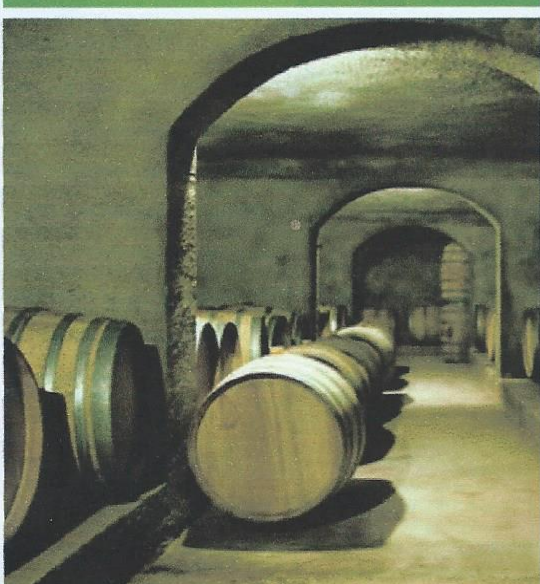


Conception IMAGE'IN CREATION - 06.62.27.86.17

Pessac Léognan



mardi 01 février 2011

Un peu d'Histoire

L'homme produit du vin dans le Bordelais depuis **2 000 ans**. Il semble que des vignes existaient déjà avant l'arrivée des romains en 56 avant JC. Le poète Ausonius l'a raconté. D'ailleurs un château dans la région porte son nom: le "Château Ausone". La production locale se serait développée à l'aube du premier millénaire à partir d'un cépage grec venu d'Epire (Albanie actuelle) que l'on nommait **la biturica** puis **vidure** ancêtre du **cabernet**. La production est alors élaborée et conservée dans des amphores originales qui permettent de différencier les vins de la région.



Contrairement à d'autres régions en France où le vin était sous le contrôle des moines (Dom Pérignon, hospices de Beaune...), à **Bordeaux ce sont les marchands** qui ont développé le vin. Au début du second millénaire la région de Bordeaux était sous domination anglaise. Des centaines de bateaux chargés de tonneaux de "Claret" de la région de Graves embarquaient pour l'Angleterre. Le "Claret" était un **vin rouge** léger que les anglais adoraient. Les graves peuvent donc être considérés comme le berceau historique du Bordelais rouge.

En 1855, un seul chateau hors Médoc est grand cru classé, il s'agit de Haut Brion. En 1905 leurs frontières historiques ont été fixées lors de la création du

