

Le vignoble de Pessac-Léognan



et des Graves



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?

Durant ce cours, l'idée sera de vous donner les grandes lignes de la spécificité de cette AOC prestigieuse et de mieux vous faire comprendre sa relation à l'AOC graves, au Sauternais, au reste du vignoble bordelais et à la ville de Bordeaux.

Pour ceux qui n'ont pas encore eu le loisir de visiter cette région, je vous invite à le faire, le vignoble est en certains endroits totalement fondu dans la ville, mais en cherchant bien on le trouve.

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'Eysines 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 A63 sur toute sa longueur.

La surface totale revendiquée en AOC graves et graves supérieures est d'environ 3500 hectares.

L'aire de l'AOC pessac-léognan est située sur 10 communes entourant la partie ouest et nord de la ville de Bordeaux : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon. La surface revendiquée est de 1610 hectares.

L'aire de l'AOC cérons est au nord de l'AOC sauternes, elle est située sur 3 communes Illats, Podensac et Cérons. La surface revendiquée en AOC cérons est de 49 hectares.

L'aire de l'AOC sauternes est située au nord et à l'ouest de la ville de Langon, sur les communes de Barsac, Preignac, Bommès, Fargues et Sauternes. La surface revendiquée est de 1735 hectares soit plus que celle de pessac-léognan.

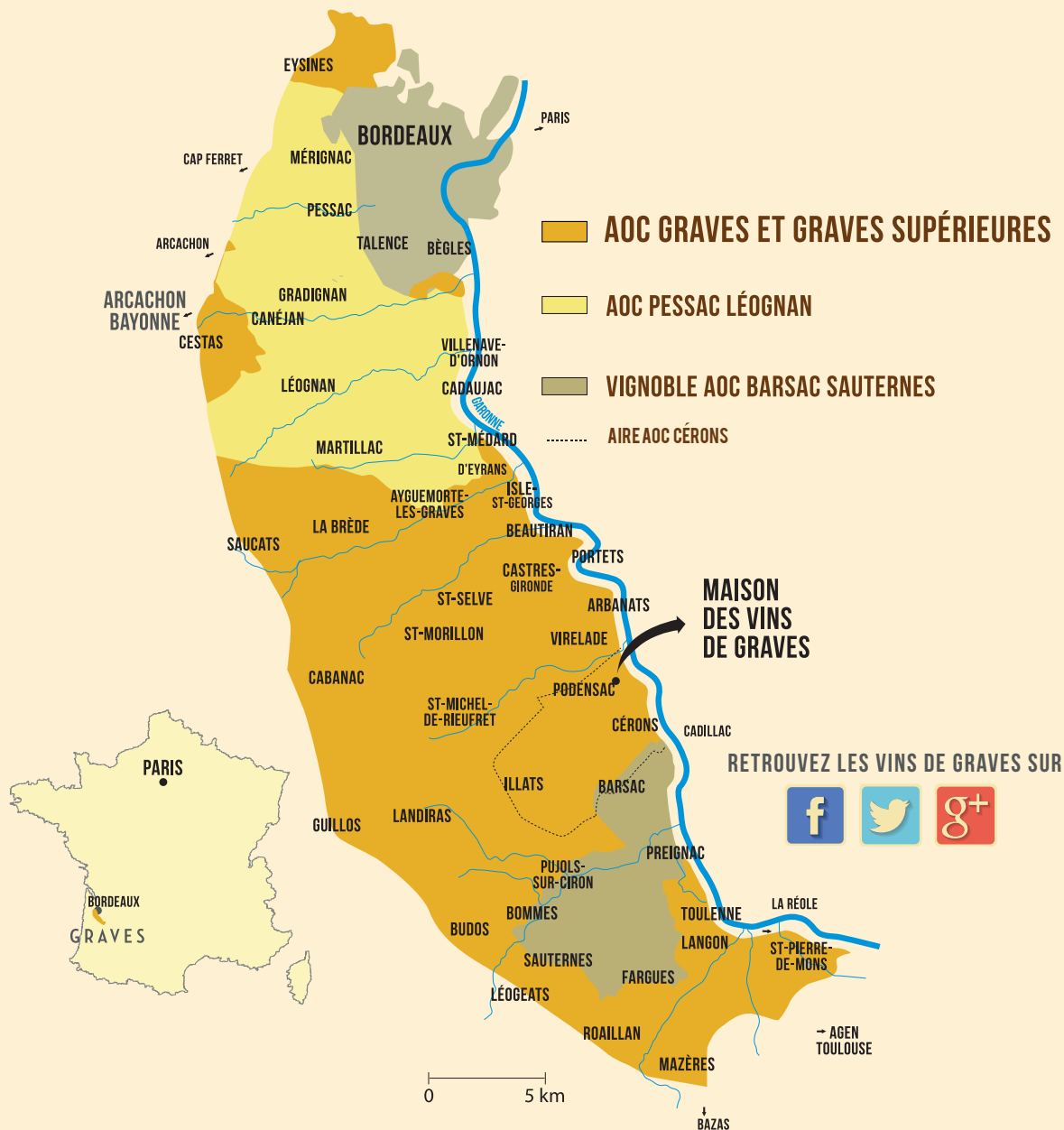
L'aire de l'AOC barsac se limite à la seule commune de Barsac. Les vins de cette commune peuvent être produit au choix en appellation sauternes ou en barsac. La surface revendiquée est de 480 hectares.

On peut se poser la question, du pourquoi le sauternais n'a pas demandé à pouvoir produire des vins de graves blancs ou rouges. C'est assez surprenant, car ceux qui veulent produire du blanc sec doivent se retrancher en AOC bordelais, terme moins prestigieux que l'AOC graves.

GRAVES



L'ORIGINE DES BORDEAUX



WWW.VINSDEGRAVES.COM

SYNDICAT VITICOLE DES GRAVES

61 COURS DU MARÉCHAL FOCH - 33720 PODENSAC - CONTACT@VINSDEGRAVES.COM - 05 56 27 09 25

LE BORDOIS EST D'AMBERG RIBLA SAINTE ACOUSNIER AVEC MODERATION

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.

À partir du IV^e siècle, le christianisme se développe dans la ville. L'église-cathédrale dédiée à Saint Etienne est édifiée au IV^e siècle.

