



Soirée Bordeaux Rive droite- Rive gauche - Match Merlot / Cabernet sauvignon

[Fournisseur : Le Bon Cellier, Cébazat]

Rive gauche / rive droite	Vin dégusté	Prix €TTC
RG	(Cru Bourgeois) Haut-Medoc 2015, Ch. Cambon La Pelouse	20.50
RD	Lalande-Pomerol 2018, Ch. Réal-Caillou	20
RG	Pauillac AOC 2014, Ch. Gaudin	32
RD	Fronsac 2006, Ch. La Vieille Cure	26
RD	Saint-Emilion (Grand Cru) 2014, Ch. Grand Pey-Lescours	23.50

Introduction

C'est la région viticole la plus connue au monde et l'appellation la plus consommée en France. Bordeaux doit sa réputation aux Anglais qui ont fait voyager ses bouteilles à travers le monde. Le vignoble bordelais est découpé en 6 grandes « sous-régions », 3 de chaque côté de la Gironde :

- Rive gauche :
 - o **Médoc** (16 000 Ha) : climat océanique avec forêt de pins, marécages et vignes
 - o **Graves** (4 800 Ha) : doit son nom à son terroir : graviers, déposés par le fleuve, sur lesquels la vigne s'étend. Ils captent la chaleur du soleil pour la restituer la nuit en hiver et la fraîcheur de la nuit pour la restituer en journée en été. Cela protège le vignoble des gelées printanières et des coups de chaud d'août.

- **Sauternais** (1 800 Ha) : phénomène de condensation formée entre le Ciron et la Garonne à l'automne qui favorise le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble). Il dessèche le grain qui se ride et se confit sous le soleil.
- Rive droite :
 - **Blayais-Bourgeais** (9 900 Ha) : beaucoup de micro-climats liés à la proximité de la Gironde et de la Charente-Maritime.
 - **Libournais** (12 500 Ha) : plateau découpé par des vallons. Vins de côte (corsés et charpentés) et vins de plaine (fins et souples), terres de St-Emilion et Pomerol
 - **Entre-Deux-Mers** (30 000 Ha) : le « périgord girondin » : prés, vignes, forêts. 2 mers : Dordogne et Garonne. Que des blancs.

La grande majorité des vins de Bordeaux sont des **vins d'assemblages** : deux ou trois **cépages** sont vinifiés séparément avant d'être assemblés lors de la mise en bouteille.

Pour les blancs : le **sauvignon** offre fraîcheur et puissance aromatique tandis que le **sémillon** apporte rondeur et gras.

Pour les rouges : le **cabernet sauvignon** est particulièrement tannique. Il apporte une structure qui permet au vin de durer dans le temps. Le **merlot** et le **cabernet franc** offrent davantage de souplesse et de fruit.

Ce soir, nous avons choisi d'étudier les différences entre ces deux rives au travers des 2 cépages emblématiques de chaque rive : **merlot et cabernet-sauvignon**.

Ils se répartissent les rôles : l'un siège sur la rive droite quand l'autre domine la rive gauche. À chacune correspond un style de vin bien distinct.

Et vous, quel style êtes-vous : rond et charnu ou ferme et suave ?

Présentation des cépages

Très souvent, merlot et cabernet-sauvignon coexistent, mais l'un domine l'autre. La répartition se fait en fonction de :

- la nature du sol et du sous-sol,
- du climat, voire du micro-climat
- = **le terroir**.

Pour faire simple, disons que :

- le merlot aime les sols calcaires de la rive droite, n'aime pas trop l'humidité océane et mûrit plus vite car la peau est moins épaisse. Il apporte au vin un jus fruité, épicé, riche en alcool, plein de rondeur

- le cabernet-sauvignon préfère les sols de graviers ou de graves, bien drainés, de la rive gauche. De maturité tardive, ce dernier réclame des lieux bien exposés et supporte facilement l'influence atlantique. Il a une chair très ferme au goût assez astringent. Il donne au vin sa structure, sa charge tannique, ses parfums de cassis ou, hélas, de poivron, lorsque le raisin manque de maturité.

= L'un comme l'autre donnent des vins de grande garde, mais dans ce domaine l'avantage va tout de même incontestablement au cabernet- sauvignon.

Le merlot

Le Merlot apparaît dans le Libournais au milieu du XIXe siècle, né d'un croisement entre le cabernet franc et de la magdeleine noire. Son essor fulgurant le propulse au premier rang des cépages bordelais en quelques décennies et il est maintenant le 1er cépage rouge le plus planté au monde. Il aime les sols argilo-calcaire avec un apport régulier en eau.

Précocité : il mûrit plus tôt, ce qui limite les risques sanitaires liés aux pluies automnales. La peau est moins épaisse, il est plus juteux et fruité, moins tannique, plus rapidement prêt à boire.

Arômes de fruits rouges, prunes, épices

Le cabernet sauvignon

Issu d'un croisement entre le cabernet franc et le sauvignon blanc, il doit sa renommée aux grands crus de Bordeaux. C'est maintenant le 2^{ème} cépage le plus planté au monde.

Il est facile à cultiver, apprécie les sols de graves (mélange de sable et gravillons) pour résister au gel.

Arômes de fruits noirs (cassis, mûre, menthe, poivron, réglisse), robe foncée et très tannique.

