

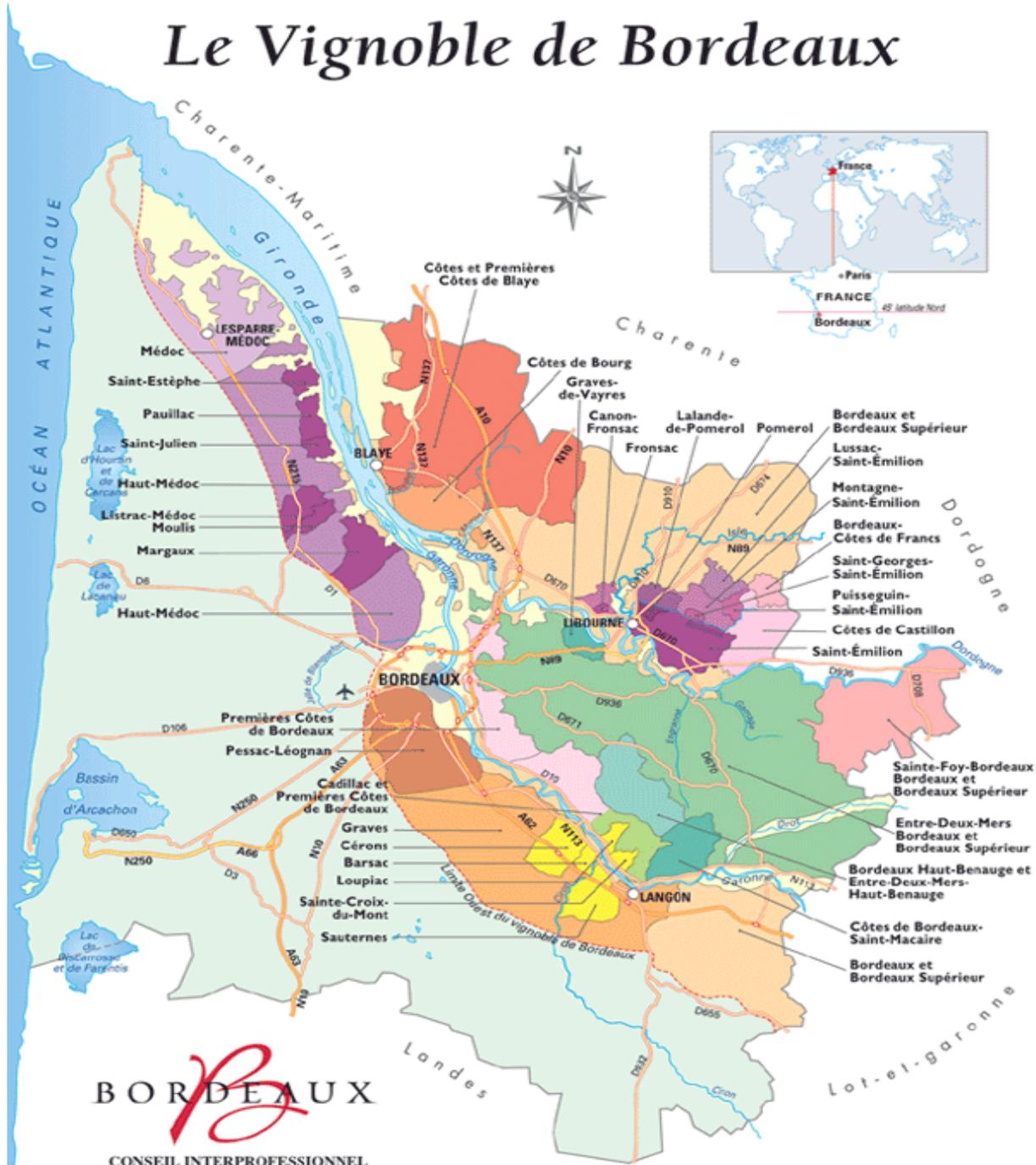


Boire avec Racaille

Qualités et défauts du vin



Le Vignoble de Bordeaux



BORDEAUX

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE BORDEAUX

0 10 km

Mise à jour : janvier 1998, en collaboration avec l'U.N.A.O.

