

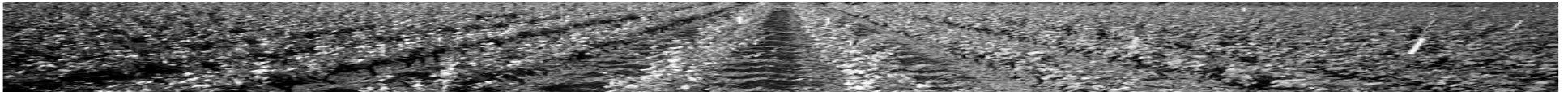


# *Saint-Emilion & sa Région*

*(Œnologie 16)*

*Eric Ovin*

*23 novembre 2015*





# Saint-Emilion et sa Région



## Plan de l'Exposé

1. Un peu d'histoire
2. La région de Saint-Emilion
3. Sols et climats
4. Les cépages
5. Les vins
  - A. Les régions
  - B. Les terroirs et les vins
6. Les appellations / Le classement





# Saint-Emilion et sa Région



## 1. Un peu d'histoire

- **III<sup>e</sup> siècle** : Légionnaires romains à Saint-Emilion et Pomerol
- **IV<sup>e</sup> siècle** : Le consul Ausone y cultive la vigne
- **VIII<sup>e</sup> siècle** : Installation de l'ermite breton "Emilion" (Emilian ? Melonius ?) de Vannes dans la grotte de la forêt de Cumbis (Combes)  
→ Cité de Saint-Emilion
- **XI<sup>e</sup> siècle** : Mise sous tutelle de la paroisse avec protection de l'évêque de Bordeaux et du seigneur de Castillon
- **Fin XII<sup>e</sup> siècle (1199)** : Roi d'Angleterre Jean sans Terres (fils d'Henri II et frère de Richard Cœur de Lion) "élève" St-Emilion au rang de ville  
→ Election du conseil municipal (Jurade → révolution française)  
→ Privilège des vins de St-Emilion  
[Aujourd'hui : Jurade = organe de contrôle]

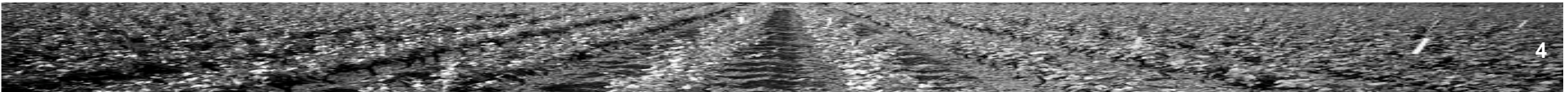


# Saint-Emilion et sa Région



## 1. Un peu d'histoire (suite)

- Guerre de cent ans
- Révolution française
- 1855 : Pas de classement
- 1884 : Syndicat viticole
- 1936 : Appellation d'origine
- 1950 : Classement des meilleurs crus
- 1954 : Système autonome de classement des vins (Jurade)
- 1984 :
  - AOC St-Emilion
  - AOC St-Emilion Grand Cru
- 1999 : Classement au Patrimoine mondial de l'Humanité (UNESCO)





# *Saint-Emilion et sa Région*



## 2. La région de Saint-Emilion (Libournais)

Plus de 5 600 ha / 235 000 hl de vin

- **Saint-Emilion**

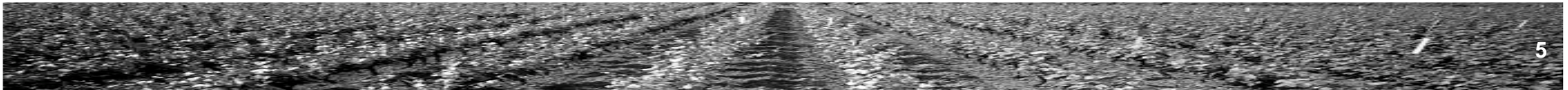
Saint-Emilion, St-Christophe-des-Bardes, Saint-Hyppolyte, St-Etienne-de-Lisse, St-Laurent-des-Combes, St-Pey-d'Armens, St-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet + "Libourne"

