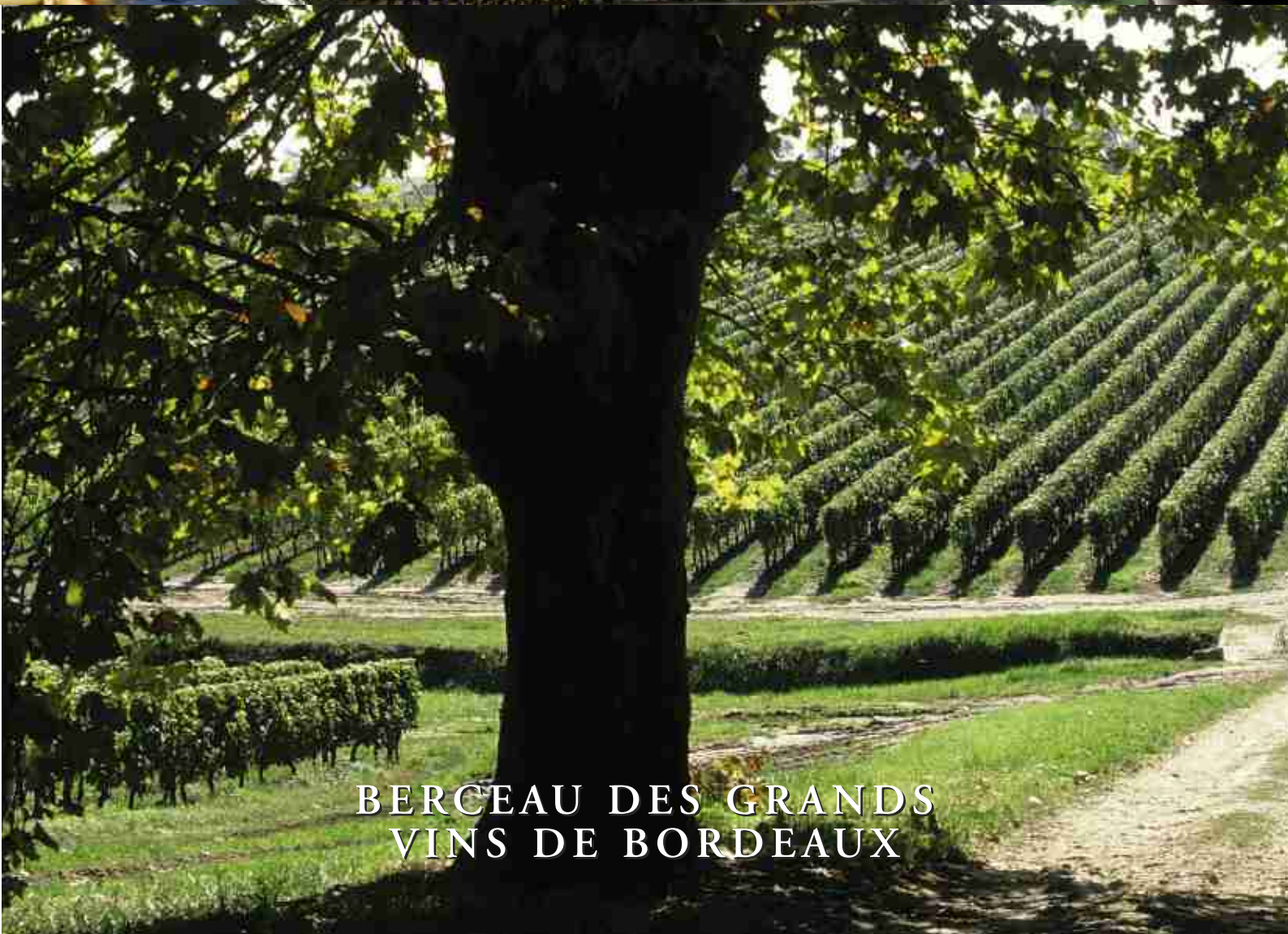


Les Pessac-Léognan
un Terroir original,
des Vins de grand caractère

PESSAC-LÉOGNAN



BERCEAU DES GRANDS
VINS DE BORDEAUX

PESSAC-LÉOGNAN

BERCEAU DES GRANDS VINS DE BORDEAUX

Le mot du Président

En février 2008, les vignerons de Pessac-Léognan ont adopté leur nouveau cahier des charges.

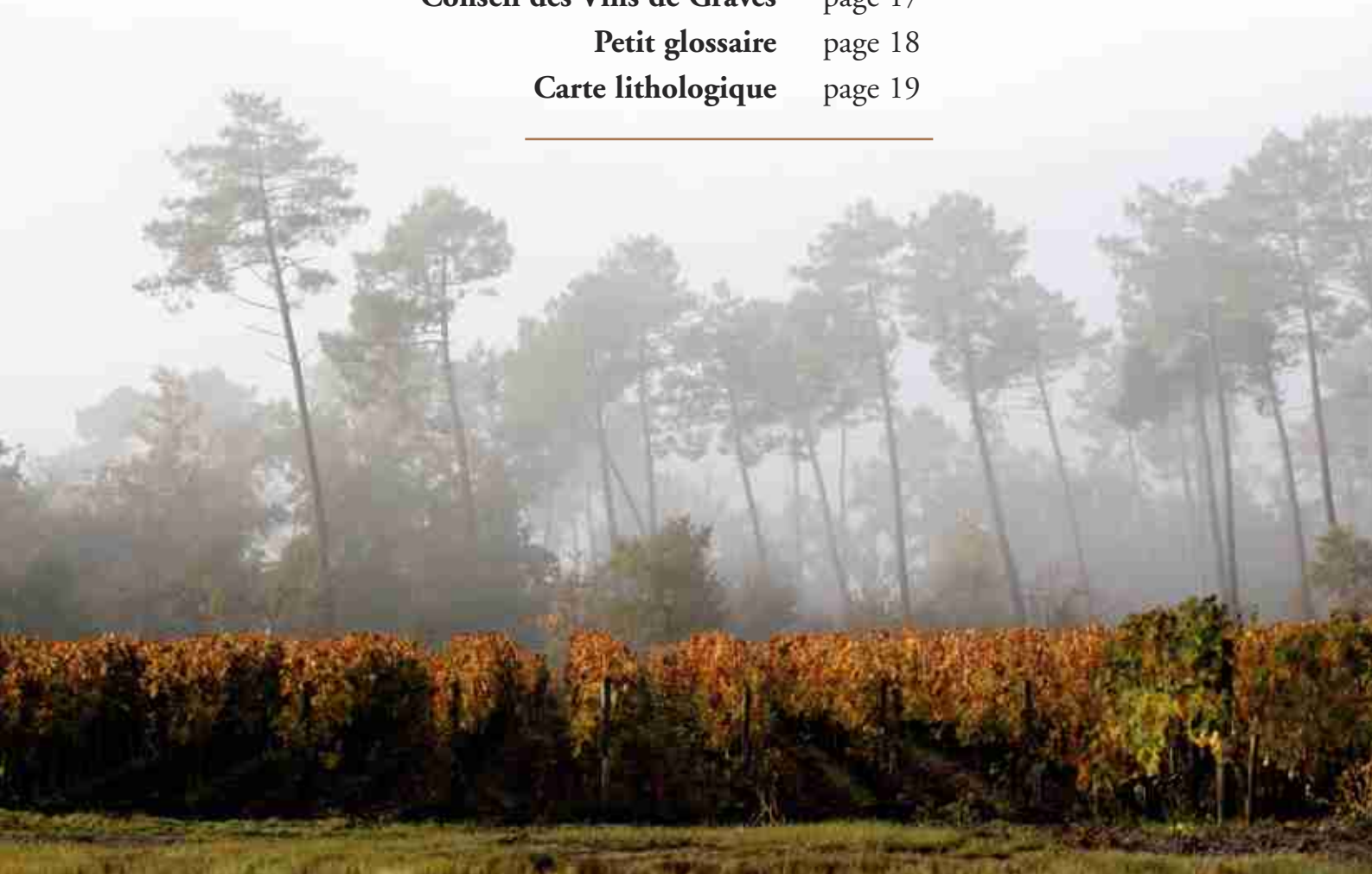
C'est un projet ambitieux à la hauteur du potentiel qualitatif de notre appellation. Nous sommes désormais dans une logique exclusive de vinification et de mise en bouteille à la propriété. Les chais et les vignobles devront être en conformité avec ce cahier des charges. Nous souhaitons sincèrement que ce travail soit une garantie de qualité pour les consommateurs. Nous avons fait ces choix qualitatifs, dans le respect de nos terroirs, mais sans renoncer à la modernité, pour porter haut les couleurs de toute la région des Graves.

