

Les Vins de Graves Rouges 19 octobre 2013



Histoire : Le territoire des Graves de Bordeaux est le berceau d'un vignoble installé depuis près de 2000 ans autour du port de Bordeaux. A la chute de l'empire romain les invasions barbares détruisent en grande partie ce vignoble, qui ne se maintient que dans l'enceinte de Bordeaux et hors les murs sur les domaines ecclésiastiques (Saint-Seurin, Sainte-Croix).

Au 12^e siècle, le vignoble installé aux portes de Bordeaux essentiellement, connut une expansion particulière: en effet, en 1152, par le mariage d'ALIENOR d'AQUITAINE avec HENRI II PLANTAGENET, roi d'Angleterre, les propriétaires viticoles ont bénéficié d'avantages considérables pour exporter leur vin. Ces avantages contribuèrent à l'expansion du vignoble: la bourgeoisie bordelaise, par le défrichage des terres, étendit ses vignes de toutes parts, au Sud-Ouest jusqu'aux abords de LA BREDE et PESSAC entre autres.

Au 14^e siècle, en 1305, BERTRAND DE GOTH, devenu Pape sous le nom de CLEMENT V, donna au chapitre de Saint-Seurin son domaine de Pessac, actuellement "LE PAPE CLEMENT".

En 1453 la bataille de CASTILLON au cours de laquelle le capitaine anglais TALBOT trouva la mort, marque la fin de la période du grand commerce avec l'Angleterre.

Au 16^e siècle JEAN DE PONTAC installa le vignoble du HAUT-BRION.

A la fin du 17^e siècle ARNAUD DE PONTAC premier Président du Parlement de Bordeaux prit grand soin de son vin et fit naître le premier la notion de "grand cru", tenant tête à la concurrence des vins du MEDOC. Ce succès incita les riches bourgeois à planter de nouvelles terres en vigne. Le MEDOC et les GRAVES se couvrirent de vignobles. C'est à cette époque que se réalisa la carte actuelle du vignoble bordelais.

Le vignoble des GRAVES comprenait de vastes exploitations, essentiellement aux mains d'une aristocratie bordelaise, de bourgeois et haut-clergé, et atteint son apogée au début du 19^e siècle.

En 1852 l'oïdium largement étendu dans les GRAVES a atteint le reste du vignoble. Le désastre fut total à partir de 1853. Le drainage des parcelles accorda un répit aux viticulteurs. Mais en 1869 le phylloxéra s'abattait sur le Bordelais, les premiers symptômes furent repérés dans la région de Léognan; des cépages américains résistants ont alors été importés.

A partir du début du 20^e siècle la reconstitution du vignoble s'accompagna d'une législation créant les "appellations d'origine contrôlées" en leur accordant la protection nécessaire. Les viticulteurs des GRAVES se sont associés à cette politique de renouveau, et en 1953 une classification des vins de GRAVES voit le jour, consacrée par un arrêté ministériel du 18 Octobre 1958.

La qualité des vins de GRAVES est intimement liée à celles de son sol et de son climat.

Terroir : Les sols graveleux ou GRAVES, recouvrent les croupes ensoleillées de l'A.O.C, drainées par les nombreuses rivières, les jalles, telles que la Devèze, le Peugue, l'Eau Blanche. Le sous-sol est composé d'argile, de sable, d'aliôs, de calcaire, de faluns (sable mélangé à des débris coquilliers du Tertiaire). Les graves, mélange de graviers et de galets roulés par les eaux, reposent sur le sous-sol. De couleur claire, captant parfaitement la chaleur et la lumière du soleil accumulées dans la journée, les graves les réfléchissent progressivement sur les grappes qui ne sont pas ainsi irradiées directement par les rayons du soleil. Au cours des nuits, la chaleur emmagasinée est restituée aux ceps cultivés au ras du sol. Ainsi le raisin ne se refroidit pas brutalement; sa maturation, ses parfums et sa couleur évoluent dans les meilleures conditions. Les graves sont très perméables, laissant passer les eaux de pluie; l'érosion est donc très faible, ce qui explique que l'on retrouve cette formation en surface du sol.

Climat : il présente le maximum de conditions avantageuses pour la culture de la vigne. C'est un climat du type océanique, tempéré, humide. La forêt des Landes assure une bonne protection.

Au printemps les gelées sont assez exceptionnelles et si dans certains cas elles diminuent le rendement, il est heureusement rare qu'elles l'anéantissent.

Le mois de Juin, "mois de la fleur", apporte en général une douce chaleur, l'équilibre chaleur-humidité ambiante est assuré pour la floraison.

Durant les mois de Juillet-Août, la lumière du soleil, abondante, permet aux raisins de se gorger de sucre.

A partir de fin Août les pluies apportent au sol l'humidité favorable à l'évolution du raisin. Cependant un excès de pluie serait néfaste, ralentissant la maturité et laissant se développer les différentes maladies cryptogamiques (Pourriture grise par exemple).

Caractéristiques générales :

L'œil : la robe des vins de Graves est d'une grande élégance et annonce son potentiel de garde, de rouge profond à reflets violet à cerise noire

Le Nez : puissant et complexe, intense ; fruits rouges bien mûrs et notes florales (violette). Très large, la palette aromatique présente aussi des notes fumées, des touches de pain grillé, de cuir, de réglisse, de vanille.

