

A wide-angle photograph of a modern wine cellar. The room is filled with rows of wooden barrels, organized into neat aisles. The architecture features white, cylindrical columns and a ceiling with recessed lighting. In the background, a staircase leads to an upper level. The overall atmosphere is clean and professional.

Bordeaux : Rive droite

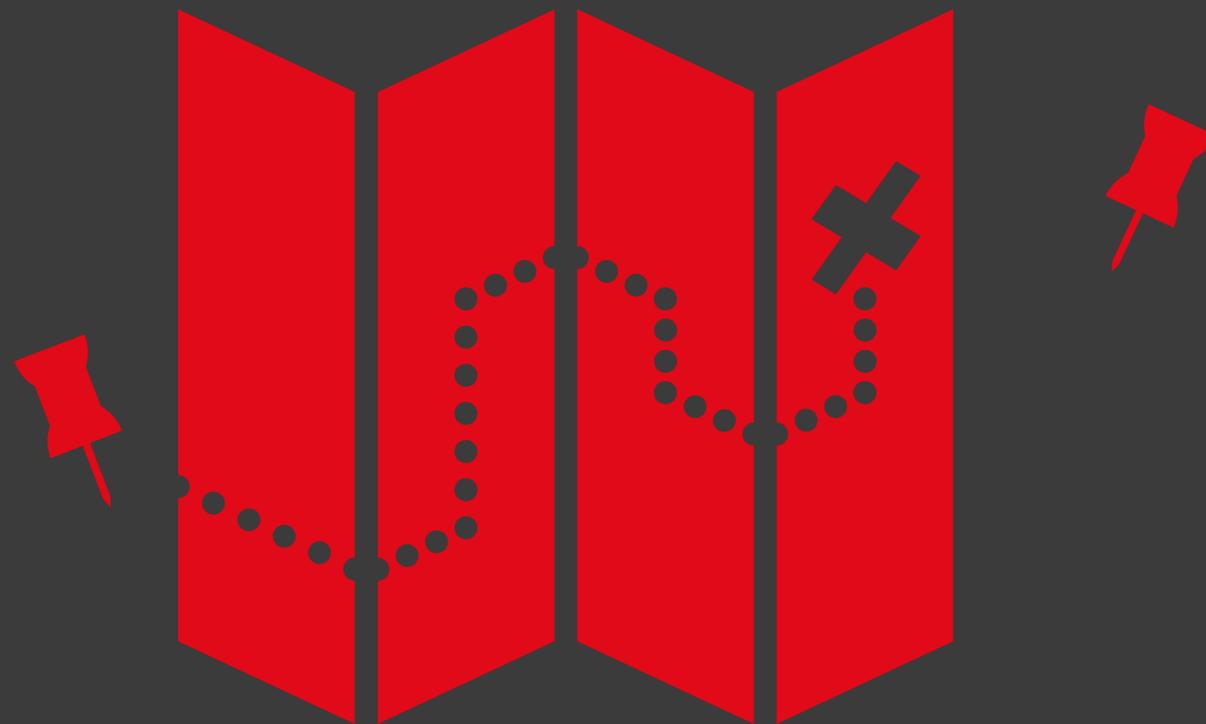
Sommaire

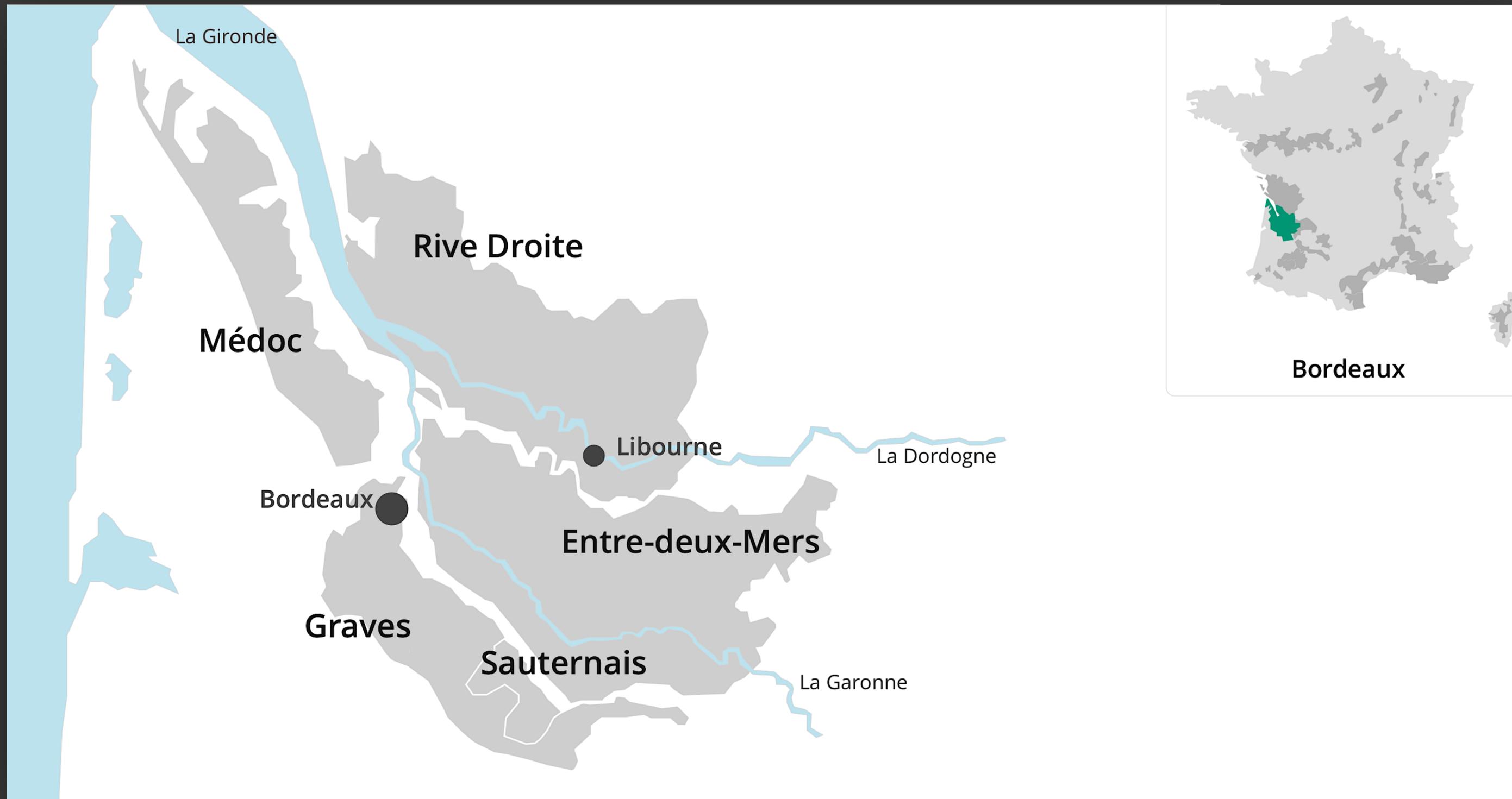
- Quelques repères : étudions les cartes !
 - De quelles zones parle-t-on dans le bordelais?
 - Quelles AOC concernées?
- Typologie des sols : spécificités ?
- Les cépages dominants
- Classements ?
- Quels profils à la dégustation ?