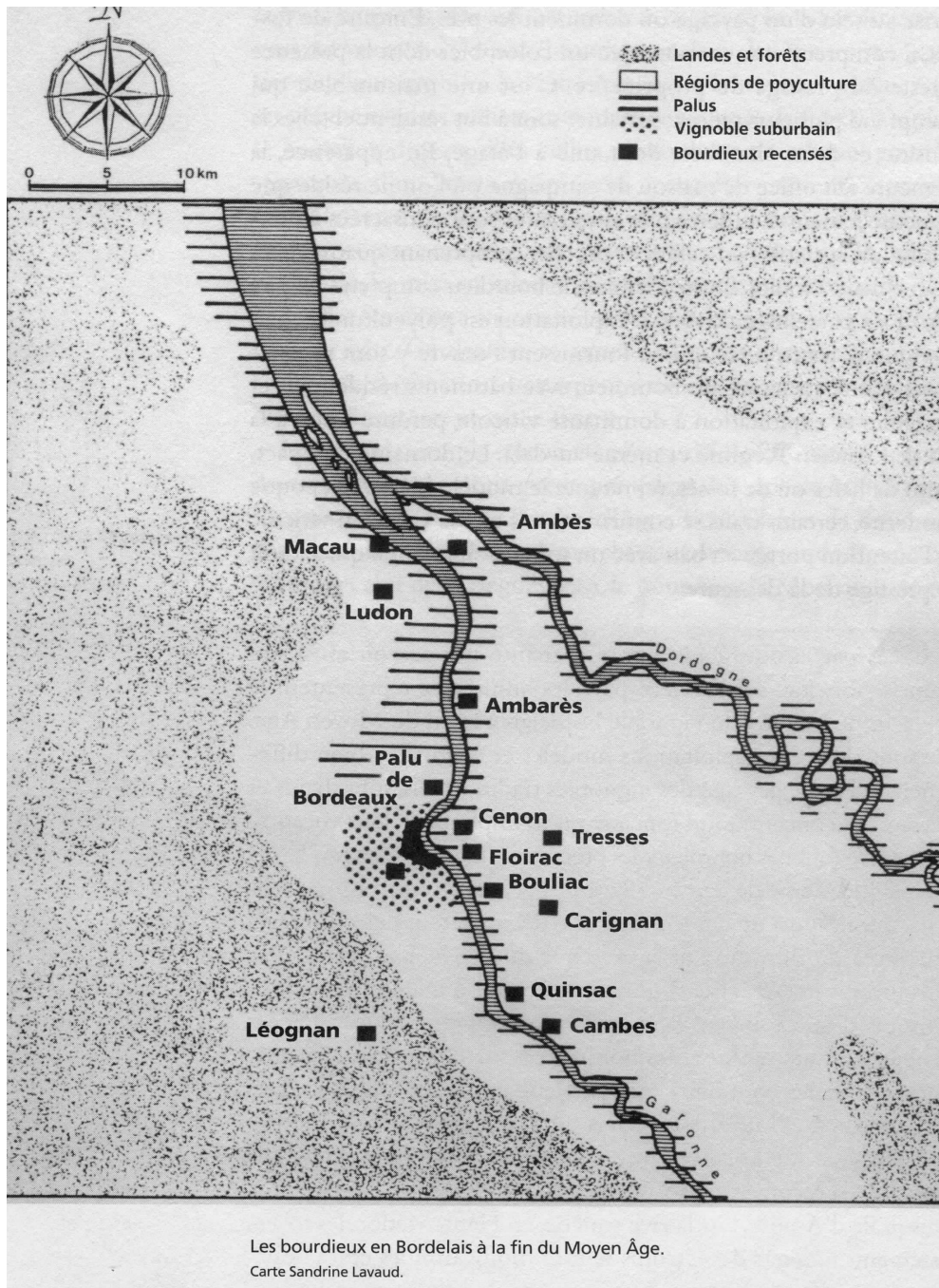
Moyen-Âge : Invasions, reconstructions, période anglaise

Au V^e siècle, la Pax Romana vacille un peu partout en Gaule et de nouveaux conquérants comme les Vandales ou les Wisigoths empruntent à leur tour le chemin des fleuves pour s'installer en Aquitaine. Les évêques aquitains demandent de l'aide à Clovis qui c'est converti au christianisme, pour chasser les Wisigoths. Un temps sous autorité franque, l'Aquitaine redevient indépendante au VII^e siècle.

Au VIII^e siècle, la ville est pillée par les Arabes, puis Charlemagne crée un grand royaume d'Aquitaine qui va du Rhône à l'Atlantique. Au IX^e siècle, le royaume se scinde en deux duchés, le duché de Gascogne et le duché d'Aquitaine. Ils seront réunifiés au XI^e siècle et Bordeaux devint la ville la plus puissante de ce Duché. Les deux tiers des églises de la ville seront construites au cours du XI^e siècle. Le clergé et la noblesse sont alors dominants sur la ville.

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.



Source : Sandrine Lavaud - Bordeaux et le vin au Moyen Âge
Editions Sud-Ouest - 2003

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. Les abbayes vont jouer un grand rôle dans le défrichement, l'installation de nouvelles paroisses et l'extension du vignoble.



Alienor d'Aquitaine 1122-1204

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 Anglais avaient en leur possession, grâce à la dot apportée par Aliénor, les ports de La Rochelle, de Bayonne et de Bordeaux. Ces trois villes étaient donc en concurrence pour l'expédition de vin vers l'Angleterre. La chute de La Rochelle en 1224, récupérée par Louis VIII, permis à Bordeaux d'être le port dominant pour fournir les Anglais. Les Bordelais 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 chai et 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 en rive droite et gauche. Les travaux de drainage et de rehaussement des sols furent indispensables. 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.

Les vins du Haut-Pays (vignobles du Quercy, de l'Agenais, Toulousain et Périgourdin) ayant leurs débouchés naturels vers l'océan par la Garonne et la Dordogne, étaient souvent plus colorés et capiteux de ceux de la zone de la place de Bordeaux. Ils faisaient ombrage à la notoriété des vins de Bordeaux. Les Bordelais obtinrent du roi Jean sans Terre, en 1214, «des privilèges» c'est à dire l'exemption des taxes à l'export pour les vins de la place de Bordeaux et mirent également en place en 1241, « La police des vins ». Ces différents privilèges durèrent 500 ans et favorisèrent les graves de Bordeaux.

En 1305, l'archevêque de Bordeaux qui détenait un domaine portant le nom de la Mothe, devint Pape et pris le nom de Clément V. Il alla s'installer sur Avignon, ce qui fait encore le bonheur de Châteauneuf-du-Pape. Néanmoins, une vigne d'archevêque c'est quand même très prestigieuse. Clément V la légua à l'archevêché de Bordeaux qui en resta propriétaire jusqu'à la Révolution française. À l'époque, Clément V détenait 4 hectares, aujourd'hui le château qui appartient à un négociant puissant, Bernard Magrez, fait 60 hectares. Le château n'a été construit qu'au XIX^e siècle.

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 importants.

De nouveaux négociants étrangers s'installent sur la place bordelaise. Ils se regroupèrent au niveau des Chartrons. Cette ancienne zone marécageuse a été drainée, un couvent y a été construit. Les négociants historiques de la place bordelaise, pour protéger leurs intérêts interdisaient aux nouveaux négociants arrivants de Flandres, d'Angleterre ou d'Irlande, de s'installer à l'intérieur de la ville fortifiée. Ils devaient tenir leur négoce derrière le château Trompette. Peu à peu, les nouveaux négociants devinrent dominants et écrasèrent les anciens négociants. Ils créèrent de nombreux chais en bordure de Garonne. Ils constituèrent une véritable aristocratie du bouchon, mariant leurs enfants entre-eux afin de préserver leurs biens.

