

# Le vignoble de Saint-Émilion et de ses satellites



## Localisation

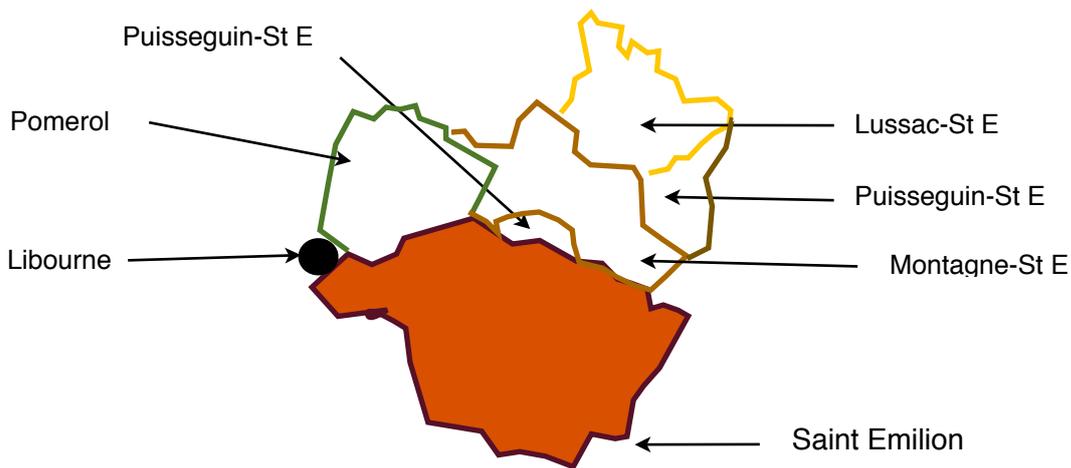
Le vignoble se trouve en région Aquitaine, dans le département de la Gironde, dans la zone du Libournais situé en rive droite de la Dordogne.

L'aire AOC est à l'est de la ville de Libourne, autour de la commune de Saint-Émilion. Elle est constituée d'un plateau calcaire dominant la Dordogne au Sud et est limité par le ruisseau de la Barbanne au Nord. L'aire s'étend sur :

1. une partie de Libourne ;
2. Saint-Émilion ;
3. Saint-Sulpice-de-Faleyrens ;
4. Vignonet ;
5. Saint-Laurent-des-Combes ;
6. Saint-Hyppolyte ;
7. Saint-Etienne-de-Lisse ;
8. Saint-Christophe-des-Barbes ;
9. Saint-Pey-d'Armens.

Au-dessus et à l'est de Saint-Émilion on trouve ses 4 satellites qui sont montagne-saint-émilion, puisseguin-saint-émilion, lussac-saint-émilion et saint-georges-saint-émilion. Il a également existé les-sables-saint-émilion de 1936 à 1973, mais suite à une longue péripétie judiciaire, cette zone située sur la commune de Libourne en bordure de la rivière Dordogne est à présent incluse dans l'aire AOC saint-émilion. L'AOC parsac-saint-émilion a disparu également, l'ancienne zone étant englobée dans l'aire de l'AOC montagne-saint-émilion.

AOC	Surface (hectares)	volume (hectolitres)	Localisation
saint-émilion/saint-émilion grand cru	5 400	216 000	9 communes autour de Sain- Émilion
saint-georges-saint-émilion	200	10 000	Hameau de Saint-Georges, dans la commune de Montagne, au nord de Saint-Émilion. Enclave dans Montagne.
montagne-saint-émilion	1 600	91 600	Au nord de Saint-Émilion
lussac-saint-émilion	1 440	85 000	Au nord de Montagne
puisseguin-saint-émilion	745	43 000	Commune de Puisseguin à l'est de Montagne
<b>Total</b>	<b>9 385</b>	<b>445 600</b>	



Localisation de saint Emilion et de ses satellites

## Histoire

### Antiquité :

La vigne est peut-être introduite durant l'occupation Romaine. Les travaux archéologiques ont mis à jour les vestiges de villas gallo-romaines et font du site de Salat, près du Château Ausone, la zone de résidence probable de ce poète romain (mais il existe plusieurs autres lieux possibles). La vigne si elle fût présente resta très limitée durant l'Antiquité.

### Moyen-Âge : Invasions, reconstructions, période anglaise

En 406, la Pax Romana vacille un peu partout en Gaule et de nouveaux conquérants comme les Goths et les Alains empruntent à leur tour le chemin des fleuves pour s'installer en Aquitaine. Plus tard, une nouvelle société naît sous l'influence grandissante du christianisme. Les moines évangélisateurs fondèrent un monastère à Lucaniac, près de Saint-Émilion. A partir de cette date cette commune et son vignoble seront fortement influencés par le clergé local.

Le culte de l'hermite Émilien, qui aurait donné son nom à la ville est soumis à controverse par les historiens. Émilien aurait eu le projet de rejoindre Saint-Jacques de Compostelle, mais se serait arrêté à « Ascumbas », ancien nom de Saint-Émilion. Puis une église monolithe fût construite à l'endroit exacte de la grotte où il aurait vécu. Voisine d'Aubeterre-sur-Dronne, je peux vous assurer que nous avons ici également une très belle église monolithe, voir même plus belle que celle de Saint Émilion, mais que son origine n'est pas due à un hermite, mais plutôt à la facilité de creuser la roche calcaire.



Alienor d'Aquitaine 1122-1204 Pomerol.

Le vrai démarrage du vignoble débuta avec le mariage d'Alienor d'Aquitaine en 1152 avec le roi Henri II. L'Aquitaine passa sous domination britannique. Saint-Émilion devenue un centre important de la vie religieuse, voulut acquérir ses droits. Jean Sans Terre, fils d'Henri II, satisfera cette volonté en 1199, donnant à la Cité son autonomie administrative, judiciaire et financière. Les droits acquis par la Charte favoriseront l'essor du vignoble sous l'occupation anglaise. La création du Port de Libourne en 1269 ouvrira la route aux expéditions de vins. En 1289, Edouard 1<sup>er</sup> étend les prérogatives de la Jurade de Saint-Émilion aux paroisses voisines qui formeront désormais sa juridiction. Le vrai démarrage commercial du vignoble de Saint Emilion débute donc au XIII<sup>e</sup> siècle, auparavant la consommation était essentiellement locale. À la même période se développa également le vignoble de Fronsac, mais pas celui de

Au XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, les luttes d'influences entre Français, Anglo-Aquitains et seigneurs locaux auront des conséquences catastrophiques pour le vignoble. La Bataille de Castillon en 1453, s'enchaîne avec les affrontements entre troupes royales et protestants annonçant le début des guerres de religion. Il fallu attendre le règne d'Henri IV en 1589 pour que la culture du vin et surtout son commerce se rétablisse.