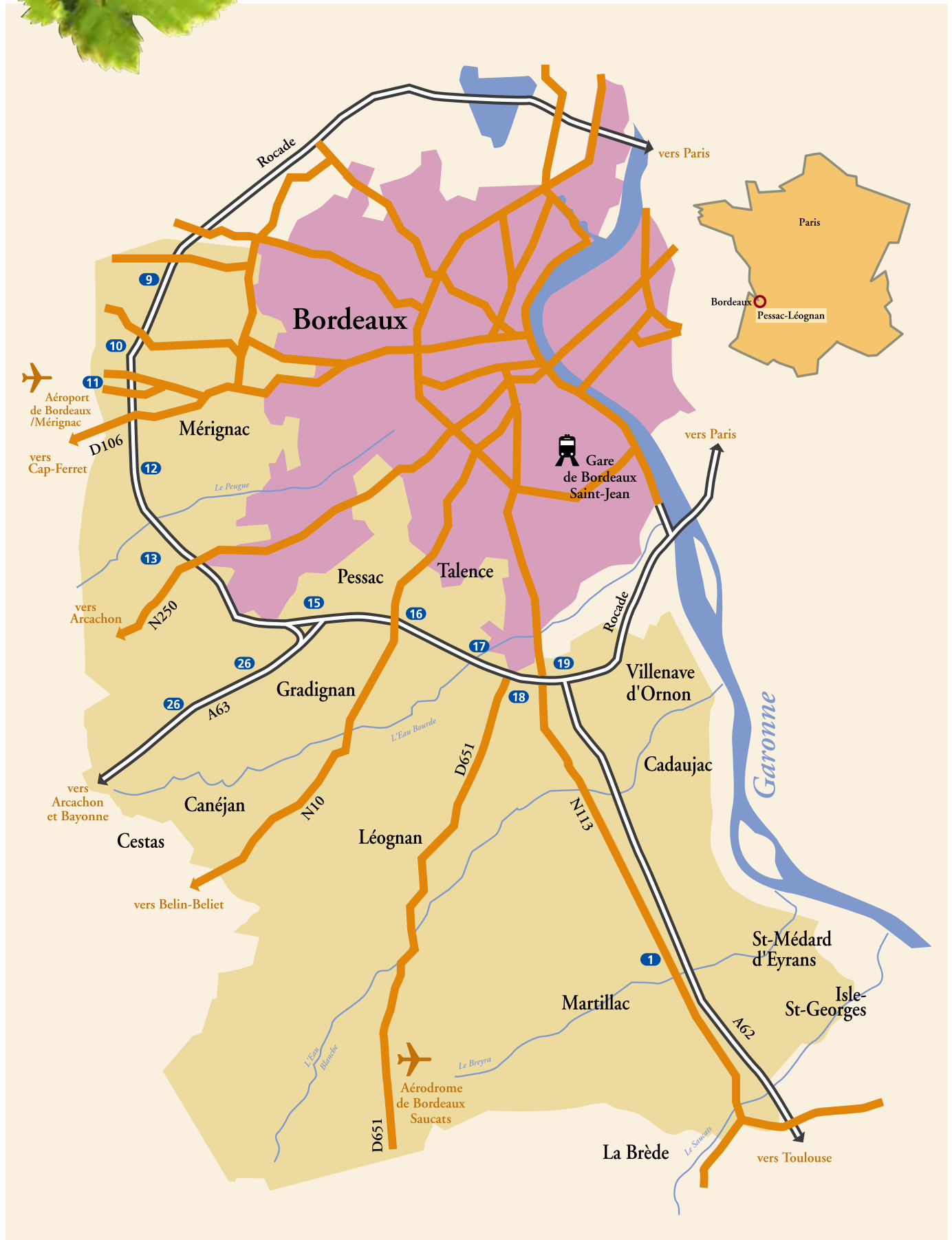
Laurent Cogombles



Sommaire

La carte de l'Appellation	page 4
L'Historique	page 5
Introduction	page 6
Le Syndicat Viticole	page 7
L'Appellation	page 8-9
Le Terroir	page 10-11
Les Vins rouges	page 12-13
Les Vins blancs	page 14-15
Le Décret	page 16
Conseil des Vins de Graves	page 17
Petit glossaire	page 18
Carte lithologique	page 19







« De l'esprit des Graves »

DES MILLÉNAIRES AUX MILLÉSIMES

Un vignoble Gallo-romain.

A quand remonte l'histoire des Graves ? Sans doute aux toutes premières origines de Bordeaux ; il n'y a rien de saugrenu à imaginer le choix du site de Burdigala par les Bituriges après que Vercingétorix les eût chassés de leur Berry natal. Nos ancêtres avaient un sixième sens, celui du terroir. Comment pourrait-on croire que le choix par les Bituriges du lieu le plus adéquat à l'installation de leur « comptoir » en bordure du fleuve, n'ait pas été commandé par ces immenses et fabuleuses croupes de graves qui dormaient au soleil ? Ces croupes, ce sont elles, à l'évidence, qui firent Bordeaux, et furent la matrice du vignoble gallo-romain d'Aquitaine qui devait disparaître sous les coups des Sarrazins et des Vikings pour ne renaître qu'après l'An Mil.

Du triomphe du « claret »...

L'âge d'or s'ouvrit au XIV^e siècle avec l'inaltérable soif anglaise du « claret » qui vit se redéployer le vignoble sur les croupes de graves de Pessac, de Talence, de Gradignan, de Léognan, de Martillac, etc. Ce « vin de ville », clair, d'où son nom de « claret » était un vin nouveau, de l'année, très apprécié. Allant coiffer la tiare pontificale en Avignon, le futur Clément V fit don de son vignoble de Pessac, qui deviendra « Pape Clément », particulièrement goûté par Rabelais. Du XV^e au XVIII^e siècle, de grandes familles, dont les Pontac à Haut-Brion, fondèrent de grands domaines et améliorèrent la qualité des vins qui se nommaient déjà « Graves de Bordeaux », un nom considéré comme le vin de Bordeaux par excellence. Et, malgré la montée des vins du Médoc, ceux-ci conserveront le haut du pavé londonien entre autres. Le philosophe Charles de Montesquieu, qui possédait d'importants vignobles dans les Graves, (il vécut à Rochemorin) en fut à cette époque un ardent défenseur.

