



Sweet Bordeaux

Les vins blancs moelleux
et liqueux de Bordeaux



Sommaire



Présentation des Sweet Bordeaux



Maîtrise du vignoble



Voyage dans les appellations



Les Sweet Bordeaux se mettent en scène



Présentation des Sweet Bordeaux





1

Moelleux - Liqueureux



- 2 types de vin en fonction de la quantité de **sucres résiduels** :
 - < 45 g/l : vin blanc **moelleux**
 - > 45 g/l : vin blanc **liqueureux**
- Des appellations spécialisées dans la production de moelleux ou liqueureux
- Dans les deux cas tout se passe à la vigne...





2

Chiffres clés



- 1 - Sainte-Foy-Bordeaux
- 2 - Premières Côtes de Bordeaux
- 3 - Cadillac
- 4 - Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire
- 5 - Loupiac
- 6 - Sainte-Croix-du-Mont
- 7 - Graves Supérieures
- 8 - Cérons
- 9 - Barsac
- 10 - Sauternes

- 2% de la surface du vignoble bordelais
- 11 appellations
- 3 772 ha* de vignes en production (2007)
- 83 000 hl* produits en 2007 = 12 millions de bouteilles

*Sources CIVB service économique 2009





3

Aperçu historique



17^{ème} siècle

Premières vendanges tardives au château d'Yquem

19^{ème} siècle

Mise au point des vendanges par tries successives

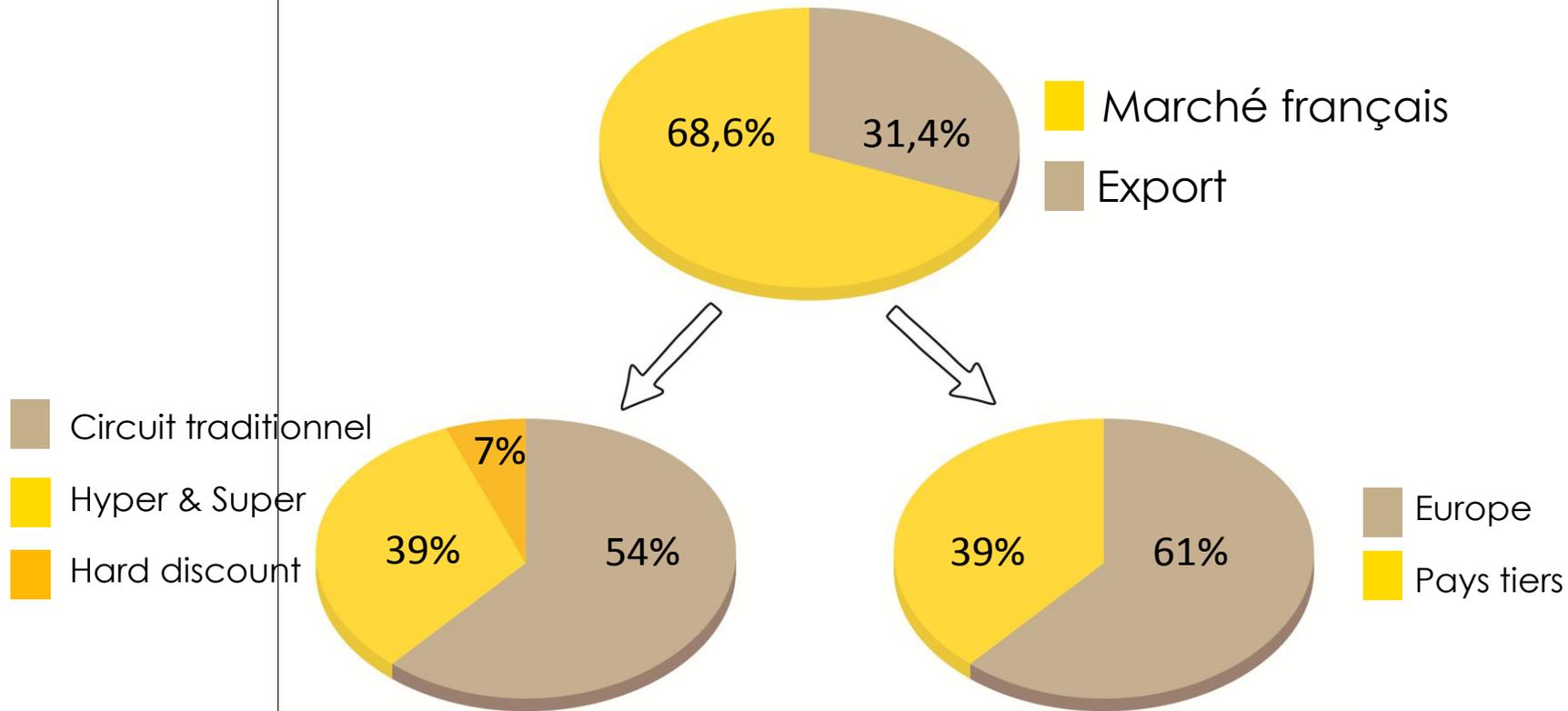
17^{ème} siècle et 19^{ème} siècle

Généralisation des vendanges tardives à la région du sauternais

2006

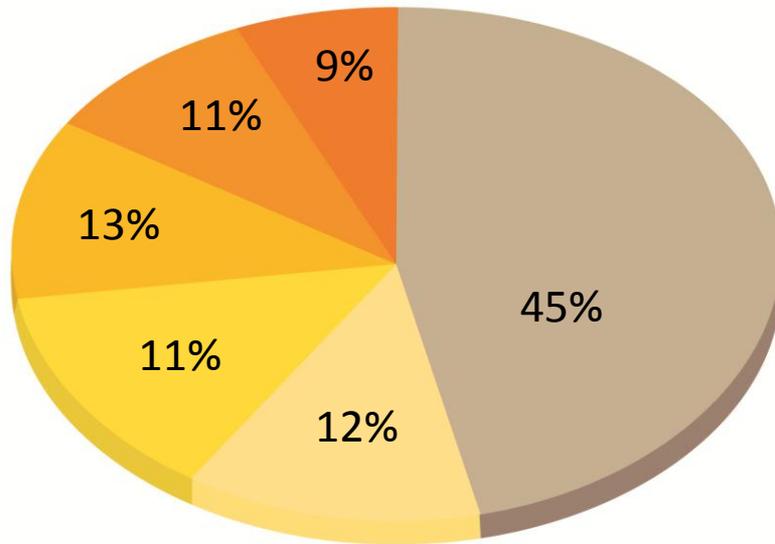
Premières études sur la caractérisation de l'arôme des vins liquoreux





