

Le vignoble de Pessac-Léognan



et des Graves

résumé



Photo : Château carbonnieux

Ecole du vin muscadelle www.ecole-muscadelle.fr

Introduction

L'AOC pessac-léognan est jeune, elle a vu le jour en 1987. Pourquoi une création si tardive? Pourquoi avoir voulu se différencier de l'AOC graves dont elle faisait partie? Pourquoi un seul vin rouge de la région des Graves, Château Haut-Brion, a-t'il été sélectionné pour faire partie des grands crus classés de 1855 alors les vins liquoreux de cette zone ont un classement rien que pour eux?

Localisation

Le vignoble des Graves se trouve en région Aquitaine, dans le département de la Gironde, sur la rive gauche de la Garonne, autour de la ville de Bordeaux. Il est délimité au nord par la commune d'Eyzines et du Haillan, à l'est par la ville de Bordeaux dans laquelle certains châteaux ont pu résister comme Haut-Brion ou Pape-Clément, à l'ouest par les landes et au sud par Mazères, Langon et Saint-Pierre-de-Mons. Au sein de cette aire se trouve, au nord le vignoble de Pessac-Léognan et au sud celui de Cérons, Sauternes et Barsac. Le vignoble s'allonge sur une cinquantaine de kilomètres de long pour dix kilomètres de large. Il est possible de produire des graves sur l'aire de l'AOC pessac-léognan et de Cérons, mais pas sur celles des aires des AOC sauternes et barsac.

On notera la proximité de la Garonne et de Bordeaux qui a très fortement facilité le commerce des vins locaux. La zone est traversée par l'autoroute A62 sur toute sa longueur.

AOC	Surface (hectares)	volume (hectolitres)	couleur	Localisation
graves	3420	138 835	rouge blanc sec	de Langon à Eyzines, sauf aires des AOC cérons, sauternes et barsac.
graves supérieures	234	10 700	moelleux et liquoreux. Sucres > 34g/l	de Langon à Eyzines, sauf aires des AOC cérons, sauternes et barsac.
pessac-léognan	1610	71 145	rouge blanc sec	10 communes au nord et à l'ouest de Bordeaux.
cérons	49	1 335	liquoreux sucres > 45g/l	3 communes au nord de Langon et de l'aire de l'AOC sauternes;
sauternes	1 735	34 260	liquoreux sucres > 45g/l	5 communes au nord et à l'ouest de Langon.
barsac	480	6 870	liquoreux sucres > 45g/l	1 commune incluse dans l'aire de l'AOC sauternes.
Total	7 528			

Tableau récapitulatif des AOC de la région de Graves

Histoire

Antiquité :

Le commerce du vin passera par la ville de Bordeaux dès le début de la période romaine. La ville se soumettra aux conquérants Romains à partir de -56 av. J.C et deviendra à partir du II^e siècle un comptoir commercial important.

Il faudra attendre l'apparition d'un cépage résistant au climat frais et humide, en provenance de l'Albanie, le Biturica, pour que l'on commence à planter de la vigne localement. Jusqu'à là, la limite nord de culture se limitait au Gaillacois. Les vins de Gaillac, languedocien ou romains étaient alors consommés dans la ville. Bien que la vigne commença à se développer autour de la ville et sur les coteaux, la production resta réduite et pour une consommation locale.

Moyen-Âge : Invasions, reconstructions, période anglaise

Du IV^e au VI^e siècle, le vignoble est discret, présent sur les bordures de la Garonne à Floirac, Passac et Bourg-sur-Gironde. On trouve également de la vigne sur l'actuelle ville de Bordeaux, au plus près des habitants. La ville fortifiée est entourée par une zone de 4 à 5 km de large, dédiée à la monoculture de la vigne. Il y a très peu d'habitations sur cette partie. Elle est très étroitement rattachée à la ville de Bordeaux. La vigne est en majeure partie la propriété des nobles et du clergé

Au-delà, une autre zone est dédiée à la polyculture. L'habitat et la forêt y sont plus présents. La culture de la vigne était associée à celles des champs et de la forêt. Le vin était nécessaire pour les commémorations religieuses. Entre le VII^e et le XI^e siècle, il y a peu d'informations à cause des grandes invasions. Avant le XIII^e siècle, le Libournais et le Sauternais ne sont pas des centres viticoles importants. La zone du Médoc étant elle marécageuse. Par contre le vignoble des graves de Bordeaux est lui déjà bien en place, mais surtout accolé à la ville, au nord.