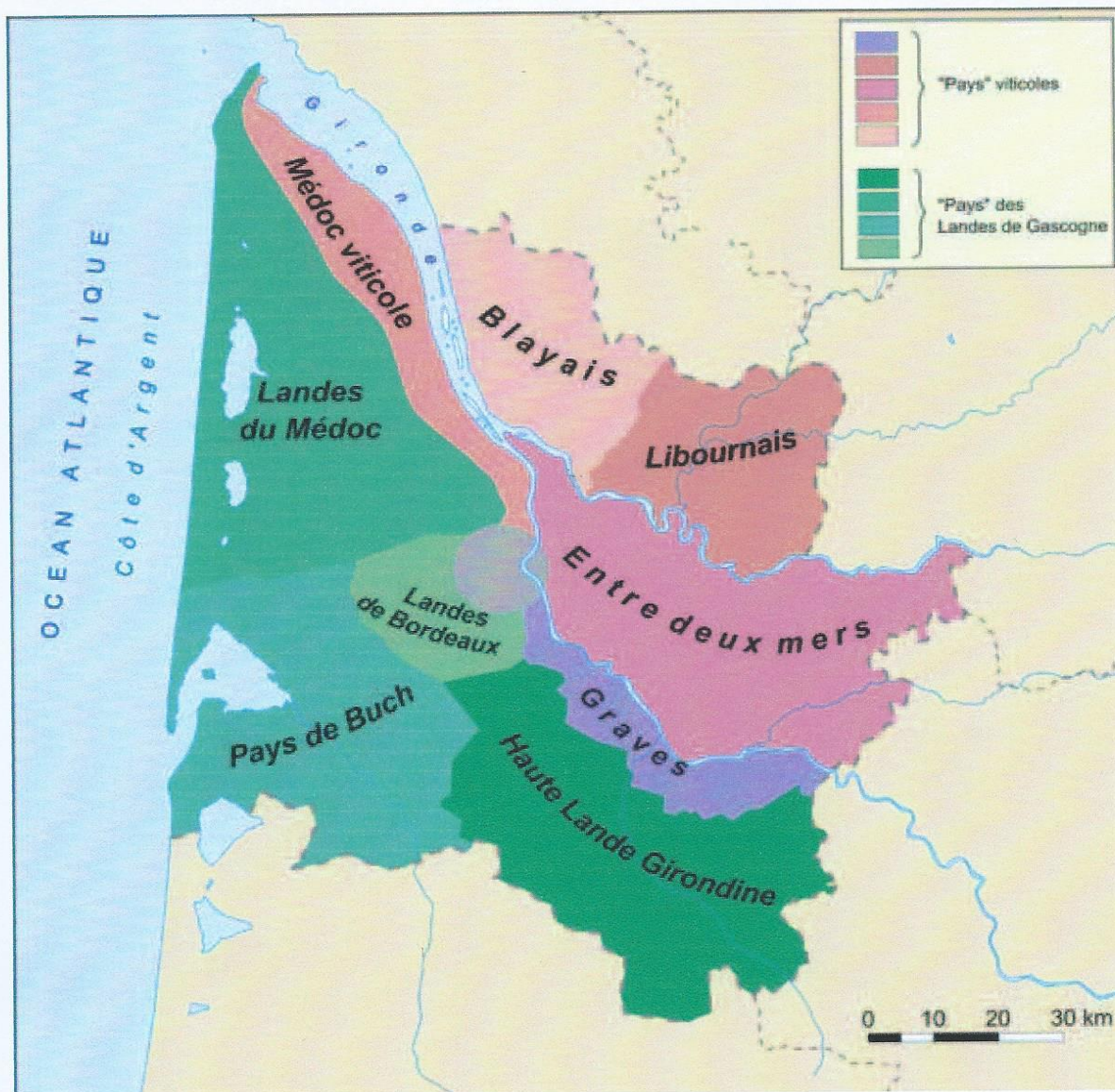



Syndicat Viticole des Graves de Bordeaux, qui comprenait exactement les mêmes communes que celles composant aujourd'hui l'Appellation d'Origine Contrôlée PESSAC-LEOGNAN.

Aux portes de Bordeaux, **seize propriétés** ont été distinguées par leur classement en **1953**, puis **1959**. En **1987**, l'Institut National des Appellations d'Origine reconnaît au sein de l'appellation graves l'**appellation PESSAC-LEOGNAN** pour la totalité des crus classés, ces seize chateaux représentant environ (20% de l'appellation graves).



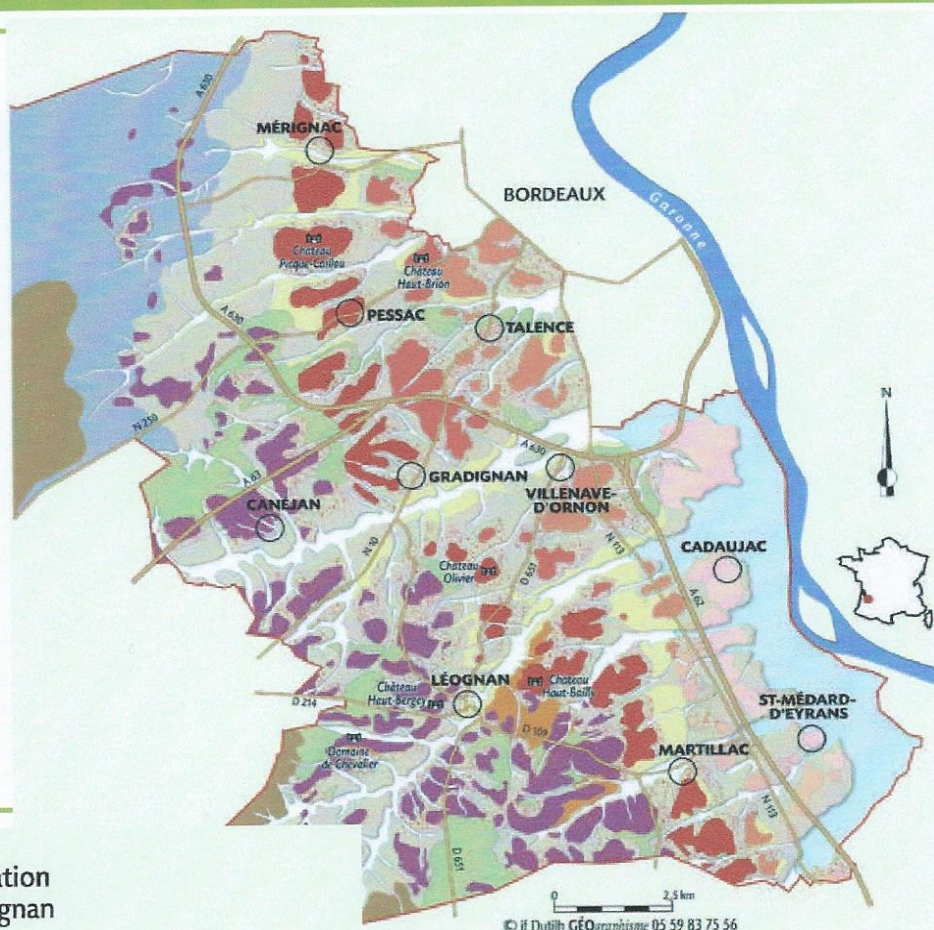
La production annuelle, rouge et blancs confondus s'élève à **75 000 hl**, soit près de **10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs)**, et est vendue à **70% à l'export**.



