



# Les Blancs Secs



# Sommaire



Présentation des vins blancs secs



Maîtrise du vignoble



Voyage dans les appellations



Les blancs secs se mettent en scène



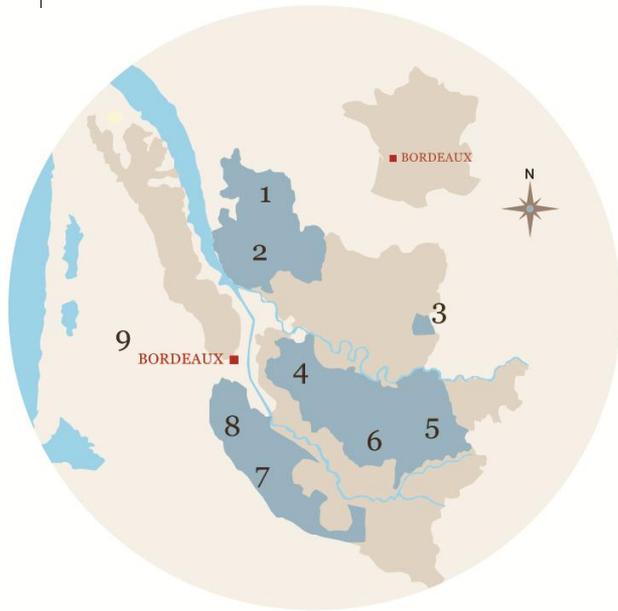


# Présentation des vins blancs secs



1

# Chiffres clés



- 1 - Côtes de Blaye, Blaye Côtes de Bordeaux, Blaye
- 2 - Côtes de Bourg
- 3 - Francs Côtes de Bordeaux
- 4 - Graves de Vayres
- 5 - Entre-Deux-Mers
- 6 - Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges
- 7 - Graves
- 8 - Pessac-Léognan
- 9 - Bordeaux, Crémant

- 8% de la surface du vignoble bordelais
- 12 appellations
- 9 116 ha de vignes en production
- 480 413 hl produits en moyenne annuellement soit 70 millions de bouteilles

Sources CIVB service économique 2009



BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN



# Aperçu historique



17<sup>ème</sup> siècle

Exportation en Hollande pour la production d'eaux de vie

1990'

Découverte des molécules responsables de l'arôme caractéristique du Sauvignon (Prof. Dubourdiou)

Mise en évidence des techniques culturales et œnologiques pour la production de vins blancs de qualité

2006

8% de la production bordelaise

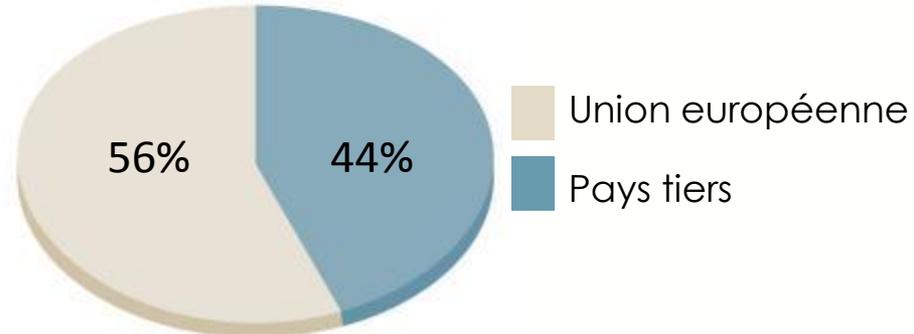
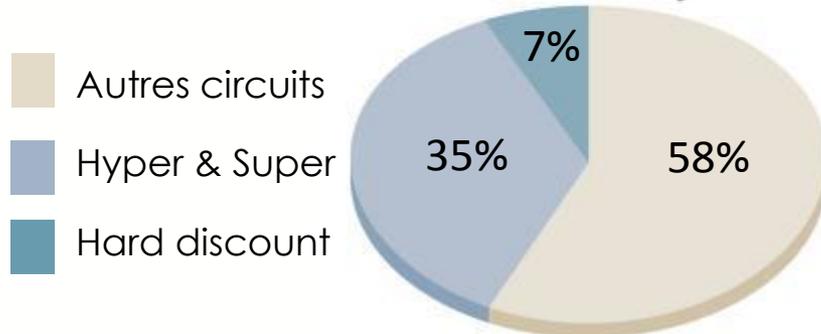
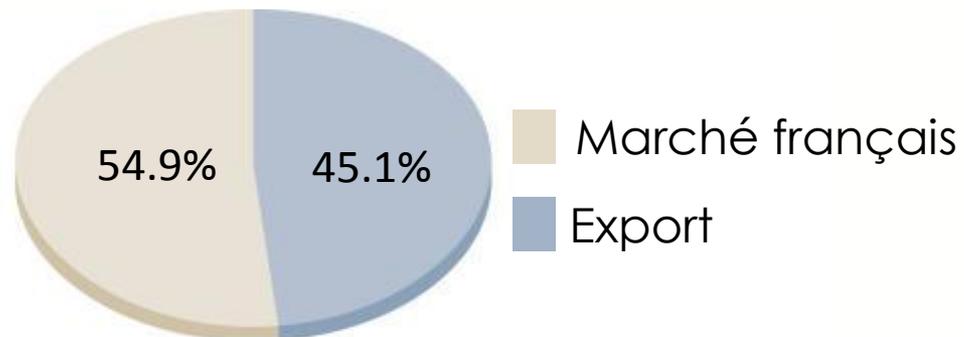
1950'

60% de la production bordelaise  
Production d'eaux de vie

Réorientation dans la production suite au gel de 1956 entraînant de nouvelles plantations au profit des cépages rouges (consommation, terroir, etc.)