- **Satellites de Saint-Emilion**

Montagne, Puisseguin, Lussac, St-Georges, Castillon, Franc

- **Pomerol et Lalande-de-Pomerol**

- **Fronsac et Canon-Fronsac**

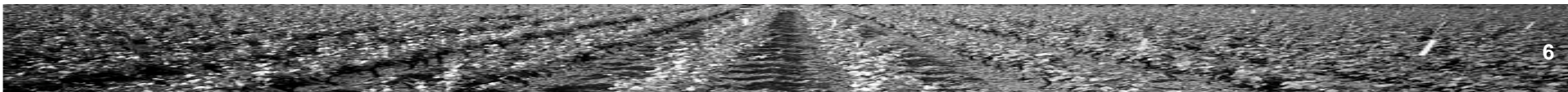
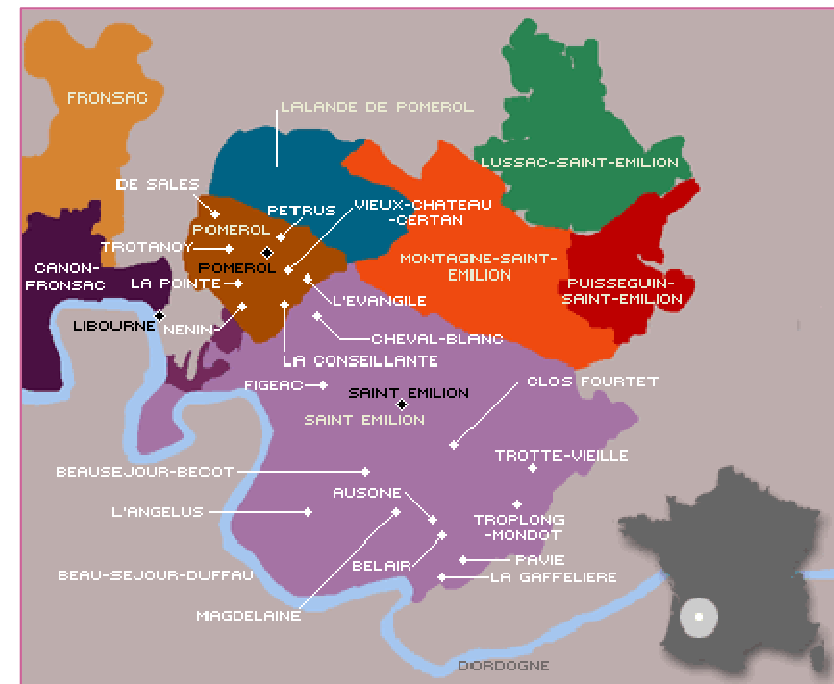
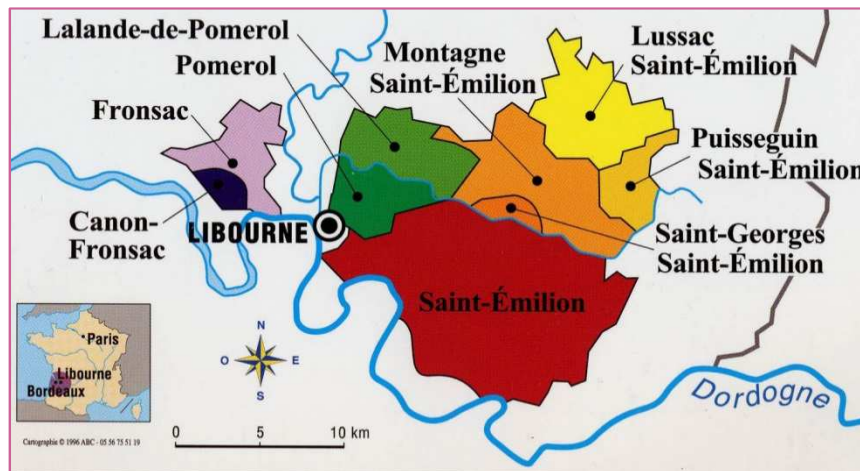




# Saint-Emilion et sa Région



## 2. La région de Saint-Emilion (Libournais)





# Saint-Emilion et sa Région



## 3. Sols et climats

### ■ Grande diversité de sols et de sous-sols

→ 4 grandes zones

#### 1. Plateau calcaire de St-Emilion (± 100 m)

- Calcaires marins
- Molasses (grès tendre + argile)