### Époque moderne : grand gel, prospérité commerciale

A la veille de la Révolution, le vignoble de Saint-Émilion est profondément marqué par ses structures foncières, socio-économiques. Contrairement à d'autres régions viticoles du bordelais, le libournais se caractérise par les métairies, petites unités d'exploitations, qui freineront l'évolution vers la monoculture et l'émergence de grandes propriétés. Elles expliquent en grande partie l'extrême morcellement du vignoble actuel.

Les nouvelles plantations de vigne se feront progressivement à partir du XVII<sup>e</sup> avec les échanges entre la Guyenne, l'Angleterre et la Hollande. La forte demande anglaise et hollandaise entraîne une expansion du vignoble de Saint-Émilion, allant jusqu'à doubler au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Les fortes gelées de 1709 vont amplifier ce mouvement. La distorsion entre les petites récoltes qui s'en suivirent et un marché en pleine expansion auront une forte incidence sur le niveau des prix et le rythme des plantations. Les cartes de Belleyme, établies vers 1762 montrent qu'une bonne partie du plateau, des côtes et pieds de côtes est déjà occupée par la vigne.

Le XVIII<sup>e</sup> siècle voit apparaître de grandes figures de propriétaires qui vont faire émerger la notion de château : Combret de la Nauze, Jacques Kanon, François Boyer, Jean de Sèze, les familles de Carles et de Canolle. Ils modifient leurs pratiques, les modernisent, simplifiant l'encépagement, drainant, communiquant sur le nom de leur marque. Sur le modèle médocain, ils commencent à bâtir des bâtiments prestigieux, ceints de murs de pierre et fermés par des portails plus ou moins imposants qui accentuent leur puissance et leur notoriété. Sur les hauteurs de la commune de Saint-Émilion, les ruelles sont encore entourées de ses murs d'enceintes bas, qui rappellent ce qui se fait en Bourgogne. Le Clos Fourtet en est un bon exemple. Je vous invite à aller vous perdre dans ses ruelles, mais plutôt en automne ou en hiver quand il n'y a pas trop de monde.



Elie Guadet 1758-1794  
source wikipedia

La période de la Révolution française est marquée par la figure d'Élie Guadet, fils de magistrat bordelais, natif de Saint-Émilion, révolutionnaire influent, mais qui fut décapité avec une partie de sa famille pour ses critiques un tantinet trop insistantes sur les pratiques de Robespierre, Danton et Marat. Suite à la Révolution, la Jurade fut interdite et les biens d'église et de la noblesse réquisitionnés. Le cloître des Cordeliers fût laissé à l'abandon, une page de l'histoire de la commune se tourna. Le commerce des vins n'eut pas trop à souffrir des guerres napoléoniennes mais de l'oïdium puis du phylloxéra. En 1884, Saint-Émilion crée le premier Syndicat Viticole de France. Il sera le ferment de l'exceptionnelle politique qualitative menée depuis sur ce vignoble.

### Époque contemporaine : Classement, phylloxéra, surproduction, création AOC

Signé en 1936, un décret définit l'aire de production des vins de Saint-Émilion. L'année 1954 marque la création de 4 appellations : saint-émilion, saint-émilion grand cru, saint-émilion grand cru classé et saint-émilion premier grand cru Classé. L'Europe réclamant la suppression de deux AOC sur quatre en 1984, car quatre sur une même aire délimitée c'était trop. Les AOC grand cru classé et premier grand cru classé furent incluse dans l'AOC grand cru.

En 1999, le vignoble de Saint-Émilion est inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité, au titre de paysage culturel.

## Économie

La zone de Saint-Émilion est inclus dans le Libournais. Celui-ci contient 18 AOC réparties sur 15 790 hectares. Cela représentent 13% de la viticulture girondine et 12% en volume. L'emploi agricole représente 18,8%. 6% de la population est déclarée en tant qu'exploitant agricole. Le secteur de la viticulture emploie beaucoup de main d'oeuvre à temps partiel, en particulier pour les travaux à la vigne (taille, ébourgeonnage, relevage) qui sont encore peu mécanisés.

3 657 personnes sont rattachés au milieu viticole, en production mais également dans l'industrie des biens intermédiaires et dans le commerce. Le chiffre d'affaire du négoce du vin représente 20% du chiffre d'affaire de l'ensemble des entreprises libournaises.

Les entreprises qui embauchent le plus de salariés dans la filière sont :

- Société PVBL (activités viticoles) : 138 salariés ;
- Etablissement JP MOUEIX à Libourne (commerce) : 120 salariés ;
- BSN devenu Owen Illinois (verres) à Vayres : 300 salariés ;
- Pechyney devenu Alcan (verres, capsules) : 230 salariés ;
- Smurfit Kappa (cartons) : 180 salariés ;
- GIP (étiquettes, imprimerie) : 84 salariés ;
- Tonnellerie Sylvain : 65 salariés.

Le taux de chômage est relativement élevé sur le secteur. 52% des foyers fiscaux étaient non imposables en 2008. Depuis ce chiffre n'a pas du baisser. La région présente donc de grandes inégalités avec une image de châteaux haut de gamme à forte notoriété et une classe sociale ouvrière ou de petits exploitants viticoles en difficulté. La mécanisation du travail viticole, grand employeur local, entraîne une baisse de l'employabilité des couches sociales les plus fragiles.

Au sein du Libournais, les «saint-émilion, pomerol, fronsac» représentent 12 518 hectares et produit 553 460 hl de vin. 166 836 hl sont vendus à l'export, soit plus de 30%.

### **AOC saint-émilion :**

Surface : 5400 hectares.

Nombres d'exploitations : 800 viticulteurs déclarants

Coopérateurs : 164

volume produit en totalité : 216 000 hl

volume produit par coopération : 38 000 hl

Taille moyenne des exploitations : 6,75 hectares

<b>AOC</b>	<b>Surface 2013 (hectares)</b>
Saint Emilion	
Saint Emilion Grand Cru	
Saint Emilion Grand Cru Classé	
<b>Total</b>	

Pour l'instant ses données ne sont pas communiquées une demande est en cours auprès du syndicat..