Désignation(s)	Graves
Appellation(s) principale(s)	pessac-léognan
Type d'appellation(s)	AOC communale
Reconnue depuis	1987
Pays	 France
Région parente	vignoble de Bordeaux
Sous-région(s)	vignoble des Graves
Localisation	Gironde
Climat	océanique
Sol	gravier (appelés graves) et sable
Superficie plantée	1 610 hectares
Cépages dominants	cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, sauvignon et sémillon
Vins produits	80 % rouges et 20 % blancs
Production	71 145 hl en 2009
Rendement moyen à l'hectare	54 à 60 hl/ha

Un territoire exceptionnel

Pessac
Léognan



— Limite
de l'appellation
Pessac-Léognan

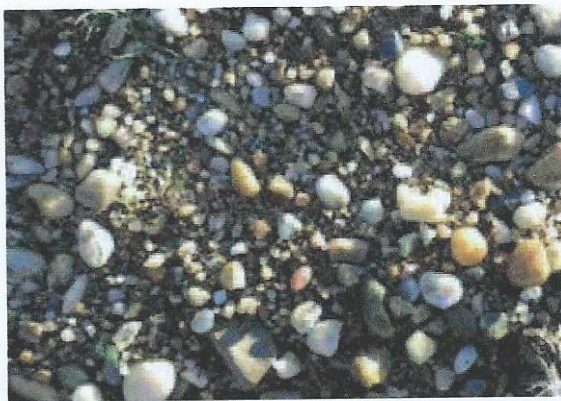
Légende lithologique

- Marais et palus de la Garonne
- Fonds de vallons et axes de drainage naturel
- Sables des Landes
- Sables colluvionnés graveleux
- Sables colluvionnés
- Argiles bariolées
- Graves type 6
- Graves type 5
(faciès très sableux)
- Graves type 4
- Graves type 3
- Graves type 2
- Graves type 1
- Nappes alluviales anciennes
(argile à intercalations graveleuses)
- Substratum calcaire
- Sables fauves

Données lithologiques d'après P. Becheler

Les sols et les sous sols

L'ensemble du vignoble bordelais s'appuie sur un soubassement essentiellement calcaire en grande partie érodé puis recouvert d'alluvions siliceuses, gravelo-sableuses transportées et déposées par la Garonne et la Dordogne. On les retrouve sur l'ensemble de l'appellation « Pessac-Léognan » qui produit les « GRAVES » les plus prestigieux .