... à celle de la grande viticulture.

À la révolution française, les états des ventes des « biens nationaux » témoignent de l'importance de la « grande viticulture » dans le secteur précis des « Graves de Bordeaux », avec des domaines - Carbonnieux, La Louvière - d'une exceptionnelle dimension. C'est au cours des cinquante premières années du XIX^e siècle que le titre de « Château » (apparu dès 1730 pour des crus comme Margaux et Haut-Brion) se généralisera et parera l'ensemble des domaines et crus des Graves. Mais ce XIX^e siècle, sera pour les Graves, une période difficile à traverser avec des fléaux tels que l'oïdium, le mildiou, le phylloxéra, des conflits internationaux aux conséquences critiques pour les exportations. L'« oubli » des Graves par les courtiers « lors du classement de 1855 » (exception faite, mais quelle exception ! de Haut-Brion, alors consacré Premier Grand Cru) ne fera que noircir ce tableau. Mais après tant d'épreuves et tel un phénix renaissant de ses cendres, les Graves sortiront grandis et connaîtront un renouveau au début du XX^e siècle avec la « Belle Époque ». Elles enrichiront la viticulture bordelaise du savoir-faire de grands hommes tels que Alcide Bellot des Minières (Haut-Bailly) ou Georges Martin (Carbonnieux).

La Guerre de 14-18, la crise de 1929, la spéculation foncière et les poussées de l'urbanisation jetteront cependant un léger voile et viendront freiner par la suite ce mouvement. Mais forte de sa longue histoire et donc de ses expériences, cette région des Graves amorcera à partir de 1950 une reconquête - c'est bien le terme adéquat face aux avancées de la ville et de la spéculation immobilière - de ses terroirs. Ainsi, aujourd'hui, vignobles, chais et châteaux peuvent témoigner de cette vitalité et de cet héritage exceptionnel.





Les Graves de Pessac-Léognan

LA MODERNITÉ PAR L'ANTÉRIORITÉ

mm Des origines...

Berceau du vignoble bordelais installé aux abords mêmes du port, voici plus de deux mille ans, terroir qui vit naître au XVIII^e siècle au Château Haut-Brion le « New French Claret », le Bordeaux moderne, la région des « Graves de Bordeaux » afficha un 9 septembre 1987 sa nouvelle identité viticole d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Pessac-Léognan. La signature de ce décret marqua enfin la reconnaissance d'une région dont les caractéristiques du sol, le climat, les traditions de production de vins rouges comme de blancs secs de qualité exceptionnelle aptes, les uns comme les autres, au vieillissement, s'exprimaient déjà depuis des siècles. Avant même la naissance du Médoc, Las Grabas de Bordeus étaient célèbres et bien connues pour posséder de très beaux terroirs viticoles situés, justement, autour de deux pôles, Pessac et Léognan. Réparation historique, certes, mais aussi consécration d'un vignoble dont la vitalité et l'extraordinaire potentiel économique tant quantitatif que qualitatif doivent tout à son originalité.

... à l'originalité.



75 châteaux et domaines, dont 16 « Crus Classés de Graves », châteaux producteurs de vins de haut niveau, pour la plupart mondialement connus, répartis sur 10 communes avec plus de 1 600 hectares en production.

Originalité des origines d'abord pour cette terre au relief mamelonné où gîtent les dépôts de graves, ces galets et graviers roulés par la Garonne depuis près de 2 millions d'années et, ici, d'une variété unique au monde. Originalité climatique pour ce terroir bénéficiant de deux régulateurs avec, à l'est la Garonne qui atténue les gelées et, à l'ouest, la forêt qui coupe les vents et maintient l'humidité. Originalité géographique aussi par l'imbrication inhabituelle de la ville et de la vigne où l'alignement des rères fait front à celui des immeubles où les parcelles enclavées luttent pied à pied contre l'étouffement pavillonnaire. Originalité humaine, enfin et justement, par ce rassemblement de viticulteurs dynamiques et entreprenants qui, conscients du vaste potentiel de leur terroir, ont mené avec un rare esprit unitaire durant le dernier quart du XX^e siècle une véritable reconquête. Après avoir replanté plus de mille hectares et relevé tous les défis technologiques de la modernité, ils offrent au nouveau millénaire de grands vins rouges et blancs dignes de leurs origines plurielles, harmonieux équilibres entre le terroir, la plante et l'homme, les Pessac-Léognan.



Le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan

UN COMBAT SINGULIER ET SÉCULIER

Régénérer un vignoble.

Comme le montre l'historique de cette région, les viticulteurs du terroir des Graves ont toujours eu à cœur la sauvegarde de leur patrimoine, et plus particulièrement au cours du dernier quart du XX^e siècle lorsque l'urbanisation intensive est devenue abusive. La sauvegarde et la réhabilitation du vignoble exigeaient une action commune, exemplaire. S'appuyant d'une part sur les travaux du « Syndicat des Graves de Bordeaux », fondé en 1904, qui avait avec pertinence défini les limites historiques du vignoble et, d'autre part, sur les structures du « Syndicat Viticole des Hautes Graves de Bordeaux », fondé, lui, en 1964, qui s'était donné pour mission de créer une appellation communale dans les graves de Bordeaux, un groupe d'hommes particulièrement dynamiques créa, pour finaliser les actions entreprises, de reconquête des sols et de reconnaissance du produit, en 1980, le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan. Dix communes regroupées pour la défense et l'illustration d'une appellation légitime. Légitimée enfin, en 1987, par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) dans les limites exactes de celles du Syndicat de 1904 et par la publication, le 9 septembre de cette même année, du Décret d'application.

Gérer un patrimoine.

Fort de cette reconnaissance officielle, le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan a poursuivi et poursuit encore ses objectifs vitaux, à savoir : la représentation des producteurs ainsi que la défense des intérêts généraux et moraux de cette région et la promotion des vins de l'Appellation Pessac-Léognan en France et à l'étranger. Pour ce faire, deux crédos :

- Reclassement en AOC de tous les sols aptes à porter des vignobles de haute qualité, initialement laissés de côté lors des délimitations précédentes car ne portant pas de vignes. Un tel reclassement permettra de protéger des terrains d'excellente valeur viticole qui, du fait de leur exceptionnelle nature géologique et de leur aptitude à produire de Grands Vins, font partie intégrante du patrimoine naturel de Pessac-Léognan. Il faut au passage attirer l'attention sur l'intransférabilité de tels terroirs.
- Mise en œuvre de tous moyens propres à protéger l'intégrité du territoire viticole contre les dommages découlant de la poussée urbaine et industrielle sur des terroirs intransférables.