## Coopération

Étonnamment, la coopération a joué un rôle non négligeable. 5 caves coopératives ont été créées depuis 1937. Trois ont fusionné celles de Lussac, de Puissequin et de Cardégan. Les deux autres sont celles de Saint-Émilion et de Montagne. Dernièrement, il existe un projet de faire fusionner ses trois caves en une seule unité afin d'être plus compétitif à l'export. La forte implantation de la coopération sur le secteur traduit des difficultés anciennes. Tout le monde n'a pas le privilège de produire du grand cru classé. À côté des grands châteaux à la réputation internationale comme Château Cheval blanc, Château Ausone, Château Angélus ou Château Pavie, on trouve des vignerons beaucoup plus modestes et qui se sont regroupés au sein des caves, en particulier après le grand gel de 1956. Dans un premier temps, le viticulteur s'est méfié de cette nouvelle cave aux idées peut-être communiste, mais après le gel de 1956, beaucoup de résistances se sont effondrées et la regroupement leur a tendu les bras.

Les difficultés liés à l'après-guerre, l'image détériorée de la paysannerie à partir des années 50, la nécessité de se moderniser, l'accès facilité aux études pour les jeunes des campagnes, l'attrait de la grande ville Bordeaux a aussi eu son impact. Sur la zone du Libournais, il n'y a pas eu un exode massif, mais un grand nombre de reconversions locales vers des emplois secondaires et tertiaires. De viticulteur on devenait maçon, car il y avait beaucoup de maison à construire et peu de débouchés pour les vins. Surtout pour les vignerons en AOC Bordeaux.

## Union des producteurs de Saint Emilion

Démarrée en 1937 par 6 viticulteurs, elle en compte aujourd'hui 164. Cette cave avait pour vocation d'unifier quelques propriétés au plan de leur production et de leur commercialisation en vrac. Depuis, elle c'est très fortement modernisée. Aujourd'hui, elle représente :

- 750 hectares de vignes sur les appellations saint-émilion et saint-émilion grand cru ;
- taille moyenne des surfaces par adhérents : 4,57 hectares ;
- 38 000 hectolitres par an ;
- Un tri optique Delta Vistalys permettant de sélectionner les meilleures baies (taille, forme et couleur) ;
- 8 pressoirs verticaux hydrauliques ;
- Un chai de vieillissement de 5000 barriques en chêne.

Dès 1986, l'Union de Producteurs s'est équipée d'un système de réception de raisins assisté par un automate, afin de procéder à la vinification séparée de ses 60 châteaux représentant la moitié de sa production, ainsi que diverses marques commerciales issues d'une sélection de terroirs. Puis l'entreprise a installé la thermorégulation sur l'ensemble de sa cuverie. En complément de cette installation, toutes les cuves ont été reliées à un réseau de gaz inerte pour préserver les crus de l'oxydation.

Entre temps, l'Union a délocalisé le vieillissement et le conditionnement de ses bouteilles dans un entrepôt climatisé d'une contenance de 8 millions de bouteilles, associé à une chaîne robotisée et automatisée pour la préparation des bouteilles à l'expédition, à la cadence de 6000 bouteilles à l'heure. Cette délocalisation a permis de créer un chai de 5000 barriques doté d'une chaîne de lavage des fûts, et affecté prioritairement à l'élevage de ses Saint-Emilion Grand Cru

En 2002, la cave a réalisé la construction d'un nouveau cuvier de 140 cuves inox de 100 à 150 Hl représentant 20 000 hectolitres au dessus du chai à barriques. Le concept retenu s'inscrit dans le respect optimal de la qualité du raisin en utilisant un système de transfert de la vendange par cuivons jusque dans les cuves par gravité.

Marques connues de la cave : Aurelius, Gallius, Côtes rocheuses, Pagus Noverta en saint-émilion grand cru.

### **La cave de Puisseguin-Lussac-Saint-Émilion**

Elle est issue de la fusion des caves Puisseguin, de Lussac et de Gardéjan. Elle compte 216 adhérents pour 1 158 hectares, soit une moyenne de 5,36 hectares par adhérent.

Elle produit 58 911 hl avec une majorité de lussac-saint-émilion (26 511 hl) et côtes-de-castillon (13 312 hl).

Les principales marques de la cave sont : Premya / 1938 / Roc de Lussac / Roc de Puisseguin

Je n'ai pas trouvé grand chose sur la cave de montagne, je le rajouterai ultérieurement.

### **Le négoce libournais**

Du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, les négociants bordelais étaient dominants sur le département de la Gironde et bien au-delà et ils ont tous fait pour préserver leurs privilèges. Les 30 kilomètres qui séparent Libourne et Bordeaux, en l'absence de ponts et de bonnes routes étaient pénalisants pour la ville Libourne. Il faudra attendre la création de la CCI de Libourne en 1910 pour que les intérêts locaux puissent être mieux défendus.

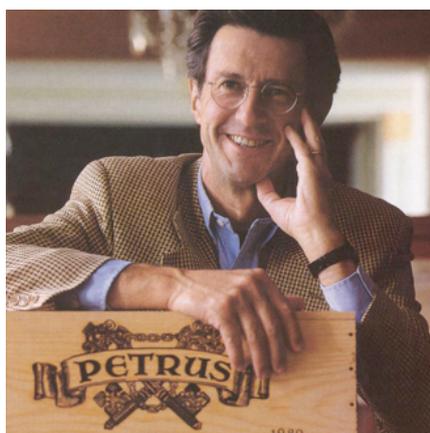
Le négoce libournais est dominé depuis la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle par des familles de négociants corrèziens. Ces familles touchées par la crise des zones rurales, ont quitté la Corrèze pour venir chercher du travail plus bas sur la Dordogne. L'arrivée du chemin de fer a favorisé cette migration. Dès 1871, 158 fiches de logement sont attribuées à des Corrèziens. De Meymac en Corrèze, ils sont venus s'installer autour de Libourne et se sont spécialisés dans la vente de vin. Ils sillonnèrent la France, montant jusqu'en Belgique pour y vendre du vin de la rive droite. Ils avaient l'habitude de se déplacer, d'aller à la rencontre de leurs clients. Cette manière de faire déplut fortement aux négociants du quai des Chartrons à Bordeaux. Les Corrèziens commençaient à déranger leur propre commerce. Les familles Janoueix, Moueix, Audy, Bourotte, Massonie, Ouzoulias, Gratadour et leurs descendants ont construit la notoriété des vins de Saint Emilion, Fronsac et Pomerol.

#### **La famille Moueix :**

Jean et Adèle Moueix, des paysans modestes venus de Corrèze, devenus épiciers décident d'acheter Fonroque en 1931. Jean-Pierre Moueix, leur fils va faire prospérer leur projet viticole autour d'un mythe, celui de Petrus, et d'une activité, celle du commerce du vin. Ce négociant-éleveur du Libournais va acheter progressivement à des prix raisonnables maisons de négoce et propriétés viticoles. Il va vendre le vin de Pétrus avant d'en devenir l'actionnaire majoritaire. Son fils Christian va assurer la relève. La famille Moueix se situe à la huitième place des fortunes du vin en France. Les enfants et petits-enfants de Jean-Pierre Moueix continuent de faire rayonner cette famille bien au-delà de la rive droite.