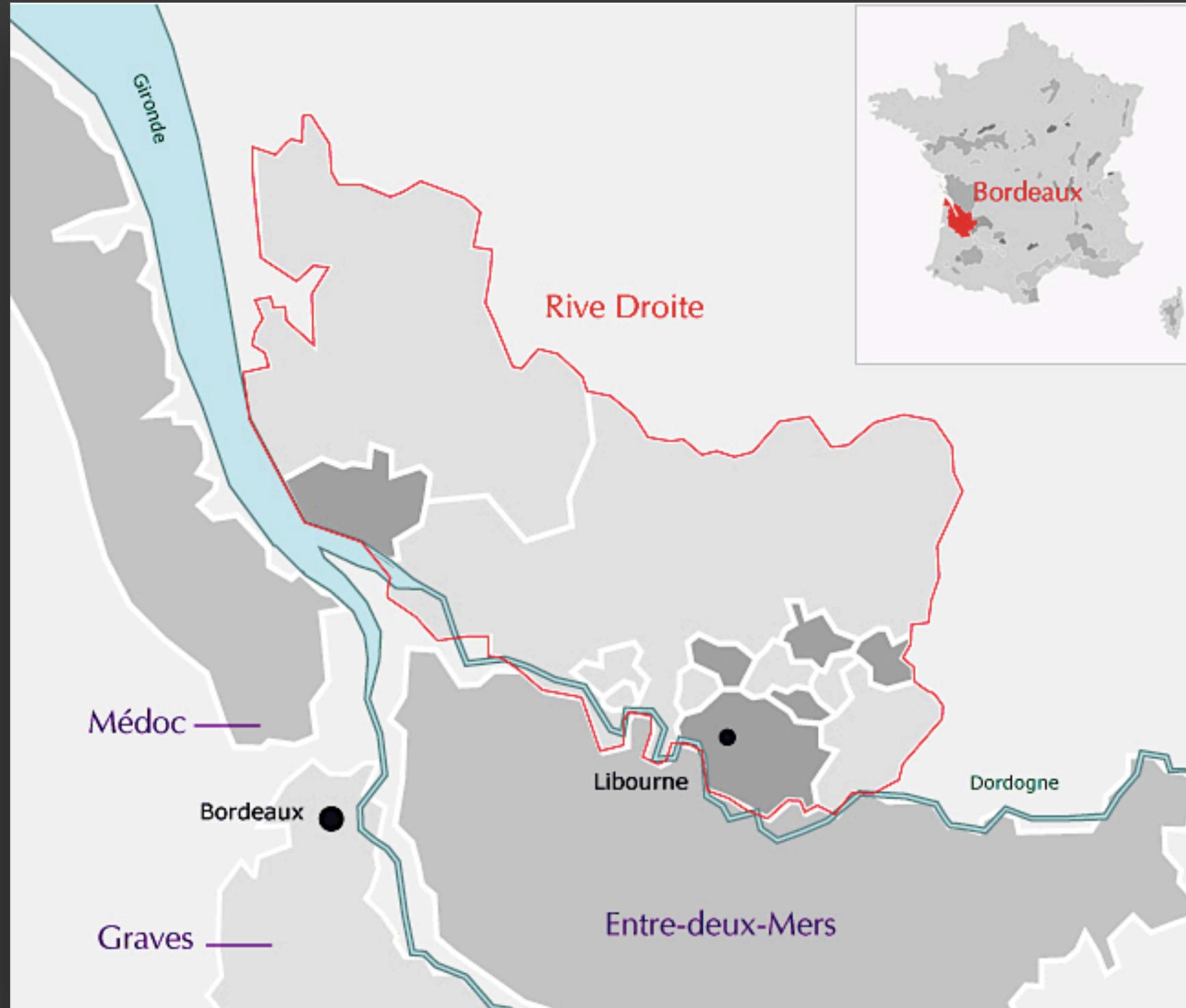
Quelques repères





Les 5 zones du vignoble bordelais

Zoom sur la rive droite

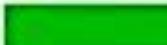


- Au nord de l'estuaire de la Gironde, puis le long de la Dordogne, la « Rive Droite » se subdivise en 2 grandes zones:
 - Le Blayais
 - Le Libournais

Zoom sur le Libournais



AOC SOUS-REGIONALES

	FRONSAC		MONTAGNE-St-EMILION
	CANON-FRONSAC		LUSSAC-St-EMILION
	LALANDE DE POMEROL		PUISSEGUIN-St-EMILION
	POMEROL		CÔTES DE FRANCS
	SAINT-EMILION		CÔTES DE CASTILLON

