



Côtes de Bordeaux



Sommaire



Présentation des Côtes de Bordeaux



Maîtrise du vignoble



Voyage dans les appellations



Les Côtes se mettent en scène





Présentation des Côtes de Bordeaux





AOC Côtes de Bordeaux

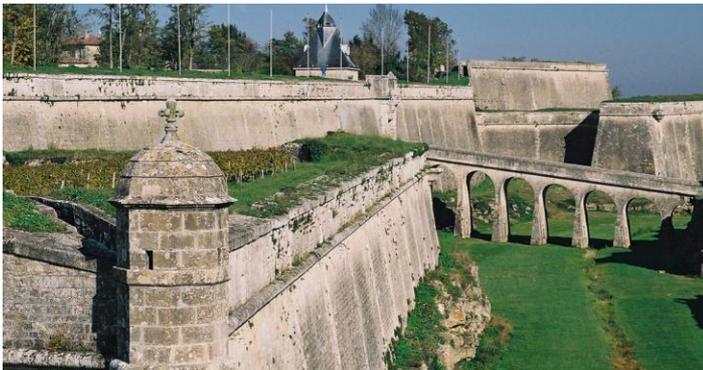
- 1 - Blaye Côtes de Bordeaux
- 2 - Côtes de Bourg
- 3 - Francs Côtes de Bordeaux
- 4 - Castillon Côtes de Bordeaux
- 5 - Graves de Vayres
- 6 - Cadillac Côtes de Bordeaux
- 7 - Ste-Foy-Bordeaux

- 14 % du vignoble bordelais, 1800 producteurs
- 7 appellations
- 16 014 ha
- 750 000 hl soit 100 millions de bouteilles

Sources: CIVB/service économique 2009



Aperçu historique



- Présence de la vigne depuis l'Antiquité.
- Essor durant le Moyen Age (marché anglais).
- 1453 Bataille de Castillon.
- Nouvel essor durant la seconde moitié du XVII^e siècle (marché des colonies anglaises).
- Vignes entre forteresses, citadelle, manoirs, châteaux.

« Le principal vignoble bordelais était situé dans la campagne proche de la ville, notamment au sud dans la région des Graves en Entre-Deux-Mers et aussi des rives de la Garonne et Dordogne. »
Hugh Johnson

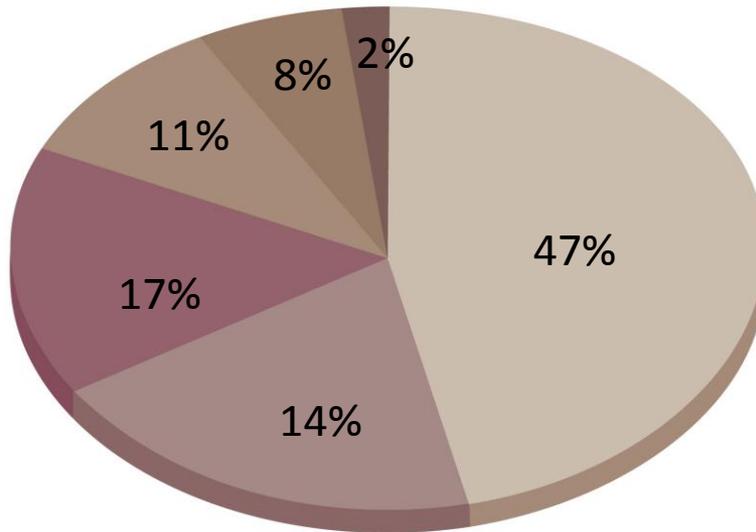




3



Économie



- Bordeaux blancs doux (sweet bordeaux)
- Bordeaux blancs secs
- Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac
- Médoc et Graves
- Côtes
- Bordeaux rouges et rosés, Bordeaux Supérieurs