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN

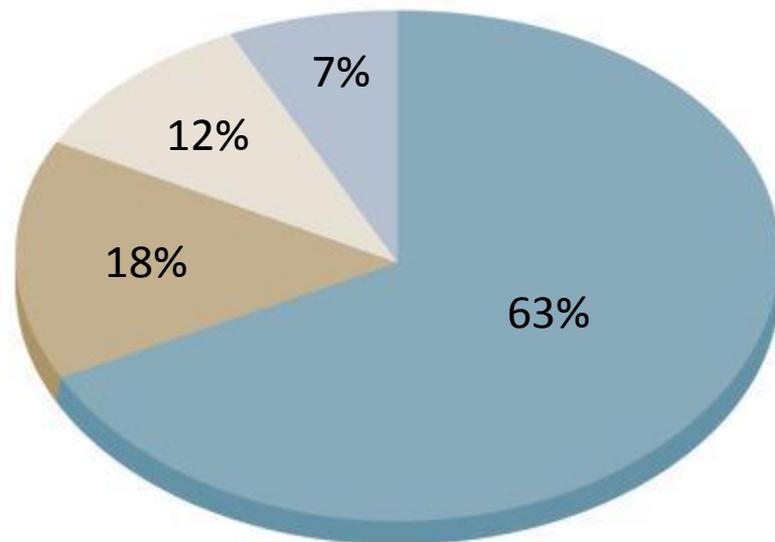




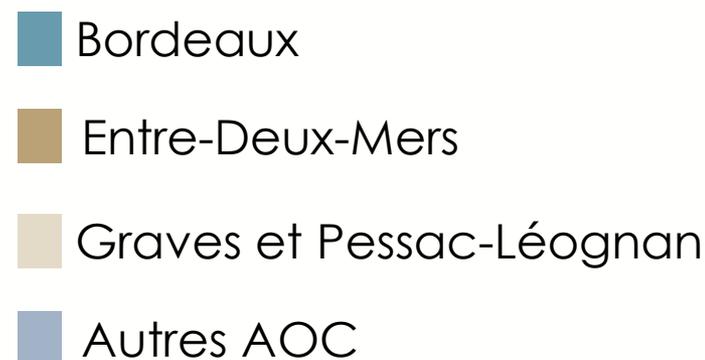
- Une commercialisation tournée vers l'export.
- 480 000 hl commercialisés annuellement soit 64 millions de bouteilles.

Sources CIVB service économique 2009





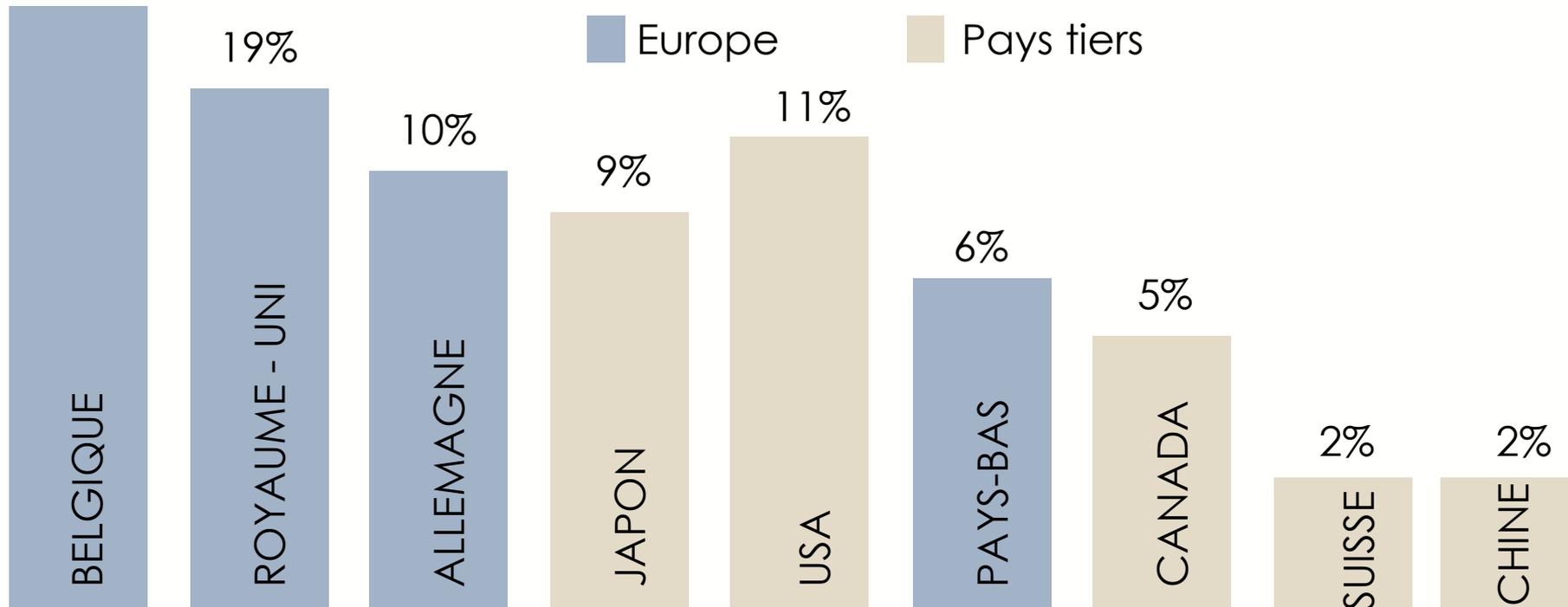
## Répartition du marché français



- Vin d'**initiation** qui séduit **les jeunes** consommateurs de vin.
- **Diversité** dans la gamme : vins plaisir de consommation rapide et vins de garde.



EXPORT : principaux pays en volume  
9 premiers marchés = 85 % du volume exporté



Sources CIVB service économique 2009





# Maîtrise du vignoble



# La sélection des cépages

DIVERSITE & ASSEMBLAGE



## Sémillon - 52 %

- Robe dorée
- Finesse
- Onctuosité



## Sauvignon - 39 %

- Robe pâle
- Bonne acidité
- Richesse aromatique (agrumes, genêt)



## Muscadelle - 6 %

- Arômes puissants (floraux et muscatés)
- Faible acidité
- Rondeur

## Autres cépages - 4 %

- Ugni blanc et Colombard

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN



# La diversité des sols

DETERMINE LE PROFIL



## Les sols de graves

- Rive gauche de la Garonne et de la Gironde
- Emmagasinent la chaleur
- Favorisent la maturation des raisins