Ce combat exemplaire, mené par une cohésion rare dans un groupe humain, s'inscrit bien évidemment dans une optique réaliste de respect des complémentarités régionales, mais aussi de l'espace vital nécessaire à l'équilibre d'une économie viticole créatrice d'emplois, de richesses, de prospérité, et bénéfique à l'équilibre de la balance des comptes de la France. Il est de son siècle, de son temps.



Cohésion du terroir,
cohésion des
hommes.



Laurent Cogombles
Président



André Lurton
Président Fondateur



L'Appellation commu

UN COMBAT DE LA MODERNITÉ DANS LA DYNAMIQUE ÉCONOMIQUE

Constance de la qualité...

L'Appellation communale Pessac-Léognan, terroir original et partie intégrante de l'Appellation Graves, témoigne, malgré sa toute jeunesse nominale d'une régularité séculaire de ses types de production. La tradition viticole participe ici de la modernité et d'une dynamique à tout point exceptionnelle. Tout en représentant près d'un tiers

de la superficie des Graves et des volumes produits, elle génère plus de la moitié du chiffre d'affaires de l'ensemble des Graves. Sa production en moyenne de 75 000 hl par an (80 % de vins rouges pour 20 % de vins blancs), soit près de 10 millions de bouteilles, dépasse sensiblement celle d'autres appellations communales comme Margaux et Pauillac.

La volonté majeure et essentielle des viticulteurs de Pessac-Léognan a toujours été et demeure la sauvegarde de leur



Plus de 1 600 hectares
en production
75 000 hectolitres
10 millions de bouteilles
70 % à l'exportation
Plus de 75 millions
d'euros de chiffre
d'affaires.

atout maître : la qualité. Dans la constance de l'action pour la reconnaissance de l'Appellation, entraînée par la participation des Crus Classés, des efforts importants d'amélioration de leurs moyens de production (maîtrise de l'encépagement comme du rendement) et de modernisation des équipements de vinification de toute nature, ont été induits . Ils ont aussi investi en rénovation, restauration, construction ou reconstruction de bâtiments, chais, caves et châteaux pour des centaines de millions d'euros, apportant ainsi une contribution notable à l'économie régionale. Mais leur grande singularité comme leur force présente s'inscrivent dans la reconquête et la sauvegarde d'un terroir unique au monde par sa formation géologique très rare et son contexte climatique particulier (cf p. 10,11).

Dans la constance de l'action...

Ce combat - et il n'y a vraiment pas d'autre mot pour qualifier cette entreprise humaine - a été mené depuis 25 ans par le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan (cf. p. 7) avec pugnacité. S'étant fixé pour le début du XXI^{ème} siècle de recouvrer les 1 700 hectares que ce vignoble possédait encore en 1935 lors de la création des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), ils ont réussi à ce jour à faire passer leur surface globale à plus de 1 600 hectares en production. Une véritable dynamique économique. Mais le rééquilibrage de l'occupation des sols sur ce terroir de la proche périphérie de Bordeaux, agressé depuis des siècles par l'urbanisation, ne s'est pas fait sans heurt et se poursuit pour l'heure avec la même constance dans la vigilance comme dans l'action.



nale Pessac-Léognan

Pour la protection d'un terroir unique...

C'est parce que des milliers d'hectares de belles graves viticoles ont disparu sous le bitume et le béton que le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan veut protéger ces terres plantées ou non face à l'extension des zones urbanisables ou industrielles prônées par certaines collectivités politiques. Un exemple vient illustrer parfaitement cette bataille vigne-béton. En 1986 - un an seulement avant la publication du décret d'Appellation ! - une des vastes zones industrielles de Bordeaux Technopolis, appelée Site Montesquieu, fut créée de toutes pièces sur les communes de Léognan et Martillac : 1 200 hectares classés en une ZAD (Zone d'Aménagement Différé) en englobant plusieurs centaines proposées pour l'Appellation Pessac-Léognan. Pour repousser cette zone industrielle hors du périmètre de l'AOC en d'autres sites largement plus favorables, une longue bataille juridique, fort médiatisée, s'engagea. Quinze ans de lutte pour réduire ce projet à 40 hectares ! D'autres actions menées conjointement avec des personnes privées et des associations ont permis d'obtenir des jugements qui font aujourd'hui jurisprudence et de tisser, petit à petit, la toile protectrice de ces terroirs. Toutefois, si le danger demeure, les mentalités évoluent.

Elus et administrations ont enfin pris en compte la viticulture. Commandant des études, consultant et écoutant les organisations professionnelles, ils ont décidés de mettre en « zones sanctuarisées » et intangibles, la plupart des terroirs viticoles de grande qualité pouvant être convoités.

Véritable puissance économique.

Cette avancée dans la protection est aussi la reconnaissance d'un vrai potentiel de production, partie intégrante d'un véritable capital économique. Les vins de Graves en général et ceux de Pessac-Léognan en particulier, représentent un élément dynamique de l'ensemble des exportations françaises de vins et spiritueux. Les vins de Pessac-Léognan sont exportés à 70 % pour un chiffre d'affaires supérieur à 75 millions d'euros et participent pleinement à la promotion de l'image de la place de Bordeaux et de son négoce dans le monde.

Face aux difficultés actuelles de la commercialisation des vins génériques et à une baisse conséquente de la consommation, face aux tentations des vins du « nouveau monde » pour le consommateur, comme à l'effet pervers de la lutte antialcoolique, les Pessac-Léognan ne manquent pas d'atouts majeurs : des vins qui ont un « nom » ; une production de qualité toujours suivie, constante sans être jamais uniforme, c'est-à-dire sacrifiant aux effets de mode ; confirmés, abordables, d'un excellent rapport qualité-prix, ils sont modernes à l'image de leur Appellation et uniques à celle de leur terroir. Un terroir où l'empreinte de l'Histoire dans l'architecture de ses châteaux, majestueusement restaurés, apporte au tourisme viticole en plein développement un supplément de charme auquel s'ajoute ce supplément d'âme qu'est l'accueil en ces demeures familiales.



Plus de 1 000 hectares replantés en un quart de siècle et encore, à l'inverse de certaines régions, de très beaux terroirs disponibles.



Un terroir original

L'EMPREINTE GÉNÉRATRICE ET GÉNÉREUSE D'UN SOL

Magie du minéral,

« Il était une fois un terroir unique. » Une belle histoire qui remonte aux temps du tectonique vers la fin de l'ère Tertiaire et les débuts du Quaternaire quand les « millionésimes » se dataient Pliocène, Pléistocène et autres Mindéliens et que la bouche ancienne de la Garonne crachait des galets roulés, des graviers, des cailloutis variés mêlés d'argile, de sable,



Galets, graviers,
cailloutis...
ces pépites
de l'or
du vin !

d'alios, de calcaire et autres faluns. Bref, les Graves. Les fameuses Graves de Bordeaux qui caractérisent tant ses vins. Mais, ici, sur le terroir de Pessac-Léognan, là où, cas unique en France, l'Appellation porte le nom du sol, ces graves sont d'une singulière particularité avec des quartz et quartzites ocrés, blancs, rouges et roses, des jaspes, des agatoïdes, des silex, des lydiennes... Et donc ce savant mélange, harmonieux et chatoyant permet des vins d'exception.