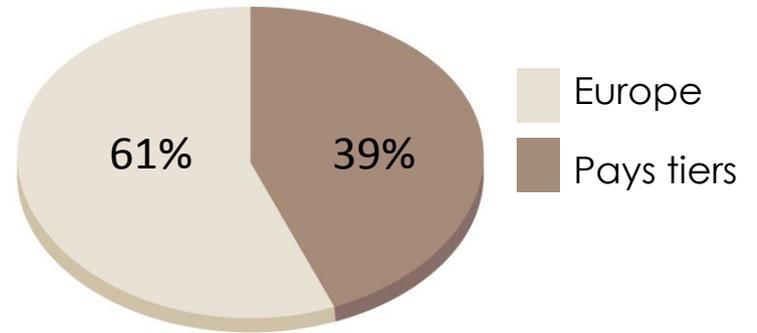
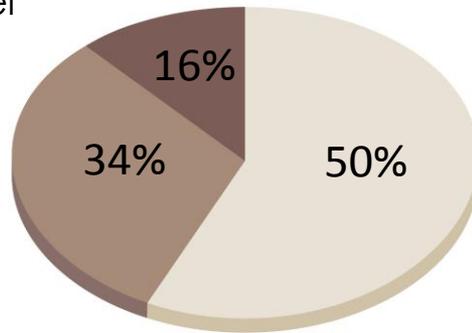
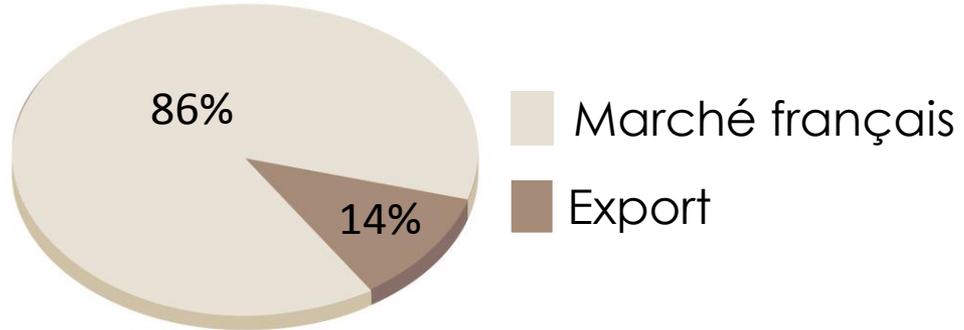
- 750 000hl et 100 000 millions de bouteilles
- Chiffre d'affaires : 360 millions d'euros