Jean-Pierre et Christian  
Moueix



## Les grands châteaux

Voici quelques uns des châteaux de Saint-Emilion, à la réputation bien établie. Observez de quand date leur création et leur taille. Faites ensuite le calcul suivant :

$$\text{prix à la bouteille} \times 100\text{litres} \times 36\text{hl/ha} \times \text{nb d'hectares} = \text{la fortune estimée/an}$$

J'ai un peu simplifié bien sûr car une bouteille contient 75 cl et non pas 1 litre. Mais on sait bien que l'on ne fait pas que du grand vin sur un domaine. J'ai mis une moyenne de 36/hl/ha sachant que le maximum est à 46 (ou 55) pour contrebalancer le risque d'erreur. Allez, hop, j'en fais un pour vous.

Cheval blanc :  $37\text{hl/ha} \times 36\text{hl/ha} \times 350\text{ euros/l} \times 100\text{l} = 46620000\text{ euros}$  soit 46,62 millions/an!

Alors, les maths ça sert toujours à rien?

Château grand crus classés	date de création	surface hectares	propriétaires actuels	terroir	Prix euros 2013
Ausone	XIV° S	7	Dubois-Challon-Vauthier	argilo-calcaire	350
Cheval blanc	1832	37	Bernard Arnault groupe LVMH et Albert Frères	argile, sable et graves	350
Angélus	XVIII°S	39	Hubert de Boüard de la Forest	ped de la côte. plein sud. sol argilo-calcaire sur sous-sol calcaire	189
Pavie	?*	37	Gérard Perse	argilo-calcaire	60
Figeac	II°S	40	famille Manoncourt	graves et sables	55
Clos Fourtet	XVIII°S	20	Philippe Cuvelier homme d'affaire	argilo-calcaire sur le plateau de Saint Emilion	52
Larcis-Ducasse	XVI°S	11	Gratiot Alphandery	alluvions, mollasses du fronsadais, argiles et calcaires à astréries	34,5
La gaffelière	Moyen-Âge	22	Malet Roquefort	coteaux argilo-calcaire et sables	18
Trotte Vielle	?	10	groupe Borie-Manoux	Calcaire	52
Pavie Macquin	1852	15	famille Corre et Charpentier	argilo-calcaire. 9 sols différents inspiré par biodynamie	35
Valandraud	1989	10	J.L.Thunevin et Murielle Andraud	sols variables argilo-calcaires et silico-graveleux	107

\*Le premier qui trouve la date de création de Pavie et Trotte vieille et me l'envoie, gagne un bisou, car là franchement j'ai plus le temps...

## **Les petites et moyennes exploitations viticoles**

A côté de ses grands châteaux, il existent une myriade de châteaux moins connus, en particulier dans la zone en bordure de Dordogne ou dans les satellites.

## **Les oenologues réputés :**

Sur la zone, Michel Rolland (Mondovino et Parker), Derenoncourt (finesse des vins) et Berrouet (oenologue de chateau Petrus) sont très connus. Ils ont joué un rôle important sur la montée de la renommée des vins de la rive droite à travers le monde. Il y a bien d'autres oenologues qui officient sur le secteur, mais on remarquera encore une fois que les plus connus sont du genre masculin, dans un métier où le nombre de femmes n'est pourtant pas négligeable! Allons chères consoeurs un peu de com et de marketing ne nuira pas à la profession et à la région.

## **La Jurade**

La Jurade de Saint-Emilion est l'ambassadrice des Vins de Saint-Emilion dans le monde entier. Son origine remonte à 1199 lorsque Jean Sans Terre, roi d'Angleterre signe la « Charte de Falaise ». Il délègue aux bourgeois de Saint-Emilion les pouvoirs juridiques, administratifs et économiques de leur commune et plus tard celui du territoire de la Juridiction. Les Jurats de Saint-Emilion ont alors la direction des affaires intérieures et extérieures. En échange de ses nouveaux droits, l'Angleterre put jouir du « privilège des Vins de Saint-Emilion ». En matière viticole, le rôle de la Jurade est prépondérant. Elle surveille la production et l'élaboration des vins, détient la " marque à feu du vinetier " imprimée sur chaque barrique, proclame le " Ban des Vendanges "(autorisation de débuter la récolte du raisin), sévit contre les abus et les fraudes et détruit le vin jugé indigne. Ces mesures en vigueur jusqu'à la Révolution assureront la prospérité et l'éclatante renommée du vin de Saint-Emilion, proclamé " King of Wine " en Angleterre et " Nectar des Dieux " par Louis XIV.

## **Agriculture biologique et Libournais**

La zone n'est pas leader en agriculture biologique. Ici la problématique de l'érosion des sols est importante, en plus de la pollution classique liée aux traitements phytosanitaires. Difficile de laisser des haies et des zones boisées quand la terre rapporte beaucoup. Par contre, un mouvement s'instaure, Le lycée viticole de Montagne est actif sur le sujet de l'agriculture biologique

. Le syndicat des vignerons bio d'Aquitaine est également sur cette commune. On trouve des personnalités très actives en biodynamie avec Le Château la Grave sur l'aire de Fronsac dirigé par Paul Barre, sa femme Pascale et leur fils Gabriel.

En saint-émilion grand cru et grand cru classé, on trouve les châteaux Fonroque, Lescure, clos de Sarpe, Croque Michotte, Gaillard, Monbadon, Moulin de Lagnet, Nouvel, Rocher, Tapon, Trapaud et Vieux Pourret. Pavie-Macquin ne revendique pas le label bio mais s'inspire des techniques de la biodynamie pour sa production, idem pour La Tour figeac.

Sur Montagne, on peut citer le Château Despagne-Rapin, propriété d'une grande famille du libournais. Son actuel propriétaire, Monsieur Despagne a décidé de se tourner vers l'agriculture biologique et le cabernet franc.

Il est probable que d'ici 30 ans les conditions environnementales seront prises en compte dans le classement des grands crus classés. Pour l'instant ce n'est pas le cas, des bruits circulent sur le fait que l'éviction de Corbin-Michotte des grands crus classés en 2012, passé en agriculture biologique depuis presque 20 ans n'a pas été franchement très soutenu dans sa candidature. Mais bon, il faut savoir se méfier des bruits qui circulent.