Château Carbonnieux :

Le château Carbonnieux qui ne portait pas alors ce nom, appartenait au moine de Sainte Croix de Bordeaux et aurait été défriché par la famille Carbonnius. Après la guerre de 100 ans, la terre de Carbonnieux fût vendue à un bourgeois, Jean de Ferron, qui possédait déjà des vignobles et qui réussit à se faire anoblir sous le règne de Louis XIV. 200 ans plus tard, la terre de Carbonnieux fût revendu aux moines de Sainte Croix de Bordeaux, à un très bon prix, car les vins étaient alors très renommés sur le Bordelais et à l'étranger. Le domaine fût vendu à la Révolution française à un armateur s'étant très fortement enrichi dans le commerce colonial aux Antilles grâce à la canne à sucre (et aux esclaves?). Le domaine resta la propriété des Bouchereau durant 87 ans. Avant l'attaque du Phylloxéra, le domaine couvrait une surface de 137 hectares dont la moitié en vigne (soit 68 hectares de vigne). Le domaine fut vendu en 1878 pour cause de maladies. Le château n'avait pas eu la chance de faire partie des châteaux classés en 1855. Pourquoi?

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, ils plaçaient leurs argent dans le foncier et dans la vigne. De nombreux négociants étrangers vinrent s'installer directement sur la place Bordelaise, afin de veiller au mieux à 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 maritime, depuis plusieurs siècles, avait permis la présence d'une importante classe de grands bourgeois, propriétaires des vignes, dont les biens ne furent pas confisqués à la révolution.

En 1775, Bordeaux assure 60% des ventes de vin français à l'export et 74% en valeur. En 1788, le vignoble bordelais couvre 135 000 hectares (pour 100 000 aujourd'hui) et produit 2 700 milliers d'hectolitres de vins, soit un rendement de 20hl/ha. La ville de Bordeaux est passée de 35 000 à 110 000 habitants en quelques décennies à la veille de la Révolution française. Bordeaux devient la 3^e ville la plus importante de France après Paris et Lyon et son port, le premier de France.

Même la fin de « du privilège de Bordeaux », n'eut pas un impact si fort, car les Bordelais en période de forte demande avaient pris l'habitude d'assembler les vins du Haut-Pays aux leurs pour les vendre à l'export. Ce qui fut vraiment préjudiciable à la ville ce fut les guerres incessantes, la perte des colonies d'Amérique (ah bon?), la rupture des liens commerciaux avec les pays de la mer du Nord (Hanséates et Hollandais) et de la Baltique.

De nombreux négociants firent faillite au début du XIX^e siècle, qui furent remplacés progressivement par de nouveaux arrivants.

Château Olivier :

Le château Olivier est un ancien domaine datant du XII^e siècle, agrandi au XVII^e. Au départ fortifié, le domaine se transforme en résidence secondaire de la famille de Bernard d'Ollivey et la chasse y est réputée. La mère de Montesquieu qui héritera du château de la Brède est une descendante des propriétaires de ce château. Au XVII^e et XVIII^e siècle, le domaine concentre son activité sur la production viticole et associe une vocation économique à celle du loisir. Fossier de Lestard, noble bordelais, embellit le château et se concentre sur la qualité des vins. Le château ne fera pas partie du classement des vins de 1855. Pourquoi?



Château Olivier

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

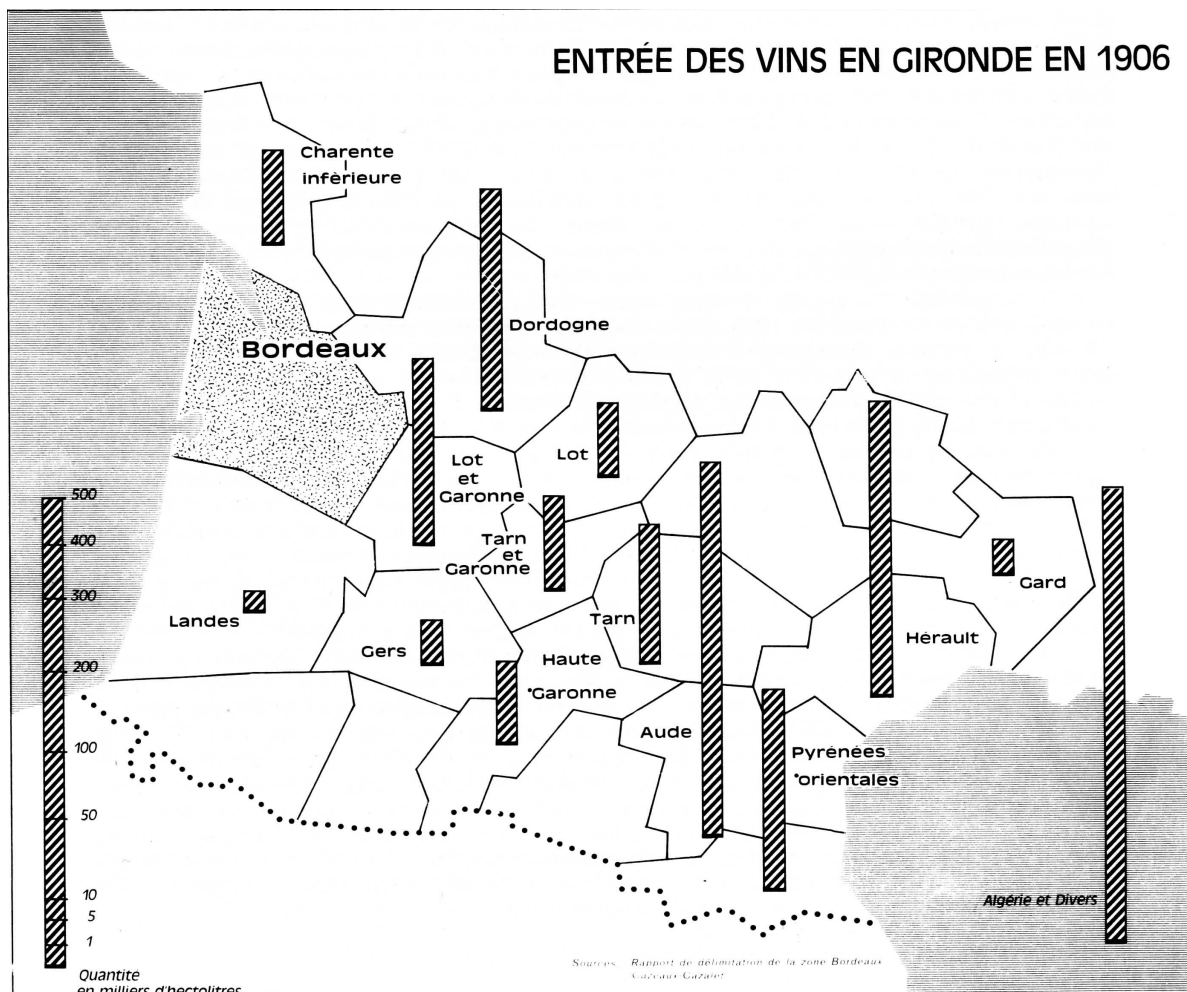
Le classement de 1855, pour l'exposition universelle, à l'époque de Napoléon III vint souligner la notoriété des vins de Bordeaux dans les pays anglo-saxons et dans le monde occidental. La zone des Graves de Bordeaux fût sous-représenté dans ce classement. Seul Haut-Brion y figurant.