Sources: CIVB/service économique 2009





Économie



Une commercialisation tournée vers la France et l'Europe

Sources: CIVB/service économique 2009

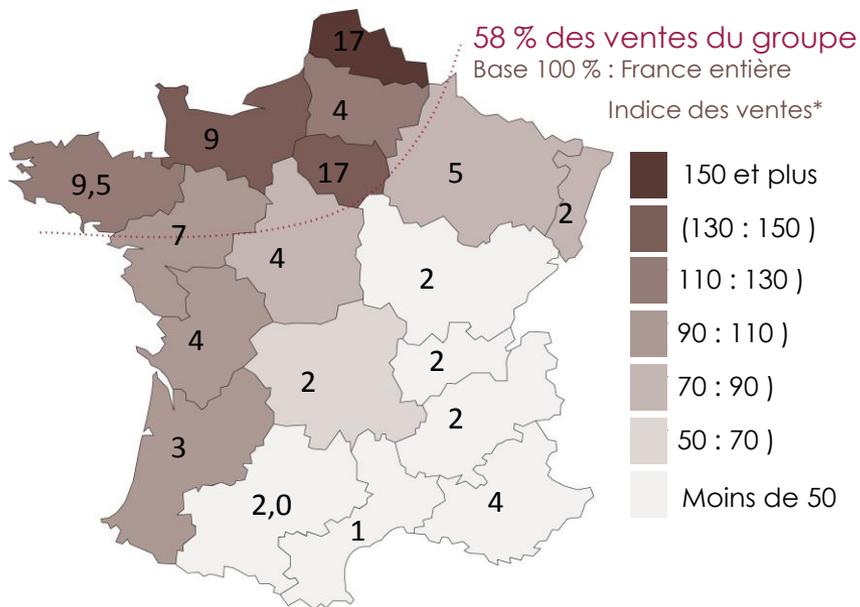




3

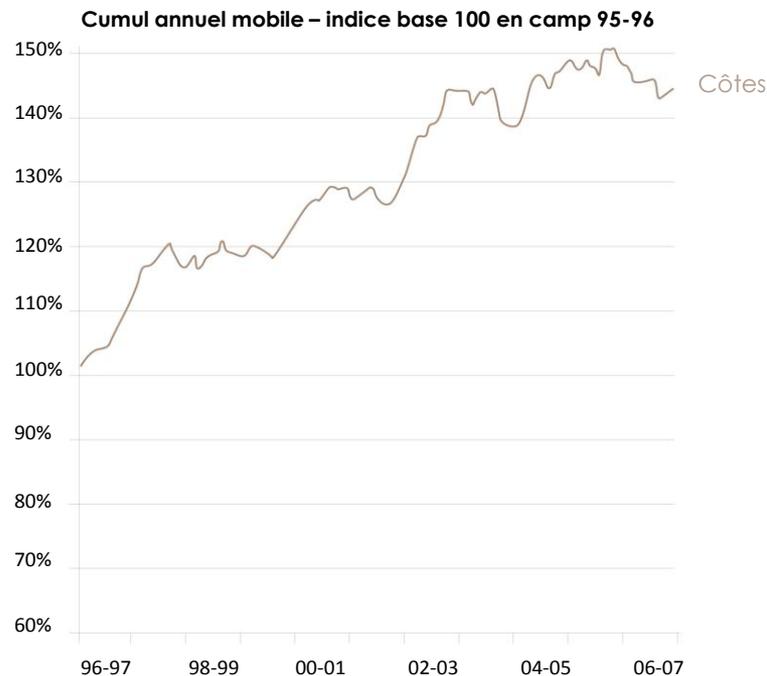
Économie

Répartition régionale des ventes des Côtes en GMS (%)



* Poids d'une région dans la structure des ventes d'un vin donné comparé à celui dont elle dispose pour l'ensemble des vins tranquilles.

- +40% de progression ces 10 dernières années en France due à un excellent rapport qualité-prix-plaisir.

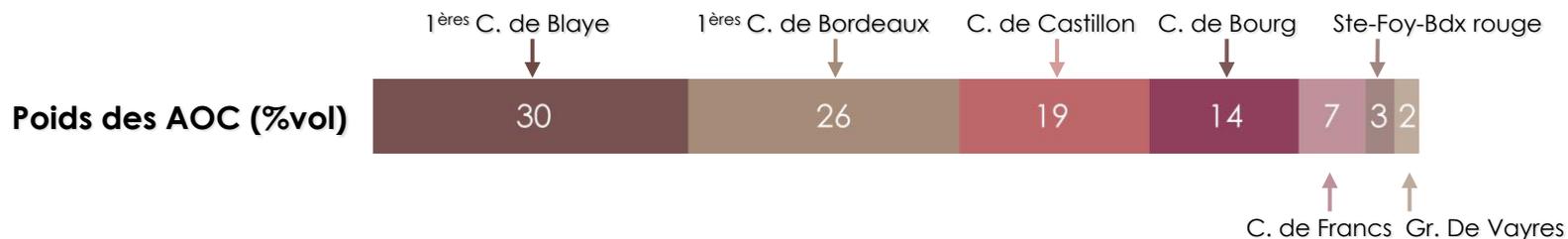


- Les Côtes sont achetées par 13.5 % des français.
- Les Côtes représentent 11% des vins de Bordeaux achetés par les ménages.

