

Atelier N° 5

Vins Blancs secs du Médoc

26 septembre « cave de l'Accord parfait » (Mathias le Quéau)



Problématique

Le Médoc a été un terroir de production de blancs secs (notamment à Listrac: Saransot Dupré, Fonréaud, Clarke,...). Son déclin peut s'expliquer par la notoriété du classement de 1855 qui ne concerne que les vins rouges et un « désamour » du consommateur pour les blancs secs.

Toutefois, le terroir est là et permet de produire de manière un peu confidentielle, de belles bouteilles, en appellation Bordeaux car il n'y a pas d'appellation communale reconnue: toutefois, un projet est en cours et une demande d'AOC a été déposée.

Si l'on retrouve majoritairement le sauvignon, complété par du sémillon, l'identité de ces vins est réelle et se démarque des autres Bordeaux. Le prix moyen de la bouteille est au-dessus de la moyenne du marché.

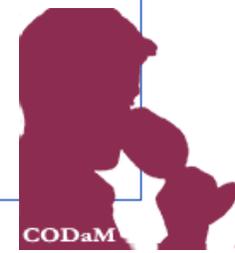
Quelques informations

- Les vins blancs du Médoc sont en appellation ... ?
- **Bordeaux** s'il respecte ...
- le cahier des charges de l'appellation Bordeaux blanc.
- [file:///C:/Users/miche/Downloads/CDC-Bordeaux%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/miche/Downloads/CDC-Bordeaux%20(1).pdf)
- ce cahier des charges définit des règles à respecter relatives à ...
 - - des **Aires et zones avec** des *Aires géographiques* (communes) dans les quelles on trouve des *Aires parcellaires délimitée*,
 - - un **Encépagement** : des cépages autorisés sont ...
- Les vins blancs sont issus des cépages suivants : - **cépages principaux** : **sauvignon B, sémillon B, sauvignon gris G, muscadelle B** ; - **cépages accessoires** : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc B... (La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.)
 - - la **conduite du vignoble** avec des règles de densité de plantation, de taille, de palissage, de taux de marquant notamment.

Et si, par exemple, un château fait un vin avec du Chardonnay dans son assemblage, ...

- il est appellation ...

- **Vin de France.**



Déroulement de la dégustation

- A l'aveugle
- Vous **écrirez les commentaires** de dégustation (aide à la mémorisation).
- Vous **noterez** les vins (tableau récapitulatif à la fin)
- Vous essaierez d'**identifier les cépages**, de dire s'il y a de l'**élevage en barrique** et éventuellement de l'**élevage sur lies**.



Les aides à la réflexion

- Le sauvignon apporte ...
- De l'acidité (en fonction de sa maturité)
- notes **aromatiques** : agrumes, asperge, poivron vert, herbe coupée, buis, petit pois et de fruits verts (sureau, groseille à maquereau), de fruit à noyau, parfois un peu herbacé (en sous maturité notamment)
- Le sémillon apporte ...
- Arome de fruits exotiques, du gras, de la rondeur, une texture (du grain fin) = **cépage de bouche** lorsqu'il est vinifié en sec.



Les aides (suite)

- La **barrique** apporte ...
- notes de vanille, de noix de coco, de bois frais, de la texture (épaisseur)
- **L'élevage sur lies** apporte ...
- De l'onctuosité et du volume en bouche,
- *Les lies sont composées des levures issues de la fermentation alcoolique (FA). Ces microorganismes, pendant l'élevage, subissent une autodégradation (autolyse) qui libère des composants aromatiques (certains acides aminés) ainsi que des molécules (mannoprotéines) qui améliorent les sensations en bouche.*



Dégustation

- **5 vins.**
- **Avec sa fiche ...**

Vin N° 1.

Nez :
....

Bouche :
....

Sauvignon Sémillon élevage en barrique élevage sur lies Ma note : / 20



1. Fonréaud « le cygne » 2021 (Listrac)(Cru Bourgeois Sup)



<https://www.vignobles-chanfreau.com/>

- 3 ha (sur 35 ha)
- 65 % Sauvignon, 20 % Semillon & 15 % Muscadelle
- le Sauvignon et la Muscadelle sur des graves pyrénéennes, le Sémillon sur des terres argilo-calcaires
- élevé sur lies fines avec bâtonnage régulier
- <https://www.vignobles-chanfreau.com/wp-content/uploads/2019/02/Le-Cygne-Fran%C3%A7ais.pdf>
- 23 €

2. Blanc de Lynch Bages 2021

(5^{ème} GCC, Pauillac)



- 7 ha (sur 110 ha)
- 67% Sauvignon blanc; 22% Sémillon; 11% Muscadelle
- 6 MOIS en barriques sur lies (50 % bois neuf)
- **58 €**

3. « Cuvée Céline » du Château d'Arsac (cru bourgeois excep. Margaux) 2022



- 2.18 hectares (sur 102 ha)
- 100% Sauvignon
- Gravelo-sableux (50% de graves et graviers) sur marnes et calcaires
- Fermentation alcoolique: 35 % en cuves inox, 30 % en barriques neuves, 35 % en barrique 1 et 2 vins.
- <https://chateau-arsac.com/wp-content/uploads/2023/04/FT-Cuvee-Celine-2022-FR.pdf>
- **10,50 €**