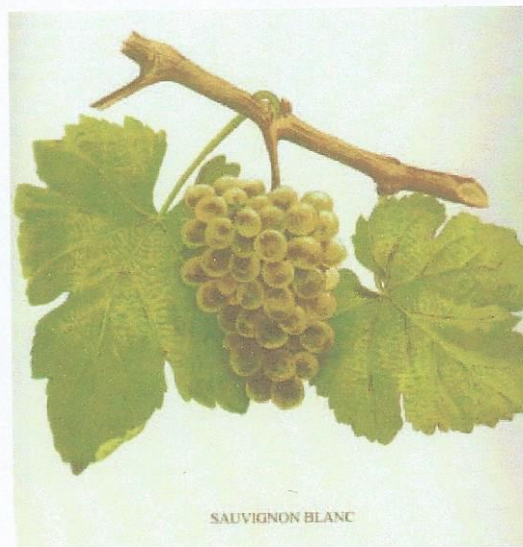
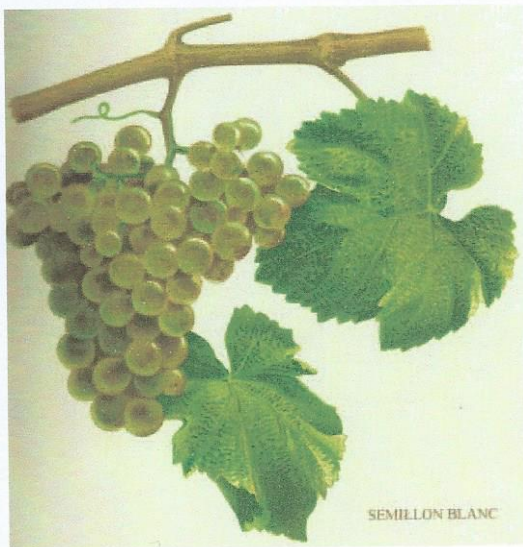
Le climat

Le vignoble bordelais n'est pas soumis à des phénomènes climatiques liés au relief par contre la proximité de l'océan ou des fleuves entraîne des situations particulières. En général, les hivers sont doux, les étés relativement chauds. Les gelées printanières sont assez fréquentes et causent parfois des dégâts importants au vignoble. Si le soleil accompagne souvent les vendanges, les épisodes pluvieux importants ou les sécheresses et chaleurs excessives provoquent régulièrement le stress de la vigne et ...du vigneron. (2003)

Les cépages

Le sémillon constitue le cépage historique des Graves blancs et donc du Pessac-Léognan. Il donne des vins séveux, amples, ronds et assez aromatiques. Il renforce les tons dorés

Les sauvignons blancs et gris occupent maintenant la majorité de la surface du vignoble, ils développent des notes de fraîcheur et de fruité....



Château Carbonnieux

Domaine

L'origine remonte au XIII siècle, passant par les mains des moines bénédictins aux mains des grandes familles bordelaises. C'est toujours une propriété familiale.

La surface en blanc est de 42 ha. La surface en rouge est de 45 ha.

Il existe un second vin : chateau Tour Léognan. Il est élaboré à partir de jeunes vignes de moins de 15 ans.

Terroir

Situé sur les pentes argilo-calcaires de la célèbre croupe de graves garonnaises parfaitement drainées par un cours d'eau nommé l'eau blanche.

Culture

Conduite du vignoble en agriculture raisonnée.

Cépages

Sauvignon 65%

Sémillon 35% (âge moyen des ceps pour les blancs : 30 ans)