#### 2. Côtes argilo-calcaires (molasses du Fronsadais)

→ La Barbanne au nord

#### 3. Plaine sablo-graveleuse au sud

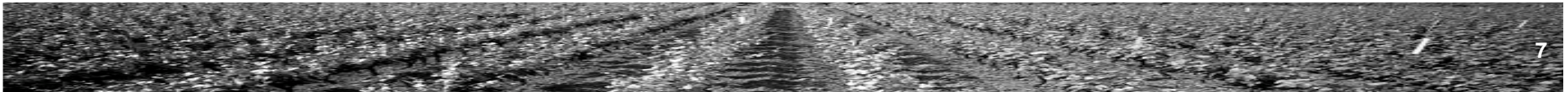
#### 4. Terrasse de graves silico-argileuses (nord-ouest) "bande de Figeac"

→ Libourne et Pomerol

### ■ Climats

Océanique tempéré en évolution

- Étés plus chauds
- Hivers plus froids (gelées tardives !)





# Saint-Emilion et sa Région



## 4. Les cépages

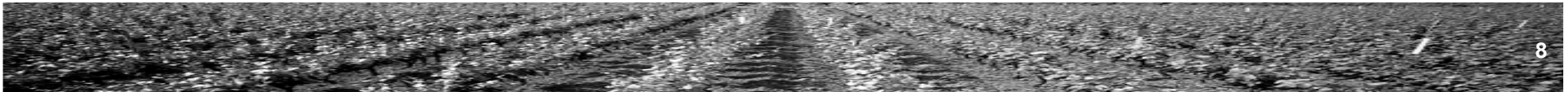
### ■ Merlot : ± 60 % de l'encépagement

- Précoce
- Sols à texture argileuse
- Couleur
- Richesse alcoolique
- Complexité aromatique (fruits mûrs rouges et noirs)



### ■ Cabernet Franc

- Précocité moyenne
- Sols calcaires / sables et graves
- Finesse aromatique (épices)
- Fraîcheur
- Tanins







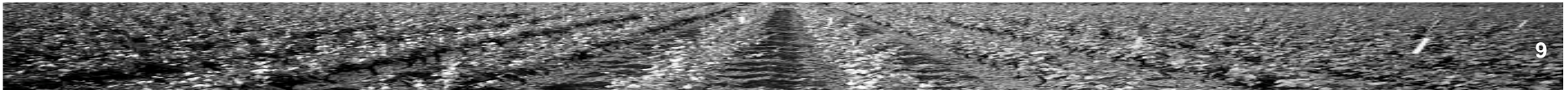
# Saint-Emilion et sa Région



## 4. Les cépages (suite)

### ■ Cabernet Sauvignon

- Tardif
- Sols gravelo-sableux ou argilo-calcaires
- Epices
- Complexité
- Tanins





# Saint-Emilion et sa Région

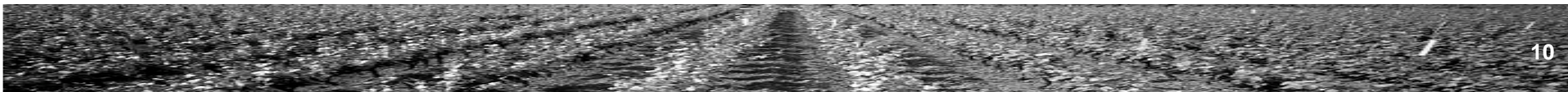
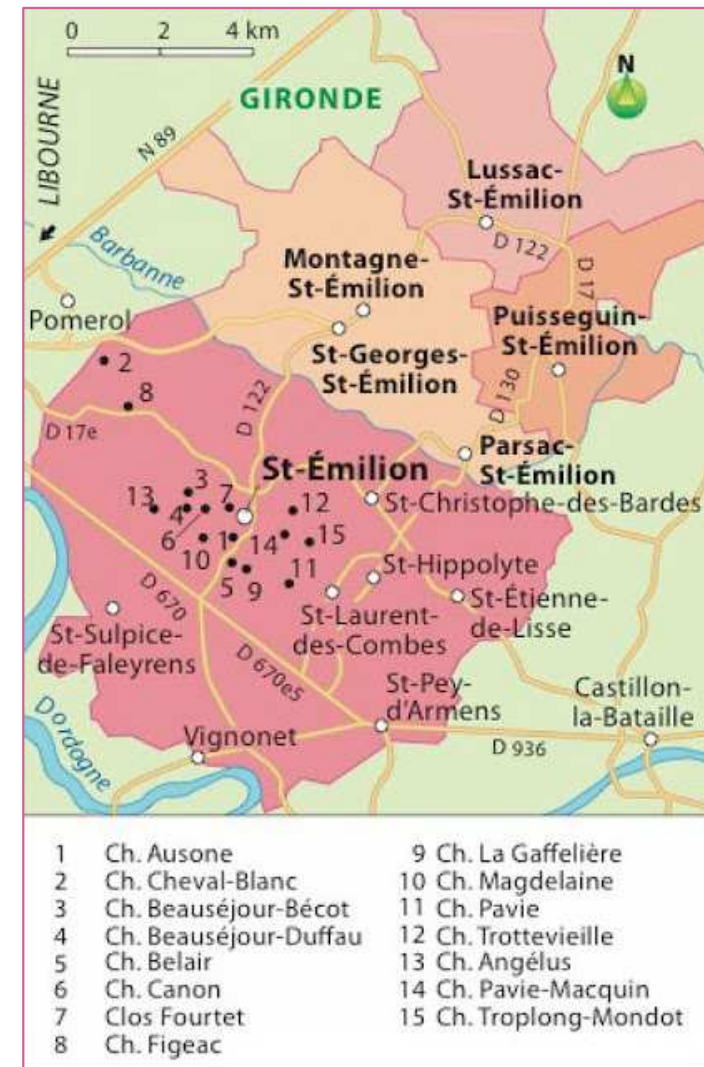