À partir du XI^e, le défrichement devient intensif est partout où les nouveaux villages s'installent, la plantation de la vigne est encouragée par l'Église.

Le mariage d'Aliénor d'Aquitaine, qui détenait en dot l'Aquitaine et le Poitou, en 1152, avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre, va permettre une ouverture vers le monde anglo-saxon et une forte augmentation des échanges commerciaux vers l'Atlantique. La présence des Anglais sur l'Aquitaine va durer trois siècles pour prendre fin en 1453 avec la bataille de Castillon. Les Bordelais durant la période anglaise, développèrent alors fortement leur vignoble. Les bourgeois devinrent de plus en plus puissants avec le développement du commerce maritime, leur pouvoir s'étendit sur la ville.

Le vignoble des Graves commença à se développer vers Langon, la Brède, Mérignac et Martillac.

De nouvelles entités modernes vont voir le jour, les bourdieux. Ce sont des propriétés en dur, contenant un chaiet dont l'activité principale est la production de vin. Les bourdieux sont installés au plus près de la Garonne et de la ville de Bordeaux, sur des zones où la terre ne coûte pas chère et est disponible. C'est ainsi que de nombreux bourdieux seront installés sur les zones à palus en bordure de fleuve. Les travaux de drainage et de rehaussement des sols fût indispensable. Ce sont les bourgeois aisés et entreprenants, plutôt locaux (Aquitaine), qui vont se lancer dans la création de ses bourdieux. Ce sont les précurseurs des domaines viticoles que l'on connaît aujourd'hui.

Époque moderne : grand gel, prospérité commerciale

Boutés hors de France en 1453, les Anglais vont se tourner vers d'autres vignobles et en particulier l'Espagne (Xérès). Les Bordelais assistèrent avec impuissance à la disparition de leurs

débouchés commerciaux vers l'Angleterre. Ce fut un véritable choc économique, ajouté aux dégâts occasionnés aux cultures et aux personnes par la guerre de 100 ans. Petit à petit, de nouveaux clients arrivèrent, ce furent les Bretons et les Saintongeais.

En 1599, le médoc sera drainé par des techniciens hollandais suite à la demande du roi Henri IV. Il faudra attendre le XVII^e siècle pour qu'un nouveau dynamisme s'affirme. Les Hollandais et les Hanséates, grands voyageurs et grands amateurs d'eau-de-vie et de vins sucrés vont favoriser la mise en place d'un grand vignoble de vin de distillation (zone de Cognac et Entre-deux-mers en particulier) et de vins moelleux (Monbazillac, Saussignac, Montravel, Bergerac, Rosette, Duras, et bien sûr Sauternes, Barsac, Cérons, Cadillac, Loupiac, Barsac, Sainte-croix-du-mont).

La région de Sauternes se tourne vers la production de vin blanc à partir du XVI^e siècle. Auparavant son activité viticole est faible et il est fort possible que les vins étaient du claret.

C'est à partir du XVII^e siècle que la culture du vin est transportée sur les continents américains et africains par les colons catholiques (Espagnols, Portugais et Français) et protestants (Hollandais). De grands domaines se constituent sur la région des Graves du XVI au XVIII^e siècle. Le prestige de ses vins étaient alors important.

De nouveaux négociants étrangers s'installent sur la place bordelaise. Ils se regroupèrent au niveau des Chartrons.

Époque contemporaine : Classement, phylloxéra, surproduction, création AOC

En 1709, le gel va détruire le vignoble, qui sera ensuite reconstitué.

Le « siècle d'or » des Hollandais (1584/1678) se terminant, ce sont les Scandinaves et les Russes qui devinrent les clients importants des vins de Bordeaux.

Le développement des colonies permet la vente de gros volumes de vins. Bordeaux est alors un grand port négrier et devient très prospère. La demande en vin est telle que la vigne est implantée partout, même dans les zones de palus pour produire des vins légers partant pour les Amériques. Une hiérarchie commence à s'établir entre les différents vignobles. Certains vins sont vendus sous le nom du domaine et non plus en Bordeaux. La classe sociale huppée de Londres, composée de nobles, de grands financiers ou de négociants enrichis par le commerce colonial dont le commerce triangulaire, aspiraient à boire des vins d'élite. Ils s'intéressèrent à ces nouveaux vins de châteaux en provenance de Bordeaux. Durant cette période faste, du milieu du XVIII^e siècle, des maisons et des châteaux luxueux furent construits. De nombreux négociants étrangers vinrent s'installer directement sur la place Bordelaise, afin de veiller au mieux sur leurs affaires. Ils s'installèrent aux Chartrons.