La Bouche : grande puissance et fortement charpenté tout en restant parfaitement équilibré. Typicité de terres chaudes et de cuît. Il confirme les impressions perçues par le nez. Les arômes s'ouvrent sur des combinaisons de notes variées de cacao, café, confitures, caramel.

Château Piron 2011 8,80€

300 ans de présence d'une même famille sur un même terroir... "1699" gravée sur la pierre de Piron, marque de l'implantation de cette famille à cet endroit, à la charnière du XVII et XVIIIe siècle... Et c'est aujourd'hui, Lionel BOYREAU, qui prend la relève depuis 1999. Il a été rejoint par son épouse, Muriel BOYREAU, qui travaille dans la propriété depuis 2004.

Vignoble : 23 hectares se répartit en 10 hectares de cépages rouges et 13 hectares de cépages blancs

L'encépagement en rouge est composé de : 75% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet-Franc.

Vinification/Elevage : le Graves rouge est placé en fûts de chêne (bois français ou américain) pour une durée de 12 mois. Le bois de chêne fendu (merrain) du fût diffuse son tanin dans le vin, permet à ce dernier de se dépouiller de ses impuretés et participe à son arôme.

Production / commercialisation : 70 000 bouteilles en Graves rouge élevé en fût de chêne ; commercialisation auprès de la clientèle particulière soit par expédition soit directement à la propriété, en Europe et au négoce.

Château de Respide 2009 11,50€

Autrefois propriété de M. de LA REYNIE, lieutenant de police du ROY LOUIS XIV le domaine de RESPIDE est un des plus vieux châteaux viticoles de l'APPELLATION GRAVES. C'est à partir de 1952 que le père de l'actuel propriétaire M. PIERRE BONNET en assumera la direction. A sa mort en 1969, le château sera vendu, mais le vignoble, les chais, et les bâtiments agricoles seront conservés. Son petit fils, FRANCK BONNET est gérant de la SCEA VIGNOBLES P. BONNET depuis 1990.

Vignoble : 50 hectares intégralement dans un des terroirs historiques des GRAVES avec un sol graveleux, Sous-sol: sablo - graveleux

L'encépagement en rouge: cabernet Sauvignon: 12 Hectares ; Merlot: 20 Hectares ; Petit Verdot: 1 Hectare ; âge moyen du vignoble 35 ans.

Robe grenat sombre, arômes de fruits rouges construits sur des tanins denses mais veloutés, finale longue et ronde. Vin de garde (à maturité maintenant et se bonifiera 10 ans)

Château Chantegrive 2009 19,70€

C'est en 1966 qu'Henri et Françoise Lévêque font l'acquisition de quelques parcelles de vignes sur la commune de Podensac. 40 ans plus tard, est devenu l'un des domaines les plus importants et prestigieux de l'appellation des Graves, avec ses 80 hectares de vigne.

Superficie : 30 hectares ; Sol : sables et graviers roulés – sous-sol argilo calcaire - exposition plein sud

Cépages : 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon ; Âge moyen des vignes : 25 ans ; Densité : 6 200 pieds/ha ; Mode de récolte : Mécaniques avec tris ; Maîtrise du rendement : Vendanges vertes.

Vinification : Cuves inox thermo régulées pour les fermentations et les macérations.

Elevage : 12 mois en barriques de chêne ; renouvellement des barriques à 50 % chaque année

Rendement : 45 hectolitres/ha ; Production moyenne annuelle : 180 000 bouteilles

Belle couleur rubis, bouquet séduisant et complexe avec des notes de pain grillé et de fruits noirs murs. L'attaque est franche et ample, soutenue par des tanins soyeux. Régulièrement médaillé aux concours de Bordeaux et Bruxelles.

Conservation et Vieillessement : 5 à 7 années après la récolte sont recommandées pour bien apprécier ce vin. Selon Certains millésimes peuvent demander de 10 à 15 ans de garde pour dévoiler tous leurs atouts et leur potentiel.

Harmonie des mets

Viandes rouges, grillées ou braisées, magret de canard aux cèpes, volailles rôties aux 5 parfums, dessert de fruits au poivre de Sichuan, fromages affinés mais pas trop forts.

Conseils de service : Passer en carafe au moins une heure avant de servir, entre 17 et 18°C.

Château de La Brède 2011 Blanc 28,50€

Ancienne propriété de Montesquieu la dernière descendante Madame de Chabannes décédée c'est La fondation de Chabannes qui gère le domaine.

Superficie : 4 ha replantés à la fin des années 2000

Dominique Haverlan (Château Vieux Gaubert à Portets) est l'exploitant et c'est sa première vendange.

Rendement : 45 hl/hectare

Encépagement: Sauvignon Blanc (40%), Sémillon (40%) & Muscadelle (20%)

Vendanges manuelles en cagettes

Vinification alcoolique en fûts de chêne français

Elevage 5 mois avec bâtonnages réguliers

Vin très élégant grâce à sa fraîcheur et sa vivacité. Il présente une belle onctuosité en bouche et offre une palette aromatique fine et très riche: des notes fruitées d'agrumes, caractéristiques du Sauvignon blanc, et des notes "muscatées" d'acacia ou de chèvre-feuille, signature de la Muscadelle.