



## Bordeaux et Bordeaux Supérieur

---

### Climat

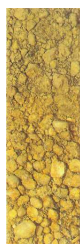
Traversé par le 45ème parallèle, le vignoble bordelais bénéficie d'un climat océanique tempéré et humide particulièrement propice à la culture de la vigne. A l'ouest, c'est l'océan Atlantique prolongé par l'estuaire de la Gironde sur plus de 100 km à l'intérieur des terres. A l'est, la Dordogne et la Garonne protègent les vignes des rigueurs continentales. Au sud, l'immense forêt des Landes apporte douceur et humidité. Enfin, la chaîne des Pyrénées et le Massif Central apportent leur lointaine protection.

### Sols et Terroirs

Du fait de l'étendue de leur aire géographique les AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur sont produites sur des sols et sous-sols très variés que l'on retrouve au fil du vignoble mais aussi parfois sur une même propriété.

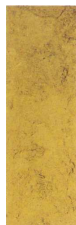


**Sol Argilo-calcaire**: Excellent pour la culture de la vigne, ce sol léger repose sur des plateaux calcaires et dispose de bonnes réserves en eau.



**Sol de Graves**: Ce sol très réputé aux alluvions anciennes facilite l'enracinement profond de la vigne. Par sa faible rétention en eau, il permet une maturité précoce.

**Sols de Palus**: Sol sur alluvions récentes que l'on rencontre dans les basses vallées. Il présente une bonne fertilité et permet une bonne rétention en eau.



**Sol de Boulbènes**: Ce sol présente une superposition de couches limoneuses en surface et argileuses en dessous. C'est un sol riche permettant une maturité tardive.



### Cépages principaux

**De la diversité naît la richesse...** Les vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur sont le plus souvent le fruit de l'assemblage des différents cépages autorisés.

Pour les Bordeaux rouge, rosé, claret, Bordeaux Supérieur rouge et Crémant de Bordeaux



#### **Merlot – La rondeur**

C'est le cépage dominant en rouge. Précoces, ses grappes sont riches en sucre à maturité. Elles apportent au vin souplesse et équilibre ainsi que des tanins soyeux et veloutés. C'est le cépage qui est récolté en premier. Merlot et Cabernet se complètent parfaitement lors des assemblages.

### *Cabernet Sauvignon – la charpente*

Par sa structure tannique, ce cépage apporte au vin son ampleur. Il donne des vins colorés très aromatiques et riches en tanins. Sa maturité est assez tardive. Les vins issus du Cabernet Sauvignon ont des arômes de petits fruits rouges et bénéficient d'une bonne aptitude au vieillissement.



### *Cabernet Franc - la finesse*

Le Cabernet Franc est une cépage d'appoint riche en alcool. Tout en finesse, il développe de nombreux arômes subtils et complexes importants pour les assemblages.

C'est un cépage à maturité intermédiaire.

## Pour les Bordeaux et Bordeaux Supérieur blanc et Crémant de Bordeaux

### *Sauvignon – les arômes*

Cépage aromatique du vin blanc par excellence, c'est le plus ancien du Bordelais. Il donne des vins aromatiques frais, fruités et floraux. Il s'assemble parfaitement avec le Sémillon et s'accorde bien de vendanges précoces.



### *Sémillon – la structure*

Il donne du gras, de la rondeur et de la charpente aux vins. Il produit des vins élégants, alcoolisés aussi bien secs que liquoreux. Il assure aussi une bonne évolution des arômes dans le temps. Cépage d'assemblage, le Sémillon est riche en sucre et ses affinités avec le fût de chêne ne sont plus à démontrer.

### *Muscadelle – le bouquet*

C'est un cépage typiquement bordelais. Par ses diverses capacités aromatiques dans les assemblages, la Muscadelle apporte au vin finesse et complément de bouquet. Il permet l'obtention de vins délicats tant secs que liquoreux.



BORDEAUX  
BORDEAUX SUPÉRIEUR