Le Blayais



Côte de Bourg





Fronsac - Château de la Rivière



Fronsac - le Tertre de Canon surplombe la Dordogne

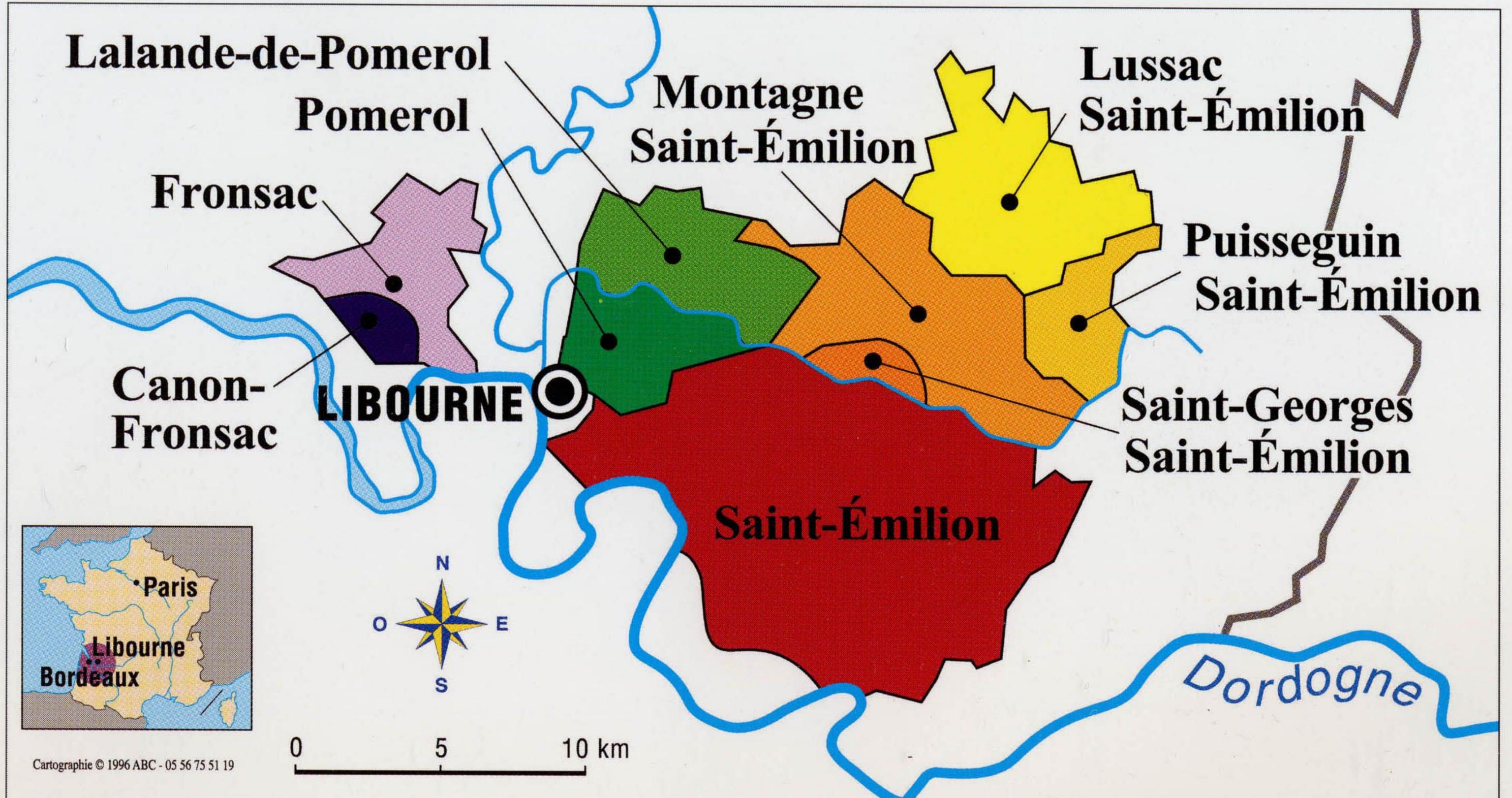


La fameuse église de Pomerol



Saint-Emilion

SAINT-ÉMILION • POMEROL • FRONSAC



Petit rappel sur les AOC

- L'INAO recense 57 Appellations sur toute la région bordelaise. Chacune recouvre un territoire géographique précis, et comprend un certain nombre de règles et contraintes, qui régissent la production.
- Les vins peuvent être classés dans les Appellations suivantes :
 - "Appellations Génériques" : Bordeaux et Bordeaux Supérieur (rouge, rosé et blanc)...
 - "Appellations Régionales" : Haut Médoc, Côte de Bourg...
 - "Appellations Communales" : Pauillac, Margaux, Fronsac, Pomerol, St-Emilion...
- Les Appellations Communales ont été créées par la volonté des producteurs, pour mettre en exergue la typicité/qualité de leur terroir. En contrepartie, l'A.O.C. oblige les propriétaires à produire des vins d'un certain style. Par exemple, si un producteur de Canon-Fronsac décidait de planter des cépages blancs, ses vins ne pourraient recevoir que la dénomination générique d'A.O.C. Bordeaux.