## 5. Les vins

### A. Les régions

Essentiellement des vins rouges issus des cépages merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, produits par assemblages

Propriétés de 3-5 ha à 15-20 ha et même 35 ha





# Saint-Emilion et sa Région



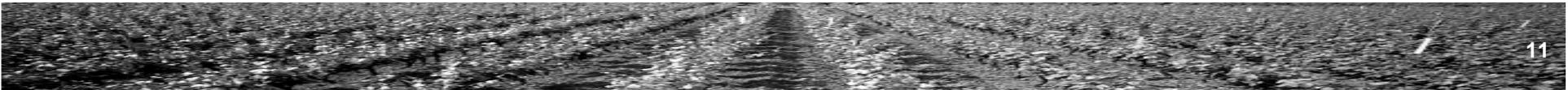
## 5. Les vins (suite)

### 5.1. Saint-Emilion (± 5 450 ha)

Quelques grands noms tels que :

- Cheval-Blanc
- Figeac
- Grand Mayne
- Beauséjour-Bécot
- De Valandraud
- Angélu
- Beauséjour
- Magdelaine
- Ausone
- Troplong-Mondot
- Belair
- La Mondotte
- La Gaffelière
- Pavie
- Tertre-Roteboeuf
- Canon La Gaffelière

Le vignoble Saint-Emilion et ses satellites (voir plus loin) commence aux portes de Libourne et s'étend le long de la rive droite de la Dordogne sur 8 km et une largeur de 5 km





# *Saint-Emilion et sa Région*



## **5. Les vins** (suite)

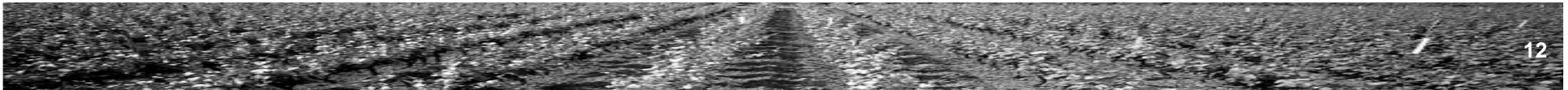
### **5.2. Les satellites de Saint-Emilion** ( $\pm$ 3 850 ha)

**5.2.1. Montagne-St-Emilion**  $\pm$  1 450 ha

**5.2.2. Saint-Georges-St-Emilion**  $\pm$  200 ha

**5.2.3. Lussac-St-Emilion**  $\pm$  1 450 ha

**5.2.4. Puisseguin-St-Emilion**  $\pm$  750 ha





# Saint-Emilion et sa Région



## 5. Les vins (suite)

### 5.3. Pomerol et Lalande-de-Pomerol ( $\pm$ 1 900 ha)

#### 5.3.1. Pomerol

$\pm$  800 ha



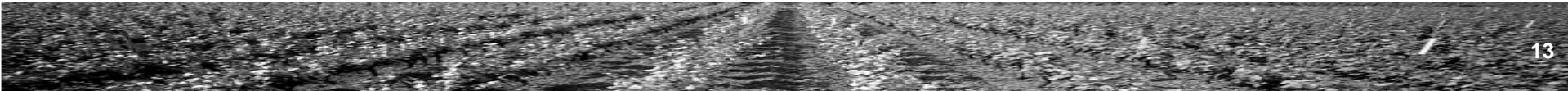
- L'Eglise Clinet
- Clinet
- La Fleur Petrus
- Lafleur
- Gazin
- Petrus
- Vieux Château Certan
- L'Evangile
- Le Pin
- Petit Village
- La Conseillante