## Les sols calcaires

- Rive droite
- Sont relativement chauds



## Les sols argileux

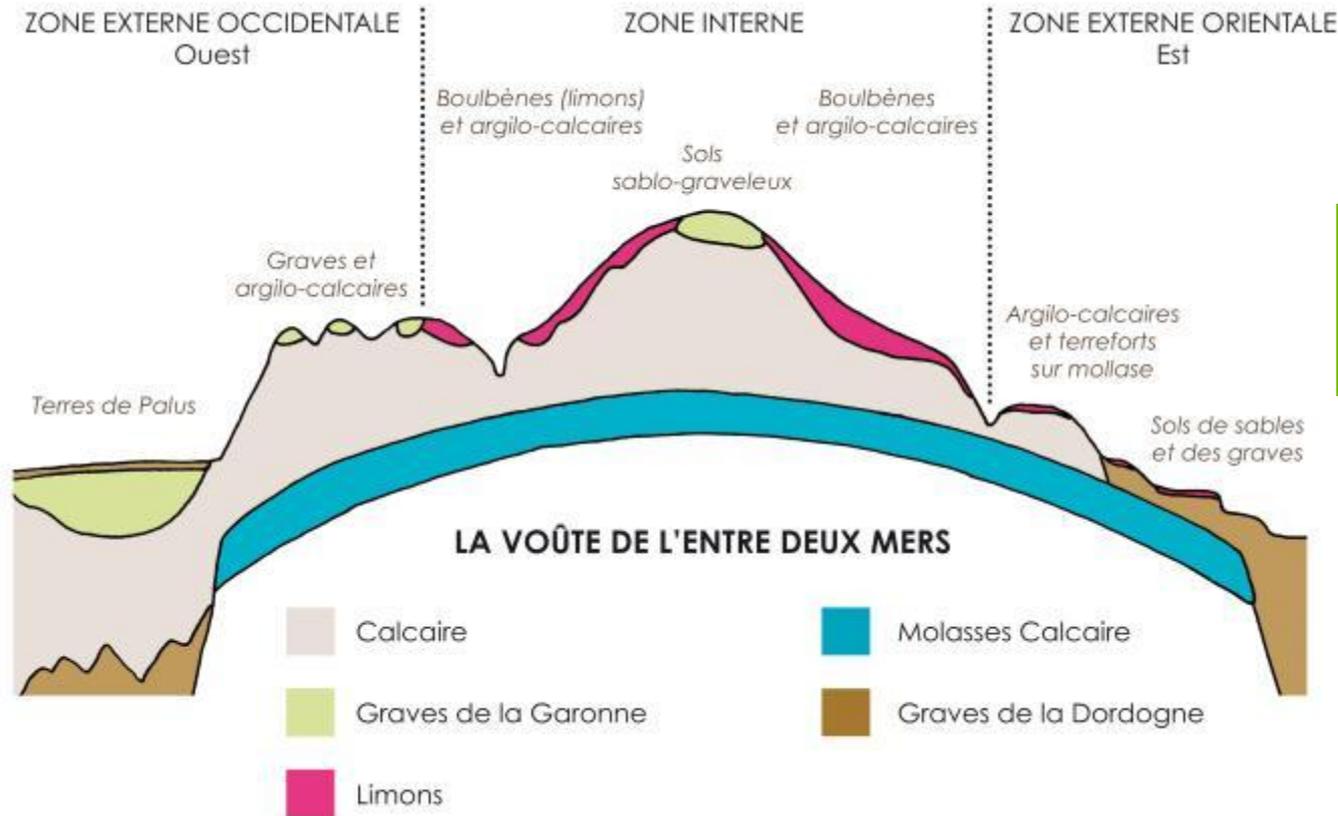
- Rive droite
- Fraîcheur et humidité





2

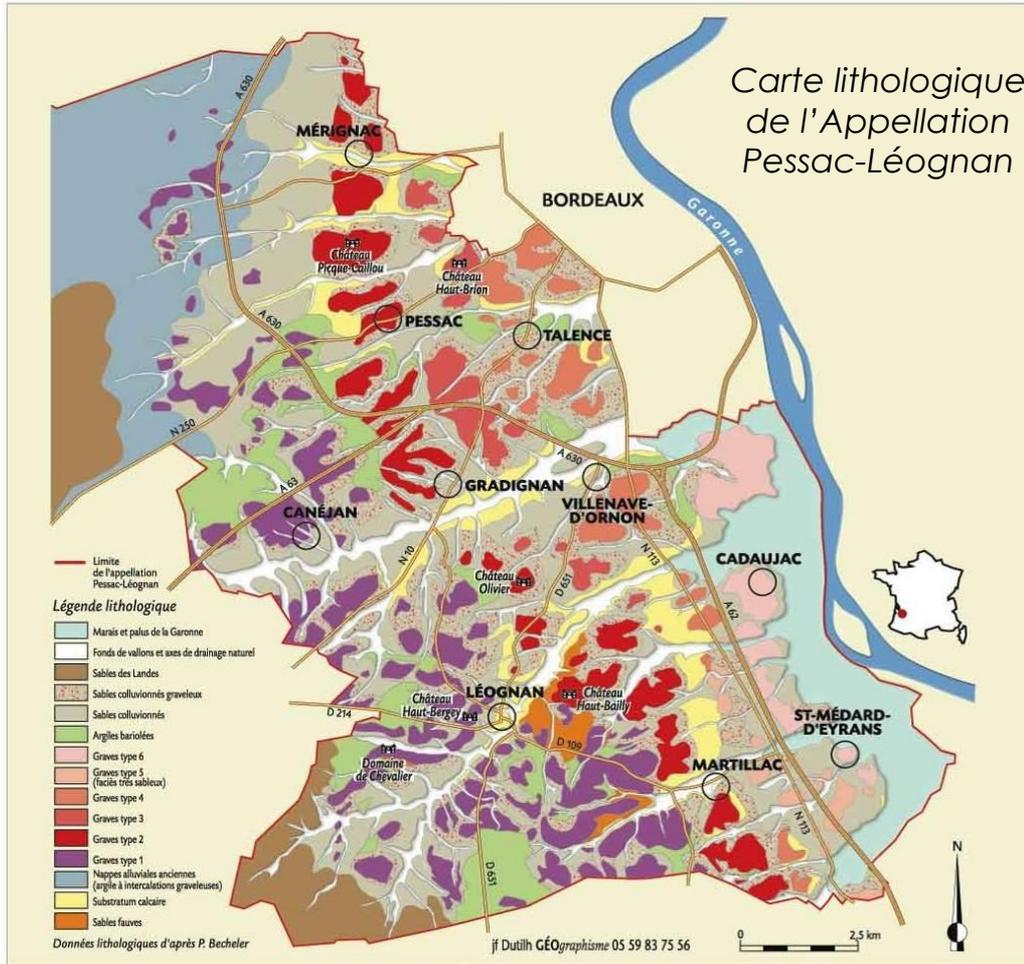
# La diversité des sols



L'exemple de l'Entre-Deux-Mers

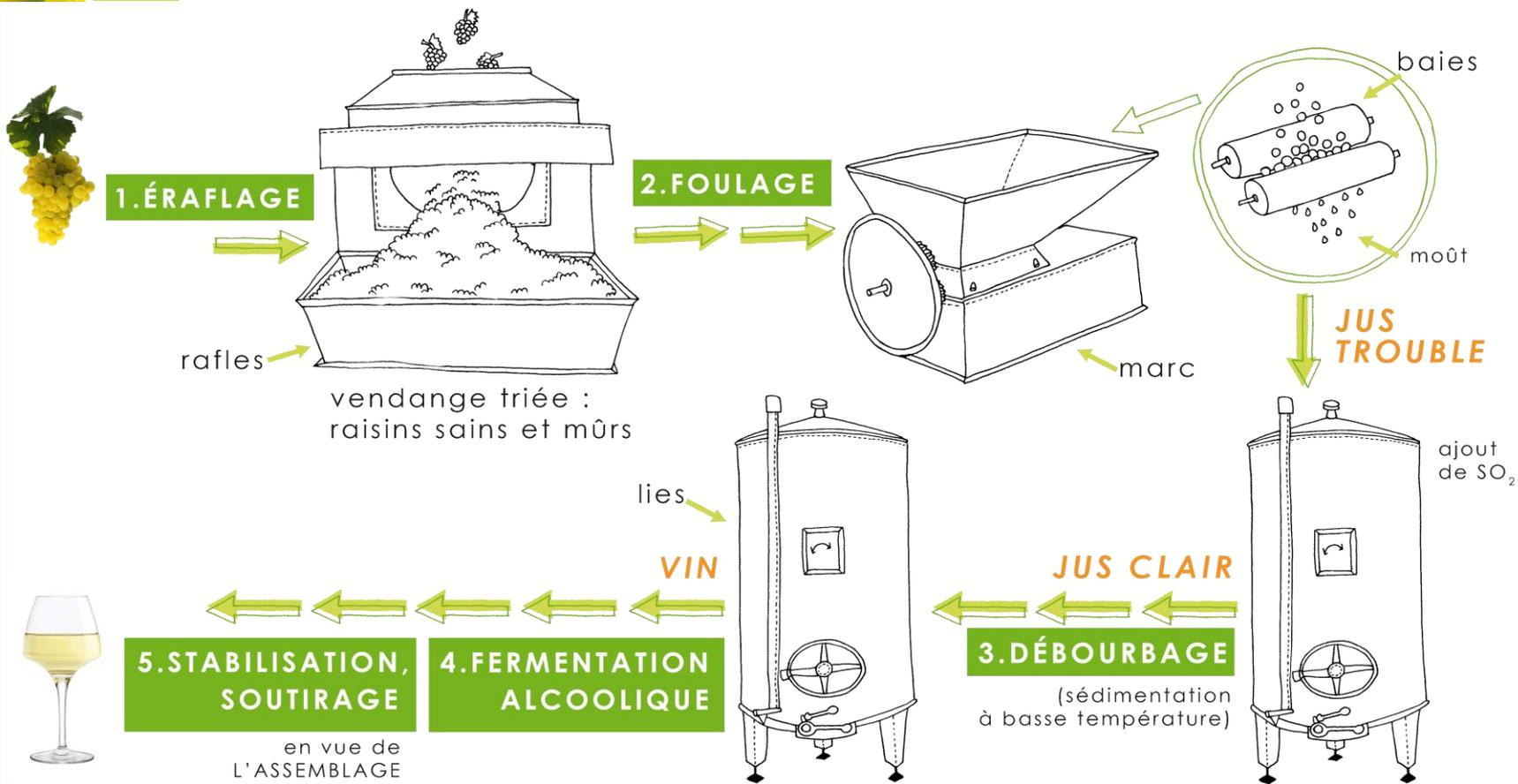


# La diversité des sols



## L'exemple de Pessac-Léognan





RESPECT DU FRUIT



3

# La typicité aromatique

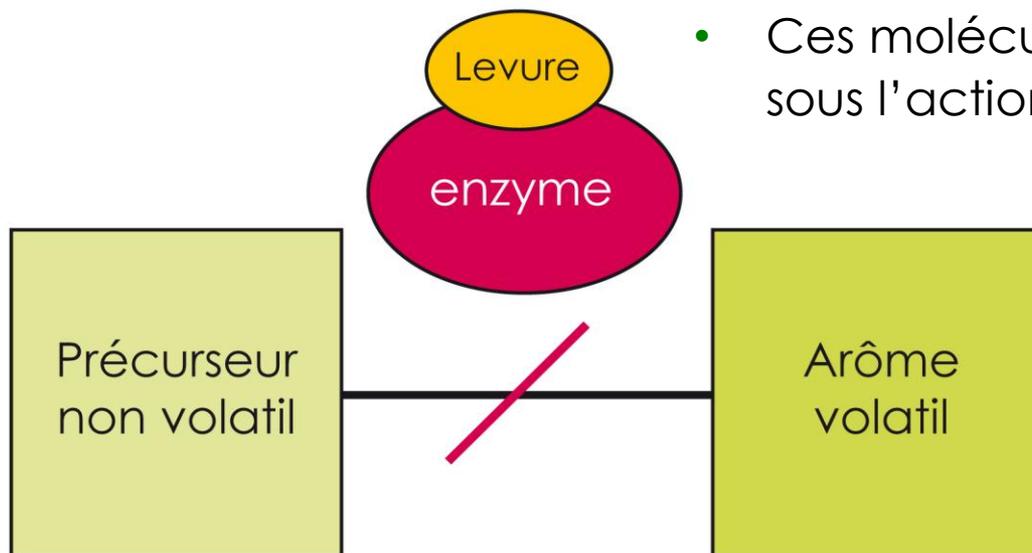
Molécule	Caractéristiques associées
4-mercapto-4 méthyl-pentan-2 one (4MMP)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buis </li><li>• Genêt </li></ul>
Acétate de 3-mercapto-hexan-1-ol (A3MH)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bourgeon de cassis </li><li>• Pamplemousse </li><li>• Fruit de la passion </li></ul>
4-mercapto-4 méthyl-pentan-2-ol (4MMPOH)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zeste de citron </li></ul>
3-mercaptohexan-1ol (3MH)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pamplemousse </li><li>• Fruit de la passion </li></ul>



