

# Le Médoc

- Cette région viticole est synonyme, pour de nombreux amateurs et néophytes, de vins de qualités. Pourtant cette région fût longtemps sans vignes et isolée entre la Gironde et l'océan Atlantique. Elle en tire même son nom : « Terre du Milieu ».

## HISTORIQUE

- Au début du premier millénaire, une peuplade celte y vit et fonde la future ville gallo-romaine Burdigala (Bordeaux).
- Durant l'époque romaine, les écrits mentionnent très peu, ou pas, de vignes. Burdigala semble plus posséder une vocation commerciale. Les vins du Haut Pays (Gaillac et Cahors) sont expédiés par la mer. Les marécages présents dans le Médoc sont impropres à la viticulture. Il n'y a que des terres en friches que l'on ne peut atteindre que par voies fluviales.
- Il faut attendre le Moyen-âge pour que l'Aquitaine trouve sa vocation viticole. En **1152**, Aliénor d'Aquitaine épouse Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. Les échanges commerciaux avec l'Angleterre se développent fortement. Les Anglais importent des **clarets**, vins légers du Bordelais. Les producteurs de vins obtiennent par la même occasion le privilège de vendre leurs vins avant ceux du Haut-Pays, de meilleures qualités. Le transport s'effectue en tonneaux de 900l, qui donneront par la suite l'unité de jaugeage des navires. Malgré ce contexte favorable, il existe toujours très

peu de vignes autour de Bordeaux. C'est une ville de négociants, qui vit du commerce des vins du Haut-Pays.

- En **1453**, la Guerre de Cent Ans prend fin. L'Aquitaine retourne au sein du territoire français. Une période de crise débute : 80 % des vins exportés partaient pour l'Angleterre.

- En **1595**, Henri IV sollicite des techniciens hollandais pour drainer le Médoc, et ainsi augmenter la surface agricole. La présence des Hollandais va changer considérablement le Médoc. En effet ces derniers, experts en assèchement, dominant également le commerce international. De plus, ils recherchent des vins blancs secs et moelleux pour obtenir des eaux de vie. Les notables bordelais profitent de cet assainissement pour s'installer sur les croupes, des terrains graveleux impropres à la plupart des cultures.

Le financement de ces travaux n'étant pas finalisé, des hommes d'affaires néerlandais, anglais, allemands, russes et irlandais achètent à bas prix des terrains. Ils doivent cependant prendre à leur charge leur mise en valeur. On retrouve fréquemment leurs noms dans ceux des actuels châteaux (*exemples : Lynch-Bages, Mouton Rothschild, Kirwan, Brown*).

- Au **XVII<sup>ème</sup> siècle**, Bordeaux s'enrichit considérablement par le commerce triangulaire. Les Médocains ont un esprit plus mercantile que leurs voisins de la rive droite (*Pomerol, Saint-Emilion, Fronsac = congrégations religieuses catholiques*), ce qui va profondément inscrire leur rayonnement vinicole dans le monde.

- Le **XIX<sup>ème</sup> siècle** est le début du prestige immuable du Médoc. La Révolution Industrielle et les progrès en termes de vinifications permettent un essor du vignoble. De nouveaux marchés s'ouvrent avec la ligne de chemin de fer Paris-Bordeaux. Les architectures aux fantaisies néo renaissances apparaissent (Cos d'Estournel : porte de Zanzibar et toits en pagodes).

- **1855** : A la demande de l'empereur Napoléon III, les vignobles français sont sollicités afin de créer un classement de leurs vins, qui sera présenté lors de l'Exposition Universelle de 1855. Seule la CCI de Bordeaux y répond.

- Trois fléaux frappent le vignoble : l'oïdium, le phylloxéra et le mildiou (invention de la fameuse bouillie bordelaise). S'en suit une crise dans le vignoble. Les rendements baissent, les vignes doivent être replantées et les fraudes se multiplient.
- Au **XX<sup>ème</sup> siècle**, le vignoble se réorganise. En 1901 se crée l'Union Syndicale des Propriétaires des Crus Classés afin de combattre les fraudes. En 1911, les vins de Bordeaux sont limités à la Gironde. En 1932, les Crus Bourgeois sont instaurés.

## SITUATION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

- Le Médoc se situe en Gironde, entre l'estuaire de la Gironde et l'Océan Atlantique, sur le tant envié parallèle 45.
- Le climat y est océanique, tempéré par le Gulf Stream. Le vignoble craint ainsi moins les gelées. Quant aux pins des Landes, ils protègent des vents marins.
- Les sols du médoc sont constitués de couches de **graves** d'épaisseurs variables (plus fine au sud de Bordeaux, plus épaisse dans le Médoc). Il s'agit de cailloux issus de l'érosion des Pyrénées, charriés par la Garonne et la Gironde.

Le Médoc a été créé par les eaux. Les sols sont entièrement sédimentaires. Il y a 50 millions d'années, le Bassin Aquitain était une mer Tropicale. C'est le brassage des eaux qui, par accumulation, a formé le Médoc. Une succession de fonte des eaux et de glaciation entraîne et forme un ensemble de couches constituées de sables, d'argiles, de graviers et de galets. La poussée des Pyrénées et l'élévation du plateau charentais ont créé les croupes (activité tectonique).

- Les sols, légèrement en pente, sont ainsi bien drainés, et les graves restituent à la vigne la chaleur journalière.