## Géographie des terroirs

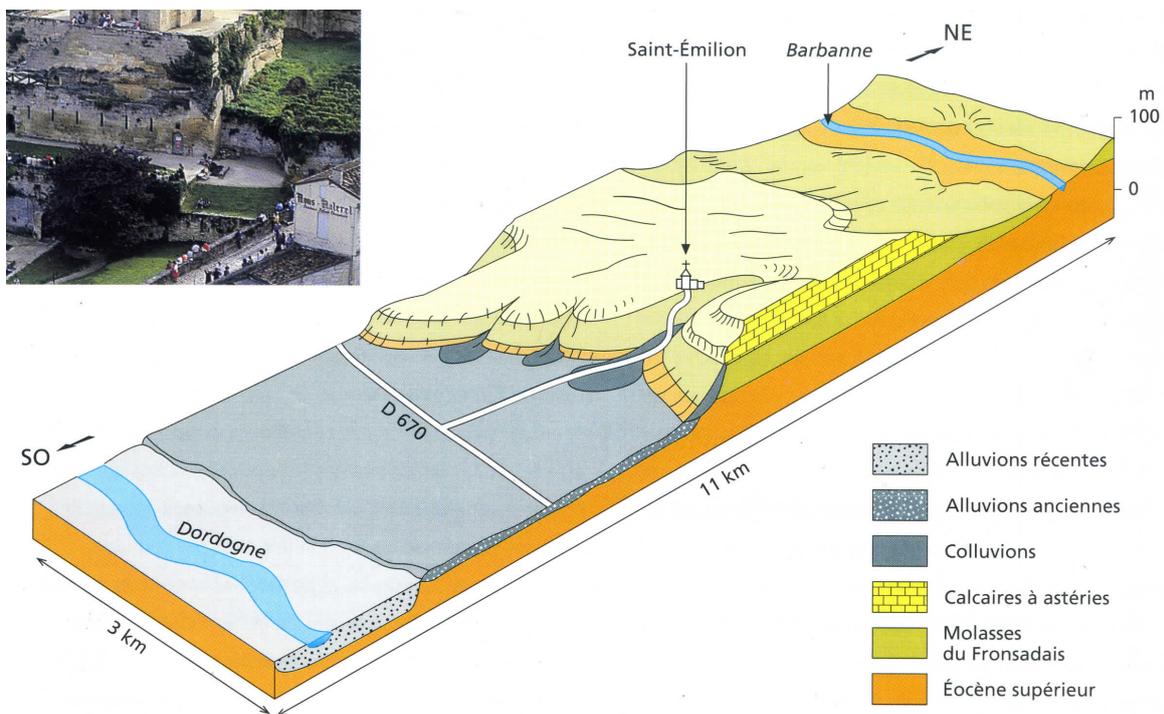
### Le climat.

Situé en bordure de l'Océan Atlantique, au niveau du 45° parallèle, Saint-Émilion subit un climat océanique tempéré. La température annuelle moyenne est de 12,8°C. Des étés chauds, de belles arrières saisons et la protection de la Dordogne et de l'Isle contre les risques de gelée sont propices à la bonne maturation des raisins. Le climat est relativement pluvieux, ce qui augmente le risque d'avoir du mildiou et de la pourriture les années humides. Dernièrement, avec le dérèglement climatique, la baisse des rendements, la recherche de tanins moins astringents, on assiste à une élévation progressive du degré d'alcool, en particulier avec les vins de merlot. Le cabernet sauvignon est peu planté sur la rive droite car les sols ne sont pas assez chauds pour permettre une bonne maturité du cépage chaque année. Le merlot et le cabernet franc sont par contre très bien adaptés à ce secteur.

### Le sol

Différents types de terroirs caractérisent la région de Saint-Émilion : Un plateau calcaire d'une altitude de 100 m se situe aux alentours de la cité ; Au centre du plateau, on trouve une couverture limono-argileuse assez épaisse ; Autour du plateau, la molasse dites du Fronsadais affleure sur les pentes ; Le nord-ouest est couvert par une zone sableuse (alluvions quaternaires) qui renferme localement un niveau sablo-argileux. Par endroits les sous-sols peuvent être très argileux. A proximité de Pomerol (terrasse de Figeac), on rencontre une série de groupes graveleux. Une vaste terrasse de graves silico-argileuse s'étendant en direction de Libourne, des côtes et vallons argilo-calcaires et une plaine sablo-graveleuse de la vallée de la Dordogne.

Le plateau calcaire a été exploité pour la construction des maisons de Bordeaux et du libournais. de nombreuses carrières servent comme chai de stockage (température comprise en 12 et 16°C toutes l'année et hygrométrie élevée). Il existe 111 carrières souterraines à Saint Emilion et 1400 dans la région bordelaise. Mal entretenues ses carrières peuvent s'effondrer. Une politique de prévention des risques a été mis en place. les carrières se situent principalement dans l'Entre-deux-mers, le bourgeais, le fronsadais, le libournais et le sauternais.



Le plateau calcaire de Saint-Émilion posé sur les molasses du Fronsadais.

sources : les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette

### **Montagne-saint-émilion :**

La géologie permet de dégager une dominante argilo-calcaire très caractéristique de Montagne. avec présence d'exploitation de carrières calcaires depuis le quatorzième siècle. On trouve également quelques nuances argilo-sableuses à l'ouest en direction de la commune de Néac et une zone graveleuse longeant l'ancienne route nationale 89.

### **Lussac-saint-émilion :**

Les terrains viticoles de Lussac s'étagent de vallons en plateaux. Le terroir est composé au centre d'un plateau calcaire recouvert d'une fine couche de sables du Périgord. Le coteau est argilo-calcaire au sud et argilo-limoneux au nord.

### **Puisseguin-saint-émilion :**

Le vignoble de l'AOC puisseguin-saint-émilion est implanté sur des sols argilo-calcaires, avec certaines zones d'alluvions graveleuses. L'ensemble, très homogène, repose sur un substrat calcaire qui permet une bonne alimentation hydrique, même pendant les périodes sèches.

### **Saint-georges-saint-émilion**

Face au plateau de Saint Emilion dont il n'est séparé que par le ruisseau de la Barbanne, le terroir se distingue par des sols presque exclusivement argilo-calcaires, des pentes uniformes et bien drainées, une exposition sud-sud-ouest assurant un ensoleillement favorable.

## **Les cépages**

Sur la zone des AOC communales, on ne produit que des cépages rouges. par contre il est possible de produire du vin blanc et rosé en AOC Bordeaux ou en IGP Atlantique. Les cépages du libournais sont dominés par le merlot. On y trouve également du cabernet franc et du cabernet Sauvignon. Le malbec et le petit verdot sont autorisés mais peu présents.