Vinification

Menée sur les conseils du Professeur Dubourdiou

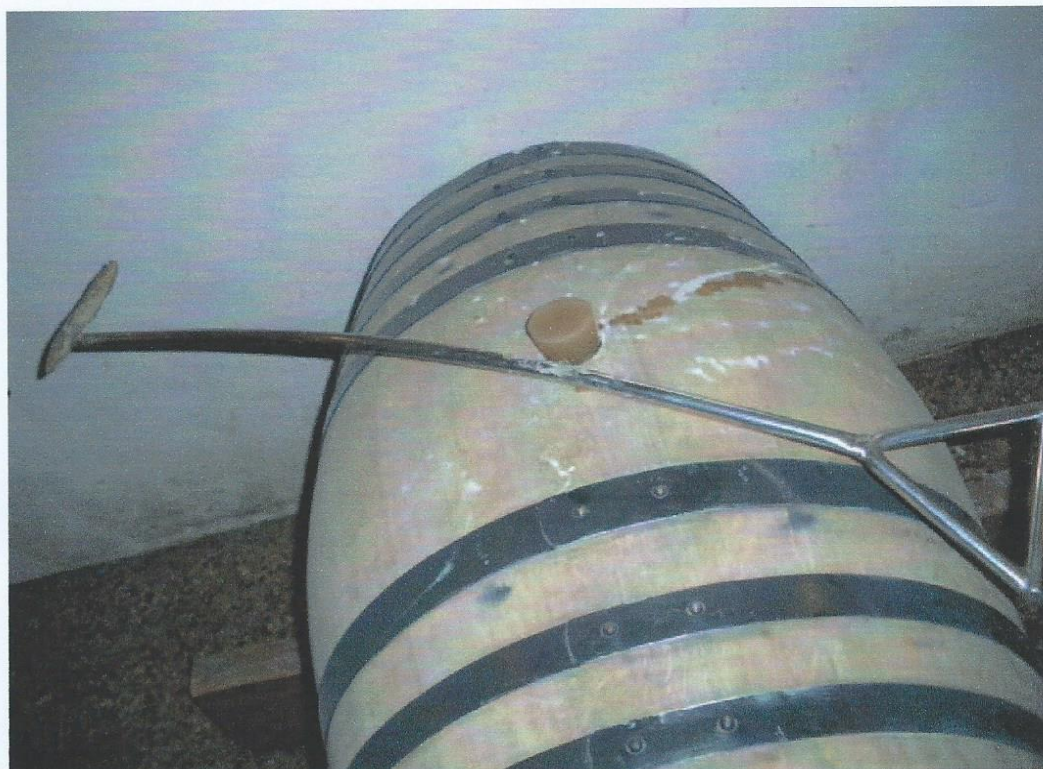
Vendanges manuelles, tri sur pied et au cuvier. Pressage lent ou macération pelliculaire.

Debourage à froid. Fermentation en barrique

Fermentation : 20° c

Eleavage en barriques de chêne merrain : 10 mois (30% de barrique neuves)

Filtration avec mise en bouteilles.



Château Langlet

Domaine

Ce vignoble fait partie des vignobles Jean Kressmann propriétaire du château Latour Martillac. La maison a été fondée en 1871 par Edouard Kressmann homme d'affaire avisé. Il installe ses bureaux sur le quai des Chartrons. Il sélectionne des propriétés partenaires dont il achète les cuvées pour les proposer sous le nom de sa maison. Dès 1887 il exporte des marques de forte notoriété donnant des vins fins bien équilibrés de qualité régulière. Surface totale 45 ha dont 10 ha de blanc.



Terroir

Le château Langlet est un l'un des plus anciens crus de sa région. On ne soupçonne pas son existence car il est enclavé dans la forêt landaise. C'est une clairière au beau milieu des pins constituée de graves alors que habituellement le terrain est sableux et silicieux. Le blanc est de plus très bien exposé au milieu d'un vallon.

Culture

traditionnelle

Cépages

100% sauvignon ce qui lui confère ce goût sec et fruité. Son appellation contrôlée est « grave blanc contrôlé ».

Vinification

Comme les autres blancs du domaine avec vendange manuelle.

Château Picque Caillou

Domaine

Situé sur la commune de Mérignac, 19 ha de rouge, 1 ha de blanc.

Terroir

Terroir de graves construit par la garonne lors des crues millénaires y déposant des débris caillouteux venus pour la plupart des pyrénées.

Cépages

- 60% sauvignon
- 40% semillon

Age moyen de 14 ans pour les cépages

Vinification

Œnologue conseil : Professeur Denis Dubourdieu

Début de fermentation en cuve à basse température (20°-22°) fin de fermentation en barrique 50%neuve/50% un an

Elévage en barrique sur lie fine avec batonnage pendant 8 mois environ

Production de 4000 bouteilles



Château Lafargue (cuvée Alexandre née en 1994)

Domaine

C'était autrefois un domaine de polyculture maraîchère et florale. C'était surtout le fief de la production du muguet. Première commune du bordelais à être reconvertie, il a fallu 20 ans pour en faire un vignoble. Le responsable de chai a même eu l'idée d'utiliser les chambres froide du muguet pour vinifier.

20 ha en rouge, 2 ha en blanc.

Terroir

Argilo calcaire avec coteaux graveleux. 2ha 31 produisant 10500 bouteilles

Culture

Culture raisonnée en exploitation familiale. Le propriétaire a été le premier à faire ses greffes et depuis son idée a fait des émules.

Cépages

- 70% sauvignon blanc (donnant les notes d'agrumes)
- 30% sauvignon gris (donnant les notes de petites pêches sucrées)

Vinification

Vendanges manuelles avec tris successifs et 3 ou 4 passages.

