

REGION VITIVOLE : *Le Bordelais*

Sept sous régions composent le bordelais :

- Le Médoc, le Haut-Médoc et les Graves (au sud des rivières Garonne et Gironde).
- Le Blayais, le Bourgeais et le Libournais (au nord de la Gironde et de la Dordogne).
- L'Entre deux mers (entre Garonne et Dordogne).

Sans oublier la zone de production des vins liquoreux située de part et d'autre de la Garonne entre Podensac et Langon.

Les cépages:

Blancs		Rouges	
Sauvignon	Florale, agrumes, vifs	Cabernet Sauvignon	Cassis, poivron, réglisse, cuire
Sémillon	Poire, miel	Cabernet franc	Framboise, fraise, violette
Muscadelle	Florale, Botrytis	Merlot	Fruits rouges très mûres
		Malbec	Tannique

TYPES DE VINS :

Les rouges, on l'aura compris, sont des vins d'assemblage (cabernets et merlot le plus souvent), structurés et tanniques, aux arômes de cassis intenses, souvent capables d'affronter le temps. Les plus prestigieuses appellations ajoutent à tout cela une finesse incomparable et une complexité exceptionnelle. Les blancs secs, eux aussi très fréquemment vins d'assemblage (sémillon et sauvignon), sont de plusieurs types. Bordeaux blancs et entre-deux-mers sont nerveux, floraux et fruités et à boire plutôt dans leur jeunesse. Les graves et Pessac Léognan peuvent prétendre à une plus grande longévité, servis par une structure plus étoffée souvent complétée par un élevage en barriques de chêne. Les moelleux enfin, obligatoirement issus de la trilogie sémillon, sauvignon et muscadelle, ne sont plus à présenter : Sauternes, Barsac, Cérons, Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont figurent depuis longtemps au panthéon des vins liquoreux. Leur structure leur permet dans les bons millésimes de vieillir des décennies quasiment sans prendre une ride.

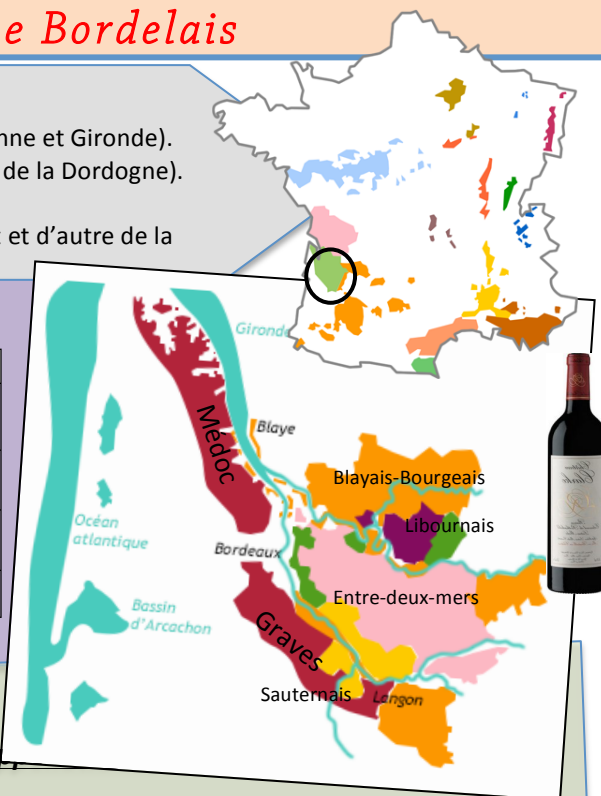
La notion de Château dans le Bordelais :

Désigne un domaine viticole, plus qu'une bâtisse, sous la forme d'un château (la présence d'un véritable château, certainement à l'origine de l'usage de cette dénomination, n'est pas nécessaire pour en bénéficier).

Les appellations

Les appellations régionales : Bordeaux, Bordeaux supérieur, Bordeaux clair, Crémant de Bordeaux.

- En **Médoc** : Médoc, Haut Médoc, Saint Estèphe, Pauillac, Saint Julien, Lustrac, Moulis, Margaux.
- En **Graves** : Graves, Pessac-Léognan.
- En **Blayais, Bourgeais** : Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg.
- En **Libournais** : Fronsac, Canon-Fronsac, Pomerol, Lalande de Pomerol, Saint Emilion Grand Cru, Saint Emilion (et ses satellites : Lussac, Montagne, Puisseguin et Saint Georges), Côtes de Castillon, Côtes de Franc.
- **Entre deux mers** : Entre deux mers Haut-Benauges, Graves de Vayres, Sainte Foy Bordeaux.
- En **liquoreux** : Cadillac, Loupiac, Saint Croix de Mont, Cérons, Barsac, Sauternes.



Les accords mets et vins

Ne l'oublions pas, les vins de Bordeaux constituent le plus grand vignoble de vins fins du monde. Ils nécessitent une cuisine de grande qualité pour s'exprimer pleinement. Pour simplifier, il est possible de les ranger dans trois catégories distinctes : les rouges aux côtés des viandes et des gibiers ; les blancs secs à la table des fruits de mer, des crustacés et des poissons fins ; les blancs moelleux ou liquoreux en accompagnement des mets exceptionnels : foie gras, caviar, truffes...

Un pauillac fera très bon ménage avec un agneau du même nom ; dans le même registre, un rôti de bœuf au four s'harmonisera avec un Saint-Estèphe. Un Pessac Léognan ou un graves blancs feront un bon mariage avec un saumon en papillote, des coquilles Saint-Jacques, ou encore un turbot au beurre blanc. Plus francs de goût et plus directs, les huîtres et autres fruits de mer seront plutôt servis avec un bordeaux blanc ou encore un entre-deux-mers. Avez-vous déjà goûté une douzaine d'huîtres d'Arcachon accompagnées de crépinettes, ces petites saucisses parfumées et parfois truffées ? Un vrai délice ! Et que dire d'une escalope de foie gras frais poêlée, aux raisins ou aux poires, accompagnée d'un verre de sauternes. Poursuivez sur un roquefort de haute lignée, puis avec un dessert bien adapté à la richesse en sucres du vin (tarte aux fruits, macarons, cannelés...). A vous maintenant de tester les cinquante-sept appellations bordelaises, dont une large majorité sont présentes dans les pages qui suivent.