



17 variations autour du blanc

Si les vins de Bordeaux ont donné leur nom à une couleur d'un beau rouge profond, ils auraient pu également inspirer tout un nomenclature allant du jaune pâle translucide au jaune d'or cuivré. Le vignoble de Bordeaux a en effet toujours produit des vins blancs, et leur production fut même supérieure aux rouges jusqu'en 1970. Blancs secs, doux ou effervescents : les vins de Bordeaux offrent une vaste palette de 17 Appellations d'Origine Protégée et autant de nuances de blanc pour tous les instants.

Grands terroirs

/ Blancs secs sous influence

Le vignoble de Bordeaux réunit les conditions idéales pour donner naissance à de grands vins blancs. On y trouve en effet une diversité de sols parfaitement drainés et des microclimats favorables, notamment grâce à l'influence océanique et la présence de deux cours d'eau majeurs : la Garonne et la Dordogne.

/ Grande Côte pour grands vins doux

Les coteaux de Garonne excitent l'œil autant que les papilles. A l'automne, les brumes matinales venues de la Garonne combinées aux belles après-midi ensoleillées favorisent le développement sur les grappes d'un champignon microscopique, Botrytis cinerea, aussi appelé pourriture noble. En concentrant les arômes dans les baies, il est à l'origine des notes de fruits confits qui confèrent aux grands vins doux de Bordeaux toute leur gourmandise.

/ Des coteaux argilo-calcaires qui moussent

Les coteaux argilo-calcaires longeant la Dordogne et la Garonne ont depuis longtemps fourni en pierre de taille la région bordelaise. A partir du XIX^{ème} siècle, les galeries creusées à même la roche, avec leur humidité et leur faible amplitude thermique (en moyenne 3°C à l'année), vont devenir le lieu idéal pour développer la technique de la prise de mousse. Un atout essentiel pour la production des fines bulles des Crémants de Bordeaux.

Grands cépages

/ Cépages principaux

- SAUVIGNON BLANC : très aromatique, arômes de buis, agrumes, fruits exotiques
- SÉMILLON : apporte de la rondeur et des arômes d'amande, noisette, pêche blanche
- MUSCADELLE : apporte des arômes floraux délicats et muscatés

/ Cépages secondaires

Sauvignon gris, Colombar, Ugni blanc, Merlot blanc

Savoir-faire ancestral et sens de l'innovation

Si les romains ont introduit la culture de la vigne à Bordeaux, les hommes et les femmes du vignoble n'ont cessé au fil du temps d'apporter leur contribution à l'amélioration des techniques de viticulture, de vinification et d'élevage. Un sens de l'innovation qui leur permet aujourd'hui de répondre à de nouveaux enjeux, notamment climatiques et environnementaux.

/ Tries successives : l'art de la douceur

La présence de Botrytis cinerea est indispensable à la production de grands vins liquoreux. Comme le champignon ne se développe pas de manière homogène, les vignerons vendangent à la main et en plusieurs fois la même parcelle en sélectionnant les grappes les plus botrytisées. C'est ce qu'on appelle les tries successives : un véritable travail d'orfèvre. Cette technique mise en place à Bordeaux vers le milieu du XIX^{ème} siècle est aujourd'hui utilisée dans tous les grands vignobles créateurs de liquoreux.

/ Tout sur le Sauvignon

Le cépage Sauvignon blanc et gris serait originaire du bordelais. Les écrits d'ampélographes de renom en attestent dès 1736. L'arôme du Sauvignon est longtemps resté mystérieux. Jusqu'aux années 90 où l'équipe du laboratoire de la faculté d'œnologie de Bordeaux avec à sa tête le professeur Denis Dubourdieu décide de se pencher sur le sujet. Leurs travaux ont permis de mettre en évidence les thiols volatils, composés à l'origine de l'arôme caractéristique du Sauvignon, et d'en déduire les techniques viticoles et œnologiques favorisant leur expression. Des enseignements qui ont profité aux vignobles du monde entier.

/ Bordeaux Demain

75% des surfaces sont d'ores et déjà engagées dans une démarche environnementale (bio ou HVE Haute Valeur Environnementale). Et pour faire face au réchauffement climatique, de nouveaux cépages Blancs ont été intégrés à titre expérimental dans les cahiers des charges des appellations. Aidé par une nouvelle génération de vignerons et vigneronnes, le vignoble bordelais les codes entre monocépages atypiques (100% Muscadelle par exemple), cuvées sans soufre ajouté ou vegan, packagings délégués... Pour des vins blancs de Bordeaux modernes, séduisants, et pour tous.