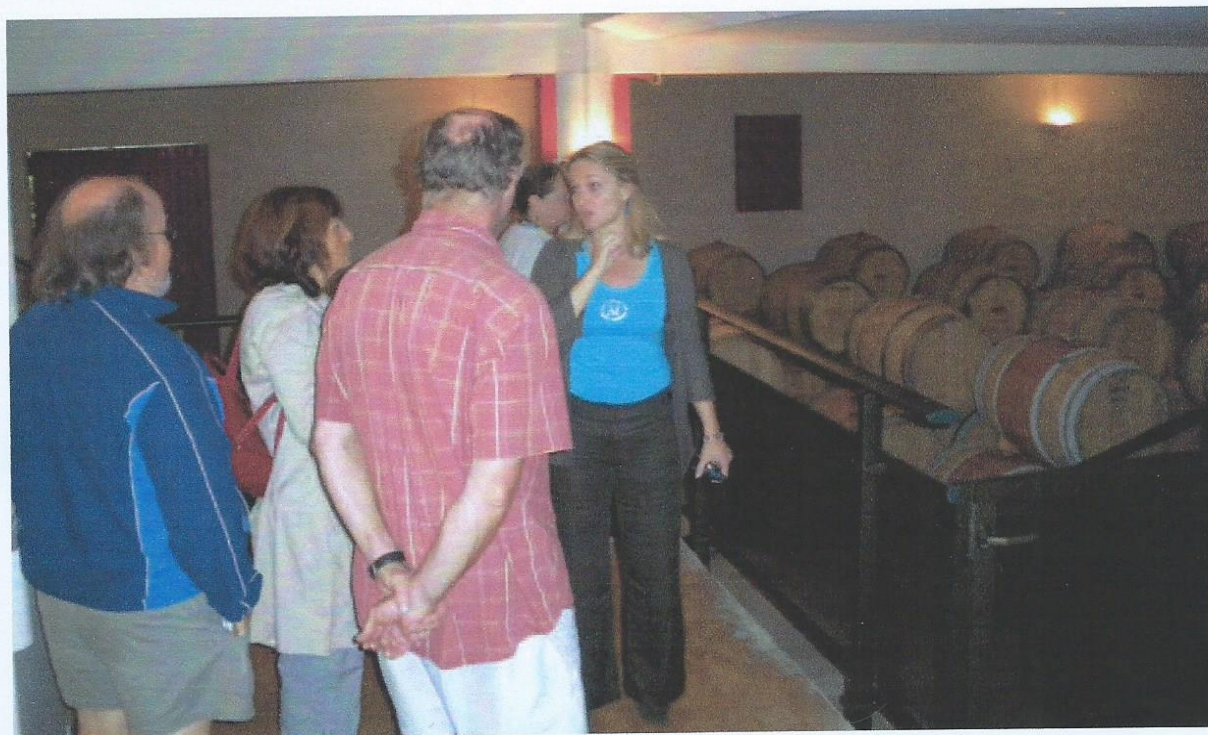
Eraflage

Macération pelliculaire préfermentielle pendant 4-5 jours

Fermentation alcoolique

Elevage sur lie avec batonnage chaque semaine pendant 6 à 9 mois... donne du gras et de l'ampleur

Barrique neuve uniquement



Château Ferran

Domaine

Domaine ayant appartenu à Montesquieu entre autres. Les vins étaient étampés première grave de Martillac. C'est un carré de 60 ha réparti en un tiers de vignes, un tiers de vaches bazadaises, un tiers de bois.

Terroir

Croupes argilo-calcaires

Culture

Culture raisonnée, utilisant une quantité limitée de produits phyto-sanitaire mais ne croyant pas à l'agriculture biologique.

Cépages

Sur les 23 ha seul 3 ha sont réservés au blanc. 55% de sémillon et 45% de sauvignon. Avant c'était majoritairement du sémillon, mais « la mode est au sauvignon » dit l'exploitant. Et puis le sauvignon permet un vin facile qui a plus de vivacité, plus de fraîcheur.