Sources CIVB service économique 2009



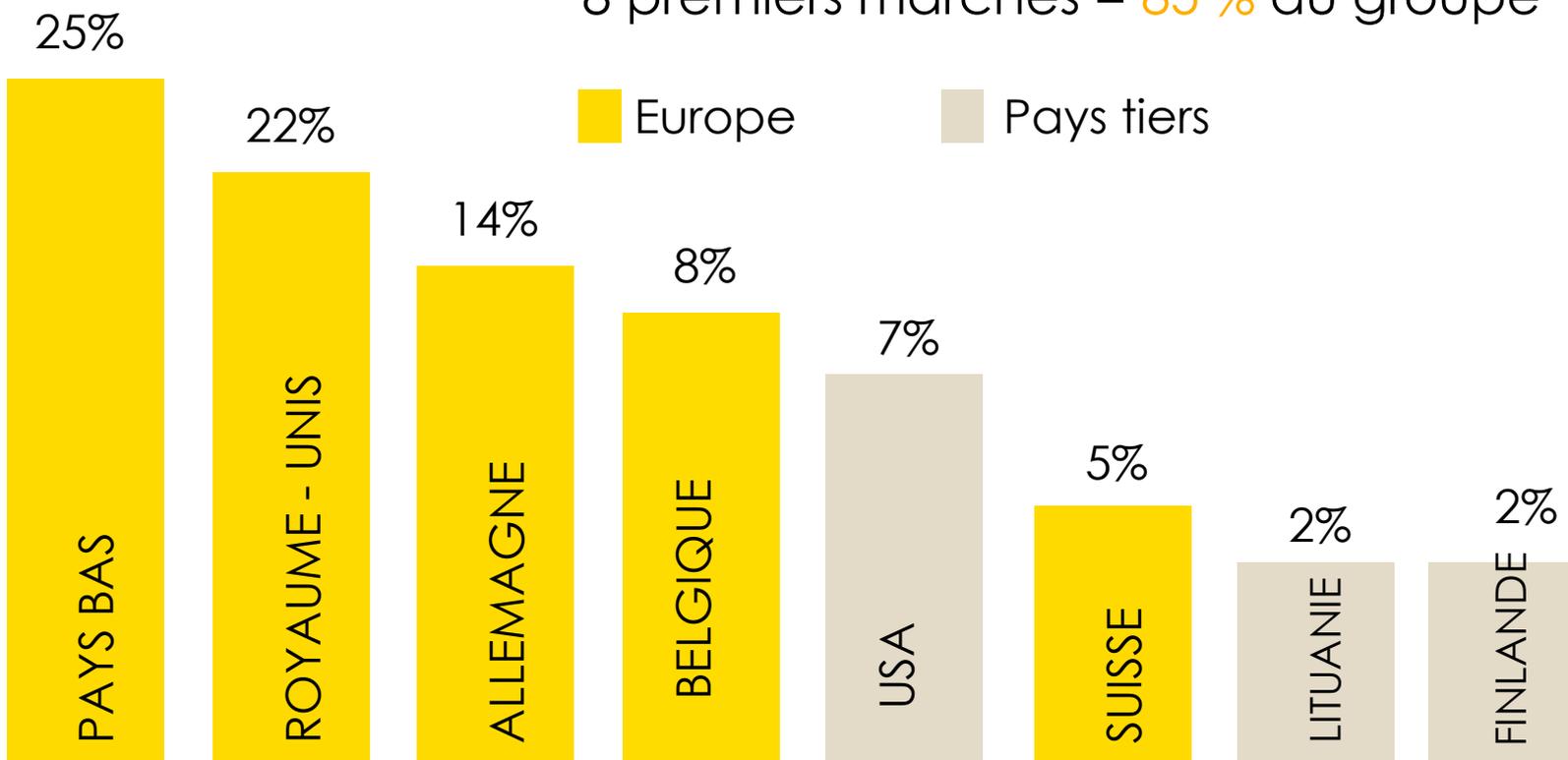


Répartition du marché français

- Sauternes, Barsac
- Sainte-Croix-du-Mont
- Loupiac
- 1ères Côtes de Bordeaux, Cadillac
- Graves Supérieures
- Bordeaux Supérieur
Ste-Foy-Bordeaux
Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire
Cérons



EXPORTATION : principaux pays en volume
8 premiers marchés = 85 % du groupe



Sources CIVB service économique 2009





Maîtrise du vignoble



Sélection des cépages

DIVERSITE & ASSEMBLAGES



Sémillon - 80 %

- Pellicule favorisant le développement de **Botrytis**
- Robe dorée
- Finesse
- Onctuosité