# La typicité aromatique

## Origine et formation des molécules aromatiques

- Ces molécules sont sous formes de **précurseurs non volatils** dans les baies et donc dans les moûts
- Ces molécules deviennent volatiles sous l'action d'une **enzyme** spécifique





4

# La typicité aromatique

## Acquisition du potentiel : influence des paramètres viticoles



- **Une contrainte hydrique modérée** favorise la synthèse de précurseurs aromatiques si elle survient environ 4 semaines avant la récolte.
- **Une nutrition azotée maîtrisée** favorise la synthèse de précurseurs aromatiques et diminue la teneur en composés phénoliques.

Déficit hydrique modéré à la véraison + alimentation azotée sans carence mais sans excès = vins de sauvignon blanc typés.

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN





4

# La typicité aromatique

## Acquisition du potentiel : influence des paramètres œnologiques

- **La macération pelliculaire** : macération jus/pellicule avant pressurage

Une partie des précurseurs est contenue dans les pellicules ; la macération pelliculaire a donc une influence sur le potentiel aromatique des moûts.

- **Le pressurage** (par la prise en compte de l'oxydation, de l'extraction des composés phénoliques, de l'augmentation du pH) peut favoriser l'extraction des arômes et des précurseurs aromatiques.

- **La protection des moûts vis à vis de l'oxydation** (utilisation de gaz inerte et protection par un sulfitage adéquat).

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN



# La typicité aromatique

## Acquisition du potentiel : influence des paramètres œnologiques



Les **facteurs influençant la fermentation** alcoolique auront un effet sur la révélation des arômes et donc sur le produit final :

- les **nutriments** disponibles pour la croissance des levures
- le choix de la **souche de levure**
- la **température de fermentation**
- la quantité **d'oxygène, etc.**





4

# La typicité aromatique

## Acquisition du potentiel : influence des paramètres œnologiques

ELEVAGE, BATONNAGE, BOUCHAGE



- **Choix du mode d'élevage :**  
utilisation de cuves ou de barrique, durée d'élevage.



- **Le bâtonnage** (remise en suspension des lies) :  
fréquence et durée.



- **Le type de bouchage :**  
bouchon liège, plastique, capsule à vis, etc.

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN





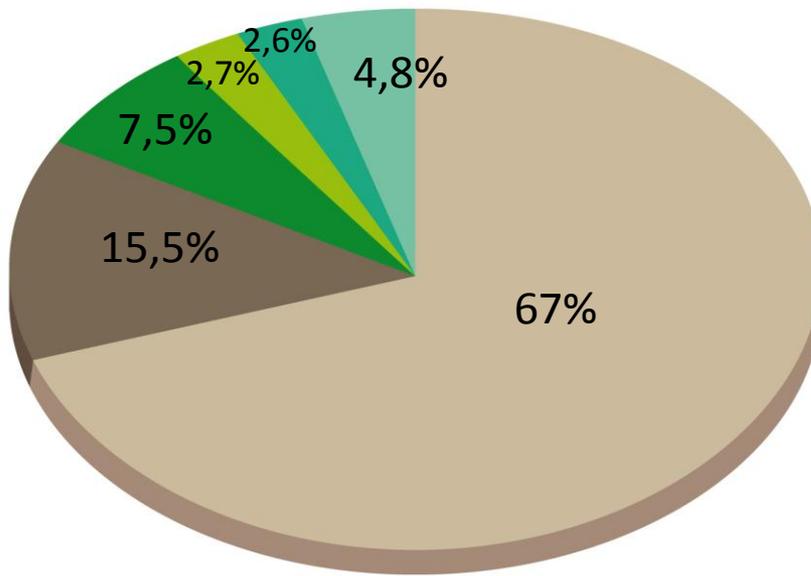
# Voyage dans les appellations





1

# Répartition des appellations



- Bordeaux
- Entre-Deux-Mers
- Graves
- Blaye Côtes de Bordeaux
- Pessac-Léognan
- Haut-Benauge, Graves de Vayres, Côtes de Bourg, Francs Côtes de Bordeaux.



## Le plus grand vignoble blanc

- Appellation **régionale**
- Surface en production : **6 067 ha**
- Production moyenne annuelle : **327 618 hl**
- Sols **variés** qui nuancent les caractères des vins blancs secs
- Équilibre entre le **Sauvignon, Sémillon, Muscadelle**

Sources CIVB service économique 2009



■ Appellation Bordeaux

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN



## Le blanc exclusif

- Entre Dordogne et Garonne
- Surface en production : 1 422 ha
- Production moyenne annuelle : 75 366 hl
- Sols majoritairement argilo-calcaires
- Assemblage : Sauvignon, Sémillon et un peu de Muscadelle