4. Malleret 2022



- 1,3 ha (sur 60 ha) (conduite en bio depuis 2021)
- Graves gunziennes
- 100% Sauvignon Blanc.
- Vinification : départ fermentation en cuves puis tonneau.
- Elevage : 5 mois en barriques (30 à 40 % de bois neuf) élevage sur lies fines.
- **23 €**

5. Brane-Cantenac blanc 2022



- 3,2 ha (sur 75 ha)
- micro-terroir argilosiliceux en appellation Haut-Médoc
- 80% Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon.
- Vinification : en barriques de 225 litres et 500 litres dont 74 % de bois neuf
- Elevage : environ 8 mois en barriques sur lies fines.
- https://www.brane-cantenac.com/bc_wp/wp-content/uploads/2021/11/BCB-2020.pdf
- <https://www.terredevins.com/actualites/brane-cantenac-un-premier-millesime-en-blanc>
- 68 €

Conclusion: Tableau de notation

	notes Vins Blanc du médoc 27 sept 2023																		somme	my: note finale
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1. Fonréaud "le cygne"	14	14	12	10	13	11	16	17	14	12	13	13	14	13	14	15	15,5	12	242,5	13,47
2. Blanc de Lynch Bages	15	16	14	14	14	13	14	10	12	14	14	14	15,5	13	14	14	15	14	249,5	13,86
3. Arsac "Cuvée Céline"	14	12	10	12	12	14	13	13	10	10	11	11	13	8	13	13	14	10	213	11,83
4. Malleret	17	15	16	16	18	18	16	13	16	15	16	17	18,5	16	15	17	17	16	292,5	16,25
5. Brane Cantenac	17	15	15	15	16	16	17	16	18	15	15	16	17	15	14	16	16,5	17	286,5	15,92
Moyenne	15,4	14,4	13,4	13,4	14,6	14,4	15,2	13,8	14	13,2	13,8	14,2	15,6	13	14	15	15,6	13,8	1284	14,27

AOC Médoc Blanc ou non ?

- demande d'une création d'une AOC Médoc Blanc en 2023

- <https://www.terredevins.com/actualites/future-reconnaissance-dune-aop-medoc-blanc>

AUTEUR



Michel
Sarrazin

DATE

02.05.2023

PARTAGER

On le sait peu, mais le Médoc fut une aire historique de production de vin blanc. Cette production, en AOC Bordeaux blanc, a décliné depuis les années 60 mais sans jamais vraiment disparaître. Pour les vignerons producteurs, cette perle méritait mieux : ils ont donc demandé la reconnaissance d'une AOP Médoc Blanc. Hélène Larrieu, Directrice de l'ODG Médoc, Haut Médoc et Listrac, fait le point sur ce projet.



AOC Médoc Blanc ou non ? suite

-
[- https://www.terredevins.com/actualites/future-reconnaissance-dune-aop-medoc-blanc](https://www.terredevins.com/actualites/future-reconnaissance-dune-aop-medoc-blanc)

- **Quelle est l'histoire des blancs du Médoc ?**

C'est une histoire qui débute des années 1800. Les vins étaient produits au sud du Médoc, s'appelaient logiquement « vin de graves » et bénéficiaient d'une jolie réputation. Vers 1850, l'aire de production s'étend vers le nord pour atteindre **en 1920, presque 17 000 hl** en production. Les vins blancs se sont développés essentiellement en demi-sec. Dans la première moitié du 20^{ème} siècle, les AOC ont commencé en France à avoir des cahiers des charges validés par l'Etat. Concernant les appellations du Médoc, les derniers cahiers des charges ont été rédigés dans les années 60 et ont été faits uniquement pour le rouge. Les blancs ont été oubliés et ont du être étiquetés en AOC Bordeaux Blanc. Leur production a décliné pour devenir marginale.



Pour finir la soirée

- **Château Tronquoy Lalande, Bx Blanc (offert par Marc Lindner qui travaille au château) (valeur 50/60 €)**
- **Caillou Blanc de Château Talbot, Bx Blanc (43 €)**



Tronquoy Lalande (St Estèphe), (bouteille offerte par le château)



Propriété de
Martin et Olivier Bouygues



- 1 ha (sur 30 ha)
- le Sémillon et le Sauvignon Gris
- vinifié en barriques et élevé sur lies pendant 6 à 9 mois
- <https://www.tronquoy-lalande.com/les-vins/chateau-tronquoy-lalande-blanc/>
- **60 €** (prix public)

<https://www.tronquoy-lalande.com/>

M. Sarrazin, 17/21

Château TRONQUOY-LALANDE
Bordeaux Blanc



Caillou Blanc de château Talbot (4^{ème} GCC, St Julien) 2021



- 5,2 ha (sur 110 hectares d'un seul tenant)
- 73 % Sauvignon Blanc, 27 % Sémillon- Graves médocaines
- élevé en barriques sur ses lies avec bâtonnage
- 100 % en barriques (dont 30 % neuves)
- <https://www.chateau-talbot.com/les-vins/caillou-blanc/>
- **43,70 €**

<https://www.chateau-talbot.com/>





Fin d'atelier
Blancs secs
du Médoc

Bonne fin de soirée