Par leur épaisseur variable (de 20 cm à 3 mètres et plus), leur disposition (en sous-sol) dans des lieux différents sans véritable homogénéité, ces graves offrent moult possibilités. La diversité des caractères et des nuances des grands vins étant liée, entre autres, à celle des facteurs géologiques et climatiques auxquels sont soumis les vignobles dont ils sont issus, la définition des Appellations d'Origine Contrôlée et de leurs délimitations repose sur ce postulat. C'est sur de telles bases, bien étrangères aux banales « querelles de clocher », que l'on a pu établir notamment l'ensemble hiérarchique des AOC du Médoc. Les appellations communales (Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe, etc.) où se situent la plupart des plus grands crus, trouvent leur justification dans une diversité de nuances géologiques, dont une bonne partie explique les différences que l'on remarque entre les caractères de ceux-ci. L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) s'est bien sûr inspiré de ces considérations pour identifier le terroir de Pessac-Léognan et ses graves particulières.



Magie de l'eau,

Lorsque l'on parle de la « richesse » de ces fameuses Graves, c'est du moins du profit qu'en tire la vigne. En fait, ce sol si rare est pauvre : n'y pousse que la vigne ou les bois. Si la vigne se nourrit et s'épanouit dans le peu, faut-il encore que ce peu ait quelques atouts. Au moins de quoi boire. Heureusement, en Pessac-Léognan, les dépôts de graves s'inscrivent dans un relief mamelonné et forment des croupes particulièrement bien dessinées. Pour la plupart, elles bénéficient d'une excellente exposition et leurs pentes sont toujours assez fortes pour assurer un remarquable drainage naturel. Ce drainage est par ailleurs renforcé par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne, tels le Peugue, l'Eau Bourde, l'Eau Blanche, le Breyra, le Saucats, etc. Jamais noyée, la vigne va pouvoir puiser en profondeur du sous-sol l'eau dont elle a besoin.



Géométrie des rèses et des croupes, coiffure magique du terroir viticole.

La terre de grave possède un autre atout propre au bon développement de la vigne : la réflexion du rayonnement solaire. Galets, cailloux et gravillons de surfaces s'imprègnent de la chaleur diurne puis la restituent sur les grappes progressivement lors du passage de l'ombre et pendant la nuit, contribuant ainsi à une meilleure maturation du raisin.

Magie du climat.

Situé dans la partie septentrionale des Graves, aux abords Sud et Sud-Ouest de la ville de Bordeaux, le terroir des Graves de Pessac-Léognan, que l'on désigne aussi sous le nom technique de « Graves du Nord » ou « Graves de Bordeaux » pour l'identifier par rapport à celui du Centre (Portets) et du Sud (Langon) bénéficie de la protection de la forêt des Landes girondines, sa voisine de l'Ouest. Son climat est très représentatif de celui de la Gironde si tempéré et favorable à la vigne par sa douceur et son hygrométrie régulière, influencé par l'océan tout proche.

En outre, le territoire des Graves de Pessac-Léognan se situe au Nord d'une limite climatique matérialisée par le cours d'eau « le Saucats » qui traverse le village de La Brède, au pied du célèbre château où naquit Montesquieu. Cette limite a été reconnue (Rapport INAO du 04/05/1977) comme correspondant également aux différences de comportement d'un champignon minuscule, le *Botrytis cinerea*, indispensable à l'élaboration du merveilleux Sauternes. Cette « pourriture noble » qui donne naissance aux grands vins blancs liquoreux du Sauternais et des Graves Supérieures, est, lorsqu'il se manifeste par accident, l'ennemi des blancs secs et vins rouges, spécialités séculaires du Nord des Graves protégé, heureusement, par un micro-climat bien délimité.




Les vins rouges

LA QUINTESSENCE MÊME DU GRAND VIN DE BORDEAUX



Barriques alignées,
barriques
encarassées :
les belles au vin
dormant.

 **Élégance. Vous avez dit élégance.**

Amateur, dégustateur, viticulteur, propriétaire, chacun s'accorde sur le vocable « élégance » pour qualifier les vins rouges des Graves et particulièrement les Pessac-Léognan. Le premier mot qui vient aux lèvres pour distinguer ces vins aux contours délicats, à la texture plus souple que ceux, entre autres et pourtant proches, du Médoc. Élégance, terme souvent galvaudé mais ici approprié.

Élégance dans la bonne facture, le maintien, les bonnes manières, la pureté des formes engendrée comme en architecture par un nombre d'or quasi mystérieux. Oui. Élégance qui induit de facto la séduction, sans fard, sans affectation. Oui, les Pessac-Léognan renferment à l'envie ce mélange subtil de puissance, de délicatesse, de raffinement. Une distinction, une sorte d'atticisme. Ici, l'artificieux s'efface naturellement devant le respect du naturel. Des vins à l'abord aisé qui expriment facilement la notion de plaisir. Qui vous enveloppent chaleureusement.

 **L'élégance, oui, un style originel.**

D'abord et surtout parce qu'ils portent indéniablement l'empreinte digitale d'un terroir unique. Les Graves. Elles sont là. La base. L'exceptionnel mariage du sol et de la vigne. Des cépages élus. Le Cabernet-Sauvignon d'abord, descendant de la « *Vitis biturica* » plantée il y a 2 000 ans par les premiers viticulteurs de cette région, les Bituriges ; une réussite qui l'a fait s'implanter partout où la vigne pousse dans le monde. Mais, ici, avec toute la grâce de la grave multimillénaire (cf p. 10), le Cabernet-Sauvignon développe à merveille, dans ses sols graveleux qui retiennent si bien la chaleur et drainent les excès d'eau, sa personnalité puissante et complexe : des vins à la robe foncée comme ses petites baies presque bleutées, à la structure imposante avec des tanins fermes et une aptitude incomparable au vieillissement. Le Merlot, plus précoce mûrit facilement et compense, dans les assemblages, par sa rondeur et par son fruité développé la rigueur du Cabernet-Sauvignon apportant ainsi de la souplesse. Le Cabernet-Franc, moins utilisé peut contribuer toutefois par sa fraîcheur et ses arômes délicats à donner aux assemblages une touche précieuse, comme le petit Verdot, par le caractère de ses tannins, un côté sauvage.



de Pessac-Léognan

L'élégance, oui un style original.

Bien nés donc, bien élevés (entre douze et dix huit mois en barriques avec une proportion variable de chêne neuf), les vins rouges de Pessac-Léognan présentent bien, arborant une couleur profonde et intense, pourpre vif. Jeunes, ils développent des arômes tout en finesse, avec des parfums de baies écrasées, de pulpe, de fruits mûrs, mais aussi de vanille, d'amandes grillées et de fumé. En bouche, ils ont de l'épaisseur, du charnu et sont très savoureux avec de beaux tannins, généralement bien mûrs et bien concentrés. Un peu fermés, austères et sérieux dans leur jeunesse, ils s'assouplissent et s'adoucissent en prenant de l'âge. Les tannins de fruit se fondent alors avec ceux du chêne pour être en bouche tout en rondeur et moelleux. A l'âge mûr, apparaît un excellent bouquet où se mêlent à la vinosité, pour donner un très bel équilibre, de beaux tannins puissants et souples avec beaucoup de gras et de saveurs épicées. Ils finissent tout en longueur avec une belle souplesse et une grande richesse veloutée.