- Les appellations saint-émilion et saint-Emilion grand cru sont composées à 60% merlot, 30 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon et plus rarement du Malbec.
- Les appellations puisseguin-saint-émilion, montagne-saint-émilion et lussac-saint-émilion sont composées très majoritairement de merlot, entre 70 et 80%, au côté de cabernet franc, cabernet-sauvignon et malbec.

### **Le Merlot**

C'est le cépage le plus représenté. Précoce, il s'épanouit dans la plupart des sols du Bordelais et apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse que l'on trouve en abondance sur la rive droite. Il mûrit bien et apporte au vin de la couleur, une richesse alcoolique, une bonne complexité aromatique (de fruits mûrs rouges et noirs notamment) ainsi que de la rondeur. Ramassé trop mûr, il perd en finesse. Il est alors trop marqué par l'alcool et son profil aromatique est moins intéressant, dominé par les notes de fruits rouges macérés à l'alcool voir de pruneau. L'excès de sucre peut entraîner des difficultés durant les fermentations alcooliques et favoriser les développement bactériens ou levuriens indésirables.

### **Le Cabernet Franc**

Essentiellement planté dans le libournais. De précocité moyenne, il est plus utilisé sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaudes (sables et graves). Il apporte au vin une finesse aromatique légèrement épicée et fruitée, une fraîcheur et une structure tannique intéressant. Il compense le manque d'acidité du merlot. En année froide, il peut donner des goûts herbacées et des tanins fermes. On évitera alors de le faire macéré trop longuement.

### **Le Cabernet Sauvignon**

C'est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs (gravelo sableux ou sols argilo calcaires bien exposés). Vu qu'il y a peu de graves sur la rive droite, il y est peu planté. Il apporte au vin des notes épicées, complexes et une richesse tannique favorable à une conservation longue et harmonieuse.

## **Classement des AOC saint Emilion et de ses satellites**

### **IGP**

Partout sur le secteur, il est possible de produire de l'IGP Atlantique.

### **AOC régionales**

Sur la zone de saint Emilion et de ses satellites, il est également possible de produire toutes les AOC régionales qui sont :

- bordeaux,
- bordeaux supérieur
- bordeaux clairet
- bordeaux rosé
- bordeaux sec
- crémant de Bordeaux

### **AOC communales de la zone de Saint-Émilion**

- saint-émilion grand cru (y compris grand cru classé)
- saint-émilion
- montagne-saint-émilion
- puisseguin-saint-émilion
- lussac-saint-émilion
- saint-georges-saint Émilion

### Différence entre les différentes qualités de saint-émilions :

Un saint-émilion grand cru est un vin qui peut être produit sur l'ensemble de l'aire de saint émilion. Les conditions de production sont plus restrictives que pour un saint émilion classique : le rendement est un peu plus faible et le vieillissement est nettement plus long. En fait, un saint émilion grand cru est en fait un saint-émilion supérieur. Un projet est en cours pour durcir les conditions d'attributions de l'appellation grand cru.

Un saint-émilion grand cru classé est un domaine classé en grand cru qui a fait la demande pour pouvoir être classé en grand cru classé. Les meilleurs portent le nom de premier grand cru classé (A ou B). Les conditions d'attributions sont très contrôlées (dégustation des dix derniers millésimes, notoriété..), mais pas toujours impartiales ou acceptées.

### **Histoire du classement des vins de Saint Émilion**

Dès 1884, les vignerons de Saint-Émilion se regroupent pour former leur Syndicat viticole. La mise en place des AOC de la Gironde ne sera pas simple et fréquemment la justice a du servir de médiateur. Sur le libournais cela sera un sujet assez sensible. En 1920, les deux syndicats viticoles de «Saint-Émilion» et «de la juridiction de Saint Emilion», rivaux à l'origine, s'entendent pour que soit reconnu l'AOC Saint-émilion sur 8 communes à l'exclusion des zones à palus. Libourne n'en faisait pas partie. Après plusieurs procès mis en place par les propriétaires des communes limitrophes en 1921, 1923, 1929 et 1930, cette première délimitation est maintenue. Entretemps certaines des communes lésées ont demandées à pouvoir faire accoler le nom de Saint-Émilion à leur nom. D'où l'apparition des appellations : montagne, lussac, parsac, puisseguin et les sables-saint-émilion. En 1936 l'appellation Saint Émilion et de tous ses satellites est validée.

Auparavant, la mise en place du classement de 1855 pour l'exposition universelle des crus classés de la Gironde qui ne concernait aucun vin de la rive droite avait quelque peu agacé les producteurs de Saint-Émilion. Ils décidèrent de réagir quelques 99 ans plus tard, en mettant en place leur propre classement. Le Syndicat viticole des vins de Saint-Émilion décida pour la première fois en 1954 de classer les crus de l'appellation saint-émilion. Deux nouvelles AOC apparaissent : «grand cru classé» et «premier grand cru classé». En 1955, le premier classement

est publié. Il se base sur des critères qualitatifs et sur des considérations commerciales et de réputation afin de garantir l'origine, l'authenticité et la qualité des Vins de Saint-Émilion.

Ce classement est révisable tous les 10 ans. Contrairement au classement des crus classés de 1855, ce classement a été revu six fois depuis sa création : en 1959, 1969, 1986, 1996, 2006 et 2012. Chacune des révisions est soumise à controverse. Le classement de 2006 sera contesté et annulé en 2008, puis rétabli par amendement puis à nouveau annulé définitivement en 2008. Le classement de 1996 fut rétabli jusqu'en 2012 date de la nouvelle révision. Le classement de 2012, bien que placé sous l'autorité de l'INAO est à nouveau contesté et des demandes judiciaires sont en cours. Le classement 2012 consacre 82 propriétés, dont 64 grands crus classés et 18 premiers grands crus classés sont classés, après 10 mois de travail de la Commission de Classement, sous l'égide de l'INAO et des Ministères de l'Agriculture et de la Consommation.