Les vins blancs de Bordeaux en chiffres

17 Appellations d'ORIGINE PROTÉGÉE

11700 HECTARES de vignes de part et d'autre de la Garonne [DONNÉES 2021]

+ de 1941 Propriétés [DONNÉES 2021]

11% des Volumes de Bordeaux

11% des Surfaces de Bordeaux

51500 Hectolitres de production annuelle 69 MILLIONS DE BOUTEILLES - Moyenne 10 ans

42% de la Production EXPORTÉE

2000 ans d'histoire et d'art de vivre vous attendent

De villas gallo-romaines en châteaux forts, de bastides en châteaux renaissance lovés dans leur écrin de verdure : les vins blancs de Bordeaux sont riches de leur histoire et leurs paysages grandioses. Guidé par les hommes et les femmes qui les élaborent avec ardeur et précision, découvrez tout un art de vivre !



Vins Blancs de Bordeaux

Rejoignez la communauté des vins blancs de Bordeaux
www.bordeaux.com



12h JOUR 13h JOUR 4h OCCASION 0h 1 fois/semaine

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. Plus d'infos sur www.mangerbouger.fr. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VINS DE BORDEAUX



Vins Blancs de Bordeaux

www.bordeauxblanc.fr



Blanc comme un Bordeaux

17 Appellations d'Origine Protégée (AOP) Blancs secs · Blancs doux · Blancs effervescents

- Blaye Côtes de Bordeaux / Bordeaux / Bordeaux Haut-Benaige / Bordeaux Supérieur / Côtes de Bordeaux Saint-Macaire / Cadillac / Cérons / Côtes de Bourg / Crémant de Bordeaux / Entre-Deux-Mers / Entre-Deux-Mers Haut-Benaige / Francs Côtes de Bordeaux / Graves de Vayres / Loupiac / Premières Côtes de Bordeaux / Sainte-Croix-du-Mont / Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

CRÉATION GRAPHIQUE

Carnet de dégustation

Vins blancs secs de Bordeaux

Les vins blancs secs de Bordeaux présentent deux grands profils : vifs et fruités à consommer dans leur jeunesse, ou plus amples et généreux, élevés en fûts de chêne et que l'on peut garder quelques années en caves.

/ Blancs secs vifs et fruités

Des blancs secs fruités, d'une grande fraîcheur et aux arômes explosifs

- ARÔMES VARIÉTAUX : citron, pamplemousse, acacia
- VINIFICATION ET ÉLEVAGE : en cuve généralement
- GARDE : 1 à 2 ans
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 7 à 9°C
- ACCORDS PARFAITS : à l'apéritif ou avec viandes blanches, salades, fruits de mer, poissons grillés, fromages de chèvre

/ Blancs secs amples et généreux

Des vins blancs secs amples et structurés, d'une grande persistance aromatique

- ARÔMES VARIÉTAUX : buis, agrumes, fruits exotiques
- ARÔMES BOISÉS : vanille, cannelle, pain grillé, toasté
- VINIFICATION ET ÉLEVAGE : en barrique
- GARDE : 2 ans et plus, avec un développement aromatique intéressant au fil du temps
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 à 12°C
- ACCORDS PARFAITS : à l'apéritif ou avec viandes blanches, poissons en sauce, veloutés de légumes, foie gras, fromages à pâte dure

Vins blancs doux et fruités de Bordeaux

Une robe or étincelante qui s'ambre joliment avec le temps, un nez gourmand et complexe, une bouche enveloppante et longue

- ARÔMES VARIÉTAUX : fleurs blanches, fruits jaunes, fruits exotiques, agrumes
- ARÔMES BOTRYTISÉS : fruits confits, miel, orange amère
- ARÔMES BOISÉS : vanille, cannelle, pain grillé, toasté

- ARÔMES D'ÉVOLUTION : fruits confits, notes épicées, safran, thé
- VINIFICATION ET ÉLEVAGE : en cuve et/ou en barrique selon les cuvées et les appellations
- GARDE : 2 ans et plus. Les liquoreux ont notamment une excellente aptitude au vieillissement. Sachez également qu'une bouteille de vin doux de Bordeaux peut se conserver 3 semaines après ouverture sans altération de ses qualités aromatiques.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 12°C
- ACCORDS PARFAITS : à l'apéritif (et pourquoi pas « on the rocks » avec quelques glaçons ou en cocktail), avec un poulet fermier sauce au vin doux, des noix de Saint-Jacques, un curry japonais, sur les fromages à pâte persillée (type Roquefort), au dessert avec un moelleux au chocolat ou une soupe de melon

Crémants de Bordeaux blancs

Des bulles fines aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches

/ Cépages

Les Crémants de Bordeaux blancs peuvent être produits avec tous les cépages bordelais, blancs (on parle alors de blancs de blancs), ou rouges (blancs de noirs).

