



CODaM

Atelier n°13

# Magnums Saint-Émilion Grand Crus Classés

NOS VINS  
Assessment des vins de  
Saint-Émilion

Nuno SANTOS



# Sommaire

01/ Un peu  
d'histoire sur  
l'AOC Saint  
Emillion

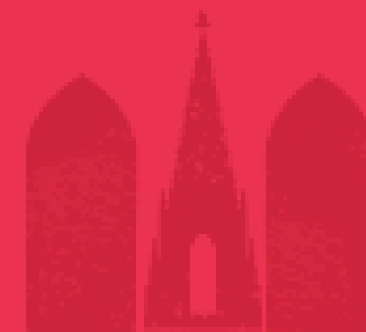
02/ Le classement

03/  
Caractéristiques  
des sols, cépages et  
vins

04/ La Jurade

05/  
Votre avis

06/ La  
dégustation



# Sommaire

1/ Un peu d'histoire sur l'AOC Saint-Émilion

2/ Le Classement

3/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

4/ La Jurade

5/ Votre avis

6/ La dégustation

LES VINS DE  
SAINT-ÉMILION



NOS VINS

Classement des vins  
Saint-Émilion

# 01/ Un peu d'histoire sur l'AOC Saint-Émilion

Dans la **cour d'Honneur du Château de Versailles**, trône la **statue** équestre de **Louis XIV** dont on se souvient les **propos élogieux** : « **Saint-Émilion, nectar des Dieux** ».

Si les vins de Saint-Émilion sont si populaires, c'est qu'ils bénéficient de terroirs remarquables et répondent à des exigences très précises qui leur permettent d'atteindre un niveau de qualité exceptionnel.

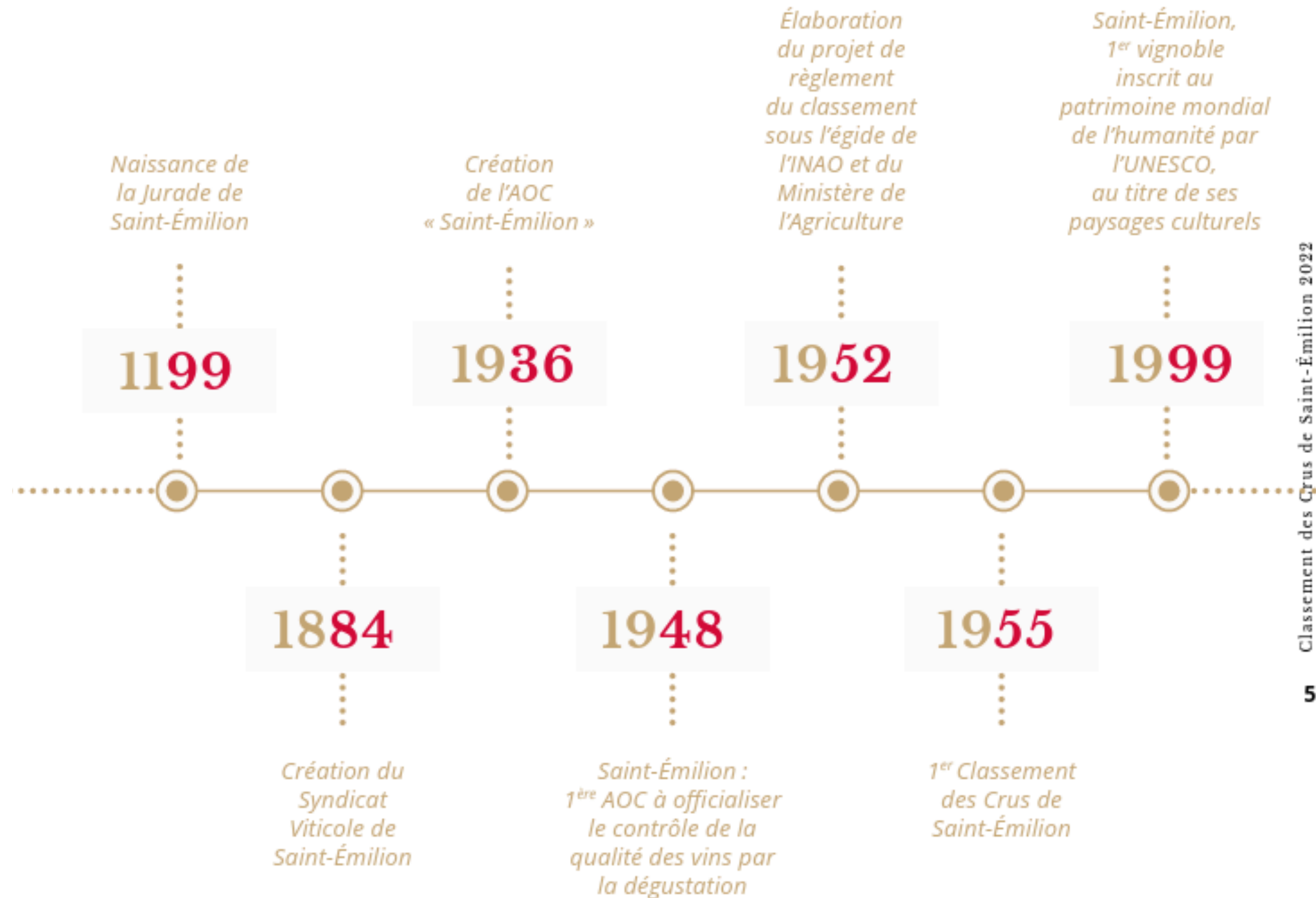
Le dynamisme et l'innovation sont d'ailleurs intimement liés à la vie et à l'histoire de ce **vignoble ancestral** puisqu'en **1884 se créait le premier syndicat viticole de France**.