La Révolution française eut un impact moins fort que dans d'autres régions, car les nobles et le clergé n'étaient pas dominants sur le Bordelais comme, par exemple en Bourgogne. En effet, le commerce florissant, en particulier colonial, avait permis la présence d'une importante classe de grands bourgeois, propriétaires des vignes, dont les biens ne furent pas confisqués à la révolution.

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

Le classement de 1855, pour l'exposition universelle, à l'époque de Napoléon III vint souligner la notoriété des vins de Bordeaux dans les pays anglo-saxons et dans le monde occidental. La zone des Graves de Bordeaux fût sous-représenté dans ce classement. Seul Haut-Brion y figurant.

Le XIX^e siècle fût marqué comme partout ailleurs par des crises importantes. La multiplicité des échanges commerciaux entre continents entraîna l'introduction de maladies jusqu'alors inconnues.

L'oïdium, le phylloxéra et le mildiou, ramenés du continent américain, causèrent des dégâts considérables au vignoble et entraînèrent des modifications de l'encépagement et de la manière de produire. La mécanisation et l'agriculture chimique débutèrent à l'issue de cette période.

Une crise de surproduction importante éclata au début des années 1900. Cette crise fut le résultat de la vigueur des jeunes vignes et de l'absence de gestion des surfaces et des volumes. Certains négociants (dont des bordelais) furent reconnus responsables de fraudes.

On décida, suite à cette agitation viticole, la création des appellations d'origine afin de lutter contre les fraudes et mieux contrôler les notions d'origine. Les graves de Bordeaux ne purent accéder à un classement de type communal. Ils furent rattachés à une grande appellation sous-régionale graves. En 1953, le classement des crus classés de graves va répondre aux attentes des grands domaines de se détacher des autres domaines viticoles des Graves.

• Époque actuelle

La crise de 1929 qui toucha le monde de la finance, toucha également le négoce du vin. De nombreux châteaux changèrent de main à ce moment-là. De nouveaux négociants s'installèrent sur la région. Le négoce devenant de plus en plus propriétaire de domaines viticoles, mais les placements financiers furent également importants. Suite à l'urbanisation galopante de l'agglomération de Bordeaux et à l'exploitation des gravières, le vignoble des Graves n'a cessé de se réduire au cours des siècles. Les grands domaines viticoles classés en crus classés des Graves ont déposé une demande de création d'une nouvelle AOC communale et l'ont obtenue en 1987.

Économie

Pessac-léognan :

Les vins de l'AOC pessac-léognan sont vendus pour 80% en France et 20% à l'export. C'est très peu, l'appellation pessac-léognan, jeune est peu connue à l'étranger. Seul les crus classés de graves sont bien vendus à l'export car ils portent le terme cru classé.

- Coopération ensemble des graves : 0,4%

Il y a obligation de vendre le vin en bouteille, le vrac est interdit. Le vin produit est à 80% du vin rouge et à 20% du blanc.

Coopération

Étonnamment, moins de 20 hectares est apportés à la coopération. Aucune coopérative n'est située sur ce secteur. C'est la seule région de Bordeaux qui en soit dépourvue. Si l'on compare à la présence de la coopération sur le Libournais et sur le Médoc, cela interpelle, cela peut souligner la relation étroite pouvant unir les familles de propriétaires et les familles historiques de négociants. Peut-être aussi la difficulté de se mettre ensemble, de trouver des compromis pour faire face aux difficultés rencontrées.

Le négoce Bordelais

Les vins de la zone des graves ont une très longue histoire commune avec les négociants de la place Bordelaise. Ces négociants faisaient partie de familles puissantes de la ville de Bordeaux, issus de différents courants religieux et originaires de différents lieux, ils venaient de la finance, du commerce, ils étaient issus de la Gascogne et de l'Aquitaine. La position stratégique du port de Bordeaux a favorisé l'émergence d'une classe bourgeoise aisée très puissante. La richesse de

l'arrière pays aquitain et pyrénéen permettait aux commerçants de réussir dans le commerce à l'export.