Les Vins Rouges de Pessac-Léognan se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, le foie gras, les fromages. Ils accompagnent aussi bien la cuisine de nos grands-mères que la cuisine classique et la cuisine moderne. Comme tous les grands vins, vieux, ils craignent les sauces trop épicées, mais s'en accommodent bien dans leur jeunesse. Il faut les servir à bonne température, c'est-à-dire vers 18°. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe ne peut être que bénéfique. Ne pas oublier de décanter soigneusement les vieux vins qui présentent des dépôts naturels dans le fond de la bouteille.

Face aux tendances gustatives privilégiant les excès de puissance et de concentration, les vins rouges de Pessac-Léognan marquent leur différence, celle qui allie tradition et modernité sans sacrifier aux modes commodes. C'est cela la constance en élégance...

L'UNION DES CRUS CLASSÉS DE GRAVES

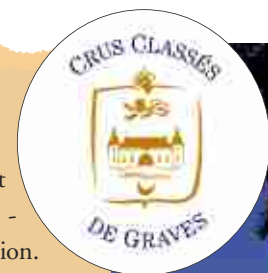
Pessac-Léognan comprend la totalité des Crus Classés de Graves, soit 16 Châteaux produisant des Vins Rouges et/ou Blancs secs et représentant, derrière le Château Haut-Brion - 1^{er} Grand Cru du Classement de 1855 - environ 20% des volumes produits dans l'Appellation.

LES CRUS CLASSÉS DE GRAVES SONT LES SUIVANTS :

Château Haut-Brion, Château Bouscaut*, Château Carbonnieux*, Domaine de Chevalier*, Château Couhins, Château Couhins-Lurton, Château de Fieuzal, Château Haut-Bailly, Château La Mission Haut-Brion, Château La Tour Haut-Brion, Château Latour-Martillac*, Château Laville Haut-Brion, Château Malartic-Lagravière*, Château Olivier*, Château Pape-Clément, Château Smith Haut Lafitte. Le classement « non hiérarchique » des 16 Crus homologués par Décrets du 7 août 1953 et du 16 février 1959, s'applique à 13 Vins Rouges et 9 Vins Blancs secs.

L'Union des Crus Classés de Graves, organisation très dynamique, réunit tous ces Crus et assure leur représentation, la défense de leurs intérêts généraux et l'illustration de leur prestige ; elle organise et anime leur promotion collective.


* Cru Classé en rouge et blanc.





Les vins blancs secs

VIVACITÉ DE CARACTÈRE ET APTITUDE AU VIEILLISSEMENT

 Aux vins bien nés la valeur n'attend pas...

Complexité, fraîcheur, vivacité et harmonie, les vins blancs secs de Pessac-Léognan ont cette particularité unique au royaume des grands vins blancs d'allier toutes ces qualités propres à réjouir le simple dégustateur comme l'amateur éclairé. A la base, deux cépages, le Sauvignon - très souvent majoritaire - et le Sémillon, propres à se satisfaire et à s'épanouir dans les sols pauvres des graves à caractères sableux ou calcaires ; ensuite, après une bonne maîtrise des fermentations nécessaires à l'expression du fruit, un élevage en barrique de chêne pendant six à douze mois, avec une mise en suspension des lies par bâtonnage durant les premiers mois pour obtenir du gras et révéler les meilleurs arômes. Voilà une partie du « secret ». Précisons que, suivant les crus, le vieillissement s'effectue en fûts avec une proportion variable de bois neuf, pour la plupart du chêne de l'Allier.

De la pâleur
du jaune-paille
à la rousseur
de l'ambre...
du végétal au fruité
comme du floral
à l'épicé.

Un dosage subtil afin d'offrir la meilleure expression possible du terroir et des cépages assemblés ou pas. Le Sauvignon, dominant, apporte structure, fraîcheur et fruité avec souvent ici un rappel odorant du Muscat. Le Sémillon, lui, apporte le gras de ses arômes uniques de fruits confits. Jeunes, les vins blancs secs de Pessac-Léognan arborent une couleur jaune paille assez pâle et allient puissance et finesse ; délicats, ils sont aromatiques et frais.



de Pessac-Léognan

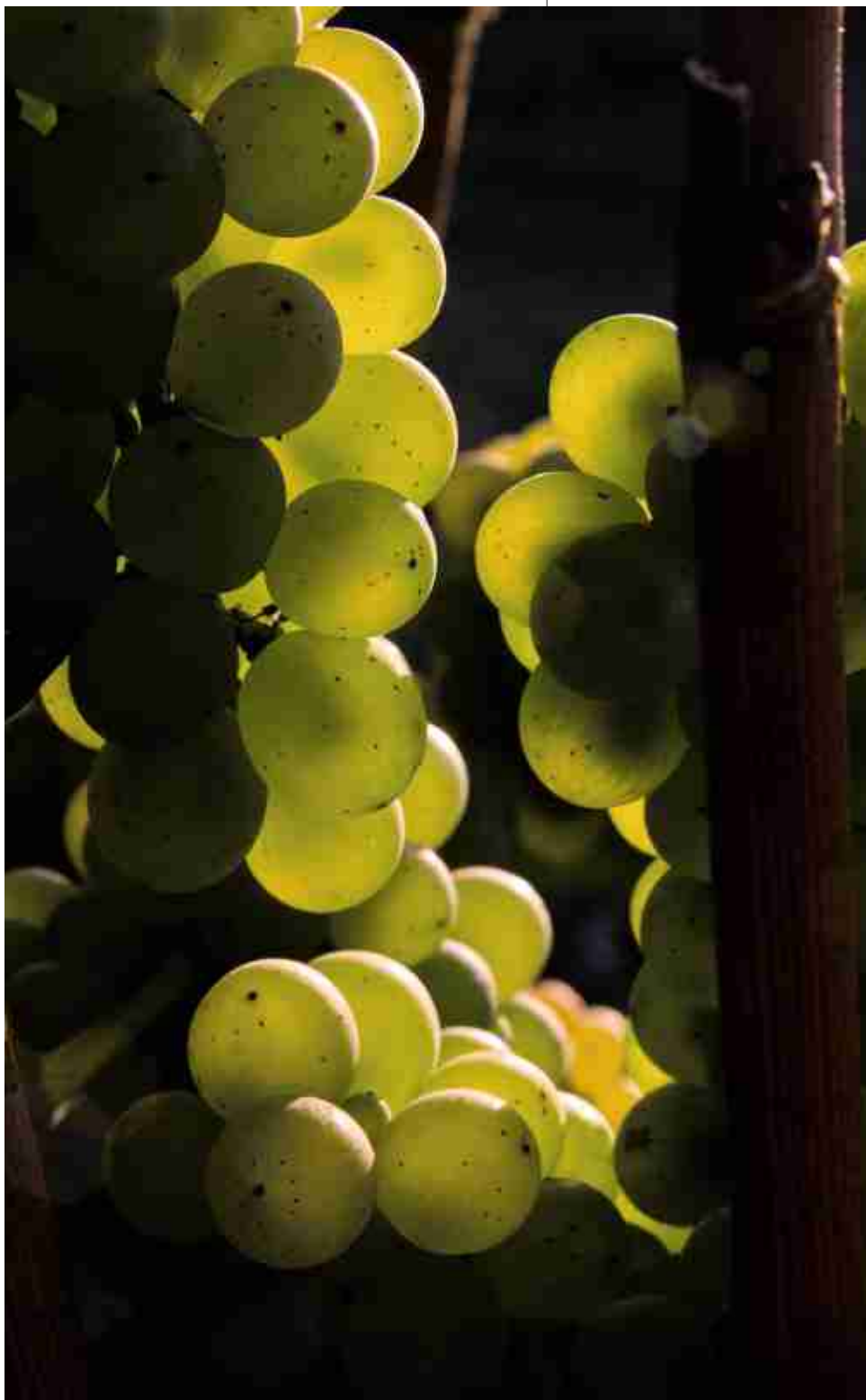
... ou sait attendre le nombre des années.