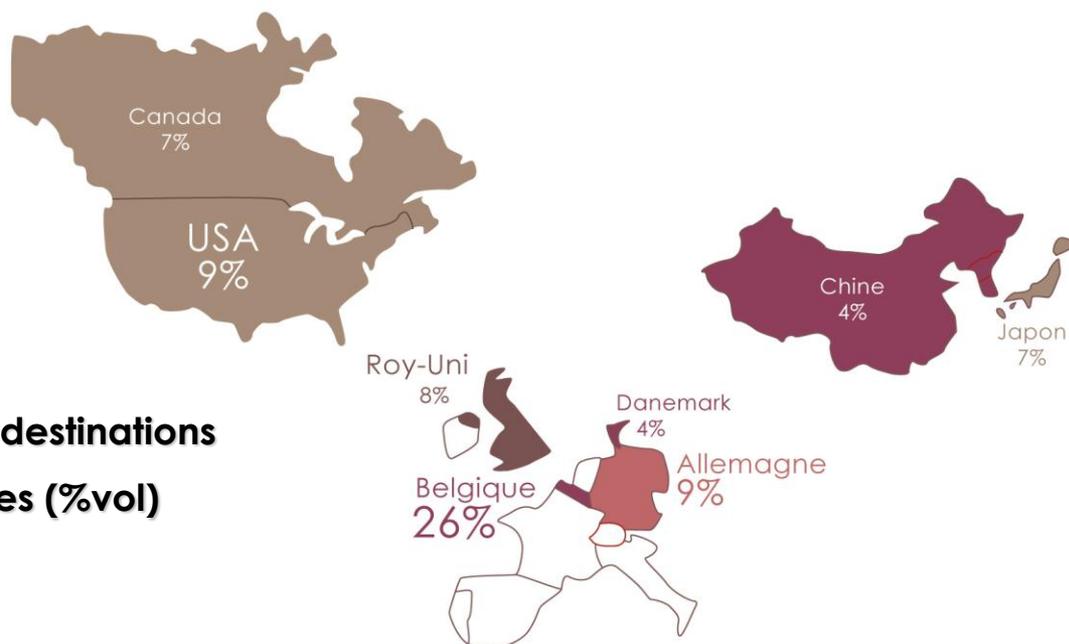
Sources: CIVB/service économique 2009



Exportations : un marché en développement



Huit premières destinations du groupe Côtes (%vol)