Sauvignon - 20 %

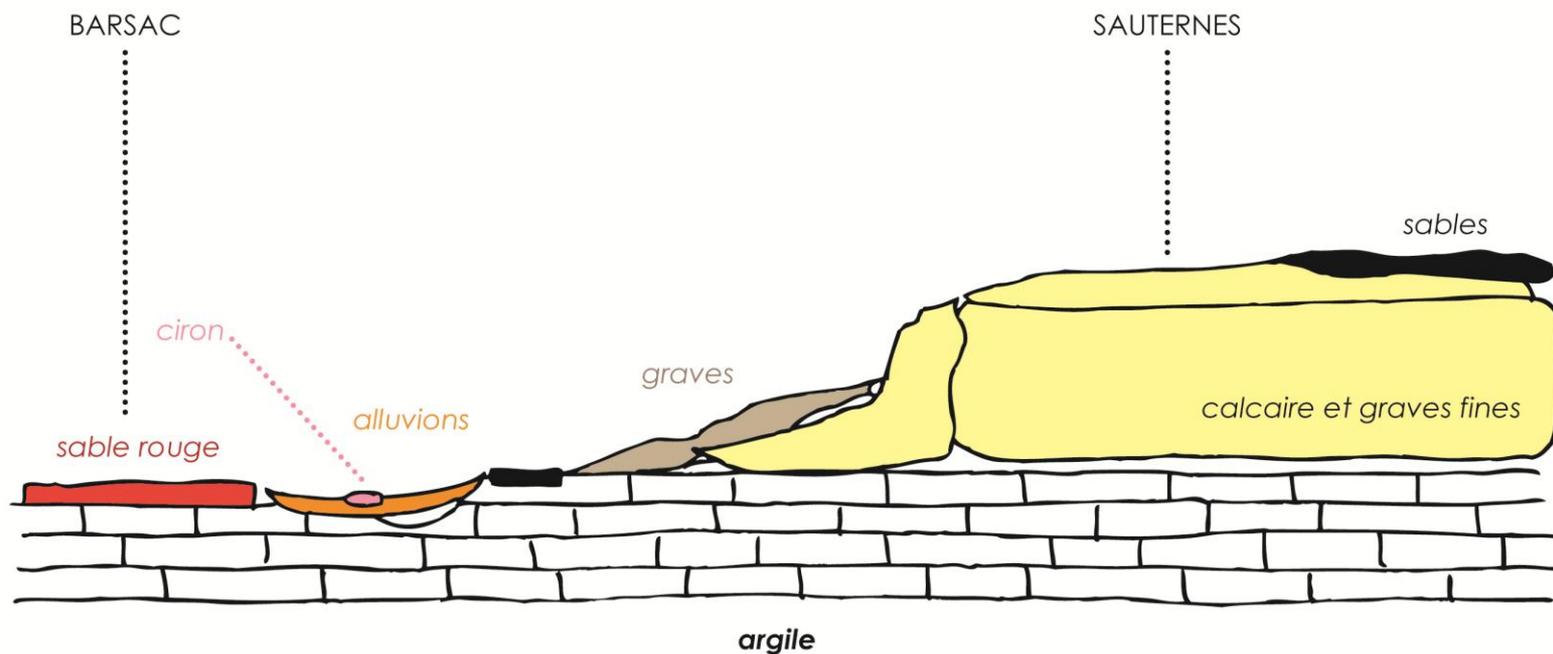
- Robe pâle
- Bonne acidité
- **Richesse aromatique** (agrumes, genêt)

Muscadelle - quelques pourcents

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



Diversité des sols



RIVE GAUCHE

- Sols graveleux
- Sols argilo calcaire
- Plateau calcaire (Barsac)

RIVE DROITE

- Argilo calcaire
- Argilo graveleux
- Argilo sableux



DETERMINANT POUR LE BOTRYTIS



- Alternance entre matinées **brumeuses** et après-midi **chauds** et ventés
- Humidité produite par la **forêt des Landes** au sud et par **le Ciron** au nord
- **Vents secs** venant de l'est





- Soins très **méticuleux** pour éviter une implantation précoce du champignon.
- Taille courte et **effeuillage précoce avant** véraison.





5

La botrytisation (1)

UN PHENOMENE HETEROGENE



- Phénomène **lent**, très **irrégulier**.
- **Variable** selon les parcelles, les pieds, les grappes et même les grains.
- Plusieurs **semaines** à plusieurs mois.



La botrytisation (2)



Stade sain

200g/l de sucres



Stade pourri plein

250g/l de sucres



Stade pourri rôti

300g/l de sucres



Stade pourri rôti

400g/l de sucres et plus

- Contamination de la baie la colorant en **brun**.
- La peau devient **perméable** permettant l'évaporation du jus.
- Le sucre se **concentre** à l'intérieur atteignant des niveaux au-delà de la maturation naturelle.