## ENCEPAGEMENT

- ***Cabernet Sauvignon*** : C'est le cépage dominant. Il est dit tardif car sa maturation est lente, donc qualitative. Les graves donnent la chaleur nécessaire à sa maturité. Il apporte finesse, bouquet et des tanins vigoureux. Il est en partie garant de la garde du vin.
- ***Merlot*** : Cette variété s'épanouit autant sur les graves que sur les sols argilo-calcaires (rive droite). Il apporte le fruit et la rondeur.
- ***Cabernet Franc*** : Ce cépage est minoritaire. Il est surtout présent sur la rive droite, car plus précoce.
- ***Petit Verdot*** : Ce cépage est implanté en petites quantités. Il a une bonne résistance à la sécheresse. Il apporte nervosité et structure tannique.
- ***Malbec*** et ***Carménère*** : Ce sont des cépages dits d'assortiments. Ils ont de bonnes qualités complémentaires, mais sont faiblement utilisés.

## AOC

- Le vignoble du Médoc s'étend sur environ 16 500 ha (sur les 121 600 ha de Bordeaux).
- On peut identifier 8 AOC, dont deux sous régionales : **Médoc & Haut Médoc**. Les 6 AOC communales sont : **Margaux, Lustrac en Médoc, Moulis en Médoc, Saint Julien, Pauillac, et Saint Estèphe**.

- ***AOC Médoc***

C'est l'appellation la plus grande du Médoc avec **35%** de la surface du vignoble, soit **5742 ha**. Elle se situe au nord de la péninsule. Le merlot y est omniprésent. L'AOC Médoc s'est surtout développée à partir des années 60,

lorsque les rapatriés d'Afrique du Nord se sont installés sur ces terres en jachères.

- ***AOC Haut Médoc***

Elle représente **28.5%** du vignoble, soit **4657 ha**. Le Cabernet Sauvignon y est plus implanté. Le Haut Médoc fait la liaison entre les appellations communales.

- ***AOC Margaux***

Il s'agit de la plus grande des 6 appellations communales. **1410 ha** soit **8.5%** du vignoble. Le Cabernet Sauvignon est dominant. Les sols y sont très pauvres et drainants. Les soubassements sont composés de calcaires, les sols de surface sont constitués de graviers et galets.

- ***AOC Listrac en Médoc***

Cette AOC est située sur les hauteurs du Médoc (43m au dessus du niveau de la mer). Elle s'étend sur 4 % du vignoble, soit 668 ha. Traditionnellement, on y vivait de l'élevage et de la sylviculture. L'influence maritime y est moins présente, les vignes sont donc plus exposées au froid et au gel.

- ***AOC Moulis en Médoc***

Il s'agit de la plus petite aire d'appellation, qui représente environ **4%** de la surface du Médoc, soit **633 ha**. Elle tient son nom du grand nombre de moulins à eau qui occupaient cet ancien pays meunier. Le Cabernet Sauvignon et le Merlot sont implantés dans des proportions presque égales. Les sols sont constitués de graves pures et de sous-sols calcaires. En légère altitude, les vignes ne craignent pas le brouillard, responsable de la pourriture.

- ***AOC Saint Julien***

Cette AOC de grande notoriété s'étend sur **5.5%** du médoc soit **910 ha**. Le Cabernet Sauvignon y est fortement présent.

- **AOC Pauillac**

Installée sur des croupes graveleuses, elle occupe **1191 ha (7% du médoc)**. Pauillac incarne la puissance du Médoc.

- **AOC Saint Estèphe**

Elle représente **1250 ha (7.5% Médoc)**. Cette aire de viticole possède trois sols : marne, calcaire, sables de quartz et grès.

## LES CLASSEMENTS

- **1855**

Napoléon III demande, pour l'Exposition Universelle de Paris, aux régions viticoles de classer leurs vins via les Chambres de Commerce et de l'Industrie. Seule la CCI de Bordeaux y répond. Elle convoque les courtiers afin de mettre en place un classement des *vins rouges du Médoc et des vins blanc du Sauternais*, **en fonction du prix**. Ce classement a été prévu sans révision, à l'exception de l'ascension de Mouton Rothschild en 1973 en Premiers Crus.

### ***Vins rouges du Médoc***

5 Premiers Crus : Château Haut Brion, Château Lafitte Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Mouton Rothschild.

14 Seconds Crus (exple) : Château Gruaud Larose (St Julien).

14 Troisièmes Crus (exple) : Château Calon Ségur (St Estèphe).

10 Quatrièmes Crus (exple) : Château Talbot (St Julien).

18 Cinquièmes (exple) : Château Pontet Canet (Pauillac).



## *Vins blancs liquoreux du Sauternais*

26 crus de Sauternes et Barsac sont retenus.

Premier Cru Supérieur : Château Yquem.

Premiers Crus : Château Rayne Vigneau.

Second Cru : Château Filhot.



- ***Crus Bourgeois***

1962 : création d'un syndicat des crus bourgeois. « Bourgeois » car « ceux qui habitaient le bourg de Bordeaux avaient une exonération de charges sur les ventes et exports de vins », pendant la présence anglaise en Aquitaine. C'est ainsi qu'ils obtinrent les meilleures terres, d'où ***Cru Bourgeois***. Cette distinction permet une classification annuelle des vins non reconnus lors du classement de 1855. Trois catégories existent : **Crus Exceptionnels, Crus Grand Bourgeois, Crus Bourgeois**.

- ***Crus Artisans***

Il s'agit d'une sélection établie tous les dix ans, auprès d'exploitation familiales de moins de 5 ha.