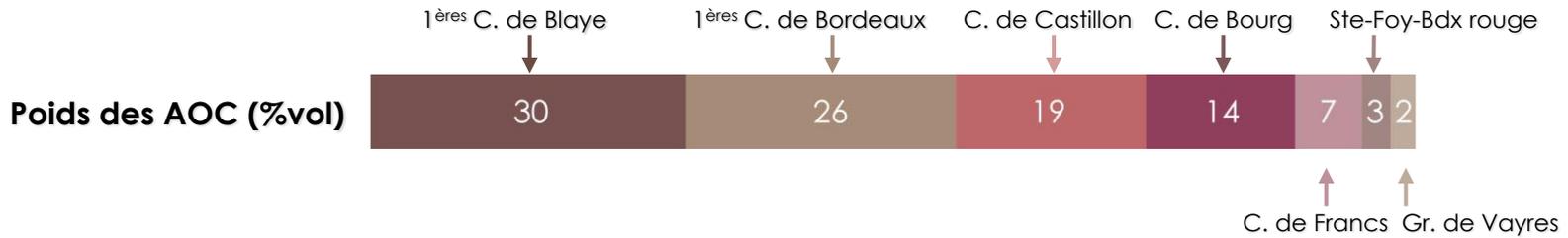


3

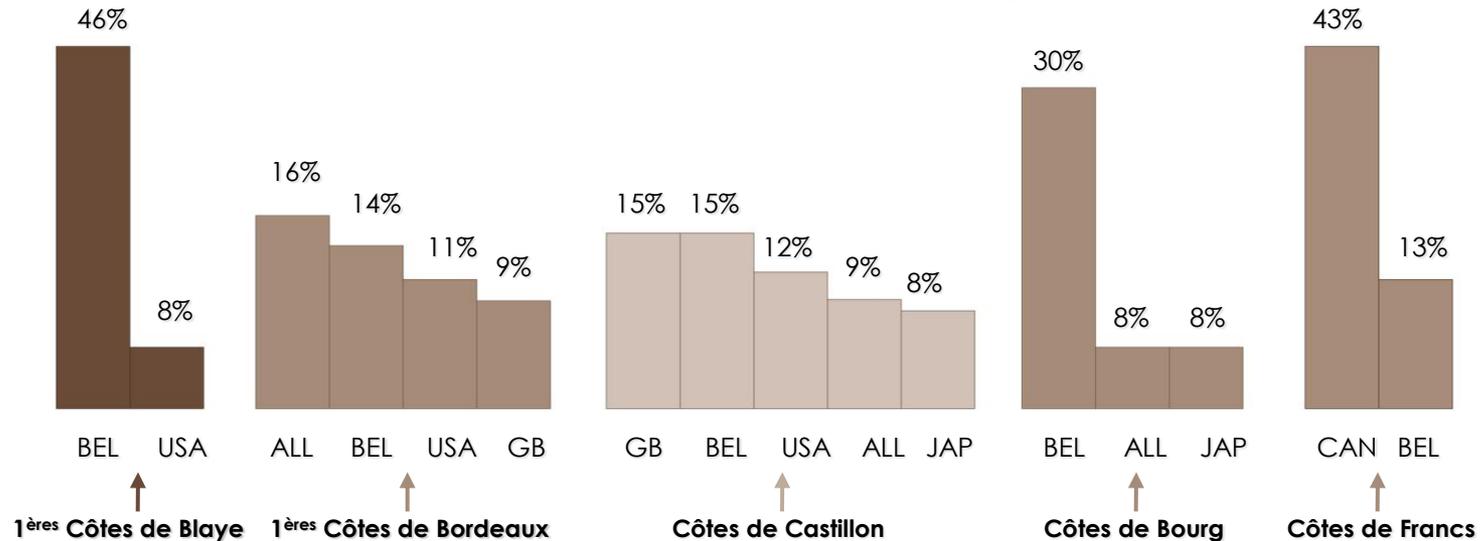


Économie

Groupe Côtes



Principales destinations des AOC du groupe Côtes





Maîtrise du vignoble





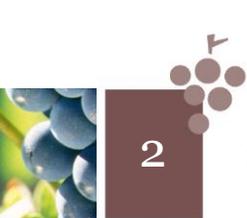
1

Conditions de Production



- Un relief de coteaux exposés au sud et sud-ouest.
- Un fort ensoleillement, une bonne ventilation.
- Un drainage favorisé par la pente.
- Sols majoritairement argilo-calcaires voire graveleux
(Graves de Vayres, sommets de coteaux des autres appellations).





2 Caractérisation des terroirs

Carte pédologique de l'A.O.C. Côtes de Castillon

Commune de Sainte-Colombe



Unité des buttes témoins et du plateau calcaire

- LUVISOLS rétrogrades, argile moyennement peu graveleuse. Référence UT 2
- CALGOSOLS épais argileux à argilo-limoneux, plus ou moins rétrogrades, sur calcaire profond. UT 4
- CALGOSOLS moyennement épais, sur calcaire dur. UT 6
- CALGOSOLS peu épais à REDOSOLS, sur calcaire dur. UT 8
- REDOSOLS à LITHOSOLS calcaires. Référence UT 5

Unité des coteaux molassiques

- CALGOSOLS argilo-limoneux, sur molasses à texture moyenne. UT 7
- CALGOSOLS à texture moyenne, sur molasses litho-calcaires. Référence UT 7
- CALGOSOLS sablo-limoneux à sablo-argileux peu évolués, sur sols sableux. UT 8
- CALGOSOLS sablo-argileux colluvionnés, sur sols sableux. Référence UT 8
- CALGOSOLS argileux à argilo-limoneux rétrogrades, sur molasses profondes. UT 11
- COLLUVIOSOLS rétrogrades épais, sablo-limoneux à sableux. UT 13

Alluvions récentes (Holocène)

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- Dendroge et bas-fonds hydromorphes