Sources CIVB service économique 2009



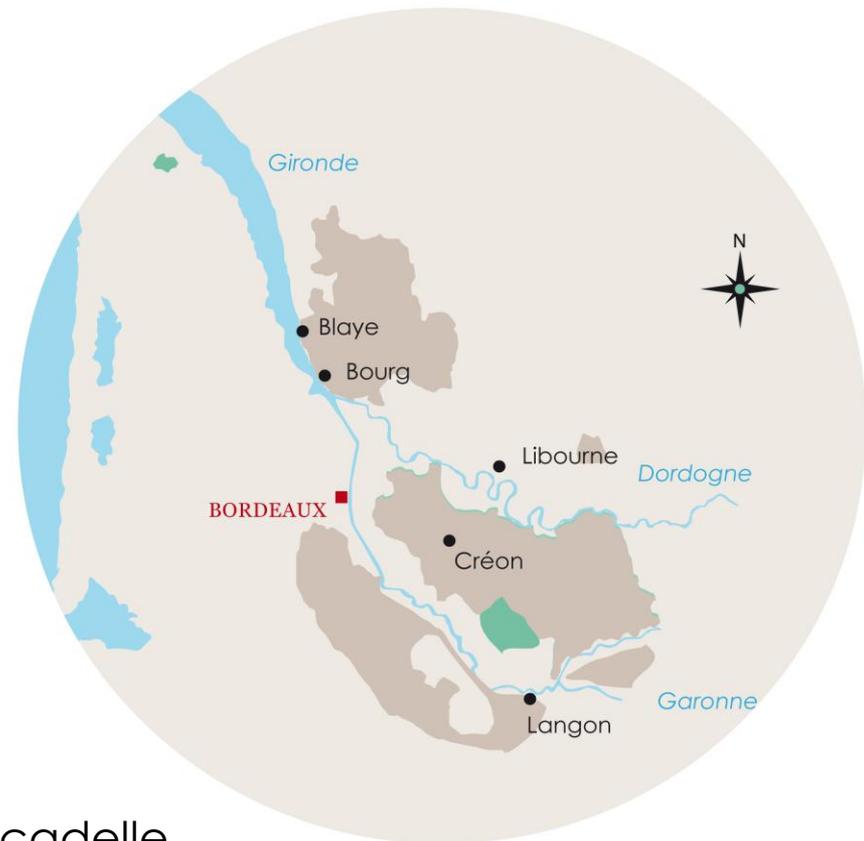
- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Entre-deux-Mers



# Entre-Deux-Mers Haut-Benauge

- 9 communes situées dans la partie centrale de l'Entre-Deux-Mers
- Surface en production : 98 ha
- Sols majoritairement calcaires
- Assemblage : Sauvignon, Sémillon et Muscadelle

Sources CIVB service économique 2009



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Entre-Deux-Mers Haut-Benauge

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN



## Le blanc élégant

- Le long de la **Garonne**
- Au sud-est de Bordeaux sur 50 km
- Surface en production : **774 ha**
- Production moyenne annuelle : **33 049 hl**
- Galets et sables associés à des limons et des **argiles**
- Assemblage : **Sauvignon et Sémillon**

Sources CIVB service économique 2009



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Graves

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN



## Les crus classés

- Appellation créée en 1987
- Au sud de l'agglomération bordelaise
- Surface en production : 268 ha
- Production moyenne annuelle : 12 060 hl
- Sols installés sur des couches épaisses de **graves, graviers et galets**
- Assemblage : **Sauvignon, Sémillon**

Sources CIVB service économique 2009



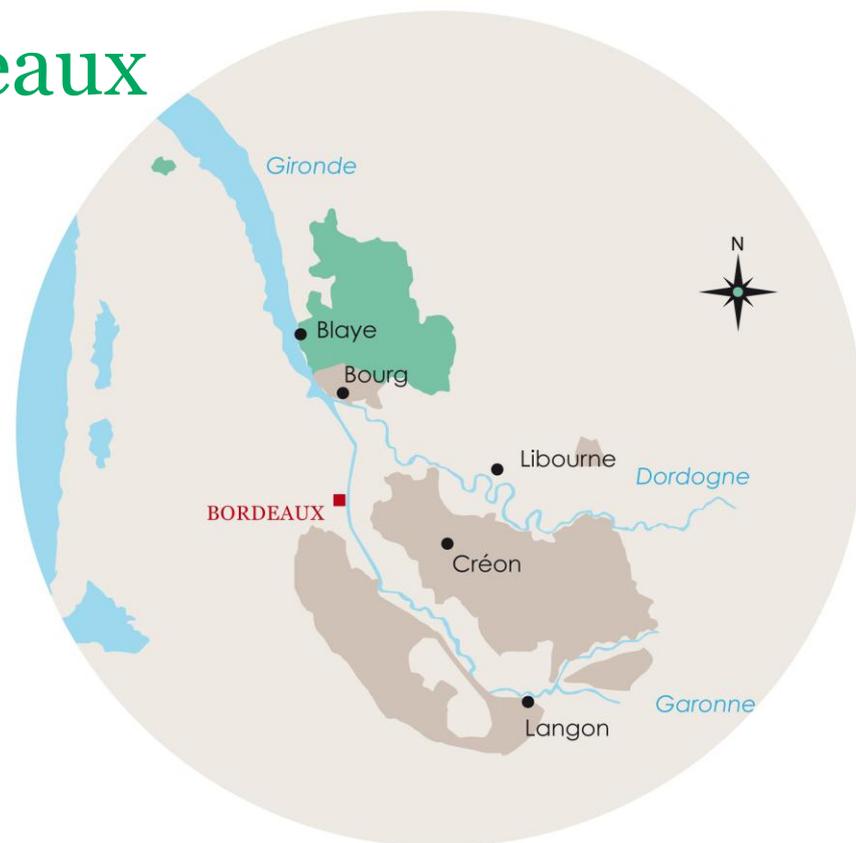
- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Pessac-Léognan



# Blaye Côtes de Bordeaux

- Nord du département
- Surface en production : 277 ha
- Production moyenne annuelle : 14 348 hl
- Sols majoritairement **argilo-calcaires** avec une bonne exposition et une **ventilation**
- Assemblage : **Sauvignon, Sémillon** et un peu d'**Ugni Blanc et de Colombard**