En **1936** le législateur reconnaissait l'**Appellation d'Origine Contrôlée « Saint-Émilion »**.

En **1954**, en complément de l'AOC Saint-Émilion instaurée en 1936, naissent **trois nouvelles appellations** : **Saint-Émilion Grand Cru, Saint-Émilion Grand Cru Classé et Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé**.

**Paysages agricoles premiers au monde** à avoir été inscrits au **Patrimoine mondial de l'UNESCO**.

(source : site vins de Saint-Émilion)



# Sommaire

1/ Un peu d'histoire sur l'AOC Saint-Émilion

2/ Le Classement

3/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

4/ La Jurade

5/ Votre avis

6/ La dégustation

LES VINS DE  
SAINT-ÉMILION



NOS VINS

Classement des vins  
Saint-Émilion

# 02/ Le classement

La **notion de classement des Crus de Saint-Émilion** apparaît au tournant des années **1950**, dans la foulée de la mise en place par l'appellation, en 1948, du premier contrôle de la qualité des vins par la dégustation.

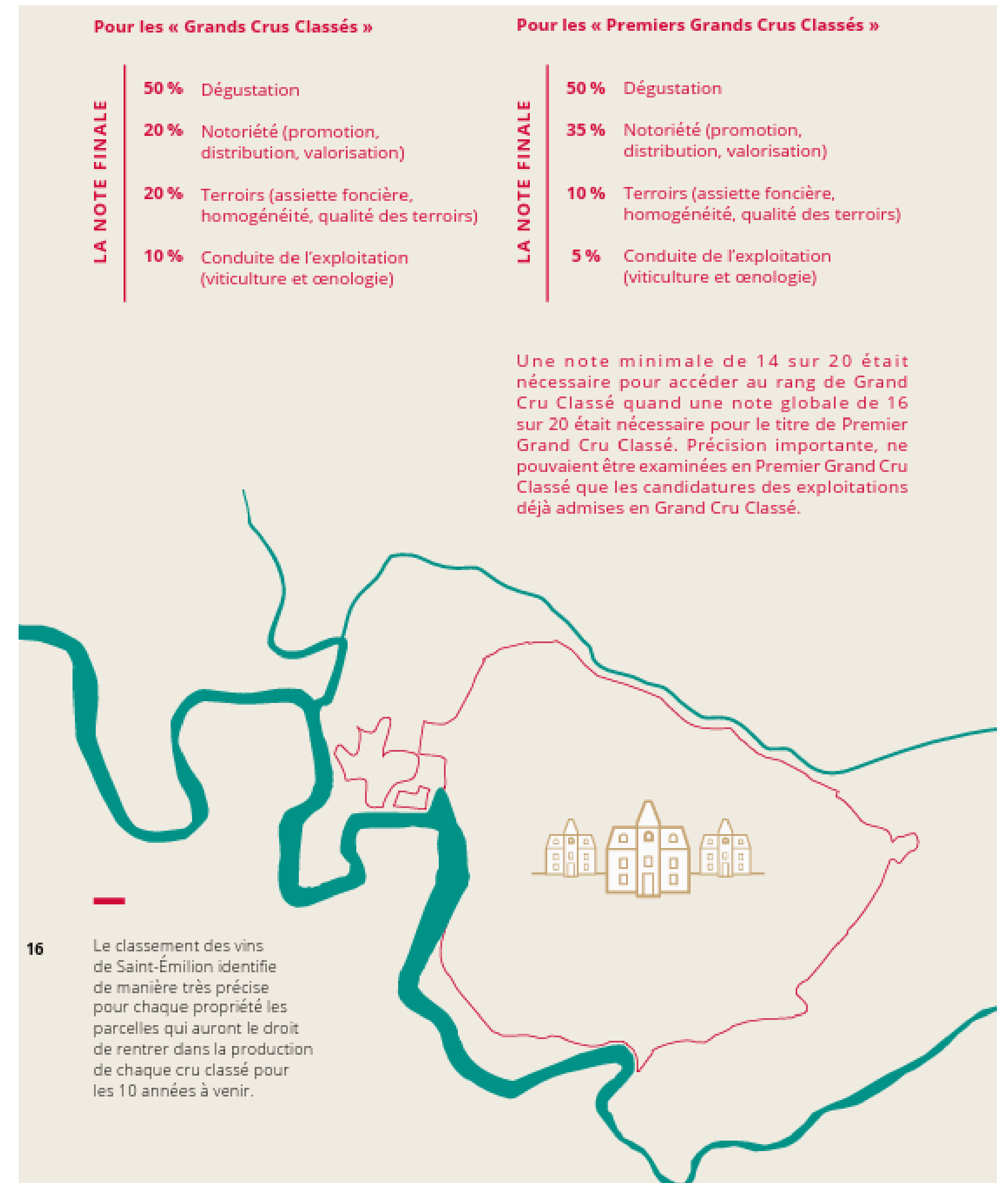
En **1952**, un **projet de règlement du classement** est élaboré sous l'égide de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (**INAO**) et du **Ministère de l'Agriculture**.