Carte réalisée par l'unité CARTOGRE de l'INRA de Bordeaux
 Légitimité : M. Chrocin, A. Monneau
 Dessin de la carte : A. Ribéraux
 Informations et réalisation graphique : M. Chrocin, A. Monneau
 avec la collaboration de L. Cammagno, A. Les
 Notes et typologie des sols : M. Chrocin, A. Ribéraux

Carte pédologique de l'appellation Côtes de Bourg

Sols à dominante graveleuse

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux à limoneux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux à limoneux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux à limoneux

Sols calcaires et calcaires

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Milieu et sols de versants des coteaux et du plateau de l'Argonne

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Milieu et sols de versants des coteaux (Charentais)

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols de versants et vallées des coteaux (Charentais)

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols de versants et vallées des coteaux (Charentais)

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols de versants et vallées des coteaux (Charentais)

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols argilo-limoneux

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols de versants et vallées des coteaux (Charentais)

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols de versants et vallées des coteaux (Charentais)

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols d'argiles molassiques

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols d'argiles molassiques

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols d'argiles molassiques

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

Sols d'argiles molassiques

- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux
- REDOSOLS à REDUCTISOLS argileux

• Une caractérisation fine des terroirs au service de la qualité





3

De la vigne...



- Production 97% en rouges et 3% en blancs
- Cépages rouges :
Merlot noir à 70% / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Malbec
- Cépages blancs :
Sauvignon majoritaire / Sémillon





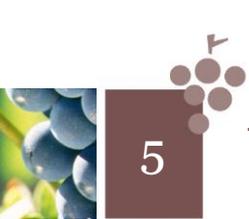
4

... aux vins



- Des exploitations familiales, d'une surface moyenne de 10 ha environ.
- Des vinifications traditionnelles :
 - Eraflage, foulage
 - Fermentations alcoolique et malolactique
 - Élevage en cuve et/ou en barriques
 - Assemblages
 - Constitution de cuvées
- Un savoir-faire artisanal associant tradition et modernité.





5

Une nouvelle AOC

Vers une meilleure lisibilité

- Création de l'association des Côtes de Bordeaux en 1985 qui devient l'Union des Côtes de Bordeaux en 2007.
- Naissance officielle de l'appellation Union des Côtes de Bordeaux le 31 octobre 2009 pour une synergie de communication, une segmentation de l'offre et une meilleure lisibilité à l'export.

L'AOC Côtes de Bordeaux pourra être précédée d'une **communale** pour des produits plus haut de gamme ou de terroirs spécifiques :

- Premières Côtes de Blaye → Blaye
- Côtes de Castillon → Castillon
- Bordeaux Côtes de Francs → Francs
- Premières Côtes de Bordeaux → Cadillac





5

Une nouvelle AOC

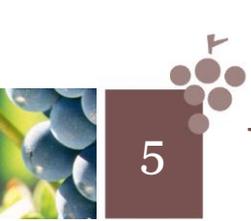
Entre tradition et souplesse

- Cépages autorisés :
 - Cépages noirs : Merlot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, (Petit Verdot et Carmenère < 10 %).
 - Cépages blancs : Sauvignon blanc et gris, Sémillon et Muscadelle, (Colombard et Ugni blanc < 10 %).
- Un vin d'assemblage.
- Respect des spécificités dans le cas des communales (densités de plantation, rendements, conditionnement).



Création de marques : possibilité d'assembler des vins des différentes Côtes pour l'AOC « Côtes de Bordeaux »

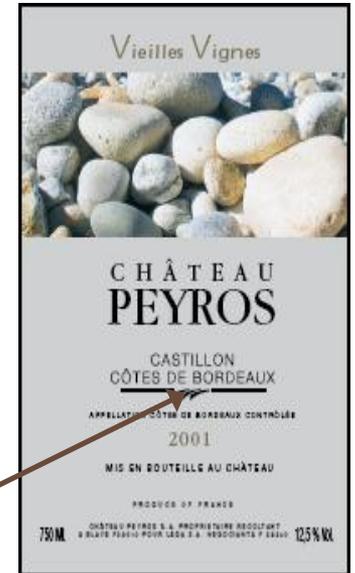




5

Une nouvelle AOC

Nouvelles étiquettes



Une seule appellation, permettant toutefois de conserver les communales.