Sources CIVB service économique 2009



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Blaye Côtes de Bordeaux

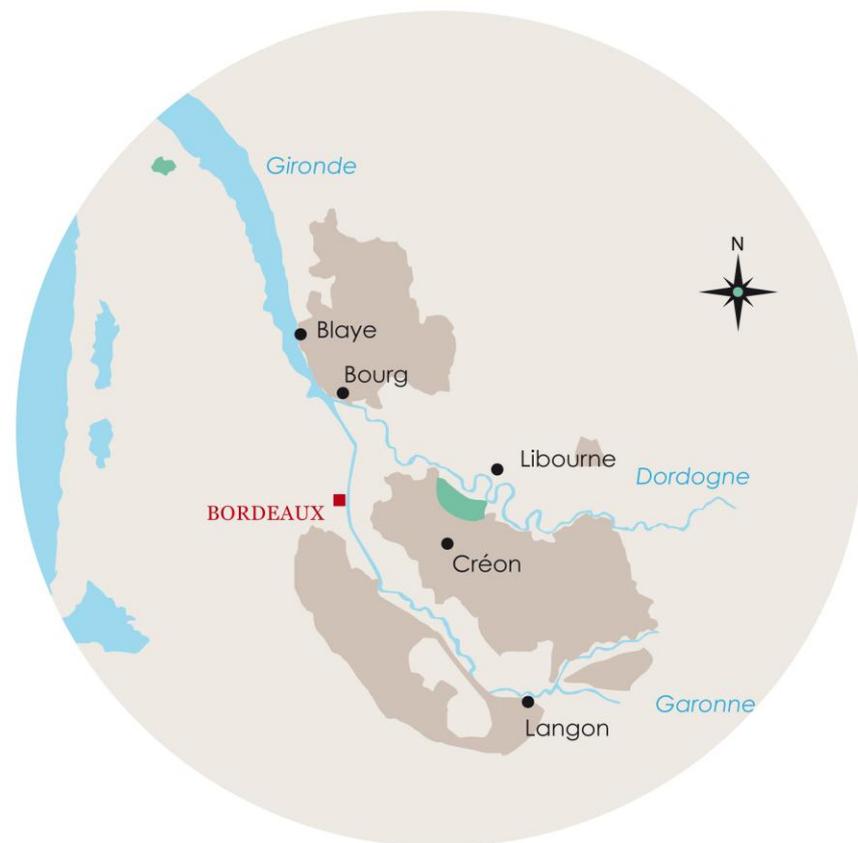
BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN



# Graves de Vayres

Sources CIVB service économique 2009

- 30 km à l'est de Bordeaux le long de la Dordogne
- Surface en production : 93 ha
- Production moyenne annuelle : 4 724 hl
- Sols de **graves** ; la Dordogne à proximité modère la chaleur en été
- Assemblage : **Sauvignon**, **Sémillon** et un peu de Muscadelle



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Graves de Vayres

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN





9

# Blaye

- Appellation confidentielle
- Surface en production : 32 ha
- Production moyenne annuelle : 1 272 hl
- Sols majoritairement argilo-calcaires
- Assemblage : Colombard et Sauvignon, Sémillon, Muscadelle



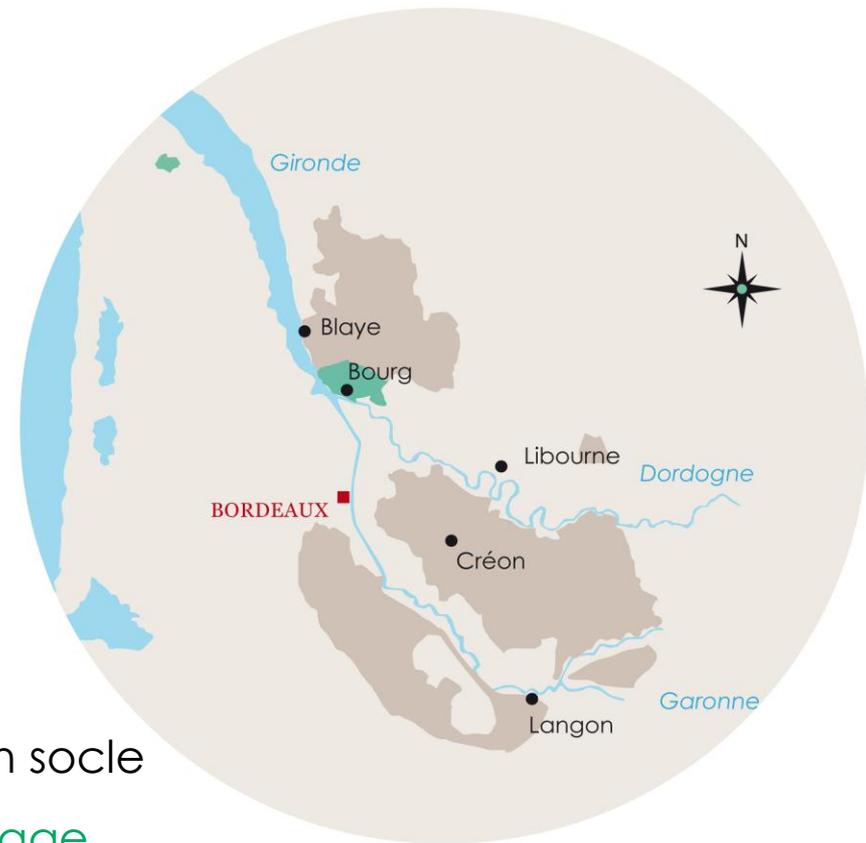
- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Blaye

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN



- Appellation **confidentielle**
- Surface en production : **21 ha**
- Production moyenne annuelle : **766.5 hl**
- Sols majoritairement **argilo-calcaires** sur un socle de pierres poreuses assurant un bon **drainage**, bonne **orientation** des **coteaux au soleil**
- Assemblage : **Sauvignon, Sémillon et Colombard**