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.

Le phylloxéra entraîna l'arrachage progressif de la totalité des vignes et la reconstitution du vignoble avec des plants greffés résistants. Entretemps le négoce bordelais avait réagi en incitant la plantation de grands vignobles dans les colonies. Les vins d'Algérie étaient transportés jusqu'à la place de Bordeaux, où plus ou moins assemblés avec des vins locaux, ils étaient ensuite vendus sous le nom de Bordeaux.

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.



Source carte : Philippe Roudié
Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)

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. Un grand chantier de délimitation des AOC débuta. Là encore, les mieux nantis furent favorisés. On décida de délimiter les vins de Bordeaux au département de la Gironde. Les vins de Bergerac, Duras, Marmande et Buzet, ne pouvaient donc plus être vendus sous le nom de Bordeaux, habitude prise depuis des siècles. Au final, les négociants qui étaient pourtant visés furent les grands gagnants de cette nouvelle législation. Elle freina les fraudes sans les arrêter et favorisa les vignobles les plus côtés où le négoce était très bien implanté.

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 châteaux de se détacher des autres domaines viticoles des Graves.

Château Haut-Bailly :

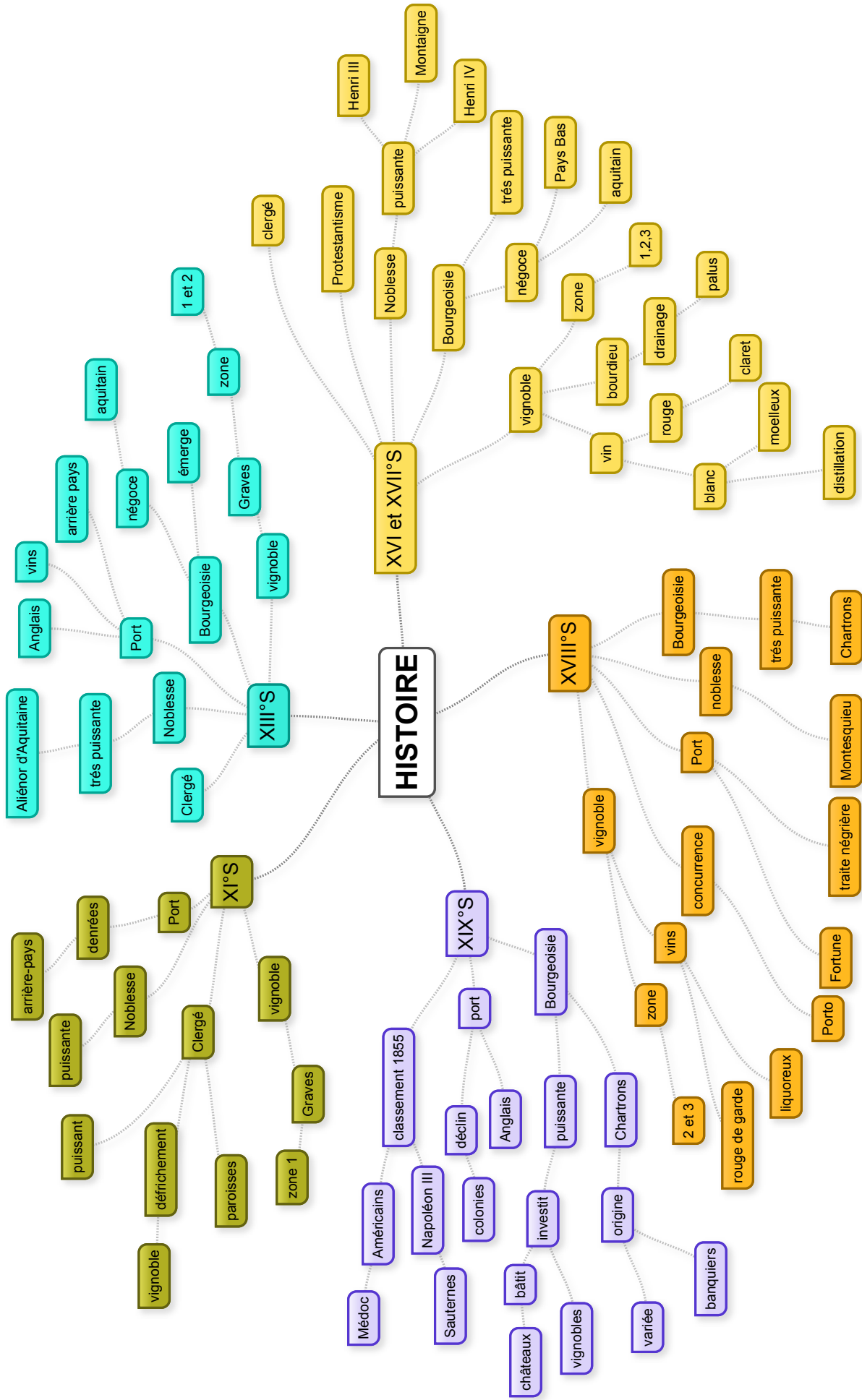
La vigne y est présente depuis 1461. Un Bourdieu est créé à partir de 1530 par deux familles de marchands basques, les Goyanèches puis les Daitche. En 1630, les banquiers des Daitze récupèrent le domaine (pour éponger les dettes). En 1736, un important négociant irlandais installé sur le Bordelais, Tom Barton, prend en charge le domaine. Il aura des domaines sur le médoc qui seront classés, mais pas Haut-Bailly...

• 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 et restant très influent sur la ville de Bordeaux.

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. Malgré les procès pour protéger les aires d'AOC, le grignotement se poursuivait. Les grands domaines viticoles classés en crus classés des Graves ont déposé une demande de création d'une nouvelle AOC communale portant le nom des deux communes de la zone Pessac et Léognan et l'ont obtenu en 1987. Depuis l'urbanisation continue mais les vins de Pessac-Léognan ont su imposer leur nom, faisant même oublier qu'ils faisaient partie des Graves. Pour l'appellation générique Graves le coup porté fût très difficile, tous les châteaux leaders, à la réputation internationale, ayant refusé de continuer à être des locomotives pour l'ensemble des Graves. Qui pense que les vins de Sauternes sont des Graves? Pas grand monde et à présent c'est la même chose pour Pessac-Léognan.

On peut faire remarquer que les vins de Pessac-Léognan sont tout de même moins accessibles que les grands crus du Médoc. Un grand nombre des vins sont compris entre 20 et 50 euros et peu dépassent les 100 euros.



Économie

Je n'ai pas de données très précises à vous fournir sur l'économie des vins de Graves à l'heure actuelle. Les syndicats des Graves et de Pessac-Léognan ne sont pas pressés d'en fournir.

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. Seuls les crus classés de graves sont bien vendus à l'export car il véhicule une notion de luxe.

- Coopération ensemble des graves : 0,4%
- Négoce : ? donnée non communicable par l'union des maisons des vins de Bordeaux.
- Vignerons indépendants : ?