Quelles AOC concernées ??

Liste des appellations de la sous-région Rive Droite

Blaye - Côtes de Bordeaux

Bourg ou Bourgeais

Canon-Fronsac

Castillon - Côtes de Bordeaux

Côtes-de-Blaye

Côtes-de-Bourg

Francs - Côtes de Bordeaux

Fronsac

Lalande-de-Pomerol

Lussac-Saint-Émilion

Montagne-Saint-Émilion

Pomerol

Premières-Côtes-de-Blaye

Puisseguin-Saint-Émilion

Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

Saint-Georges-Saint-Émilion

Les types de sols rencontrés ??

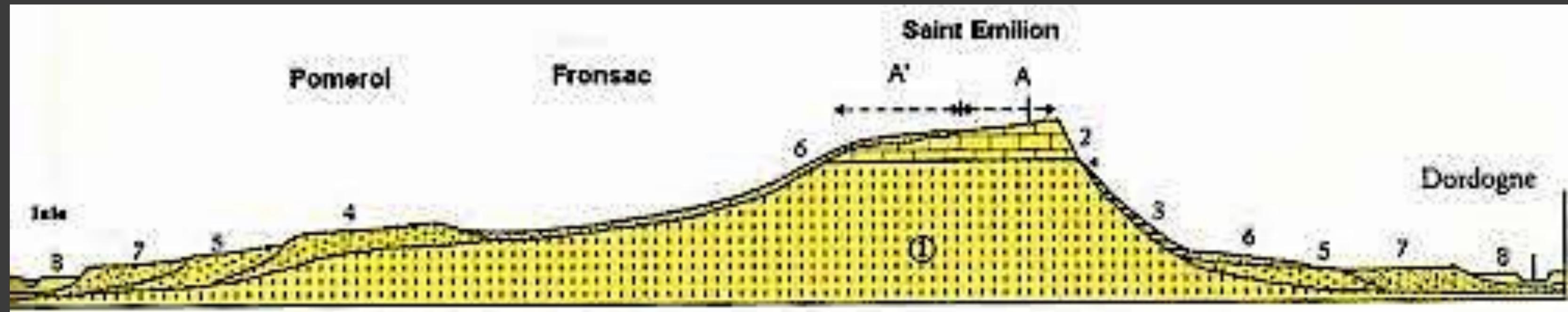
- Les terroirs de la rive droite sont souvent plus frais et plus humides que la rive gauche, notamment à cause des argiles et des calcaires qui constituent l'essentiel des sols.
- Cette opposition entre les 2 rives est un peu caricaturale, car les dépôts alluviaux de "graves" affleurent également à Saint-Emilion et à Pomerol, et l'on y trouve aussi des alluvions sablonneux.



Les types de sols rencontrés ??

- Les terrains de jeux y sont très variés :
 - plateaux calcaires dominant les fleuves,
 - les molasses du Fronsadais
 - terrasses alluviales, des terres graveleuses, plus ou moins sableuses et argileuses
 - des dômes d'argiles « gonflantes », (comme à Pomerol)
 - coteaux aux pentes plus ou moins fortes





Coupe géologique

A photograph of a vineyard showing rows of grapevines with green leaves. The soil is dark brown and appears to be a mix of clay and rocks, with visible furrows between the rows. The perspective is from a low angle, looking down the length of the vineyard.

Les argiles sur Pomerol

Les cépages de la rive droite

- Le cépage ultra-dominant, c'est le **MERLOT**. Il couvre à lui seul près de 80% de l'encépagement. Il amène de la rondeur et de la générosité ainsi que des parfums de petits fruits rouges et noirs tels que la mûre et la griotte.
- Vient ensuite le **CABERNET-FRANC**, tannique et très aromatique, apporte de la finesse et de l'élégance.
- Enfin, le **CABERNET-SAUVIGNON**, apporte des notes épicées, de la structure et contribue à la longévité du vin avec ses **tanins** puissants.
- le **malbec**, le **PETIT VERDOT** ou encore le **carménère** se partagent les miettes...