Le juge de paix

Outre le millésime, c'est le tandem vigneron-maître de chai (Bordeaux oblige !) qui détermine le caractère du vin. Il va apposer sa signature au vin et le faire évoluer (ou non) selon les années.

Présentation des vins

1/ Lalande-Pomerol 2018, Ch. Réal-Caillou

Domaine :

Volonté des viticulteurs du Libournais de créer leur propre école de viticulture pour former leurs enfants. Création du lycée en 1969, avec 45Ha d'exploitation dont l'essentiel est en friche. 1^{ère} plantation en Montagne St Emilion en 1971, création du chai de vinification en

1977, 1ere récompense (CGA) en 1982. Plantation en Lalande-Pomerol en 2001, certification HVE en 2014, ISO 14001 en 2018, médaille d'or Concours Bordeaux 2021.

Terroir : gravelo-sablo-argileux

Âge moyen du vignoble : 16 ans

Cépages: 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

Dégustation:

Sa robe profonde annonce une bonne concentration, il est boisé avec finesse, le nez laisse percer les arômes de jeunesse de raisins mûrs à point. Le fruit se dévoile de nouveau dès l'attaque sur une chair dense, sans lourdeur. Les tanins toastés du merrain reprennent le dessus avec élégance sur le final, signant un vin de garde.

2/ Saint-Emilion Grand Cru 2014, Ch. Grand Pey-Lescours

Le domaine :

La famille Escure, originaire de Corrèze, dirige ce vignoble de 26 hectares depuis 1924. C'est la 3^{ème} génération. En bio depuis 2014.

Terroir : graves sablonneuses et argilo-calcaires, au sud-ouest de l'appellation, aux alluvions de la Dordogne

Âge moyen du vignoble : 25 ans

Cépages : Merlot (70 %), Cabernet franc (25 %) et Cabernet sauvignon (5 %).

Vinification : vendanges manuelles, durée de cuvaison 3 semaines environ, puis élevage 1/2 cuves béton, 1/2 barriques.

La dégustation :

Couleur : rouge intense, avec quelques reflets violacés.

Nez : Le nez très parfumé est complexe, axé sur la violette, la framboise bien mûre et plus généralement des notes de fruits noirs et d'épices exotiques.

Bouche : Il est très fin en bouche, ample et riche, solidement structuré avec des tanins élégants.

Accord et conservation :

Conservation 15 ans

Accord met-vin : pourra accompagner une côte de bœuf grillée, une recette d'agneau au basilic ou des aiguillettes de canard au miel.

3/ Fronsac Cru Bourgeois 2006, Ch. La vieille Cure

Domaine :

Date de 1780, 38 Ha dont 20 d'un seul tenant. Rachetée en 1986 par des amis américains qui l'ont largement rénové puis revendu au bout de 30 ans, il est depuis 2018 aux mains d'un industriel français (Jérôme Pignard) qui veut le rendre n°1 de la rive droite.

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud-est, mêlant plateaux et côtes, altitude 65m. Drainage efficace

Âge moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 75% Merlot, 22% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Élevage : Barriques de chêne merrain renouvelées par tiers chaque année

Dégustation :

Nez : fruits noirs, épice, élevage (vanille)

Bouche : puissant et onctueux, charnu, rondeur, tanins mûrs et puissants qui étirent la finale.

4/ Haut-Médoc Cru bourgeois 2015, ch. Cambon La Pelouse

Le domaine

Le Château Cambon La Pelouse est l'une des plus anciennes propriétés du Médoc, le Château doit son nom à son premier propriétaire, la famille Cambon, puis du nom du lieu-dit "La Pelouse", qui est la parcelle de vignes plantée la plus proche du Château. Depuis 1996, il est la propriété d'Annick et Jean-Pierre Marie, assistés de leur fils Nicolas. Ils réalisent de nombreux investissements afin de mêler tradition et technologie de pointe afin de produire un vin représentatif de son terroir.

Le Château Cambon La Pelouse est situé au cœur de l'appellation Haut-Médoc avec un vignoble de 39 hectares. Connu depuis le XVIIème siècle, le Château a longtemps fait la réputation des vins du Haut-Médoc de l'autre côté au niveau international. Voisin du Château Giscours et du Château Cantemerle, la propriété dispose d'un terroir profond et très riche, et cultive le vignoble de manière raisonnée (6 hectares de vignes sont même en agriculture biologique).

Terroir : sols de graves et sableuses

Âge moyen des vignes : 35 ans

Encépagement : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 46%, Petit Verdot 4%

Dégustation :

Nez : framboises, myrtilles, cassis, cuir, tabac, boisé, poivre

Bouche : astringence en début, fruit, boisé, tanins puissants

Accords mets vins: boeuf, agneau, gibier

5/ Pauillac AOC 2014, Ch. Gaudin

Domaine:

Familial, depuis 5 générations. Château acheté en 1901 au Sieur Gaudin, dont le nom est resté. Exploitation de 10 Ha, situé en face des châteaux Pichon-Longueville et Latour...

Sol : graveleux

Âge moyen du vignoble : 40 ans

Vendanges : manuelles, traditionnelles

Cépages : 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% divers

Dégustation :

puissant, tannique, sec, acide, fruits noirs, boisé, cuir, tabac, vanille (élevage), sous-bois.