La botrytisation (3)



- Choix des raisins les plus confits : **stade pourri "rôti"**
- Elimination des grains blessés
- **5 à 9 tries** parfois nécessaires
- **2 mois** de vendanges



La botrytisation (4)



MOELLEUX

- Récolte **grappe par grappe** avec des grains mûrs, sur mûris et botrytisés
- Maximum **3** passages
- Vins fruités **moins concentrés** que les vins liquoreux



6 Vinification lente

1.



2.



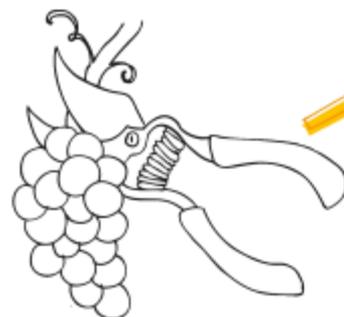
3.



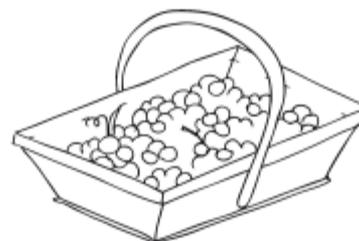
4.



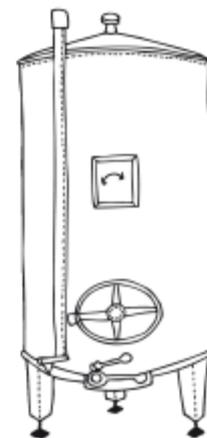
5.