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 apporté à la coopération. Aucune coopérative n'est située sur ce secteur. C'est la seule région de Bordeaux qui en soit dépourvue. Si on compare cette absence à la présence de la coopération sur le Libournais et sur le Médoc, cela interpelle. Pourquoi n'ont-ils pas fait appel à la coopération? 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. C'est un sujet à creuser.

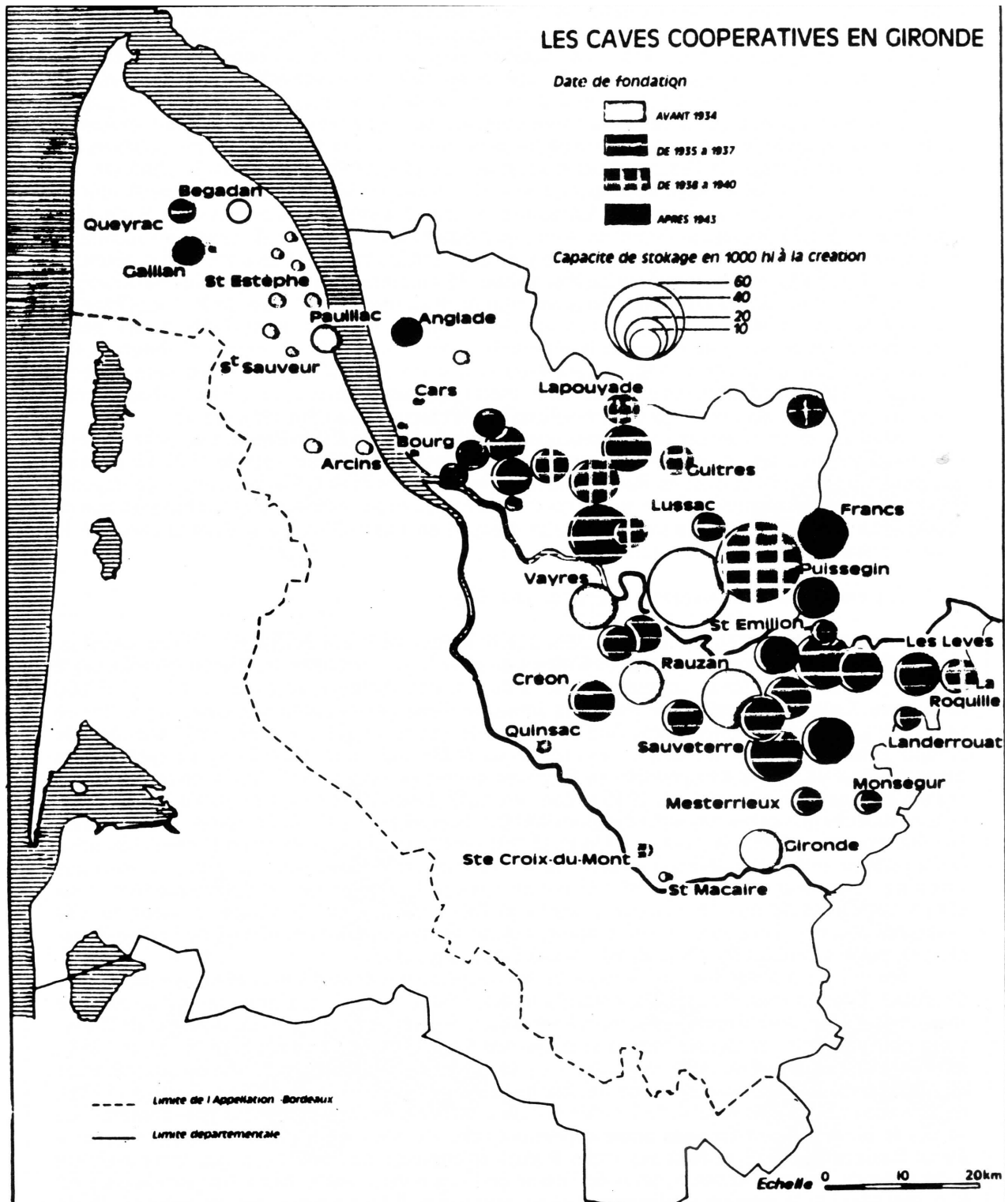
Le négoce Bordelais

Les vins de la zone des graves ont une très longue histoire commune avec les négociants de la place Bordelaise. Ces négociants faisaient partis 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. On pense souvent aux vins, mais le pastel s'exporta également très bien à partir au XV et au XVI^e siècle et fit la fortune du Lauragais (région toulousaine). On exportait aussi du blé, du bois, des eux-de-vie.

Au XVIII^e siècle certains négociants étaient propriétaires de domaines, beaucoup étaient armateurs. Leurs moyens financiers, leur ouverture vers l'export, leurs besoin d'expédier leur vins par voie maritime, les ont orientés vers la traite négrière. La ville a très fortement profité de ce commerce et on en trouve encore les traces actuellement dans la ville (pont, Théâtre, belles demeures, rénovation des châteaux..) 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. Le milieu était assez fermé, les familles s'arrangeant pour que les mariages de leurs enfants favorisent le maintien de leurs privilèges et de leur commerce. La puissance de certaines familles put durer sur plusieurs siècles et les noms des rues de Bordeaux en témoignent.

Lors du passage de la crise phylloxérique, les négociant s'adaptèrent, ils investirent sur les colonies françaises, en particulier l'Algérie, pour pouvoir continuer leur commerce. Certains