#### 5.3.2. Lalande-de-Pomerol

$\pm$  1 100 ha

Le vignoble commence aux portes de Libourne et côtoie, au nord-est, les vignobles de Saint-Emilion





# Saint-Emilion et sa Région



## 5. Les vins (suite)

### 5.4. Fronsac et Canon-Fronsac ± 1 100 ha

Au sud-ouest de Libourne, entre la Dordogne et l'Isle

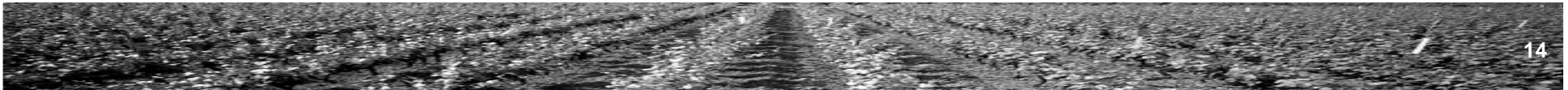
### 5.5. Castillon Côtes de Bordeaux ± 2 250 ha

Autour de Castillon-la-Bataille

### 5.6. Francs Côtes de Bordeaux ± 400 ha

Enclave située au nord des Côtes de Castillon, entre le département de la Dordogne et les vignobles de Lussac et Puisseguin-St-Emilion

⇒ *La "région" au sens large fait environ 15 000 ha*





# Saint-Emilion et sa Région



## 5. Les vins (suite)

### B. Les terroirs et les vins

#### 1. Saint-Emilion

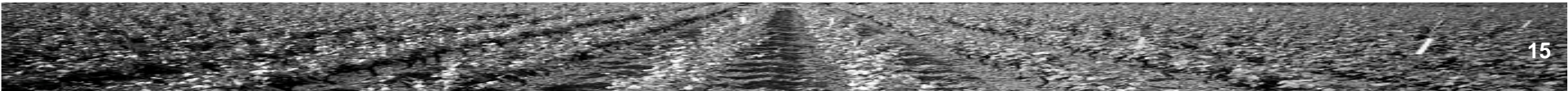


- Sols calcaires, argilo-calcaires, graveleux
- 60 % de merlot
- Arômes : fruits rouges frais (groseille, fraise, framboise)
- Tanins fermes, texture veloutée, finale longue
- Garde : 10 à 30 ans
- Côte de bœuf rôtie avec foie gras

#### 2. Montagne-St-Emilion



- Sols calcaires avec présence argileuse
- 70 % de merlot
- Arômes : fruits rouges et noirs (cerise, cassis)
- Charpenté, tanins robustes, longue finale aux arômes épicés de fruits
- Garde : 10 ans (et plus)
- Côte de bœuf, tournedos Rossini





# Saint-Emilion et sa Région



## B. Les terroirs et les vins (suite)

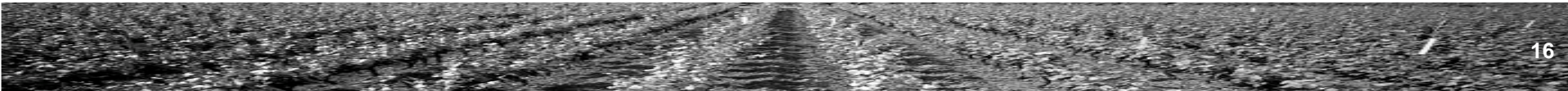
### 3. Saint-Georges-St-Emilion

- Sols argilo-calcaires
- 60 % de merlot
- Arômes : fruits rouges, noirs, fruits cuits (pruneau) et épices
- Puissant en bouche, tanins solides enveloppés dans une texture suave et ronde
- Garde : 5-10 ans
- Canard rôti



### 4. Lussac-St-Emilion

- Sols argilo-sableux, graveleux, argiles et argiles bleues
- Plus de 60 % de merlot
- Arômes : fruits rouges, pruneau, sous-bois, cuir, épices, cacao
- Puissant et typé en bouche, tanins ronds
- Garde : 5-10 ans
- Entrecôte grillée à la bordelaise







