

Le Libournais

- À la différence d'autres vignobles, le libournais ne possède pas d'appellation propre. Pourtant, on ne peut qu'apprécier les vastes étendues de vignes, morcelées par de petites et grandes propriétés, qui contrastent avec l'homogénéité du Médoc.

HISTORIQUE

- Au début du premier millénaire, une peuplade celte du nom de *Biturgie Vivisque* y est établie.
- En **56 av JC**, la conquête romaine apporte les premiers pieds de vignes. Ils auraient été implantés dans les environs de *Cumbis* (St-Emilion), après avoir défriché les forêts avoisinantes.
- De nombreuses villas romaines voient le jour, dont celle du célèbre poète romain **Ausone**, dont le nom a été repris par le célèbre château.
- **406** : la *Pax Romana* (longue période de paix imposée par l'Empire Romain sur les territoires contrôlés) vacille avec les premières invasions (Goths et Alains en actuelle Aquitaine).
- Développement du Christianisme : premières évangélisations.
- **VIII^{ème} siècle** : arrivée d'Emilianus, moine et ermite breton de Vannes. Il choisit *Ascumbas* (actuelle ville de St-Emilion) pour sa retraite. Il participe fortement à l'évangélisation de la région. Naissance de la première cité religieuse du Libournais.

- **1152** : Mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. Les vignes sont alors peu présentes mais l'activité viticole va connaître son premier essor.
- **1199** : Instauration de la Jurade (Chartre de la Falaise). Jean Sans Terre (fils d'Alienor et d'Henri II) rend à St-Emilion son autonomie administrative, judiciaire et financière en l'échange de privilèges sur les vins de St-Emilion.
- **1270** : Fondation de la ville de Libourne. Elle hérite des relations commerciales de la place forte de Fronsac (Charlemagne) et du petit port de St-Emilion (Pierrefite). La région connaît une forte croissance commerciale.
- Se situe sur le chemin du pèlerinage St Jacques de Compostelle.
- **1453** : Fin de la Guerre de Cent Ans, l'Aquitaine retourne au sein du royaume de France (Bataille de Castillon).
- **Au XVIII^{ème} siècle** : Libourne n'est plus qu'un simple port d'embarquement. Pomerol, Fronsac et St-Emilion appartiennent à des congrégations religieuses, qui n'ont pas l'appétit mercantile de leurs voisins du Médoc. La création d'une route entre Libourne et Bordeaux relance les échanges commerciaux.
- **XIX^{ème}** : Le chemin de fer rallie Bordeaux à la capitale. Les crus du Médoc sont classés. Le Merlot est introduit. Ces éléments permettent une évolution qualitative des vins de St-Emilion vers des vins d'excellence.
- C'est à partir de ce siècle que les appellations St-Emilion, Pomerol et Fronsac commencent à rayonner.
- **En 1884**, Saint-Emilion crée le premier Syndicat Viticole de France avec la volonté de garantir l'origine, l'authenticité et la qualité des vins. La Jurade de Saint-Emilion se charge du respect de ces critères, jusqu'à ce que la Loi du 21 mars 1884, autorisant le monde agricole à créer des syndicats professionnels, redonne aux viticulteurs de Saint-Emilion de nouveaux instruments pour défendre et promouvoir leurs vins. Dès lors, le syndicat des Vins de Saint-Emilion, le premier de France, est créé cette même année. Il agit dans de nombreux domaines : le conseil

technique, la promotion, l'image, la qualité des vins, etc. La création du Syndicat fera naître notamment le Comité des Appellations d'Origine.

- **1954** : Instauration d'un classement révisable tous les 10 ans.
- **1999** : Le vignoble de Saint-Emilion est classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité

SITUATION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

- Le Libournais est délimité au Sud par la Dordogne, à l'Est et au Nord par la Gironde, et à l'Ouest par l'Isle.
- Il s'agit d'une succession de plateaux et coteaux.
- Fronsac et Canon-Fronsac sont au bord de la Dordogne et de l'Isle et disposent de sols alluvionnaires, argilo-calcaires et argilo sableux avec en sous sols une couche calcaire et argilo calcaire. Le vignoble est essentiellement implanté sur des coteaux.
- Pomerol et Lalande de Pomerol possèdent une importante couche argileuse sur un sous sol de grès ferrugineux.
- Lussac-Saint-Emilion se situe, au centre, sur un plateau argilo calcaire et, en périphérie, sur des coteaux, avec en surface des argiles sableux et des sables graveleux. L'appellation bénéficie d'un bon drainage naturel.
- Saint-Emilion est implantée sur quatre terroirs :
 - Un plateau calcaire autour de la cité.
 - Une terrasse de graves silico-argileux.
 - Des côtes et vallons argilo-calcaires.
 - Une plaine sablo-argileuse.
- Saint-Georges-Saint-Emilion se situe sur des plateaux calcaires homogènes.

- Montagne-Saint-Emilion est au Nord sur des sols argilo-siliceux, au centre sur des plateaux argilo-calcaire et au Sud sur des coteaux calcaires.
- Puissequin-Saint-Emilion a pour terroir des plateaux et des sous sols calcaires.
- Le **CLIMAT** est océanique tempéré. Les écarts de températures sont modérés. La Dordogne et l'Isle protègent des gelées.

ENCEPAGEMENT

- Les sols sont moins filtrants, plus humides et donc plus frais. Il faut donc des cépages plus précoces.
- **Merlot** : Il s'agit d'un cépage de maturité précoce, qui convient à ces terroirs plus frais. Cette variété est la plus plantée du bordelais. Il apporte fruit et finesse mais est sensible à la coulure* et à la pourriture grise*.
- **Cabernet Franc** : C'est le cépage complémentaire de la rive droite, car plus précoce que son cousin le Cabernet Sauvignon.
- **Cabernet Sauvignon** ou **Bouchet**: Il est dit tardif car sa maturation est lente. Il est donc moins présent sur la rive droite.
- **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

- On peut distinguer **11 appellations** au sein du Libournais :
 - FRONSAC
 - CANON-FRONSAC
 - LALANDE DE POMEROL
 - POMEROL
 - LUSSAC-SAINT-EMILION
 - SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION
 - MONTAGNE-SAINT-EMILION
 - PUISSEGUIN-SAINT-EMILION
 - SAINT-EMILION (55hl/ha)
 - SAINT-EMILION GRAND CRU (50hl/ha)
 - NEAC (AOC non revendiquée)

13 AOC avec Côtes de Castillon et Côtes de Francs

LES CLASSEMENTS

- Le syndicat viticole des Vins de Saint-Emilion décide pour la première fois en 1954 de classer les crus de l'appellation Saint-Emilion et d'être distingué au titre de **Grand Cru Classé, 1er Grand Cru Classé B** ou **1er Grand Cru Classé A**. En 1955, le premier classement est publié. Il se base sur des critères **qualitatifs et sur des considérations commerciales et de réputation** afin de garantir l'origine, l'authenticité et la qualité des Vins de Saint-Emilion.
- Fait exceptionnel, ce classement est **révisé tous les 10 ans**. Contrairement au classement des crus classés de 1855, ce classement a été revu cinq fois depuis sa création : en 1959, 1969, 1986, 1996 et 2006.
- Parmi l'excellence générale des Vins de Saint-Emilion sont distingués depuis 2006, au terme de cette procédure de classement, 15 Premiers Grands Crus Classés et 57 Grands Crus Classés.