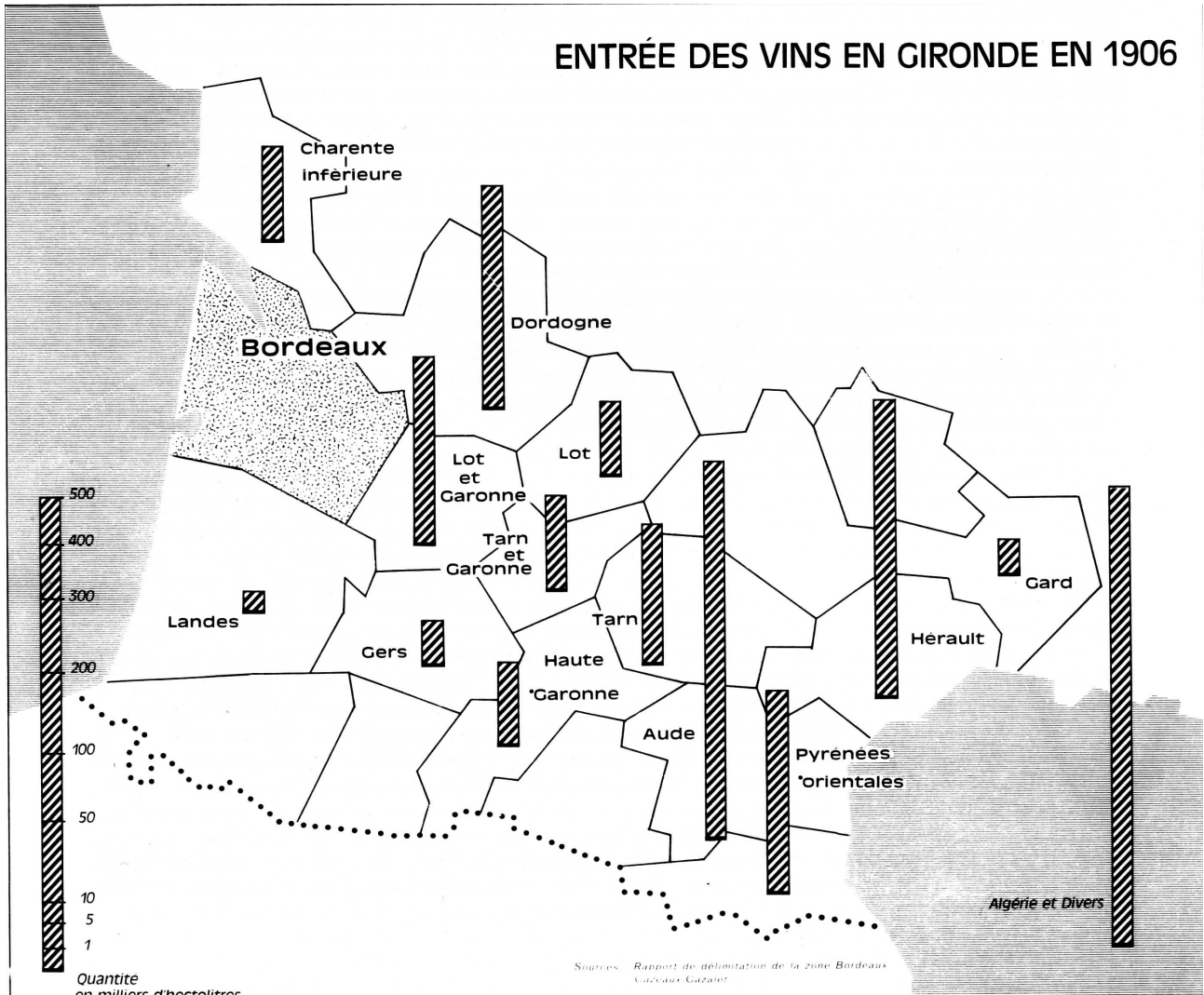
négociants comme les Balguerie iront même installer des membres de leur famille du côté de Montpellier et de Sète afin de mieux contrôler et rapatrier les vins d'Algérie et du Midi vers le Bordelais.



Source carte : Philippe Roudié
 Vignobles et vignerons du Bordelais (1850-1980)

Sur cette carte noter bien la forte présence de cave coopérative en rive droite et dans l'Entre-deux-mers, sa plus faible part dans le Médoc et sa totale absence sur la région des Graves.

Sur la carte ci-dessous noter l'importance de la part des vins en Provenance, du Midi, de l'Algérie, de la Dordogne et du Lot-et-Garonne. Tous ses vins pouvaient être assemblés et vendus sous le terme de Bordeaux. Par contre les vins n'étaient plus achetés ou à un prix très faible, s'il n'y avait plus de débouchés. C'est de là que sont partis les grandes révoltes de 1907 dans le Midi. On comprend aussi la violence de la mise en place des AOC pour les vignobles de Dordogne (Bergerac) et du Lot-et-Garonne (Duras, Buzet et Marmande), d'un seul coup leurs vins n'avaient plus de débouchés.



Source carte : Philippe Roudié
Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)

Les grands châteaux et les petits 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, puisque les chais étaient dans la ville fortifiée. Les traces de cet ancien vignoble ont presque disparu, d'autant que la vieille ville moyenâgeuse disparue avec les grands travaux de rénovation de la ville du XVIII^e siècle. Pourtant en cherchant bien ici où là dans la ville, vous pourrez retrouver des éléments viticoles anciens. 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 soit classés en 1855, soit 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. Il y a des producteurs installés en bio comme chateau Mouthet en AOC pessac-léognan. Smith Haut Lafitte met en place une technique appelé bio-précision, mais n'a pas le label bio... En appellation graves, on trouve des exploitations en agriculture biologique, mais ce n'est pas encore la dominante.

Géographie des terroirs

Le climat.

Situé en bordure de l'Océan Atlantique, au niveau du 45° 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 permettent 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. Cela veut dire que le vignoble mais également l'agglomération de Bordeaux devraient vraiment s'inquiéter du réchauffement climatique et de la montée des eaux qui va en résulter. Il est très difficile, voire impossible d'empêcher un fleuve de retrouver son lit historique quand le niveau de la mer augmente.

Le sol

La Garonne entre Bordeaux et Sauternes présente deux rives très différentes. La rive droite a creusé des falaises à base de calcaire à astéries (Floirac), la rive gauche est en pente douce. Cette pente est composée par 4 à 5 terrasses successives plus ou moins remaniées par les caprices du fleuve et de l'océan Atlantique au cours des temps géologiques. Cette terrasse est dans le prolongement de celle du Médoc. Elle fait ici jusqu'à 12 km de large.

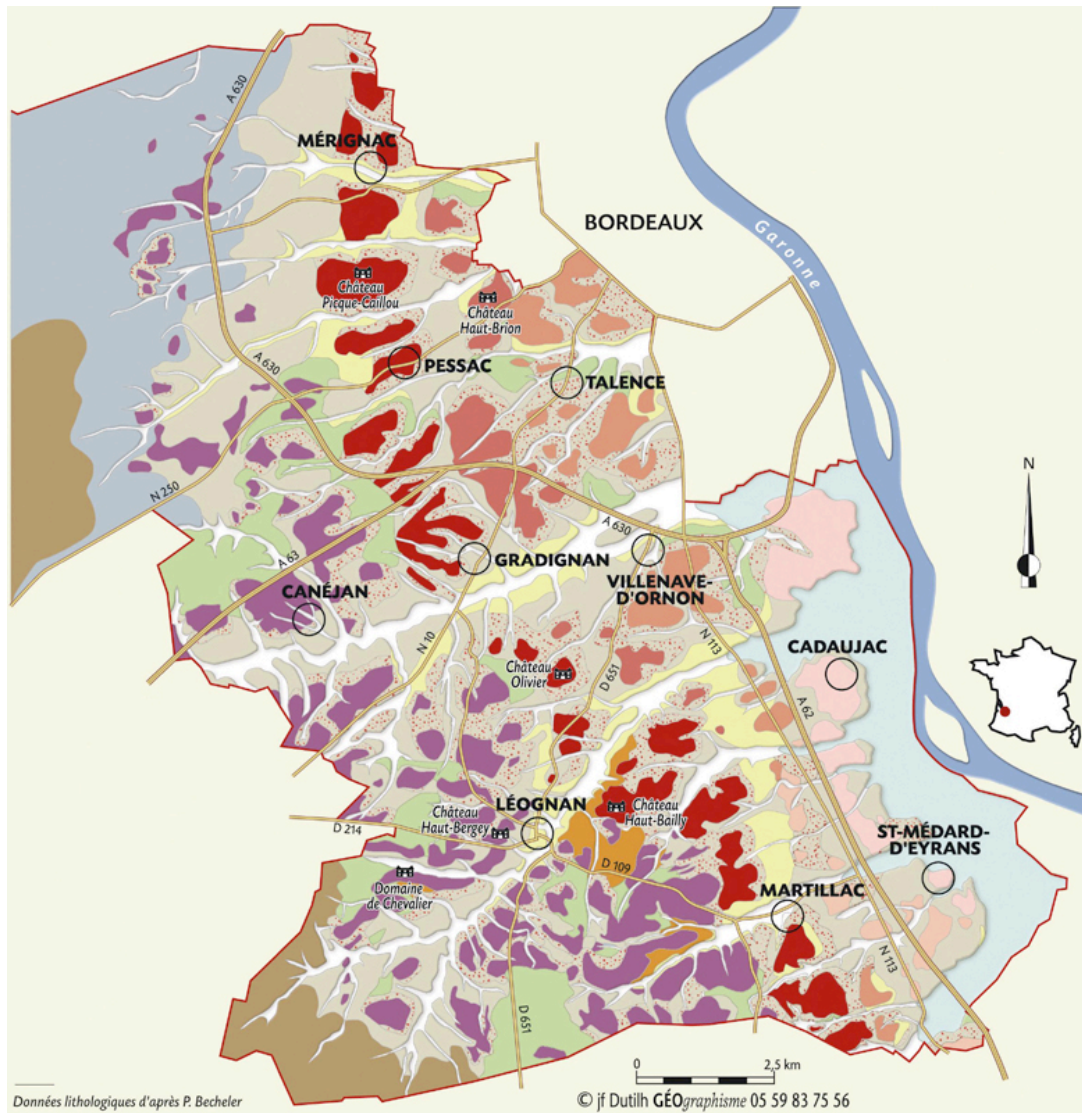
Le sous-sol est composé de calcaire à astéries, le même que celui retrouvé sur Saint Émilion et en Entre-deux-mers. Ce calcaire a permis la construction des belles demeures à base de pierres pleines dans toute la région, qui est la marque du luxe girondin. En plus du calcaire, on trouve également des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