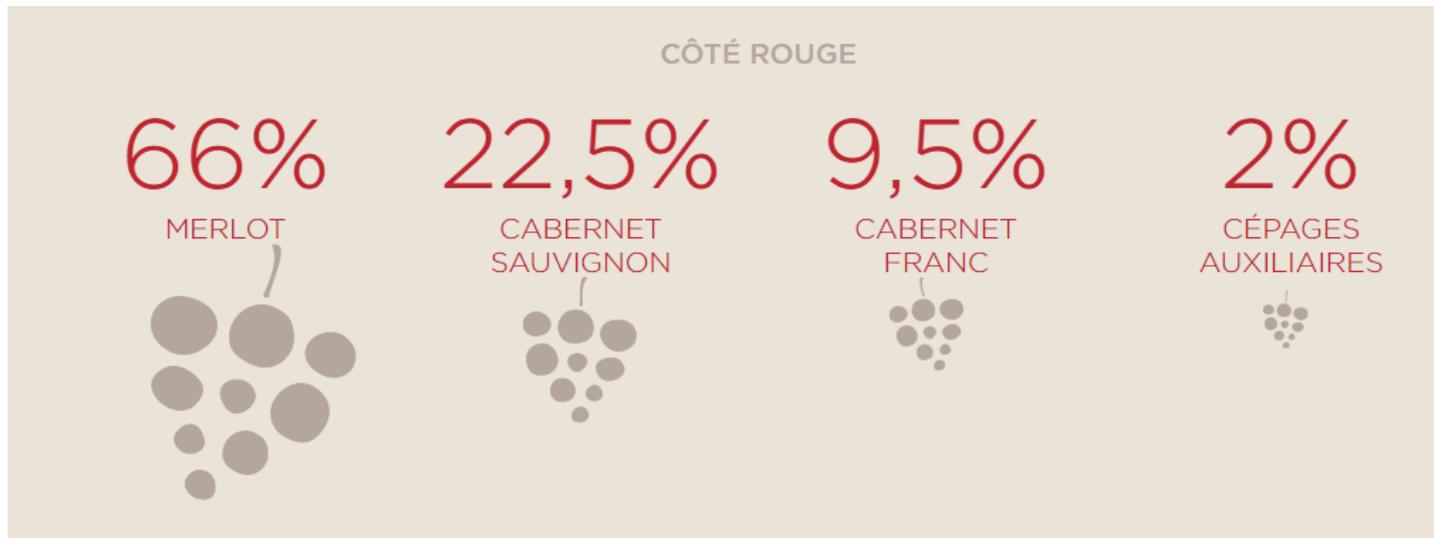


Quelques chiffres

Superficie : 118 000 hectares soit 27% du vignoble français

60 Appellations d'Origine Contrôlée

90% cépage rouge



Cépages rouges

Merlot : rond et souple

- Arômes : fruité (rouge), truffe, violette



Cabernet Sauvignon : Coloré, tannique

- Arômes : fruité (cassis), sous-bois, café, cacao,

grande complexité au vieillissement



Végétal à sous-maturité



Cépages rouges

Cabernet Franc : Moyennement coloré et tanique

– Arômes: fruité (framboise, cassis), floral (violette), mentholé



évoluant vers une grande complexité au vieillissement

Quelques chiffres

10% cépage blanc

CÔTÉ BLANC

47%

SÉMILLON



45%

SAUVIGNON
BLANC



6%

MUSCADELLE



2%

AUTRES
CÉPAGES
BLANCS



Cépages blancs

Sauvignon : Arômes herbacés ou fruités (thiols volatils) suivant l'état de maturité



Sémillon : moins aromatique

– Donne du gras aux vins blancs secs s'il est vendangé à maturité

Idéal pour vin liquoreux

Défauts

- **Goût de bouchon « vin bouchonné »**
- **Vin acescent / piqué : vinaigre**
- **Évent : dû à l'oxydation, odeur de pomme verte**
- **Œuf pourri : réduction dû à des vins rester longtemps à l'abri de l'air**
- **Phénolé : dû à une levure (Brettanomyces) odeur d'écurie ou odeur mentholé**
- **Moisi terreux : dû à une vendange altérée**

Défauts ?