# Saint-Emilion et sa Région



## B. Les terroirs et les vins (suite)

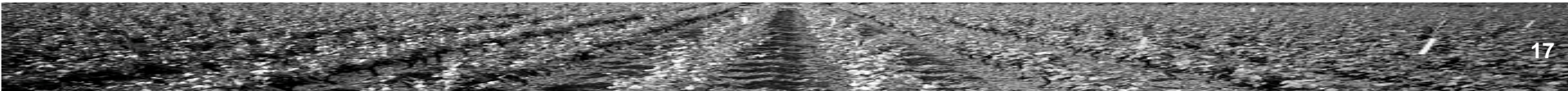
### 5. Puisseguin-St-Emilion

- Sols argilo-calcaires
- Merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon
- Arômes : fruits rouges mûrs, réglisse, vanille, violette, épices, bois
- Matière ronde et moelleuse, tanins fermes, finale longue
- Garde : max.10 ans
- Viandes rouges au feu de bois



### 6. Pomerol

- Sols argilo-sableux, graveleux, argiles et argiles bleues
- Essentiellement merlot avec un peu de cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec
- Arômes : fruits rouges mûrs, à noyau, évoluant vers truffe, cuir, sous-bois
- Matière puissante, rondeur, tanins fermes
- Garde : plus de 30 ans
- Bécasse farcie au foie gras, avec truffes du Périgord





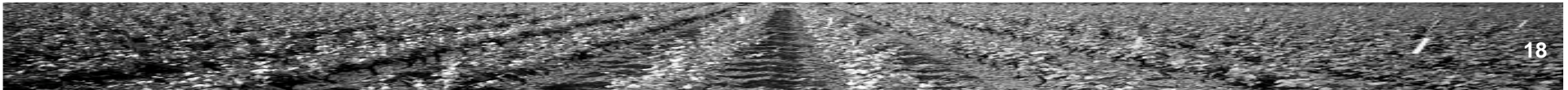
# Saint-Emilion et sa Région



## B. Les terroirs et les vins (suite)

### 7. Lalande-de-Pomerol

- Sols argilo-sableux, graveleux, argiles et argiles bleues
- Merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon
- Arômes : fruits rouges et noirs, notes épicées, pain grillé, vanille
- Matière souple, tanins mûrs et gras, note finale longue sur les fruits mûrs et les épices
- Garde : jusqu'à 10 ans
- Tournedos Rossini





# *Saint-Emilion et sa Région*

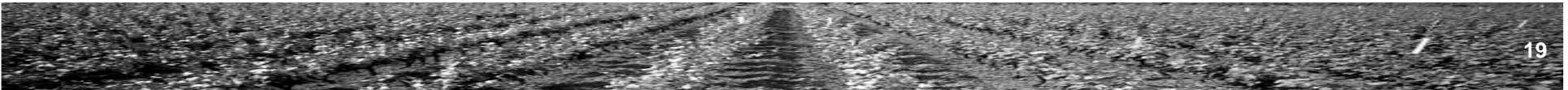


## 6. Les appellations / Le classement (complexe !)

→ AOC et AOP

### 6.1. Avant 1984

- 4 appellations pour Saint-Emilion
  - Saint-Emilion
  - Saint-Emilion Grand Cru
  - Saint-Emilion Grand Cru Classé
  - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé
  
- Les 2 dernières "mentions" sont réservées aux exploitants ayant fait l'objet d'un classement officiel homologué et satisfaisant à des conditions de production





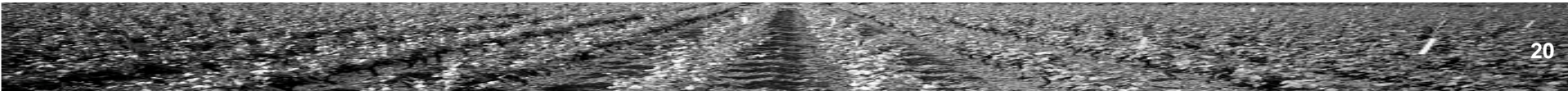
# Saint-Emilion et sa Région



## 6. Les appellations / Le classement (suite)

### 6.2. Décret du 11 janvier 1984

- 2 appellations
  - Saint-Emilion
  - Saint-Emilion Grand Cru
    - ♦ Critères qualitatifs exigeants
    - ♦ Règles de production strictes
    - ♦ Rendement (max.) inférieur à 50 hl/ha
    - ♦ Elevage obligatoire : 12 mois en fûts de chêne
- Classement plus détaillé dans le Saint-Emilion Grand Cru
  - Premier Grand Cru Classé A
  - Premier Grand Cru Classé B
  - Grand Cru Classé