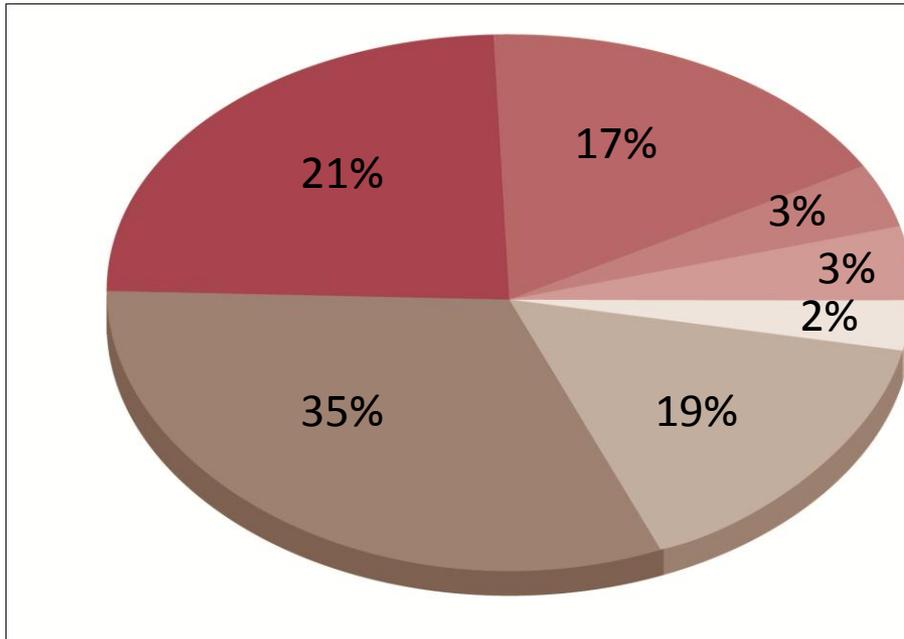


Voyage dans les appellations





Répartition des appellations



- Blaye Côtes de Bordeaux
- Côtes de Bourg
- Castillon Côtes de Bordeaux
- Francs Côtes de Bordeaux
- Sainte-Foy-Bordeaux
- Graves de Vayres
- Cadillac Côtes de Bordeaux





2

Cadillac Côtes de Bordeaux

Date de création	Superficie	Production moyenne	Viticulteurs	Cépages
1937	1016 ha	40 800 hl	300 2 coopératives	55% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc 5% Malbec

- Bande étroite de 60km de long et 5km de large du nord de Bordeaux à Langon en **rive droite** de la Garonne.
- **Relief varié** de collines entrecoupées de vallées.
- Très bonne exposition au **soleil**.
- Terroirs de **graves** caillouteuses, de terres **argilo-calcaires** ou argilo-graveleuses.
- Vins possédant un nez **gourmand** d'arômes de fruits rouges, d'épices, avec une bouche souple et **ronde**.

Sources: CIVB/service économique 2009





3

Blaye Côtes de Bordeaux

Date de création	Superficie	Production moyenne	Viticulteurs	Cépages
1938	6 075 ha	302 000 hl	800 5 coopératives	70% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc et Malbec

- **Rive droite** de la Gironde à 50km au nord de Bordeaux.
- Relief particulièrement diversifié de plaines, **coteaux** et hauts plateaux.
- **Ventilation** quasi permanente grâce à la proximité de l'estuaire.
- Terroirs majoritairement **argilo-calcaires**.
- Vins **puissants** et fruités avec une bouche **souple** présentant une fine trame tannique.