En **1954**, en complément de l'AOC Saint-Émilion instaurée en 1936, naissent **trois nouvelles appellations** : **Saint-Émilion Grand Cru**, **Saint-Émilion Grand Cru Classé** et **Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé**.

**Révision** du classement tous **les 10 ans**.

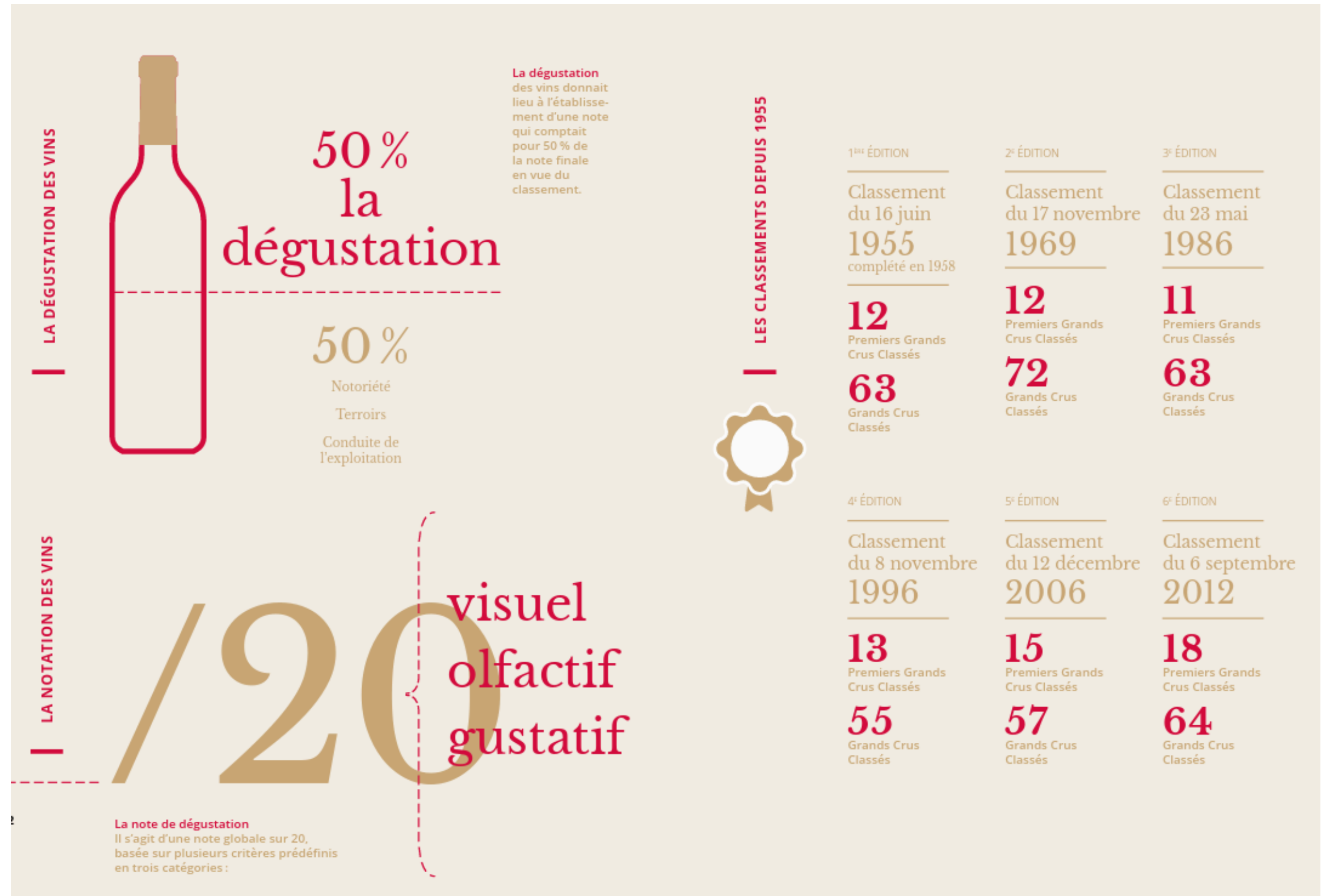
Le classement de **2022** consacre **85 propriétés** : 71 Grands Crus classés et 14 Premiers Grands Crus classés. Il résulte d'une **nouvelle procédure**, entièrement placée sous l'autorité de **l'INAO**, avec le concours **des ministères de l'Agriculture et de la Consommation**.