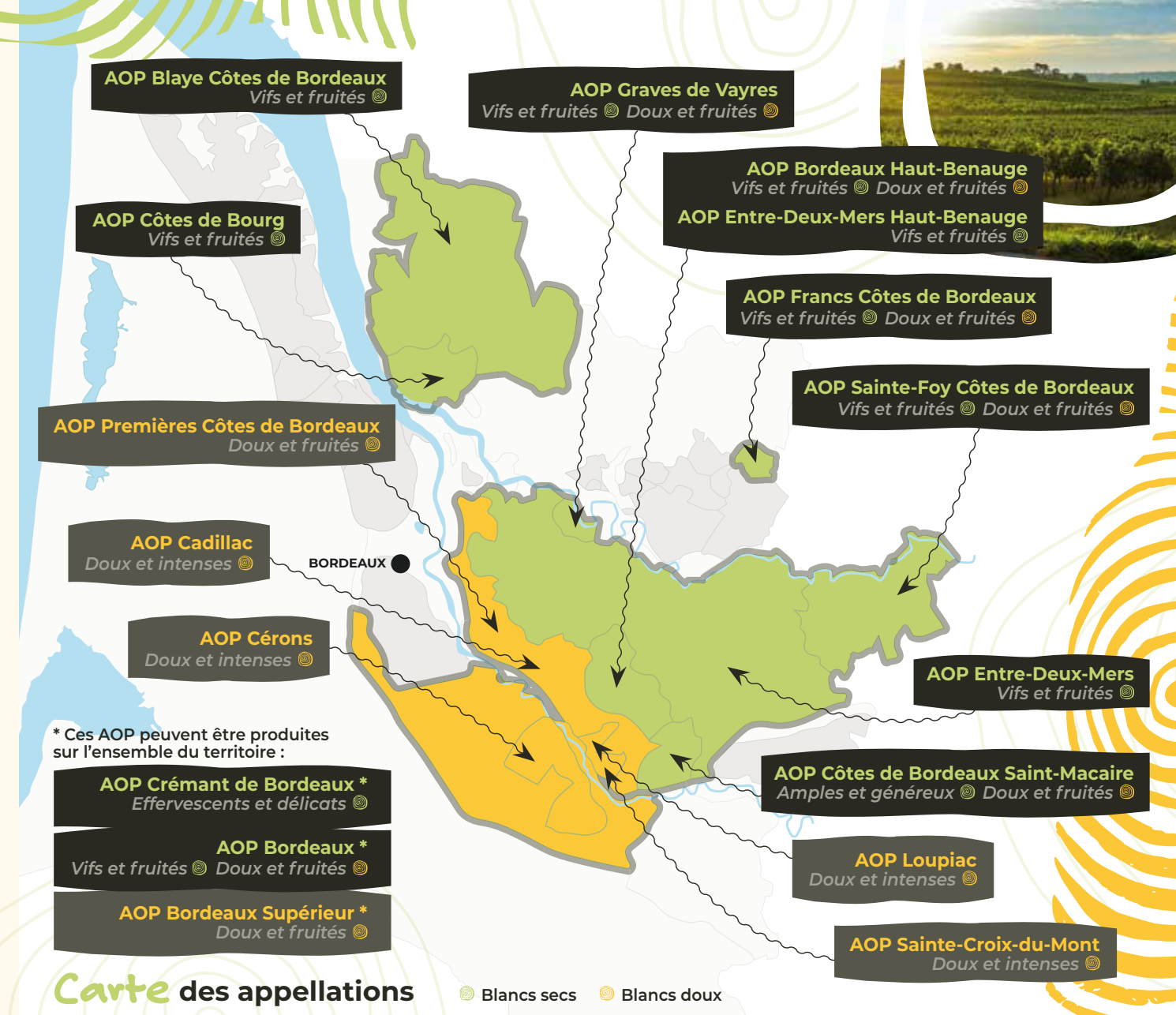
/ Cépages blancs

Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle, Sauvignon gris, Colombard, Ugni blanc, Merlot blanc

/ Cépages rouges

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Carmenère, Petit verdot

- ARÔMES : citron, noisette, fleurs blanches comme l'acacia, notes beurrées ou de pain grillé
- MÉTHODE TRADITIONNELLE : vendanges manuelles, première fermentation en cuve, puis seconde en bouteille avec liqueur de tirage (sucre et levures) pour la prise de mousse, conservation sur latte puis élevage sur lies, et enfin dégorgage et bouchage liège
- GARDE : 1 à 2 ans
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 7 à 11°C
- ACCORDS PARFAITS : à l'apéritif, avec des tapas, avec des fruits de mer, des viandes blanches ou des desserts aux fruits rouges



Teintes et reflets des vins blancs secs