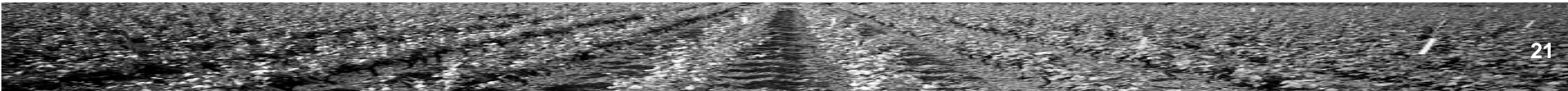
# Saint-Emilion et sa Région



## 6. Les appellations / Le classement (suite)

### 6.3. L'imbroglio du classement des Grands Crus

- **A partir de 1959 : classement des Grands Crus**
  - Révisable tous les 10 ans
    - ➔ 1969
    - ➔ "1986" (mise en conformité avec les règlements européens)
    - ➔ 1996
    - ➔ 2006
  - "2007" : - Suspendu en mars par le Tribunal Administratif de Bordeaux
    - Rétabli par le Conseil d'Etat en novembre
  - "2008" : Recours en annulation déposé par 8 propriétaires déclassés ! Confirmé en juillet par le Sénat français





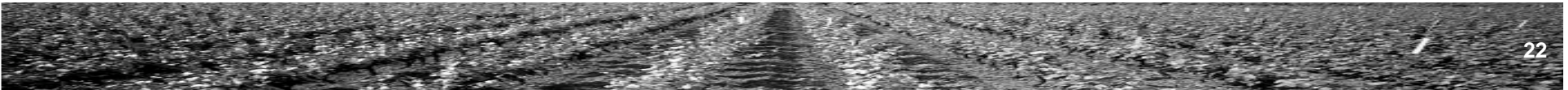
# Saint-Emilion et sa Région



## 6.3. L'imbroglia du classement des Grands Crus (suite)

- Rétablissement du classement de 1996
  - ➔ Autorisation à faire figurer la mention "Grand Cru Classé" sur les étiquettes de 2006 à 2009 !
  - ➔ Extension de cette autorisation par le Parlement jusqu'en 2011

*... Affaire à suivre*



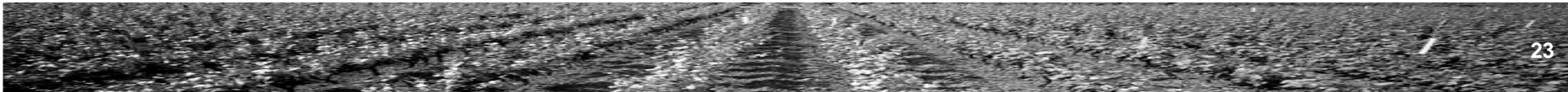


# Saint-Emilion et sa Région



## Liste des vins de la région viticole de Libourne (appellations AOC / AOP)

Appellation	Label français	Label européen	Nombre de vins	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Bordeaux*	AOC	AOP	7	Bon millésime	Très bon millésime	Très grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Grand millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime
Bordeaux Supérieur*	AOC	AOP	2	Millésime moyen	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime
Canon-Fronsac	AOC	AOP	1	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Très grand millésime
Côtes de Bordeaux	AOC		8	Bon millésime	Très bon millésime	Très grand millésime	Millésime exceptionnel					
Crémant de Bordeaux	AOC	AOP	2	Millésime moyen	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Bon millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Très grand millésime	Grand millésime
Fronsac*	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très grand millésime
Lalande-de-Pomerol*	AOC	AOP	1	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Grand millésime
Lussac-St-Emilion	AOC	AOP	1	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Grand millésime
Montagne-St-Emilion	AOC	AOP	1	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Grand millésime
Neac	AOC	AOP	1									
Pomerol*	AOC	AOP	1	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Grand millésime
Puisseguin-St-Emilion	AOC	AOP	1	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Grand millésime
Saint-Emilion*	AOC	AOP	1	Millésime moyen	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Grand millésime
Saint-Emilion Grand Cru*	AOC	AOP	3	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du millénaire	Grand millésime
Saint-Georges-St-Emilion	AOC	AOP	1	Millésime moyen	Bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Grand millésime