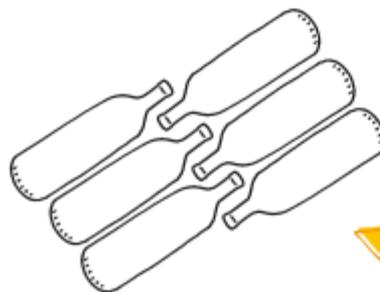
1. RÉCOLTE MANUELLE



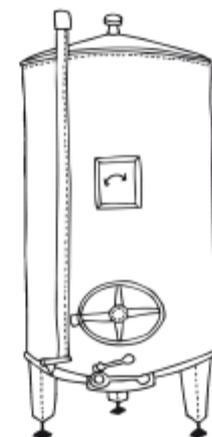
2. TRANSPORT MINUTIEUX



3. PRESSURAGE LENT ET DÉBOURBAGE



5. STABILISATION ET MISE EN BOUTEILLE



4. FERMENTATION ALCOOLIQUE ÉLEVAGE





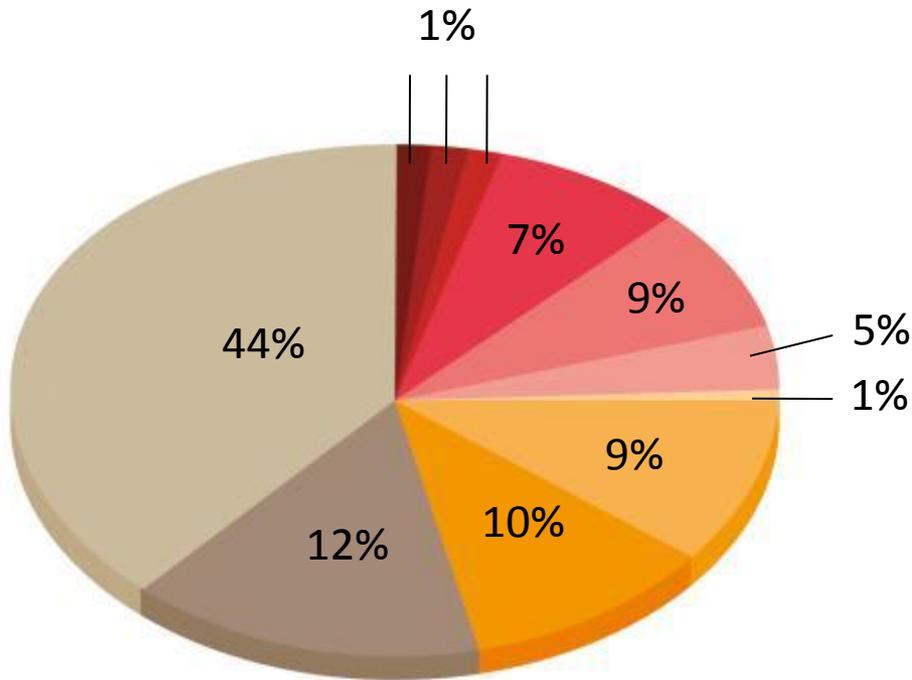
Voyage dans les appellations





1

Répartition des appellations



- Sauternes
- Barsac
- Sainte-Croix-du-Mont
- Loupiac
- Cérons
- Cadillac
- Graves Supérieures
- 1ères Côtes de Bordeaux
- Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire
- Sainte-Foy-Bordeaux
- Bordeaux Supérieur



AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	TAV minimum acquit	Rendement max
Sauternes	1936	1767 ha	39 404 hL Soit 4 800 000 Btles	221 g/l	12°	25 hl/ha

- Densité de plantation: > 6500 pieds/Ha
- Localisée sur **5 communes** : Sauternes, Barsac, Preignac, Fargues et Bommes
- Rive **gauche** de la Garonne
- Terroir avec une grande **diversité** : argiles, sables et calcaires superposés en couches distinctes formant des collines aux pentes douces
- **17 crus classés** de 1855
- Vins de très **longue garde**, d'une complexité et d'une richesse extraordinaire qu'un poète a qualifié "d'extravagance du parfait"

Sources CIVB service économique 2009



AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	TAV minimum acquit	Rendement max
Barsac	1936	464 ha	10 533 hL Soit 1 400 000 Btles	221 g/l	12°	25 hl/ha

- Densité de plantation: > 6500 pieds/Ha
- Seule la **commune de Barsac** peut revendiquer l'appellation
- Rive **gauche** du Ciron et de la Garonne
- Graves garonnaises et plateau **argilo-calcaire** sur le Haut-Barsac
- Possibilité de revendiquer la récolte en Sauternes ou Barsac
- **10 crus classés** de 1855
- Vins de **grande garde**, possédant un nez intense et profond, une bonne longueur et une bonne vivacité en bouche

Sources CIVB service économique 2009



AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	TAV minimum acquit	Rendement max
Loupiac	1937	344 ha	11 145hL Soit 1 580 000 Btles	238 g/l	12°	40 hl/ha

- Densité de plantation: > 5000 pieds/Ha
- Seule la commune de Loupiac peut revendiquer l'appellation
- Rive **droite** de la Garonne
- Argilo-calcaire ou argilo-sableux
- Vins fins, fermes et généreux concervant une bonne **acidité**

Sources CIVB service économique 2009



AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	TAV minimum acquit	Rendement max
Sainte Croix du Mont	1936	381 ha	13 144hL Soit 1 745 000 Btles	238 g/l	12°	40 hl/ha

- Densité de plantation: = 5000 pieds/Ha
- Seule la commune de Sainte-Croix-du-Mont peut revendiquer l'appellation
- Rive **droite** de la Garonne
- Sol argilo-calcaire, vallonné, reposant sur une **roche calcaire** avec des fossiles de coquilles d'huîtres visibles
- Vins remarquablement **moelleux**, fruités, et élégants qui s'embellissent au fil des années

Sources CIVB service économique 2009



AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	TAV minimum acquit	Rendement max
Cadillac	1973	183 ha	4 795hL Soit 760 000 Btles	255 g/l	12°	37 hl/ha