### **Pour mieux comprendre le classement :**

*Pour un Château situé sur le territoire de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Saint-Emilion grand cru », la possibilité d'être classé premier grand cru classé A, premier grand cru classé B ou grand cru classé est conditionnée par deux conditions cumulatives. Le Château doit, d'une part, être éligible à l'AOC et, d'autre part, répondre, en sus des exigences fixées pour l'obtention de cette AOC, à des critères supplémentaires déterminés par arrêté. C'est l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) qui, en France, est chargé de créer des AOC et de les délivrer.*

*Si l'admissibilité des candidatures est appréciée au regard de considérations tenant à la pratique de l'élaboration du vin (article 5), les candidatures sont jugées, selon que le Château postule au classement « grand cru classé » ou « premier grand cru classé », par application de quatre critères. Ces derniers sont relatifs à la qualité des vins. Elle est appréciée par dégustation, par les membres de la commission de classement, des échantillons des dix voire des quinze derniers millésimes fournis par les candidats. Le jugement repose, également, sur la notoriété de la valorisation du vin, sur les caractéristiques de l'exploitation et sur sa conduite (article 6).*

*Appliquant les pondérations prévues pour chacun des critères, qui diffèrent selon le classement, la commission attribue des notes sur vingt points. La phase de dégustation, en particulier pour la mention « premier grand cru classé », est déterminante puisqu'elle est pondérée à hauteur de 50 % de la note finale. Pour la mention « grand cru classé », le candidat qui obtient une note supérieure ou égale à 14 sur 20 est proposé pour cette mention. Pour la mention « premier grand cru classé », le candidat doit non seulement avoir été classé « grand cru classé » mais également obtenir, pour cette mention, la note de 16 sur 20 pour être proposé. Enfin, le règlement indique que la commission peut, à l'intérieur de cette dernière mention, décerner des distinctions (A et B) aux vins proposés compte tenu de leur notoriété et de leur aptitude au vieillissement.*

*Les résultats de l'examen par la commission de classement sont soumis au comité national des appellations d'origine relative aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie. Ce classement est, enfin, homologué par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et de la consommation (article 7).*

*Le contentieux contre le dernier classement est en cours d'instruction devant le tribunal administratif de Bordeaux. Voilà donc quelques uns des Châteaux Saint-Émilionnais repartis en guerre contre le nouveau classement pour obtenir son annulation par le juge administratif. Ce classement n'est pas sans importance : il sélectionne et hiérarchise, au sein de l'appellation « Saint-Emilion grand cru », certains des Châteaux, ce qui leur assure, aux yeux des consommateurs, une renommée déterminante au plan commercial. Selon les informations rapportées par la presse, trois Châteaux exclus de ce classement (le Château Croque-Michotte, le Château La Tour du Pin Figeac et le Château Corbin Michotte) ont introduit un recours en excès de pouvoir devant le tribunal administratif de Bordeaux à l'encontre de l'arrêté du ministre en charge de l'agriculture du 29 octobre 2012 portant homologation du classement des crus de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru ».*

Rédigé par Gratiane Kressmann, Benjamin Touzanne le Mercredi 28 Août 2013

[http://www.kpratique.fr/Comment-le-classement-de-l-appellation-Saint-Emilion-grand-cru-est-il-elabore\\_a207.html](http://www.kpratique.fr/Comment-le-classement-de-l-appellation-Saint-Emilion-grand-cru-est-il-elabore_a207.html)

Tableau récapitulatif des différences de production entre les différentes qualités de vins :

Saint Émilion	Saint Émilion Grand Cru	Saint Émilion Grand Cru classé	Saint Émilion Premier Grand Cru classé
merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec, petit verdot max 10%	idem	idem grand cru	idem grand cru
Rendement 53 à 65 hl au maximum	Rendement 46 à 55 hl au maximum	idem grand cru	idem grand cru
11% alc.vol mini	11,5% alc.vol mini	idem grand cru	idem grand cru
13,5% alc.vol max	13,5% alc.vol max	idem grand cru	idem grand cru
194g/l mini sucre pour merlot 180 g/l mini sucre pour autres cépages	194g/l mini sucre pour merlot 189 g/l mini sucre pour autres cépages	idem grand cru	idem grand cru
densité de plantation : 5500 pieds hectares 4000 pieds autorisés jusqu'à arrachage.	5500 pieds/hectares	idem grand cru	idem grand cru
vieillessement : mini 6 mois après récolte (31/03), mise en marché mini 6,5 mois (15/04)	vieillessement : mini 16 mois après récolte (01/02 à n+2), mise en marché mini 20 mois (15/05 à n+2)	idem grand cru	idem grand cru
irrigation autorisée en cas de besoin	irrigation autorisée par décret en cas de besoin	idem grand cru	idem grand cru



LISTE DES CRUS CLASSES  
PROPOSEE PAR LA COMMISSION DE CLASSEMENT DES CRUS  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
**SAINT-EMILION GRAND CRU**

**PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES :**

*par ordre alphabétique*

**Château Angélu (A)**

**Château Ausone (A)**

Château Beauséjour (héritiers Duffau-Lagarrosse)

Château Beau-Séjour-Bécot

Château Bélair-Monange

Château Canon

Château Canon la Gaffelière

**Château Cheval Blanc (A)**

Château Figeac

Clos Fourtet

Château la Gaffelière

Château Larcis Ducasse

La Mondotte

**Château Pavie (A)**

Château Pavie Macquin

Château Troplong Mondot

Château Trottevieille

Château Valandraud

**GRANDS CRUS CLASSES :**

*par ordre alphabétique*

Château l'Arrosée

Château Balestard la Tonnelle

Château Barde-Haut

Château Bellefont-Belcier

Château Bellevue

Château Berliquet

Château Cadet-Bon

Château Capdemourlin

Château le Chatelet

Château Chauvin

Château Clos de Sarpe

Château la Clotte

Château la Commanderie

Château Corbin

Château Côte de Baleau

Château la Couspaude

Château Dassault

Château Destieux

Château la Dominique

Château Faugères

Château Faurie de Souchard

Château de Ferrand

Château Fleur Cardinale

Château La Fleur Morange

Château Fombrauge

Château Fonplégade

Château Fonroque

Château Franc Mayne

Château Grand Corbin

Château Grand Corbin-Despaigne

Château Grand Mayne

Château les Grandes Murailles

Château Grand-Pontet

Château Guadet

Château Haut-Sarpe

Clos des Jacobins

Couvent des Jacobins

Château Jean Faure

Château Laniole

Château Larmande

Château Laroque

Château Laroze

Clos la Madeleine

Château la Marzelle

Château Monbousquet

Château Moulin du Cadet

Clos de l'Oratoire

Château Pavie Decesse

Château Peby Faugères

Château Petit Faurie de Soutard

Château de Pressac

Château le Prieuré

Château Quinault l'Enclos

Château Ripeau

Château Rochebelle

Château Saint-Georges-Cote-Pavie

Clos Saint-Martin

Château Sansonnet

Château la Serre

Château Soutard

Château Tertre Daugay

Château la Tour Figeac

Château Villemaurine

Château Yon-Figeac

## Typicité des vins, particularité de vinification.

Dans le bordelais le goût des vins est assez typé et a influencé une grande part des vins du monde actuel. Aujourd'hui on assiste à un démarquage de cette dominance bordelaise dans de nombreux pays du Monde, mais elle reste encore la culture dominante.