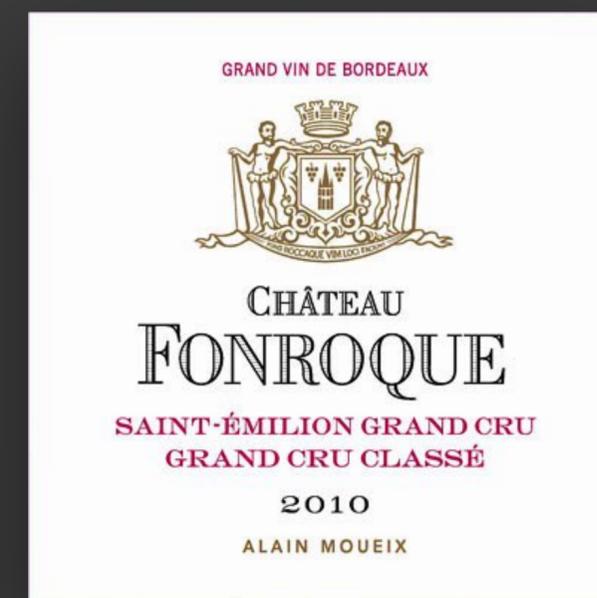
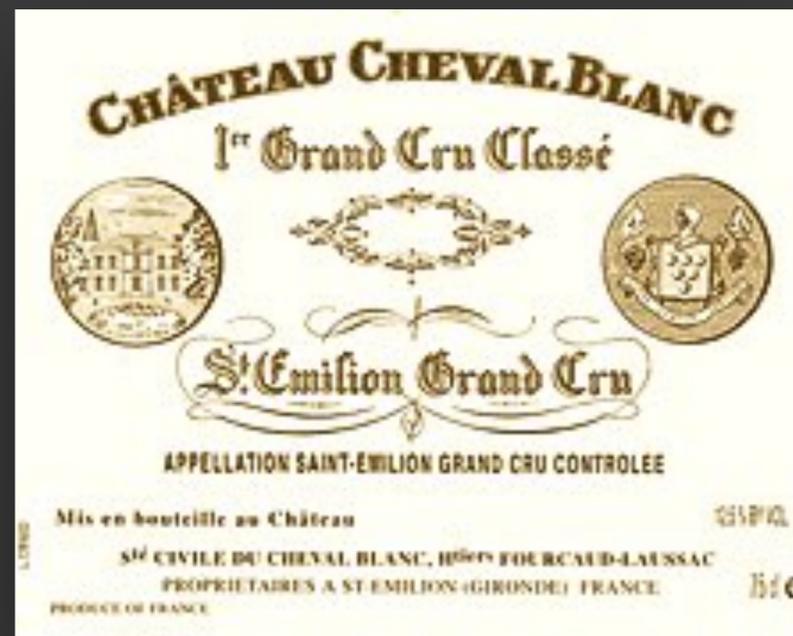
Grappes de merlot

Les Classements

- Pas de classement officiel sur le Bourgeais, le Blayais, Pomerol et Canon-Fronsac. **Seul Saint-Emilion possède un classement !**
- Il date de 1955, et doit être revu (en théorie) tous les 10 ans.
- 85 crus classés AOC Saint-Emilion
- Dernière révision en 2022

LES CATÉGORIES (cf dernière révision en 2022)

- 71 Grands Crus classés
- 14 Premiers Grands Crus classés.
 - dont 2 Premiers grands Crus classés "A"



Attention!! : le classement en « Cru Bourgeois » ne concerne pas la rive droite, les 282 CB se situent dans le Médoc !

Attention!! : « Saint-Emilion Grand Cru » est une AOC, elle ne résulte pas d'un classement !

Quel profil de vins ??

- À la dégustation les vins produits dans cette partie du Bordelais se distinguent assez nettement de ceux du médoc, dans la mesure où ils respectent le style de l'AOC bien sûr.



- Les arômes de fruits rouges et d'épices dominant, et se transforment parfois (avec le temps) en arômes tertiaires de truffes, de cuir...
- Moins tanniques en général, ils sont prêts à boire plus tôt
- La forte proportion de merlot a tendance à arrondir les vins en bouche, à leur donner générosité, velouté et souplesse assez rapidement.



Une autre idée du vin