(source : site vins de Saint-Emillion)



# 02/ Le classement

Comment est construit le classement?



# 02/ Le classement

## 2 Premiers Grands Crus Classés A :

- Château FIGEAC
- Château PAVIE

## 12 Premiers Grands Crus Classés :

- Château BEAU-SEJOUR BECOT
- Château BEAUSEJOUR HÉRITIERS DUFFAU LAGARROSSE
- Château BELAIR MONANGE
- Château CANON
- Château CANON LA GAFFELIERE
- Château LARCIS DUCASSE
- Château PAVIE MACQUIN
- Château TROPLONG MONDOT
- Château TROTTEVIEILLE
- Château VALANDRAUD
- CLOS FOURTET
- LA MONDOTTE

## 71 Grands Crus Classés





# 02/ Le classement

## Contestation autour du classement



Il garantit **d'importantes retombées commerciales, financières et médiatiques** aux châteaux primés mais est de plus en plus **contesté**, notamment devant la **justice, pour ses critères de sélection**, accusés d'accorder **trop de place à des "éléments secondaires"** (notoriété, accueil du public...) au **détriment** des "fondamentaux" (terroir, dégustation...).

**Pendant 10 ans**, les **procédures judiciaires** se succèdent autour du **classement**, initiées par les **trois crus qui n'avaient pas été classés en 2012** (les châteaux Croque-Michotte, Corbin-Michotte et La Tour du Pin Figeac) et qui **demandaient l'annulation** de ce classement.

Par ailleurs, **plusieurs poids lourds historiques** de l'appellation Saint-Emilion, les châteaux **Ausone** et **Cheval-Blanc** (GCC classé A depuis origine), **Château Angélu** (photo ci-contre), **puis La Gaffelière**, avaient annoncé qu'ils ne postuleraient pas au palmarès 2022.

### Curiosité:

Château Ausone (Casteau Dauzone, Château Dosone, Château Ausone) porte le nom du poète, homme politique, de lettres, pédagogue gallo-romain, qui fût Préfet du prétoire des Gaules en 378, Décimus Magnus Ausonius, né en 309/310 à Bazas ou à Bordeaux, décédé vers 394-395, entre Langon et la Réole (photo à droite).  
Son domaine aurait existé au lieu de l'actuel.

