « Côtes de Fronsac ». Il appartient à la même famille pendant plus de trois siècles. C'est par la suite de partages que le vignoble, puis le « château », furent cédés à Milchel Ruillier en 1955.

Aujourd'hui c'est Brigitte, sa fille, formée de longue date à ses côtés, qui perpétue la tradition d'excellence de ce vin de caractère. Le vignoble est situé sur le haut des coteaux et son orientation sud/sud-ouest profite d'un ensoleillement optimum.

Château DALEM est classé parmi les meilleurs vins de l'appellation par les professionnels et produit un vin de garde d'une grande fraîcheur, aux tannins élégants et fins.

Superficie du vignoble DALEM :13ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Sol : Coteaux et faux plateaux argilo-calcaire reposant sur un sous-sol composé de molasses dites « du frondasais »

Encépagement : 90% Merlot 10% Cabernet franc

Vinification : Vendanges manuelles à pleine maturité avec deux tables de tri, avant et après éraflage total. Cuvaisons supérieures à trois semaines. Fermentation en cuves ciment avec revêtement epoxy, thermorégulées.

Elevage : Fermentation malolactique en barriques de chêne merrain dont 50% sont renouvelées chaque année.

Egalement propriétaire du **château de la HUSTE** à Fronsac, Brigitte Rulhier apporte les mêmes soins à ce domaine.

Le Château de la Huste est un petit vignoble de 5 hectares dominant la vallée de l'Isle.

La vigne d'un âge moyen de 35 ans, repose sur des sols constitués de coteaux et de faux plateaux argilo-calcaire reposant sur un sous-sol composé de molasses.

On y retrouve du Merlot à 90% et du Cabernet Franc à 10% .

Les vendanges et la vinification sont identiques à celles du château DALEM .

CHÂTEAU LES TROIS CROIX

C'est en 1995 que la famille Patrick LEON tombe sous le charme du Fronsadais, où la beauté du paysage va de paire avec l'excellence du terroir, et plus précisément du lieu dit « Les Trois Croix » ; un véritable lieu empreint d'histoire qui doit son nom à la présence des croix du chemin des prieurs.

1712 gravé dans la pierre de clef de voûte du chai témoigne de l'ancienneté du domaine viticole.

Situé à 86 mètres d'altitude sur le plateau calcaire le plus élevé de la commune, il offre un point de vue magnifique sur les coteaux, vallons et « tertres typiques » de ce pays de Fronsac.

Le plateau d'argile composé des « molasses du fronsadais » repose sur de gros rochers calcaires qui affleurent souvent à la surface. Des conditions idéales pour faire du Merlot, le cépage roi complété par le Cabernet Franc à hauteur de 20%.

Les vendanges sont manuelles. Les raisins sont cueillis puis disposés dans des cagettes de 10Kg où les baies restent intactes jusqu'à leur arrivée au cuvier.

Le raisin est trié deux fois, avant et après éraflage de manière à ne conserver en cuve que chaque grain de raisin mûr, sain et intact pour préserver la pureté du fruit dans le vin.

Dans le chai, les fermentations et les macérations douces et lentes durent 4 à 5 semaines. L'élevage du vin se poursuit intégralement en barriques entre 12 et 15 mois.

Le domaine produit deux vins en AOC Fronsac

Château LES TROIS CROIX

Château LAMOLIERE

Patrick LEON nous dira « Tout au long de l'élevage, nous accompagnons la naissance de ce nouveau millésime pour en faire un vin d'harmonie et d'équilibre entre la richesse tannique et la rondeur... entre le fondant du fruit et la finesse des notes boisées ».

A la fin de notre visite Patrick LEON nous confie qu'il est membre des clubs du Fronsadais « Expression de Fronsac » et « Cercle Rive Droite ».

Et qu'il a vinifié des vins aussi célèbres que ceux d'Alexis Lichine, Château Mouton Rothschild, Opus One en Californie ou Almaviva au Chili.



Château les Trois Croix :

AOC FRONSAC

Superficie 15.2 hectares

Age moyen des vignes 40 ans

Densité de plantation 5600 à 6700 pieds/ hectare

Sol Argilo-Calcaire et rochers affleurants

Sous sol Mollasses du fronsadais

Encépagement 80% Merlot 20% Cabernet franc

Viticulture : Travail mixte des sols (enherbement et travail mécanique) lutte raisonnée, effeuillages manuelle (fin juin puis fin août). Vendanges en vert à la mi-véraison

Vinification vendanges manuelles, double tri au chai, eraflage total.

Fermentation en cuves béton revêtues et thermorégulées (4à 5 semaines)

Elevage en barriques de chêne merrain dont le tiers est renouvelé chaque année

Production de 6000 caisses de 12 bouteilles.

DEGUSTATION

A.O.C CANON-FRONSAC :

- Château Canon Saint-Michel (Millaire)
- La Fleur Cailleau 43 (Barré)

A.O.C FRONSAC :

- Château La Rose Garnier (Millaire)
- Château Dalem
- Château De La Huste
- Château Les Trois Croix
- Château La Grave (Barré)