Le lit de la Garonne c'est déplacé de 15 à 20 km entre le tertiaire et le quaternaire. Il était auparavant plus à l'ouest. La Garonne déposa alors les alluvions de la haute terrasse. Les mouvements tectoniques de la formation des Alpes vont faire osciller le socle sous-jacent qui va modifier le trajet de la Garonne qui forma alors un coude vers Bordeaux. Ce coude va ensuite reculer vers la rivière du «Gat mort» au sud de l'aire de pessac-léognan et va déposer des alluvions en forme de lanières. Peu à peu le fleuve va se rapprocher de son lit actuel en déposant des nouvelles couches de graves qui sont de plus en plus basses. Les terrasses vont ensuite être traversées par des courants formant des coupes graveleuses plus ou moins épaisses.

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.



Légende :

marron plus ou moins foncés : sables; verts clair : argiles,
de roses à violets graves issus des 5 terrasses,
orange : sables,
jaune : sédiments calcaire, bleu clair : zone marécageuse

Les cépages

Le Merlot

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. 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

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 herbacés et des tanins fermes. On évitera alors de le faire macéré trop longtemps.

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 beaucoup de graves sur la rive droite, il y est beaucoup planté. Il apporte au vin des notes épicées, complexes et une richesse tannique favorable à une

Sémillon :

Il proviendrait du Sud-ouest. On le trouve essentiellement dans le Sud-ouest et dans le bordelais. Il a été importé dans de nombreux pays du Nouveau Monde. Le sémillon est planté sur les Graves et dans le Sauternais.

Description et aptitude du cépage : Grappes de taille moyenne, baies moyennes, blanc doré pouvant rosir à maturité. La peau est épaisse. Il est de maturité de deuxième époque. Il est vigoureux, productif, peu sensible aux maladies excepté la pourriture grise et les maladies du bois. Sa productivité doit être diminuée pour donner des vins de qualité.

Ce cépage à peau épaisse supporte bien la pourriture noble. C'est pour cette raison qu'il s'est maintenu sur le bordelais malgré la pression du sauvignon. Le sémillon est le cépage des vins liquoreux et de garde d'Aquitaine. Sa peau épaisse supporte bien la pourriture noble. Il est presque toujours associé au sauvignon qui lui procure l'acidité dont il peut manquer. Son rendement doit être faible (inférieur à 50hl/ha pour donner des résultats intéressants). Il présente une acidité faible, des arômes élégants de fruits blancs, de miel, de cire d'abeilles de fruits secs, fruits exotiques et beaucoup de gras (il peut en paraître lourd parfois). Il est souvent boisé en blanc de garde sec. Il est plus long, mais moins aromatique que le sauvignon. Sa surface de plantation a été réduite de 50 % en 30 ans, au profit du sauvignon et de merlot.

Influence du climat sur ce cépage : Il craint les années pluvieuses. La mise en place de la pourriture noble nécessite un micro-climat particulier qui peut faire défaut en cas d'année chaude et trop sèche ou froide et trop humide.

Particularité de vinification : 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.

Rôle du vieillissement : 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.

Sauvignon :

Il serait originaire de la Loire ou du Bordelais. Aujourd'hui mondialement cultivé, le sauvignon était surtout le cépage des vins blancs secs d'une grande partie du Sud-ouest et de la Loire. Il entre également dans l'assemblage des vins liquoreux d'Aquitaine en complément du Sémillon et de la muscadelle. Dans le bordelais, à la fin des années 1980, la superficie de sauvignon a dépassé celle de l'ugni blanc et il est devenu le deuxième cépage de la région après le sémillon. Les nouveaux clones de sauvignon, productifs et résistants, ont rapidement dépassé les plantations de sémillon.

Description et aptitude du cépage : C'est un cépage sensible à l'oïdium et au black-rot.

Influence du climat sur ce cépage : Le sauvignon est tellement typé qu'il ne subit que modérément les variations climatiques, du point de vue aromatique. Plus le climat est chaud, plus il aura tendance à développer des notes de fruits blancs, de miel ; plus le climat est frais, plus il aura des

notes d'agrumes voir de buis (pipi de chat). En bouche, le climat va influencer l'acidité, la longueur en bouche et la sensation d'amertume. Les vins de Sauvignon donnent de bons résultats en année normale (ni trop chaud, ni trop froid) si les rendements ne sont pas trop élevés.

Particularité de vinification : Il est important d'être très vigilant à la date de récolte, car ce cépage est porté par ses arômes et ramassé trop tôt, il donne des vins verts à l'odeur désagréable.

Le sauvignon peut être utilisé seul ou en assemblage avec le sémillon et la muscadelle. C'est un cépage très aromatique, reconnaissable, vif et qui dispose d'une bonne aptitude à la garde. Il est très charmeur et plaisant au nez, parfois un peu court en bouche...

Vinifié seul, il donne des vins blancs très secs à secs, en particulier dans l'Entre-deux-mers. Il produit aussi des vins ronds sur le fruit ou des vins de garde. Dans les liquoreux, il procure la sensation de fraîcheur et les arômes de nez qui manque au sémillon.

L'AOC Sauternes contient 80 % de sémillon et 20 % de sauvignon, l'AOC entre-deux-mers contient une forte majorité de sauvignon et peu de sémillon.