*Merci de votre attention  
et bonne dégustation !*





# *Saint-Emilion et sa Région*



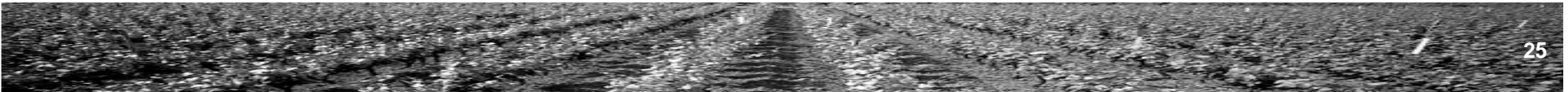
## **En dégustation**

- 1. Puisseguin-Saint-Emilion - Château Chêne-Vieux (2010)**
- 2. Saint-Georges-Saint-Emilion - Château Tour du Pas Saint-Georges (2010)**
- 3. Saint-Emilion Grand Cru - Château Haut-Rocher (2010)**
- 4. Saint-Emilion Grand Cru Classé - Château La Dominique (2011)**

## **Pour le repas**

**Entrée : Montagne-Saint-Emilion - Château Corbin (2010)**

**Plat : Montagne-Saint-Emilion - Reclos de la Couronne (2010)**

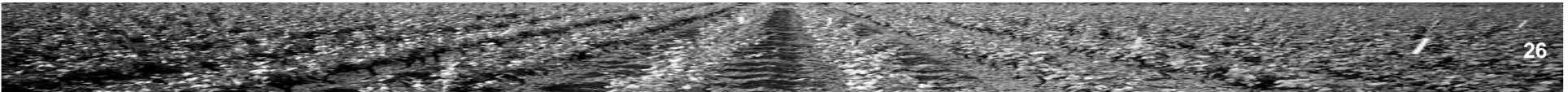




# Présentations œnologiques



0. Introduction à l'œnologie / Le bordelais - les Graves (janvier 2010)
1. Le vigneron en hiver : les activités dans la cave et dans les vignes / La Bourgogne (avril 2010)
2. Méthodes de production et maladies de la vigne Vins de Loire (novembre 2010)
3. De la diversité des cépages à la typicité de l'Alsace (février 2011)
4. La fermentation du moût - Processus biochimiques Vins des Côtes du Rhône méridionales (octobre 2011)
5. L'élevage des vins - Le Roussillon (février 2012)
6. Les champagnes de la Champagne et les autres (juin 2012)
7. Le chardonnay : influence du terroir et de la vinification sur les vins issus d'un même monocépage (novembre 2012)

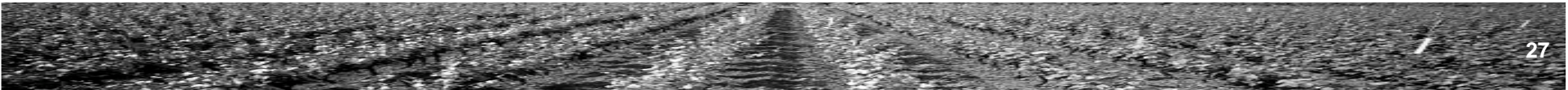




## **Présentations œnologiques (suite)**



- 8. Vignobles du Sud-Ouest de la France (mars 2013)**
- 9. Le Médoc (septembre 2013)**
- 10. Le Chili (décembre 2013)**
- 11. Italie : la Toscane (mars 2014)**
- 12. Côtes du Rhône septentrionales (juin 2014)**
- 13. Saumur : vins de Loire (octobre 2014)**
- 14. Le Beaujolais (+ techniques de dégustation + évolution de la vinification) (mars 2015)**
- 15. Vins de Cahors (septembre 2015)**
- 16. Saint-Emilion et sa région (novembre 2015)**





# *Voyages œnologiques*



**Mai 2011 : Saint-Emilion**

**Avril 2012 : Alsace (Haut-Rhin / Colmar)**

**Avril 2013 : Luxembourg (Moselle)**

**Avril 2014 : Bourgogne (Côtes de Nuit)**

**Avril 2015 : Loire (Saumur)**

**Avril 2016 : Beaujolais (Les Crus)**