Au XVIII^e siècle certains négociants se sont mis à faire de la traite négrière. La ville a très fortement profité de ce commerce. Les familles du grand négoce ont toujours été bien représentées dans la politique de la ville. On les retrouve également dans le notariat, dans la justice, dans la finance. Il y a donc depuis le XI^e siècle un lien très fort entre le négoce du vin et le développement de la ville. Lors du passage de la crise phylloxérique, les négociants s'adaptèrent, ils investirent sur les colonies françaises, en particulier l'Algérie, pour pouvoir continuer leur commerce.

Les grands châteaux et les petites exploitations

La zone des graves est la zone historique du vignoble bordelais. Dans un premier temps la culture de la vigne n'est pas associée à un besoin d'avoir de beaux bâtiments juste à côté, les traces de cette ancien vignoble a presque disparu, d'autant que les traces de la vieille ville moyenâgeuse ont disparu avec les grands travaux de rénovation de la ville du XVIII^e siècle. À partir du XVI^e siècle et surtout au XVIII^e siècle, la richesse des négociants va permettre l'acquisition de biens fonciers et viticoles et l'édification de châteaux. Souvent ce sont des bourdieux ou des anciennes résidences secondaires que l'on améliore. La zone de Pessac-Léognan et du Sauternais est composé de domaines relativement prestigieux classés en 1855 ou faisant partie des crus classés de Graves en 1953. La zone des Graves du sud contient beaucoup plus de propriétés modestes. La création de l'AOC pessac-léognan les a pénalisés en retirant les châteaux les plus prestigieux de leur AOC.

Agriculture biologique et Graves

Sur la zone, l'agriculture biologique est peu mis en avant.

Géographie des terroirs

Le climat.

Situé en bordure de l'Océan Atlantique, au niveau du 45^e parallèle, les Graves subissent un climat océanique tempéré. La température annuelle moyenne est de 12,8°C. Des étés chauds, de belles arrières saisons sont propices à la bonne maturation des raisins et permet l'élaboration de la pourriture noble en Sauternais. Le climat est relativement pluvieux, ce qui augmente le risque d'avoir du mildiou et de la pourriture grises et du black-rot les années humides. La présence des graves permet de bien faire mûrir le cabernet sauvignon, car autrement le climat est trop frais. N'oublions pas que ses terroirs ont du être drainés pour être cultivables car les bords de fleuves sont naturellement marécageux.

Le sol

Le sous-sol est composé de calcaire à astéries, le même que celui retrouvé sur Saint Émilion et en Entre-deux-mers. Ce calcaire a permis la construction des belles demeures à base de pierres pleines dans toute la région, qui est la marque du luxe girondin. En plus du calcaire, on trouve également des argiles grises et du grès.

Par dessus cette couche se trouve les alluvions quaternaires dont les graves provenant du massif pyrénéen et du massif central. À la différence du Médoc, ici pas de graves charriés par la Dordogne. Les dépôts d'alluvions ont été très remaniés.

Le sable éolien des landes est également présent et a résisté en couches plus ou moins épaisses selon le secteur.

L'évolution a donné deux types de relief :

- dans la partie nord : vallonné, partagé entre forêts et vignobles entre Bordeaux et le ruisseau du Gat mort. La zone viticole a subi des aménagements de drainage.
- dans la partie sud : Il n'y a pas eu subi de découpage des terrasses, le relief est plus monotone descendant régulièrement de la forêt landaise au fleuve.

Les cépages

Merlot

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.

Cabernet franc

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 intéressante. Il compense le manque d'acidité du merlot. En année froide, il peut donner des goûts herbacés et des tanins fermes. On évitera alors de le faire macéré trop longtemps.

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.

Sémillon :

Le sémillon peut-être vinifié comme blanc sec, blanc moelleux ou liquoreux. À Bordeaux les blancs secs subissent fréquemment une macération pelliculaire, et un élevage sur lies. Les vins de garde sont élevés en barrique. Le sémillon est rarement seul dans l'assemblage, car il peut manquer de fraîcheur. Les vins liquoreux vieillissent très bien. Les vins blancs de garde ont une garde moyenne, car les vins manquent d'acidité. Les vins blancs ronds ou secs sont à boire dans les 2 à 3 ans. Il peut manquer de fruit jeune.

Sauvignon :

fruité, charmeur, vif, plus ou moins long en bouche. Il est associé au sémillon dans les vins blancs secs, moelleux et liquoreux. Il vieillit moins bien que le sémillon car il perd alors son fruit. Il peut-être court en bouche.

muscadelle :

Elle est utilisée pour l'élaboration des vins liquoreux et moelleux, elle apporte fraîcheur, arômes et complexité au vin. Elle est peu plantée car plus difficile à produire.