- Densité de plantation: > 4500 pieds/Ha
- **22 communes** sur les coteaux de la rive droite de la Garonne peuvent revendiquer l'appellation
- Vignobles en coteaux – pentes argilo-calcaires ou graveleuses bénéficiant d'un bon **drainage**
- Vins très **fruités**, nerveux et racés

Sources CIVB service économique 2009





7 Cérons

AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	TAV minimum acquit	Rendement max
Cérons	1936	38 ha	1 113 hL Soit 200 000 Btles	221 g/l	12°	40 hl/ha

- Densité de plantation: > 5000 pieds/Ha
- Les communes de **Cérons**, **Illats** et **Podensac** peuvent revendiquer l'appellation
- Rive **gauche** de la Garonne
- Graves **siliceuses** plus ou moins profondes composées de cailloux, de sables grossiers sur un sous-sol calcaire
- Vins fins, **complexes**, amples et fruités

Sources CIVB service économique 2009



AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	Teneur en sucres résiduels vins finis (min)	TAV minimum acquit	Rendement max
1ères Côtes de Bordeaux	1937	195 ha	6 708 hL Soit 1 250 000 Btles	221 g/l	34 g/l	11° 5	45 hl/ha

- Densité de plantation: > 4500 pieds/Ha
- 37 communes sur les coteaux de la rive droite de la Garonne peuvent revendiquer l'appellation
- Pentes argilo-calcaires ou graveleuses bénéficiant d'un bon drainage
- Vins frais et fruités

Sources CIVB service économique 2009



AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	Teneur en sucres résiduels vins finis (min)	TAV minimum acquit	Rendement max
Graves Supérieures	1937	234 ha	8 353 hL Soit 1 650 000 Btles	221 g/l	34 g/l	12°	40 hl/ha

- Densité de plantation: > 5000 pieds/Ha
- Les communes bordant la rive **gauche** de la Garonne peuvent revendiquer l'appellation
- Terrasses **graveleuses** reposant sur un sous-sol d'argile, de sable et de calcaire. Epaisseur de graves variant de 20cm à plus de 3m
- Vins **frais** et **fruités** avec une très bonne longueur en bouche

Sources CIVB service économique 2009



Sainte Foy de Bordeaux

Bordeaux supérieur

Côtes de Bordeaux Saint Macaire

AOC	Date de création	Superficie	Production moyenne	Richesse minimale en sucres	Teneur en sucres résiduels vins finis (min)	TAV minimum acquit	Rendement max
Ste Foy de Bordeaux	1937	47 ha	1 900hL Soit 250 000 Btles	Moelleux: 221g/l Liquoreux: 255g/l	-	11,5° - 12°	Moelleux: 45hl/Ha Liquoreux:37hl/Ha
Bordeaux Supérieur	1943	45 ha	1 750hL Soit 230 000 Btles	195 g/l	> 17	11°	49 hl/ha
Côtes de Bordeaux Saint Macaire	1937	55 ha	1 800hL Soit 240 000 Btles	Moelleux: 221g/l Liquoreux: 255g/l	45 à 51g/l	11,5° - 12°	Moelleux: 45hl/Ha Liquoreux:37hl/Ha

- Densité de plantation pour chacune des appellations: > 4500 pieds/Ha
- Petites productions de vins moelleux et liquoreux
- Tout type de sols mais une majorité de sols argilo calcaire
- Vins fins et fruités avec une bonne vivacité



Classification

- Exposition universelle de Paris en 1855
- AOC Sauternes (17) et Barsac (10)
- 1 premier cru supérieur, 11 premiers crus, 15 seconds crus

PREMIER CRU SUPERIEUR

- ◆ Château YQUEM (Sauternes)

LES PREMIERS CRUS

- ◆ Château LA TOUR BLANCHE (Sauternes)
- ◆ Château LAFAURIE-PEYRAGUEY (Sauternes)
- ◆ Château CLOS HAUT-PEYRAGUEY (Sauternes)
- ◆ Château de RAYNE-VIGNEAU (Sauternes)
- ◆ Château SUDUIRAUT (Sauternes)
- ◆ Château COUTET (Barsac)
- ◆ Château CLIMENS (Barsac)
- ◆ Château GUIRAUD (Sauternes)
- ◆ Château RIEUSSEC (Sauternes)
- ◆ Château RABAUD-PROMIS (Sauternes)
- ◆ Château SIGALAS-RABAUD (Sauternes)