AOP fronton Rosé, 2014

- Cave coopérative:
 - 1200ha de vignes
 - 226ha (19%) AOP Rosé
- Culture raisonnée
- Rendements: 60hl/ha
- Terroir
 - Sol de graves et de boubènes
 - Climat océanique dégradé
- Cépages:
 - Négrette principalement
 - Syrah
 - Cabernet franc
- Vinification
 - 14° C
 - Cuve béton thermo-régulée
 - Rosé de presses
 - Vendange mécanique et matinale
- Garde: 1 an

Rosé oxydé

Défauts ?



AOC Bordeaux Supérieur

- Vignoble du bordelais
- AOC : 1943
- Superficie : 9000 ha (rouge) et 214 ha (blanc)
- Terroir : grande diversité de sol et de terroir
- Climat : océanique aquitain
- Principaux cépages rouges : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc
- Principaux cépages blancs : Sémillon, Sauvignon



Vignobles Cardarelli

- **Localisation**

Massugas entre Castillon la Bataille et Sainte Foy la Grande en Gironde

- **Le vignoble**

450 ha en propriété et 687 ha en achat de raisin

Vendanges mécaniques intégrales

Entreprise familiale (1952)

Rouge, blanc et rosé

Terroirs variés



Cuvée Haussmann

Vin rouge

- Millésime : 2017 (gel à 40% du domaine)
- Cépages : Cabernets et Merlot
- Sols : Argilo-Calcaire

- Degré en alcool : 12,5%



Cuvée Haussmann

Dégustation

- **Robe** : Violine soutenue
- **Nez** : Fruits rouges, cassis
- **Bouche** : attaque puissante aux notes de cassis et d'épices, finale longue
- **Garde** : 3 à 5 ans
- **Température de service** : 16 à 18° C

Prix : 5 euros



Défauts ?

Problème microbien : *Brettanomyces* = levures indigènes



Transformation des vinyls phénols en éthyls phénols

Ethyl gaiacol = épice, caramel, brûlé (seuil de perception : 100 µg/L)

Ethyl phénol = médicinal, écurie (seuil de perception : 500 µg/L)

Causes :

Sucres résiduels

Présence de souche dans les chais, contamination

Facteurs environnementaux et climatiques

Qualités

- **Fruité**
- **Complexité**
- **Rondeur**
- **Souplesse**
- **Nez net**
- **Limpide**

AOC Grave

Château Gravaillas (Cérons)

Vin blanc

- Millésime : 2016
- Cépages : 77% Sémillon, 19% Sauvignon, 4% Muscadelle
- Sol : Graves profondes et sablo-graveleux sur strates calcaires

12.5 hectares

- Elevage : Cuves et barriques



AOC Grave

Dégustation

- **Robe** : brillante de couleur vert pâle aux reflets argentés.
- **Nez** : nez complexe d'où s'échappent des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de vanille.
- **Bouche** : pureté en bouche où il laisse une impression d'élégance et de bel équilibre.

- **Garde** : 5 à 6 ans
- **Température de service** : 11-12 ° C

Prix : 8 euros

Montagne Saint-Emilion

Château Saint-Benoît

- Propriété familiale depuis 4 générations
- Vignoble de 11 ha
- Sol argilo-calcaire

Vin rouge

- Millésime : 2011
- Cépages : 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
- Vinification: Traditionnelle bordelaise avec une macération pré-fermentaire de 3 jours. un élevage en cuve inox de 12 mois .
- Degré en alcool :



Montagne Saint-Emilion

Dégustation

Château Saint-Benoît 2011

- **Robe** : Rouge rubis
- **Nez** : Expression intense sur les arômes de fruits rouges frais
- **Bouche** : Ronde et fruité, un bois léger fondant en bouche
- **Garde** : 10 ans
- **Température de service** : 16/18° C

Prix : 10 €

- **Accords mets/vins**: Viande rouge , volaille, viande blanche, charcuterie, fromage



Prochaine dégustation

Méli-Mélo de couleurs

13 Février 2018

À bientôt