Avec le plaisir de l'instant, les vins blancs secs de Pessac-Léognan, offrent, chose rare, le plaisir dans la durée. Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 15 et parfois 20 ans. Voire au-delà. Ils dorent doucement, virent à l'ambre et, tout en conservant leur vivacité, affinent leurs arômes. Au nez, le tilleul se mêle au genêt ; pointe aussi des notes de miel. En bouche, puissants et toujours subtils, ils peuvent exprimer agréablement la feuille de laurier ou celle, froissée, de cassis. Complexes donc, charnus et ronds, comme sucrés bien que très secs, ils sont longs en bouche et d'une très grande persistance aromatique.

Si, jeunes ils se boivent frais (auteur de 10°), lorsqu'ils atteignent 4 ou 5 ans - et bien plus - il y a tout intérêt à ne pas trop les refroidir (12 à 14°). S'ils sont à l'évidence excellents à l'apéritif, accompagnés de quelques « zakouski » salés, en début de repas, ils accompagnent à merveille fruits de mer et crustacés, hors d'œuvres et entrées diverses ; plus à maturité ils excellent avec les poissons comme avec les viandes blanches ; enfin, vieux et bouquetés, ils sont très agréables avec des fromages secs.

Composer tout un repas avec une « verticale » de blancs secs de Pessac-Léognan est l'assurance d'un moment unique, grâce à des vins uniques !

20% du vignoble de l'Appellation est consacré aux cépages blancs. Sur les beaux terroirs, l'aptitude au vieillissement des blancs est équivalent au vieillissement des rouges.





Un Décret, des devoirs, une garantie



Faisant suite au décret pris sur avis de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) le 6 juillet 1984 reconnaissant les aires viticoles de « Pessac » et de « Léognan », sous la forme de deux dénominations, celui en date du 9 septembre 1987 consacrait l'Appellation d'Origine Contrôlée « Pessac-Léognan ».

Le cahier des charges garantit une plus grande authenticité et une plus grande qualité.

Les principaux points du cahier des charges et du décret :

- Obligation d'une densité de plantation à l'hectare supérieure à l'Appellation Graves et semblable à celle des communales en Médoc,
- Des règles de palissage avec un rapport H/E (hauteur de palissage sur écartement entre les rangs) au moins égal à 0.60,
- La vinification et la mise en bouteille sur la propriété,
- Une installation de vinification qui inclut un chai à barrique pour l'élevage,
- Une mise à la consommation des vins rouges au plus tôt 1 an après la récolte.

L'aire d'appellation s'étend sur 10 communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard d'Eyrans, Talence et Villenave d'Ornon

LES CÉPAGES DE L'APPELLATION

- **Vins rouges** : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot, Malbec, Carménère.
- **Vins blancs** : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.

La densité de plantation minimale est de 6 500 pieds/ha mais plus souvent autour de 9000 pieds/ha.

Les rendements autorisés sont de 45 hl/ha en rouge et 48 hl/ha en blanc.



Le Conseil des Vins de Graves

En 1992, a été créée l'association du « Conseil des Vins de Graves », composée du Syndicat Viticole des Graves, du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan et de l'Union des Crus Classés de Graves, membres fondateurs. Sa vocation est d'assurer la promotion collective des vins de Graves et la coordination entre ses membres. A ce titre, le Conseil des Vins de Graves est un lien permanent avec les 400 châteaux et domaines produisant des vins d'A.O.C. Graves ou Pessac-Léognan. Parmi ses actions de relations publiques, il édite notamment le « Guide des Châteaux – Graves et Sauternes ». Son siège social est situé à la Maison des Vins de Graves à Podensac.





Petit glossaire pour une meilleure approche

Assemblage : opération de mélange après fermentation de vins issus de même origine mais de cépages différents. Ces « cuvées » sélectionnées permettent de maintenir la qualité et d'affirmer la spécificité de chaque vin de chaque château.

Coulure : destruction totale ou partielle des fleurs de la vigne par la pluie ou le froid.

Douelle : planche de bois de chêne cintrée à la chaleur pour former le corps de la barrique.

Ecoulage : opération qui consiste à faire s'écouler le vin de goûte une fois la macération terminée.

Encarasser : gerber les barriques les unes sur les autres.

Fermentation alcoolique : transformation, par les levures naturelles, des sucres du moût de raisin en alcool et gaz carbonique. Le moût devient du vin.

Fermentation malolactique : deuxième fermentation réservée aux vins rouges de Bordeaux qui transforme l'acide malique en acide lactique provoquant ainsi une baisse de l'acidité.

Moût : jus de raisin avant fermentation.

Rafle : partie ligneuse de la grappe qui porte les grains de raisin.

Rège : rang de vignes ; espace entre 2 rangs.

Soutirage : opération consistant à clarifier et aérer le vin d'une barrique, les particules lourdes se déposant dans le fond.

Tannin (ou tanin) : substance active contenue dans le vin et provenant du raisin notamment de la peau, mais également présente dans le bois de chêne servant à la composition des barriques.