Les vins du libournais à base de merlot très majoritaire sont ronds à charpentés, peu vifs, plus ou moins aromatiques et amers. Les arômes des vins sont sur une gamme de fruits rouges plus ou moins mûrs, de réglisse, de poivre et de caramel à l'aération. Les notes boisées sont souvent soutenues. L'alcool est souvent dominant sauf en année froide et pluvieuse. Les vins peuvent être très élégants s'ils ne sont pas ramassés trop mûrs, trop longuement macérés ni trop boisés. Le cabernet franc apporte de la fraîcheur et de la finesse aromatique au vin. Ce cépage commence à être de plus en plus apprécié suite aux difficultés rencontrés avec le merlot. Le Château Cheval Blanc l'utilise à 60% de son assemblage. La qualité des vins rouges produits n'est pas toujours en relation avec le prix proposé. Les grands crus ont d'ailleurs décidé de remonter le niveau qualitatif pour l'obtention de la mention grand cru. Dans les satellites on peut trouver des vins très intéressants comme de très chers. Les prix sont très variables, les qualités aussi. À l'aveugle, il n'est pas si simple de différencier un saint-émilion grand cru de certains satellites. Je vous invite à partir dans le vignoble pour aller dénicher les perles rares, sans oublier de passer par les caves coopératives.

## Association avec des mets :

L'association avec les mets dépend de plusieurs facteurs, le culturel est très certainement le plus dominant. On apprend à associer les goûts dès sa petite enfance dans son environnement affectif et quotidien. Les idées préreçues sont très fortes sur les vins du Bordelais. Vous pouvez en sortir en faisant des essais avec des plats variés et noter les associations qui vous plaisent réellement.

Les cépages rouges utilisés ne sont pas très aromatiques, par contre le fût peut être marqué. Il faut choisir des plats qui correspondent à la finesse du vin. Plus le vin contient de cabernet sauvignon et de malbec, plus il devrait avoir du corps. Le merlot et le cabernet franc sont plus sur la rondeur. Voici quelques idées :

- *rouge neutre au nez, amer, avec des tanins un peu durs* : on choisira une viande qui ne doit pas être sèche et que l'on accompagnera de champignons, d'oignons, de crème au bleu, potée à la saucisse de Montbéliard et au lard, il faut amener au vin ce qui lui manque, c'est à dire des arômes et du gras.
- *rouge, fruité au nez, fin, avec des tanins ronds, une belle longueur* : on pourra le boire à l'apéritif et/ ou lui choisir des plats fins, mais pas forcément compliqués : une viande rouge très tendre juste grillée, une volaille cuite à point, côtes de porc aux fruits rouges, des tartes aux légumes.
- *rouge, charpenté, jeune, encore dominé par le bois* : Il faudra le carafé au moins deux heures à l'avance à une température de 18 °C. Lui choisir des viandes qui ont du gras et des arômes qui peuvent s'associer avec les notes du bois. Le canard sous toutes ses formes, l'agneau si vous ne le cuisiner pas à la méditerranéenne, le sanglier, l'entrecôte frites.
- *rouge, vieilli charpenté, pas très fin* : plat à base de graisse de canard ou avec du lard fumé, de l'ail, daubes, aligot, civet de lièvre, gigot d'agneau.
- *rouge, passé en fût, élégant, rond à charpenté, belle longueur et du gras, pas d'amertume dominante* : si le vin est jeune, faites vous plaisir avec un tournedos aux morilles, des plats mijotés, type blanquette, le chapon, la poularde, les rognons iront bien aussi. Si le vin est vieux, aller chercher les gibiers faisandés, la truffe, les cèpes, les sauces goûteuses, côtes de veau forestière, ongles aux échalotes, noisettes de chevreuil, les fromages type saint nectaire, beaufort,.

## **Bibliographie /sources internet :**

- Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980) Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux - Editions du CNRS 1988
- Bordeaux et le vin au Moyen Âge. Sandrine Lavaud - Editions SUD OUEST- 2003
- In vino veritas - Pierre Bert - Albin Michel 1975
- La guerre et le vin - Don et Petie Kladstrup - Editions tempus - 2005
- Autour d'une bouteille avec Philippe Raoux - Editions Elytis 2011
- Autour d'une bouteille avec André Lurton - Éditions Elytis 2010
- Autour d'un vin Saint Emilion - Editions Flammarion 2001
- Guerre et paix dans le vignoble - Solar éditions 2009
- Le vin de A. Dominé - éditions place des victoires - 2003
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

### **Internet :**

- CIVB : <http://www.bordeaux.com/>
- <http://www.inao.gouv.fr/>
- <http://www.vins-saint-emilion.com/decouvrez/classements/classement-des-crus/lhistoire-dun-classement>
- <http://udpse.com/>
- <http://www.challenges.fr/entreprise/20130410.CHA8154/vins-de-bordeaux-3-cooperatives-fusionnent-a-saint-emilion.html>
- <http://www.sudouest.fr/2013/05/06/caves-cooperatives-un-mariage-de-raisonquid-de-la-tour-mont-d-or-1045220-713.php>
- <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/bordeaux/rive-droite/appellation-montagne-saint-emilion#ixzz3He2TxDwV>
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>
- <http://www.vins-saint-emilion.com/>
- <http://www.saintgeorges-saintemilion.com/>
- <http://www.sudouest.fr/2011/03/14/la-galere-des-vieille-s-carrieres-342023-2780.php>
- <http://www.franckdubourdieu.com/pdf/247.pdf>
- [http://www.libourne.cci.fr/files/pdf/publications/Chiffres%20cl%C3%A9s/Chiffres\\_cls\\_Libournais\\_2011.pdf](http://www.libourne.cci.fr/files/pdf/publications/Chiffres%20cl%C3%A9s/Chiffres_cls_Libournais_2011.pdf)
- <http://www.sudouest.fr/2013/08/30/l-ecomusee-sur-les-traces-des-correziens-1154261-2966.php>
- <http://www.sudouest.fr/2013/07/31/moueix-dans-le-silence-1128675-2966.php>
- [http://www.kpratique.fr/Comment-le-classement-de-l-appellation-Saint-Emilion-grand-cru-est-il-elabore\\_a207.html](http://www.kpratique.fr/Comment-le-classement-de-l-appellation-Saint-Emilion-grand-cru-est-il-elabore_a207.html)
- <http://www.pages-vinsbio.fr/LIENS/Vignerons-Vins-Bordeaux-Libournais.htm>

### **Des professionnels du libournais :**

- Florence Hivert
- Jean-Marc Taba
- Paul Barre