Sources: CIVB/service économique 2009





4

Francs Côtes de Bordeaux

Date de création	Superficie	Production moyenne	Viticulteurs	Cépages
1967	396 ha	17 500 hl	77 1 coopérative	50% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 25% Cabernet Franc

- Petite appellation à 50 km au nord-est de Bordeaux.
- **Rive droite** de la Dordogne.
- Zone la plus **continentale** du département.
- Terroirs **argilo-calcaires** et calcaires avec des « crasses de fer ».
- Vins possédant un **nez intense** de fruits rouges et d'épices et une bouche corsée et **opulente** avec des tanins fins.

Sources: CIVB/service économique 2009





5

Castillon Côtes de Bordeaux

Date de création	Superficie	Production moyenne	Viticulteurs	Cépages
1939	2 270 ha	82 000 hl	360 2 coopératives	70% Merlot 20% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon

- Rive droite de la Dordogne.
- Relief varié de vallons et coteaux.
- Terroirs sablo-graveleux en bas de coteaux, argilo-limoneux en pieds de côtes et argilo-calcaires sur les coteaux et les plateaux.
- Vins généreux et concentrés présentant une grande finesse.

Sources: CIVB/service économique 2009





6 Côtés de Bourg

Date de création	Superficie	Production moyenne	Viticulteurs	Cépages
1936	3 900 ha	186 520 hl	550 4 coopératives	67% Merlot 21% Cabernet Sauvignon 6% Cabernet Franc 6% Malbec

- Produits sur **15 communes** situées sur les coteaux surplombant la Dordogne et la Gironde.
- Climat **tempéré** avec une forte influence atlantique et régulation de la température par la masse d'eau de l'estuaire.
- Terroirs majoritairement **argilo-calcaires**, également sables et graves.
- Vins équilibrés, **élégants** avec une fine structure tannique.

Sources: CIVB/service économique 2009





6

Sainte-Foy-Bordeaux

Date de création	Superficie	Production moyenne	Viticulteurs
1937	207 ha	9 710 hl	30 2 coopératives

- Appellation confidentielle en bordure de la **rive gauche** de la Dordogne.
- Terroirs majoritairement **argilo-calcaires**, également sables et graves.
- Vins puissants et **charnus** ayant une bonne structure tannique.

Sources: CIVB/service économique 2009





Graves de Vayres

Date de création	Superficie	Production moyenne	Viticulteurs	Cépages
1931	400 ha	18 400 hl	39 1 coopérative	70% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc

- Rive **gauche** de la Dordogne.
- Terroirs majoritairement de **graves** ou sablo-graveleux.
- Vins **fruités** et souples avec une jolie trame tannique.

Sources: CIVB/service économique 2009





Les Côtes se mettent en scène





1

Dégustation

FRUITÉS, RONDS, FRIANDS...



- Un **excellent rapport qualité / prix / plaisir** avec des vins de châteaux entre **5 et 10€ TTC** prix consommateur (France).
- Des vignerons **jeunes**, dynamisés par les nouveaux « arrivants » (investisseurs, générations montantes...).
- Des vins rouges, **fruités**, ronds, friands aux arômes de cassis et mûre.
- Une **structure fine** et délicate permettant une consommation des vins dans leur jeunesse mais avec un **bon potentiel de vieillissement**.
- Conservation :
 - 3 à 7 ans lors d'un élevage en **cuve**.
 - 5 à 10 ans lors d'un élevage en **barrique**.





2

Accords mets et vins

DEUX TYPES D'ASSOCIATIONS...



Deux grands types d'associations :

- Vins fruités et frais avec un élevage en barrique :

Viandes blanches, rôtis et sauces...

- Vins plus charpentés et colorés avec un élevage en barriques :

Viandes rouges, civet, coq au vin, gibier, fromages...



Mots Clefs



- Rive droite de la Garonne, Dordogne, Gironde
- Coteaux ensoleillés et bien drainés
- Sols majoritairement argilo-calcaires
- Cépage dominant : le Merlot
- Exploitations familiales
- Des vins de terroir
- Côtes de Bordeaux : une Appellation d'Origine Contrôlée
- Un excellent rapport qualité-prix-plaisir

BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