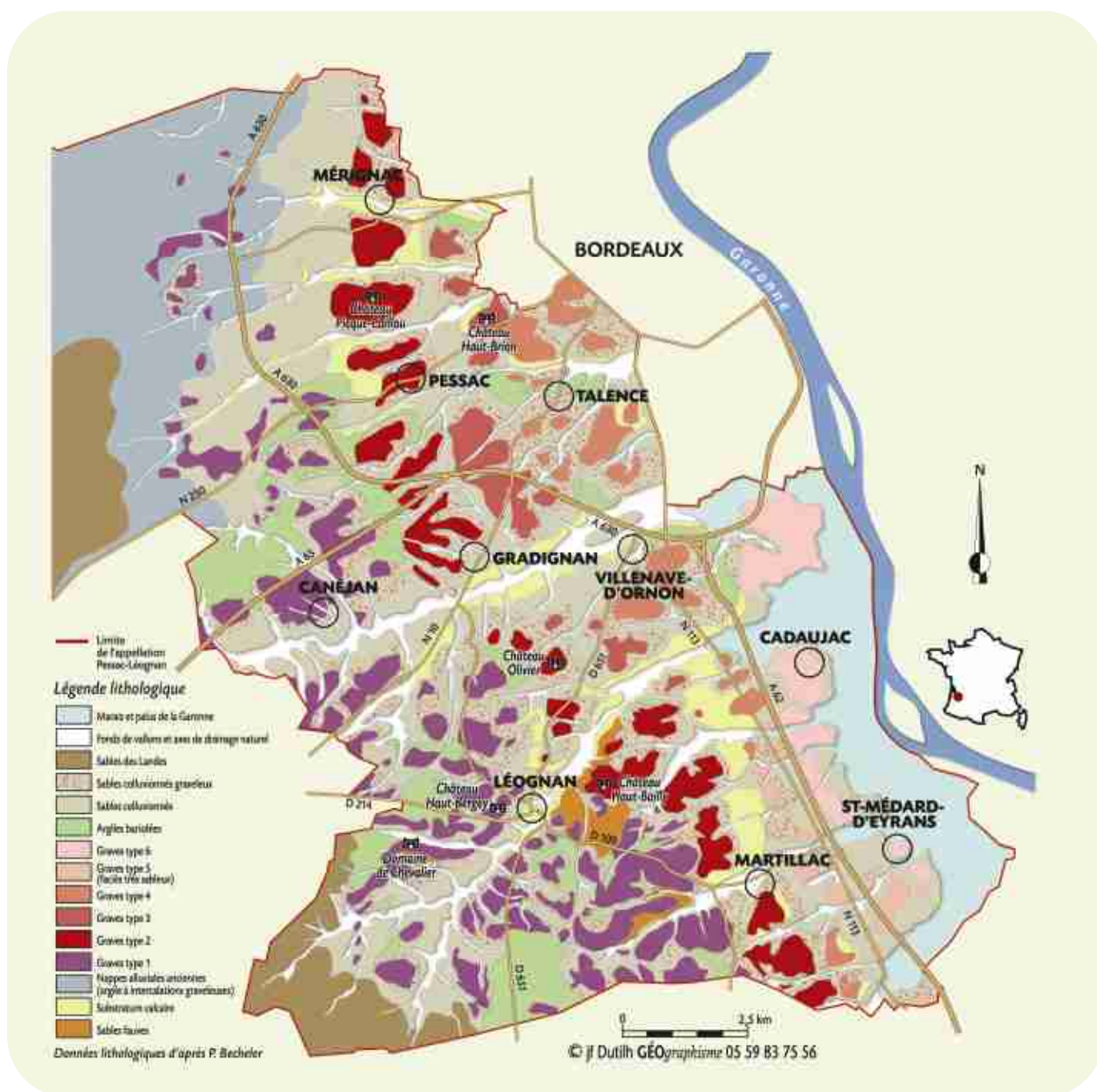
PRIME « EN PRIMEUR »

Si les vins rouges comme les blancs se vendent dans leur totalité en bouteilles avec « mise au château » (le commerce de la place de Bordeaux étant de loin le plus gros acheteur), les Pessac-Léognan pratiquent presque tous cette autre particularité qu'est la « vente en primeur ». Tradition unique et typique de la région bordelaise, cette « vente en primeur », réalisée au printemps suivant la récolte, s'effectue entre les propriétaires et les négociants de la place par l'intermédiaire des courtiers bordelais. Après cette transaction, le vin demeure sous la responsabilité du vendeur, qui le conserve et l'élève à la propriété, jusqu'à la mise en bouteilles, environ 18 mois plus tard. Il convient de noter que cette « vente en primeur » est réservée aux meilleurs Crus de Bordeaux.

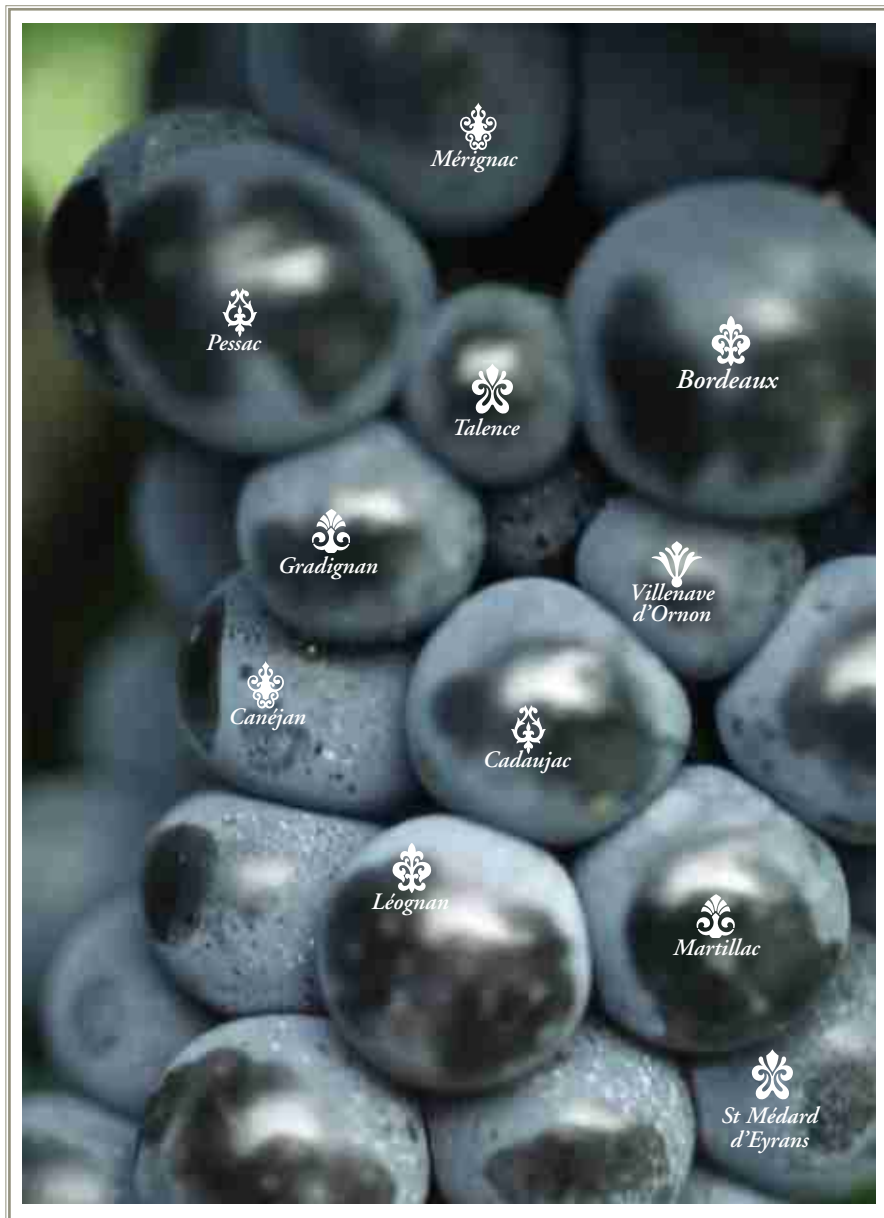


Carte lithologique de l'Appellation Pessac-Léognan

Un kaléidoscope géologique fascinant qui illustre la force et la forme si particulières des graves de Pessac-Léognan



BORDEAUX



PESSAC-LÉOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan
1, cours du XXX juillet • 33000 BORDEAUX • FRANCE
Tél. +33 (0)5 56 00 21 90 • Fax +33 (0)5 56 00 21 91
contact@pessac-leognan.com
www.pessac-leognan.com
Contact : Catherine BARBIER-LALEVE