Classement des AOC de la région des Graves et du Sauternais.

AOC sous-régionales

- graves
- graves supérieures

AOC communales

- pessac-léognan
- cérons
- sauternes
- barsac

Histoire du classement des vins de la région des Graves :

La mise en place des différentes appellations fût assez complexe. Au début des années 1900, la notoriété des vins de graves est essentiellement tournée vers les vins liquoreux et Château Haut Brion, qui ont eu la chance de faire partie du classement des vins de 1855. Les vins rouges autres sont donc moins bien cotés que ceux du Médoc. De plus historiquement, les domaines les plus réputés en rouge se trouvent autour de la ville de Bordeaux, qu'on appelait à l'époque «Graves de Bordeaux». Pour les graves de Bordeaux, la revendication de l'aire portait essentiellement sur le nord, l'actuelle aire de l'AOC pessac-léognan. Mais il fut décidé après quelques batailles juridiques que la zone s'étendrait de la Jalle de Blanquefort jusqu'au canton de Podensac. Mais les grands châteaux des «graves de Bordeaux» continuèrent à se battre, désireux de se distinguer des «graves» génériques et encore un peu contrariés de ne pas être plus nombreux à figurer dans le classement des vins de la Gironde de 1855, ils mirent en place un classement des vins de Graves qui aboutit en 1953. Mais cela ne suffisait pas, pour les anciennes Graves de Bordeaux, devenus des crus classés, ils se battirent pour la création d'une nouvelle AOC communale «pessac-léognan» qui fut le jour en 1987. La raison invoquée pour cette création est la pression très forte de l'urbanisation avec un grignotage progressive de l'aire de l'AOC Graves.

Le classement de 1953 favorise les rouges puisque sur les 16 crus classés seulement 9 peuvent revendiquer du vin blanc pour 13 en vin rouge.

Par contre, on soulignera que le classement des crus classés des Graves n'est pas révisable. dire que cette décision a été sage.

Classement des Grands crus Classés des Graves (1953 et 1959)

Crus Classés des Graves	Couleur	Commune
Château Bouscaut	rouge et blanc	Cadaujac
Château Carbonnieux	rouge et blanc	Léognan
Domaine de Chevalier	rouge et blanc	Léognan
Château Couhins	blanc	Villenave d'Ornon
Château Couhins-Lurton	blanc	Villenave d'Ornon
Château de Fieuzal	rouge	Léognan
Château Haut-Bailly	rouge	Léognan
Château Haut-Brion	rouge	Pessac
Château Laville Haut-Brion	blanc	Talence
Château Latour-Martillac	rouge et blanc	Martillac
Château Malartic-Lagravière	rouge et blanc	Léognan
Château la Mission Haut-Brion	rouge	Talence
Château Olivier	rouge et blanc	Léognan
Château Pape-Clément	rouge	Pessac
Château Smith Haut Lafitte	rouge	Martillac
Château la Tour Haut Brion	rouge	Talence

Il n'y a pas de hiérarchie dans le classement des crus classés des Graves.
Le classement n'est pas révisable.

Typicité des vins, particularité de vinification.

AOC pessac-léognan blanc : Élégant, boisé, élevage sur lies, du corps, du gras, plus ou moins long et plus ou moins aromatique. assemblage sauvignon (blanc et gris) et émilion. pourcentage variable selon domaines et années (de 30 à 50 % de sémillon, sauvignon souvent majoritaire). Cher

AOC pessac-léognan rouge : Elégant, boisé, matière variable selon millésime et terroir. tanins fins à astringents. Assemblage merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. Cher à très cher.

AOC graves blanc : souvent fruité, marqué par le sauvignon, à boire jeunes sauf ceux passés en fût de chêne qui demande à vieillir. on peut trouver de très bons rapport qualité prix. Moyen à cher.

AOC graves rouge : Assemblage de merlot et de cabernet. Passage en fût de chêne fréquent. vins ronds à charpentés pouvant être élégants. Moyen à cher.

AOC graves supérieures : vin moelleux à liquoreux (sucre >34g/l de sucres résiduels). Agréable, peu lourd, on peut trouver de très bonnes affaires.

AOC cérons : Liquoreux, sémillon dominant. Cher

AOC sauternes : Liquoreux, sémillon dominant. Cher à très cher.

AOC barsac : Liquoreux, sémillon dominant. très cher.