Vinification

Vendanges manuelles parcelle par parcelle, tri à la main pour sélectionner et assembler

Mise en barriques après macération pelliculaire à froid

Elevage en barriques de chênes merrains

Bâtonnage des blancs sur lie fines (méthode mise au point en 1980 par le professeur Dubour-dieu)

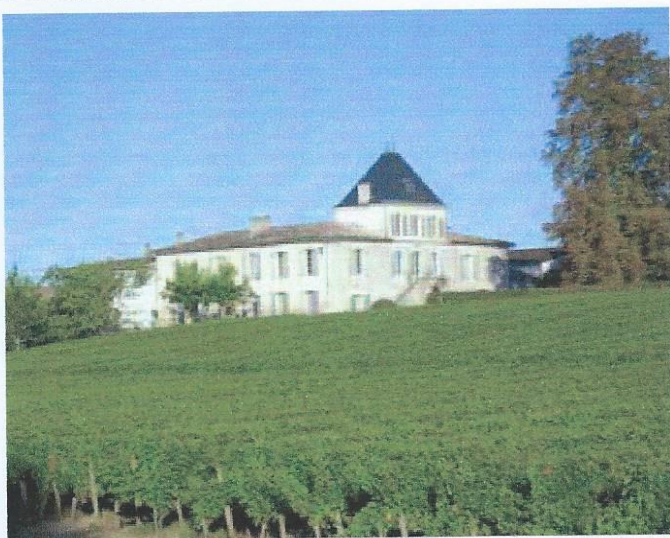
Collage à la bentonite.

Rendement des blancs en 2008 : 11 hectolitres/ha et en 2009 35 hectolitres /ha , on pourrait aller jusqu'à 50 hecto/ha.



Château Grandmaison

Domaine & son histoire



Situé à 10km de Bordeaux, GRAND-MAISON voisine des domaines prestigieux, CARBONNIEUX, LA LOUVIERE et OLIVIER sur la commune de LEOGNAN. Son origine remonte au XVIIIème sous le nom de domaine de BERREYRE (mentionné sur la carte de Guyenne par BEYLLEYME, ingénieur du roi.)

La production est de 20 à 30 tonnes au XIXème siècle.

Le domaine est acquis par la famille Bouquier en 1939. En 1956, le gel touche durement le vignoble et plonge le domaine dans un certain abandon.

Le vignoble est reconstitué en 1970 et

depuis 1988, il est conduit par François Bouquier, viticulteur et œnologue de formation. Production : 20 000 bouteilles de blanc, 90 000 bouteilles de rouge.

Terroir

On retrouve bien entendu les caractéristiques de l'appellation. Bénéficiant d'une excellente exposition, le terroir s'appuie sur un sous-sol calcaire recouvert de « graves » siliceux, d'argiles graveleuses, mais aussi de blocs calcaires.

Cépages

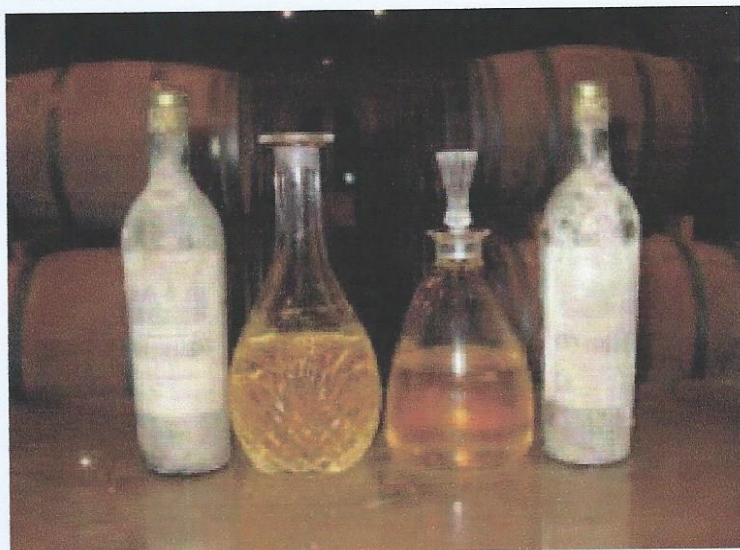
On retrouve sur le domaine les trois cépages caractéristiques de l'appellation :

65% de Sauvignon blanc

15% de Sauvignon gris

20% de Sémillon

Vinification



Menée en culture raisonnée, la vigne est taillée en cordon avec enherbage entre les rangs.

En fait le domaine ne produit qu'une seule cuvée de blanc. La vendange est manuelle. Stabulation à froid en cuves thermorégulées à 20° avec remontage régulier.

L'élevage est réparti en 30% de barriques neuves et le reste en cuves inox, (6 mois sur lies fines).