Rôle du vieillissement : C'est un cépage qui peut se boire dans la jeunesse, sur des notes fruitées ou qui peut se conserver. Pour les vins de garde, il est préférable de lui associer un cépage plus gras et plus long en bouche pour que l'élevage en barrique ne le dessèche pas. Il est important d'être très vigilant à la date de récolte, car ce cépage est porté par ses arômes et ramassé trop tôt, il donne des vins verts à l'odeur désagréable.

Muscadelle :

Elle serait originaire du Bergeracois ou du Bordelais. On la trouve essentiellement en Aquitaine et en Midi-Pyrénées. Ce cépage à presque disparu, face à la dominance du sauvignon et du sémillon.

Régression de la superficie du cépage muscadelle en France

année	France 1958	France 1988	France 2009
superficie (hectares)	6 258	2 763	1 589

Description et aptitude de la muscadelle : C'est un cépage à débourrement tardif, de maturité de 2^e époque. Sa vigueur est moyenne, inférieure à celle du sémillon et du sauvignon. Il a de grandes grappes, lâches avec des grains de taille moyenne, sphérique. Les rendements sont moyens à faibles. Son parfum rappelle un peu celui du muscat. Il est sensible aux maladies : oïdium, excoriose, pourriture grise et vers de la grappe. C'est un cépage fruité et floral, ayant une fraîcheur intéressante. Il est utilisé en association avec le sémillon pour l'élaboration des vins moelleux et doux. La muscadelle était beaucoup plus plantée avant le passage du phylloxéra. C'est lui qui était utilisé pour produire les vins liquoreux de Bergerac à l'époque hollandaise. Il est sous-utilisé actuellement.

Influence du climat sur ce cépage : **elle** craint les années humides.

Particularité de vinification : **elle** est surtout utilisé pour l'élaboration des vins liquoreux.

Rôle du vieillissement : Les vins contenant de la muscadelle, sont destinés à la garde s'ils sont vinifiés en liquoreux.

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

Vins sans IG (IG: indication géographique) = vin de France

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

IGP (indication géographique protégée)

Partout sur le secteur, il est possible de produire de l'IGP Atlantique, depuis 2006.

Pour en savoir plus : <http://www.vin-de-pays-atlantique.com/le-syndicat/igp/>

AOC régionales

Sur la zone des Graves et du Sauternais, il est également possible de produire toutes les AOC régionales qui sont :

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

AOC sous-régionales

- graves (blanc et rouge)
- graves supérieures (moelleux et liquoreux)

AOC communales

- pessac-léognan (blanc et rouge)
- cérons (liquoreux)
- sauternes (liquoreux)
- barsac (liquoreux)

Histoire du classement des vins de la région des Graves :

La mise en place des différentes appellations fût assez complexe, avec de nombreux procès à la clef. Les délimitations vont être soumises à controverse dans les années 1920, avant la mise en place terminale des AOC. 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». D'un point de vue géologique cela peut se justifier car les couches de graves y sont plus épaisses et moins sableuses que plus bas dans la zone des Graves, mais on rappellera aussi, que des personnes très riches et influentes avaient leur demeure sur cette zone et que cela pouvait faciliter le commerce et la qualité.

Le terme de Graves posait un problème car de nombreux lieux sont sur des zones de graves dans le Bordelais et les viticulteurs revendiquaient le droit de porter cette appellation. Après moult procès, il fût possible d'utiliser le terme de graves mais associé au lieu comme «graves de Vayres» ou «graves de Saint-Macaire». 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. 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, soit comme pour les vins de Saint Emilion, environ un

siècle plus tard après le grand classement de 1855. Comme quoi la contrariété et la pugnacité peuvent donner des résultats satisfaisants sur le long terme. 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 vu 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. Soit mais plutôt que de créer une nouvelle AOC, la profession aurait pu se battre pour défendre l'AOC déjà en place. Cette demande reprend en réalité le désir initial de mettre en avant une zone qui historiquement est la plus ancienne et la plus réputée de la région, qui a été mise à l'ombre par la région du Médoc.

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. C'est vrai pourquoi le réviser puisque les collègues de Sauternes et du Médoc ne révisent pas le leur? Au vu de ce qui se passe avec le classement de Saint Émilion et des crus bourgeois, on peut dire que cette décision a été sage.

Pour l'AOC Sauternes, l'accouchement fût également douloureux, l'aire est plus grande que celle voulu par le syndicat suite à procès, mais par contre, les trois communes situées au nord ont été déboutées, mais plutôt que de se morfondre, elles sont restées unies et ont formé l'AOC cérons. Pour la commune de Barsac, c'est encore autre chose, c'est une appellation communale incluse dans une autre appellation communale. Les vins peuvent au choix s'appeler «barsac» ou «sauternes». La présence de 10 châteaux classés en premier et seconds crus en 1855 a du faciliter l'obtention de cette AOC...

Pour ceux que cela intéresse, il faudra aller chercher les détails dans les tensions existants entre les différentes communautés de négociants de la place bordelaise. L'ancienne dynastie ayant été peu à peu supplanté par les nouveaux arrivants basé au quai des Chartrons. Il y a des romans, des livres d'histoires, des thèses qui traitent spécifiquement de la grande famille des négociants de la place bordelaise. Je peux vous donner des noms d'ouvrages.

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 : Élégant, 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 :

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.

- *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, onglot aux échalotes, noisettes de chevreuil, les fromages type saint nectaire, beaufort,.
- *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 liquoreuse, 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 CNRSéditions2010- réédition 1959
- «Dans l'intimité des familles bordelaises du XVIII°siècle» - Stéphane Minvielle - Editions Sud-Ouest 2009
- «In vino veritas» - Pierre Bert - Albin Michel1975
- «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.psm1?_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>
- <http://www.latourmartillac.com/>
- <http://si-graves-montesquieu.fr/les-graves-montesquieu/histoire-des-lieux/90-balade-sur-les-pas-de-montesquieu-a-leognan>
- <http://www.gauchemip.org/spip.php?article642>
- <http://adscriptum.blogspot.fr/2010/09/le-chateau-trompette-bordeaux.html>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Quartier_des_Chartrons
- <http://www.bordeaux-port.fr/fr/historique>

Les familles de négociants Bordelais :

Famille	région d'origine et métier	religion initiale	Durée du négoce
Bethmann	Allemande/ Métallurgie/ banque	Protestant	

Différences entre les AOC :

graves rouges : 55 hectolitres, 65 hectolitres max- 189g/l pour merlot, 180 g/l pour autres cépages

Cépages autorisés : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, carmenère, cot, petit verdot.

graves blancs : 58 hectolitres, 68 hectolitres max - mini 178 g:l pour sauvignon, 170g:l pour autres cépages

graves supérieures : 40 hectolitres, 48 hectolitres - mini 221 g/l sures

Arrosage interdit sauf en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne.

la mise en plac

<http://adscriptum.blogspot.fr/2010/09/le-chateau-trompette-bordeaux.html>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Quartier_des_Chartrons

<http://www.bordeaux-port.fr/fr/historique>