LES SECONDS CRUS

- ◆ Château de MYRAT (Barsac)
- ◆ Château DOISY DAËNE (Barsac)
- ◆ Château DOISY - DUBRAOCA (Barsac)
- ◆ Château DOISY - VEDRINES (Barsac)
- ◆ Château d'ARCHE (Sauternes)
- ◆ Château FILHOT (Sauternes)
- ◆ Château BROUSTET (Barsac)
- ◆ Château NAIRAC (Barsac)
- ◆ Château CAILLOU (Barsac)
- ◆ Château SUAOU (Barsac)
- ◆ Château de MALLE (Sauternes)
- ◆ Château ROMER DU HAYOT (Sauternes)
- ◆ Château ROMER (Sauternes)
- ◆ Château LAMOTHE (Sauternes)
- ◆ Château LAMOTHE - GUIGNARD (Sauternes)





Les Sweet Bordeaux se mettent en scène



La dégustation



- **Moelleux**

Bordeaux Supérieur, Côtes de Bordeaux-St-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Graves Supérieures, Ste-Foy-Bordeaux

Robe **jaune doré**, arômes de **fruits mûrs** avec une bouche racée et **onctueuse**

- **Liquoreux**

Sauternes, Barsac, Cérons, Cadillac, Loupiac, Saint-Croix-du-Mont

Robe **dorée** évoluant vers des nuances vieil or, bouquet tout en **finesse** et complexité aux arômes d'abricot, miel, pain d'épice, acacia. La bouche est **ronde** et harmonieuse développant des saveurs **amples** et **persistantes**





Accords mets et vins

VINS RACES, FINS, ONCTUEUX...



- **Moelleux**

Se boivent généralement **jeunes**

Parfaits à l'**apéritif** pour accompagner des amuses bouches relevés en goût ou au cours d'un repas avec des **mets frais** et acidulés

- **Liquoreux**

Peuvent se boire jeunes mais ont un très bon **potentiel de vieillissement**.

Accompagnent parfaitement la cuisine asiatique, les tartes aux fruits et se marient à merveille avec les **fromages persillés**

Ou tout simplement servis en petite quantité dans un grand verre **en fin de repas**

- **Mots clés du bon accord**

Acidité, épicé, salé, pimenté





3

Le service



- Servir frais entre 8 et 10° C de préférence dans un verre à vin favorisant la perception des arômes et des saveurs
- Conservation pendant 15 jours au réfrigérateur



Mots Clefs



- Plaisir et gourmandise
- Classement de 1855
- Rendements faibles
- Majorité de sémillon atteint de pourriture noble
- 4 à 9 tries
- Accords mets et vins surprenants



Objectifs Marketing



- Conquérir une cible en développement: les jeunes consommateurs et les femmes
- Définir un territoire de communication nouveau, pertinent et différenciateur
- Créer la surprise en proposant une offre « décalée »
- Réinventer la consommation des moelleux et des liquoreux



Les moyens Marketing



- Regrouper les moelleux et les liquoreux sous une bannière commune et fédératrice
- Devenir tendance et répondre avec les codes traditionnels
- Créer une nouvelle marque pour une nouvelle boisson: nouveau nom, nouvelle typo, nouvelles couleurs, nouvelle signature, nouvelles couleurs, un nouveau bloc marque



will you?
be sweet!

Conviviale

Moderne

Urbaine

Tendance

Stwee
Bordeaux

Festive

Chic

Bordeaux



UN NOUVEL UNIVERS DE MARQUE.... LA SWEET ATTITUDE
ENVAHIT LES AFTERWORK
UNE GRANDE SWEET SOIREE
UN SITE INTERNET
PRESENT DANS LES RESEAUX SOCIAUX