Sources CIVB service économique 2009



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Côtes de Bourg

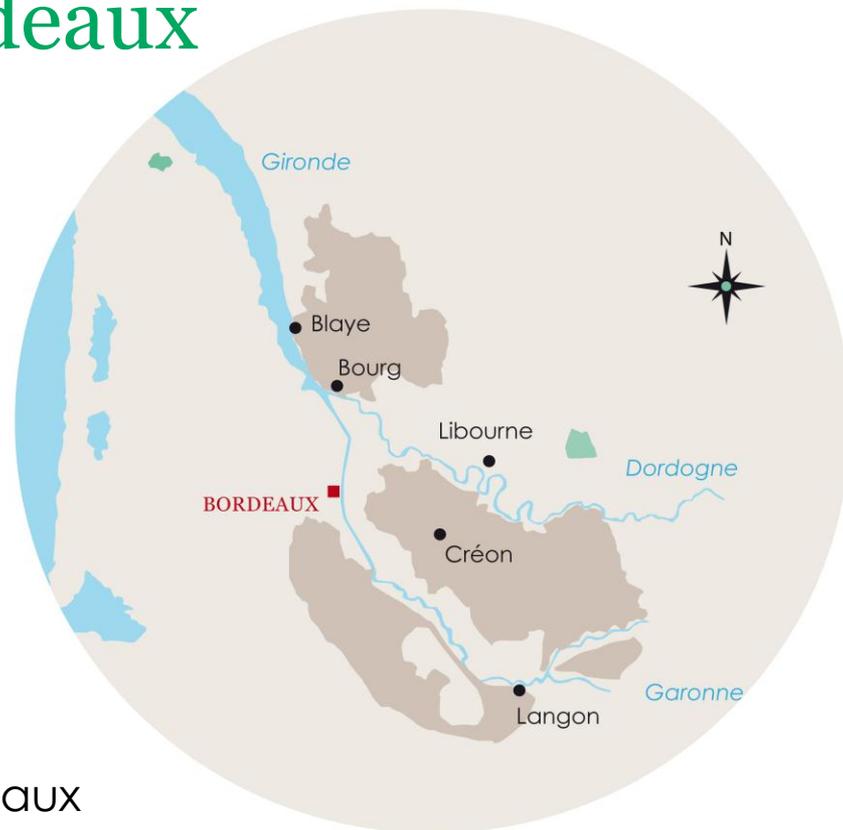
BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN



# Francs Côtes de Bordeaux

Sources CIVB service économique 2009

- Appellation **confidentielle**
- Surface en production : **7 ha**
- Production moyenne annuelle : **242 hl**
- Vignobles de **petite dimension**
- Sols **argileux** ou **argilo-calcaires** ; des coteaux exposés à l'est
- Assemblage : **Sauvignon, Sémillon, Muscadelle** avec un élevage en barriques



- Autres appellations Bordeaux
- Appellation Francs Côtes de Bordeaux



# Classement des Graves

- Elaboré en 1953 et complété en 1959
- Classement par commune et par type de vin (rouge/blanc)
- 16 crus répertoriés sans hiérarchie : 9 en blanc et 13 en rouge
- Mention commune de “Cru Classé”
- Appartiennent tous à l’AOC Pessac-Léognan
  - ◆ Château Bouscaut
  - ◆ Château Carbonnieux
  - ◆ Domaine de Chevalier
  - ◆ Château Couhins
  - ◆ Château Couhins Lurton
  - ◆ Château Latour Martillac
  - ◆ Château Laville Haut Brion
  - ◆ Château Malartic Lagravière
  - ◆ Château Olivier





# Les vins blancs secs se mettent en scène





1



# La dégustation

VIN FRAICHEUR, PLAISIR OU DE GARDE



- **Vin blanc sec, frais et fruité, vin “plaisir”**  
notamment Entre-Deux-Mers, Bordeaux,  
Côtes de Bordeaux.
  - ◆ frais, élégants et **fruités**
  - ◆ se boivent généralement **jeunes**
- **Vin de “garde” avec élevage en barrique**  
notamment Graves et Pessac-Léognan.
  - ◆ bon potentiel de **vieillesse**

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN





- **Vin blanc sec, frais et fruité**

notamment Entre-Deux-Mers, Bordeaux blanc, Côtes de Bordeaux

- ◆ frais, élégants et fruités
- ◆ se boivent généralement jeunes
- ◆ parfaits pour accompagner poisson, volaille, salade ou à l'apéritif.

- **Vin de "garde" avec élevage en barrique**

notamment Graves et Pessac-Léognan

- ◆ arômes fruités et **fleuris complexes**
- ◆ notes boisées et fumées
- ◆ bon potentiel de **vieillessement**
- ◆ accompagnent parfaitement la cuisine asiatique, **légumes, poisson fumé, viandes blanches** mais également les fromages de chèvre.





3

## Le service

- **Vin blanc sec, frais et fruité, vins “plaisir”**  
Servir à 8-11° C  
Sans carafes
- **Vin de “garde” avec élevage en barrique**  
Servir à 12-14° C  
à carafes si nécessaire (vins jeunes en général)  
dans une carafe étroite avant le service  
(environ 15mn)



BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN



# Mots Clefs



- Production répartie sur l'ensemble du bordelais
- Sols frais avec une contrainte hydrique modérée
- Accessibles
- Produits variés
- Bon complément d'une offre
- Bon rapport qualité/prix
- 1 classement (Graves 1959)

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN



# Contacts

## MAISON DES VINS DE GRAVES

61 cours du Maréchal Foch – RN113 – 33720 PODENSAC

[www.vins-graves.com](http://www.vins-graves.com)

Portes ouvertes : 3<sup>ème</sup> week-end de octobre

## SYNDICAT VITICOLE DE PESSAC LEOGNAN

1 cours du XXX Juillet – 33000 BORDEAUX

[www.pessac-leognan.com](http://www.pessac-leognan.com) – tel : 05 56 00 21 91

Portes ouvertes : 2<sup>ème</sup> week-end de décembre

## MAISON DES COTES DE FRANCS

[www.cotesdefrancis.com](http://www.cotesdefrancis.com)

Portes ouvertes: dernier week-end de novembre



# Contacts

## **SYNDICAT VITICOLE DES APPELLATIONS BORDEAUX ET BORDEAUX SUPERIEURS**

Maison des Bordeaux – 33750 Beychac et Caillau

[www.planete-bordeaux.net](http://www.planete-bordeaux.net) – tel : 05 57 97 19 31

## **UNION DES COTES DE BORDEAUX**

1 cours du XXX Juillet – 33000 BORDEAUX

[www.bordeaux-cotes.com](http://www.bordeaux-cotes.com) – tel : 05 56 00 21 99

## **SYNDICAT VITICOLE DE L'ENTRE-DEUX-MERS**

4 rue de l'Abbaye – 33670 LA SAUVE

[www.vins-entre-deux-mers.com](http://www.vins-entre-deux-mers.com) – tel : 05 57 34 32 12