Association avec des mets :

- *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 carafier 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,
- *graves blanc jeune, rond, majorité de sauvignon* : les apéritifs, les entrées, les crustacés, les poissons, les viandes blanches peu grasses, la cuisine exotique pas trop relevée, les fromages, les desserts à base de fruits blancs;
- *graves ou pessac-léognan blanc, fût, jeune, dominance sémillon* : poissons en sauce, viande blanche, fromage
- *graves ou pessac-léognan blanc fût, âgé, dominance sémillon* : viande blanche aux morilles ou à la truffe, fromage affiné, digestif;
- *graves supérieures moelleux* : apéritif, entrées, tarte aux légumes, foie gras, gratin dauphinois, omelette, cuisine orientale à base de pruneaux, de raisins secs, curry, épices, fromage ayant du goût, dessert.
- *graves supérieures liquoreux, cérons, barsac, sauternes* : apéritif (le mieux, surtout en hiver), digestif (au lieu du carré de chocolat), foie gras, dessert avec une certaine acidité et pas trop sucré.

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
- «Bordeaux port négrier XVII°- XIX° siècles» - Eric Saugéra - J et D éditions -1995
- «Vignoble et vins d'Aquitaine» fédération historique Sud-Ouest 1970
- «Histoire de la vigne et des vins dans le monde - XIX°-XX° siècle»- Michel Vidal Editions- Féret 2001
- «Le vin à travers les âges» - CERHIR- éditions Féret - 2001
- «Le paysage et la vigne». Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- «Histoire de la vigne et du vin en France» - Roger Dion CNRS éditions 2010- réédition 1959
- «Dans l'intimité des familles bordelaises du XVIII° siècle» - Stéphane Minvielle - Editions Sud-Ouest 2009
- «In vino veritas» - Pierre Bert - Albin Michel 1975
- «les Chartrons» - Bernard Ginestet - Roman éditions Acropole 1991
- «Une histoire mondiale du vin» – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- «Les terroirs du vin Jacques Fanet» - Hachette – 2001
- «Une empreinte dans le vignoble» Philippe Roudié et Jean-Claude Hinnewinkel LPDA éditions 2001
- «L'école des alliances» - Pierre Casamayor Hachette 2000
- «Comment naissent les grands crus : Bordeaux, Porto, Cognac (Seconde partie)». Enjalbert Henri. In: Annales. Économies, Sociétés, Civilisations. 8e année, N. 4, 1953. pp. 457-474.

Internet :

- <http://www.bordeaux.com/>
- <http://www.inao.gouv.fr/>
- <http://www.vinsdegraves.com/fr/appellation/notre-histoire>
- http://www.bordeaux.fr/pgPresStand8.psml?_nfpb=true&_pageLabel=pgPresStand8&classofcontent=presentationStandard&id=7095
- <http://www.carbonnieux.com/>
- <http://www.haut-brion.com/fr/>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_Haut-Brion
- <http://www.bernard-magrez.com/fr/content/lhistoire-du-pape-clement?from=36>
- <http://www.latourmartillac.com/>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_Latour-Martillac
- <http://www.vin-de-pays-atlantique.com/le-syndicat/igp/>
- http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/Cartes/AOC_PessacLeognan_A_201002.pdf
- http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=9198
- http://crus-classes-de-graves.com/crus_classes_de_graves_fr.html
- http://crus-classes-de-graves.com/pdf/Dossier_de_presse_UCCG_2008_francais.pdf
- <http://www.vins-bordeaux-negoce.com/le-negoce/histoire/>
- <http://liame.revues.org/261>
- <http://www.crus-classes.com/>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Sauternes_%28AOC%29
- <http://www.sauternes1855barsac.com/>
- <http://chateau-arche.fr/>
- http://archives-lepost.huffingtonpost.fr/article/2009/08/27/1671458_doit-on-debaptiser-les-rues-portant-le-nom-de-negriers.html
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Traite_n%C3%A9gri%C3%A8re_%C3%A0_Bordeaux
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Pierre-Fran%C3%A7ois_Guestier
- <http://bertrand.auschitzky.free.fr/AppendicesChartrons/Guestier.htm>
- <http://www.vigneronsbio-aquitaine.org/>
- http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1953_num_8_4_2204
- http://www.lexpress.fr/region/a-bon-port_479327.html
- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Pr%C3%A9s%C3%A9ances>
- <http://www.sudouest.fr/2010/10/15/montesquieu-le-vigneron-invite-des-graves-212530-930.php>