*(source : site Château d'Ausone)*



# Sommaire

1/ Un peu d'histoire sur l'AOC Saint-Émilion

2/ Le Classement

3/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

4/ La Jurade

5/ Votre avis

6/ La dégustation

LES VINS DE  
SAINT-EMILION



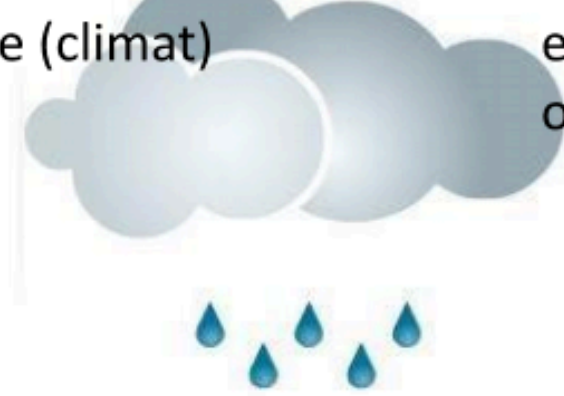
NOS VINS

Classement des vins  
Saint-Émilion

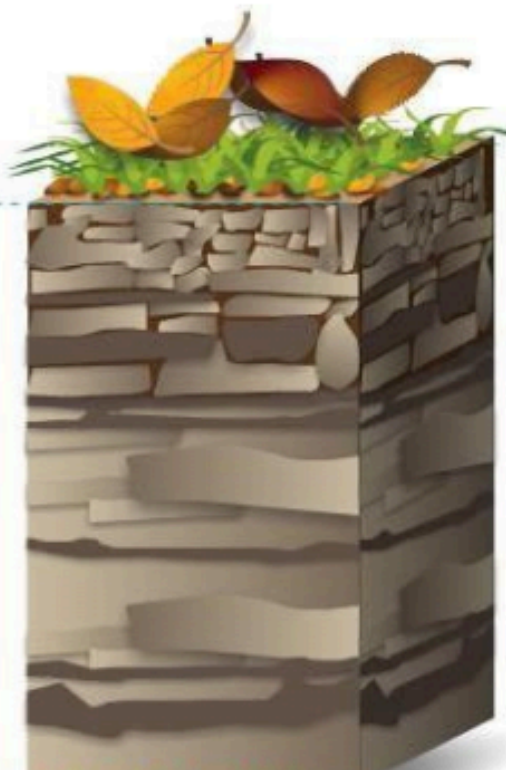
# O3/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

## Formation d'un sol (pédogénèse) en trois grandes étapes

**1. Altération de la roche mère :** désagrégation physique et altération chimique (climat)



**2. Enrichissement en MO :** installation de plantes, humification = enrichissement en matière organique (MO)



**3. Stratification en horizons :** réorganisation et migration de constituants (argiles, humus...) en couches (circulation eau-air et activité biologique) évolution du sol

**L'HUMUS**  
Couche en surface riche en matière organique

**LA COUCHE ORGANO-MINÉRALE**  
Couche où se mélangent les minéraux du sol et l'humus sous l'action des organismes du sol.

**LA COUCHE MINÉRALE**  
Couche plus pauvre en matière organique mais riche en minéraux.

**LA ROCHE MÈRE**



## Analyse de la terre :

- Sol = 0 à 30 cm
- Sous-sol = au-delà de 30 cm

## Comment caractériser un sol?

1- Caractéristiques physiques : profondeur, couleur, texture, structure...

2- Caractéristiques chimiques (analyse du sol) : pH, teneur en MO (Matière Organique), teneur en calcaire actif, capacité d'échange de cations = CEC (liée au complexe argilo humique), teneur en éléments majeurs (N, P, K) et oligo-éléments...

3- Caractéristiques biologiques : flore et faune du sol, signes d'activité biologique...

(source : cours Agro BTSA VO Yann BUCHWALTER)

# 03/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

## Caractéristiques physiques des sols (de manière générale)

### Structure

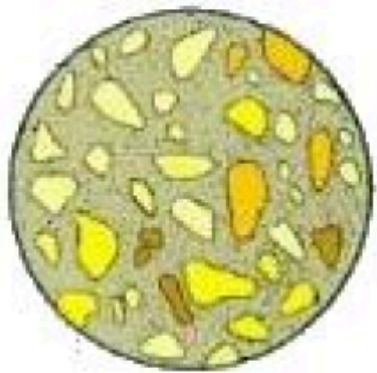
La structure du sol fait référence à la façon dont les particules de sable, de limon, et d'argile sont disposées les unes par rapport aux autres.

### Texture

Définit une proportion relative des différentes fractions (sable, limon, argile) dans un substrat.

Structure d'un sol =  
mode d'assemblage des constituants

COMPACTE



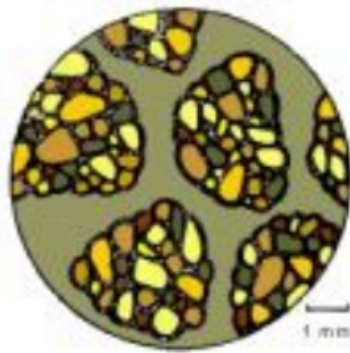
Ex : éléments sableux noyés dans une masse d'argile (=effet béton) sol imperméable à l'air et à l'eau = sol asphyxiant.

PARTICULAIRE

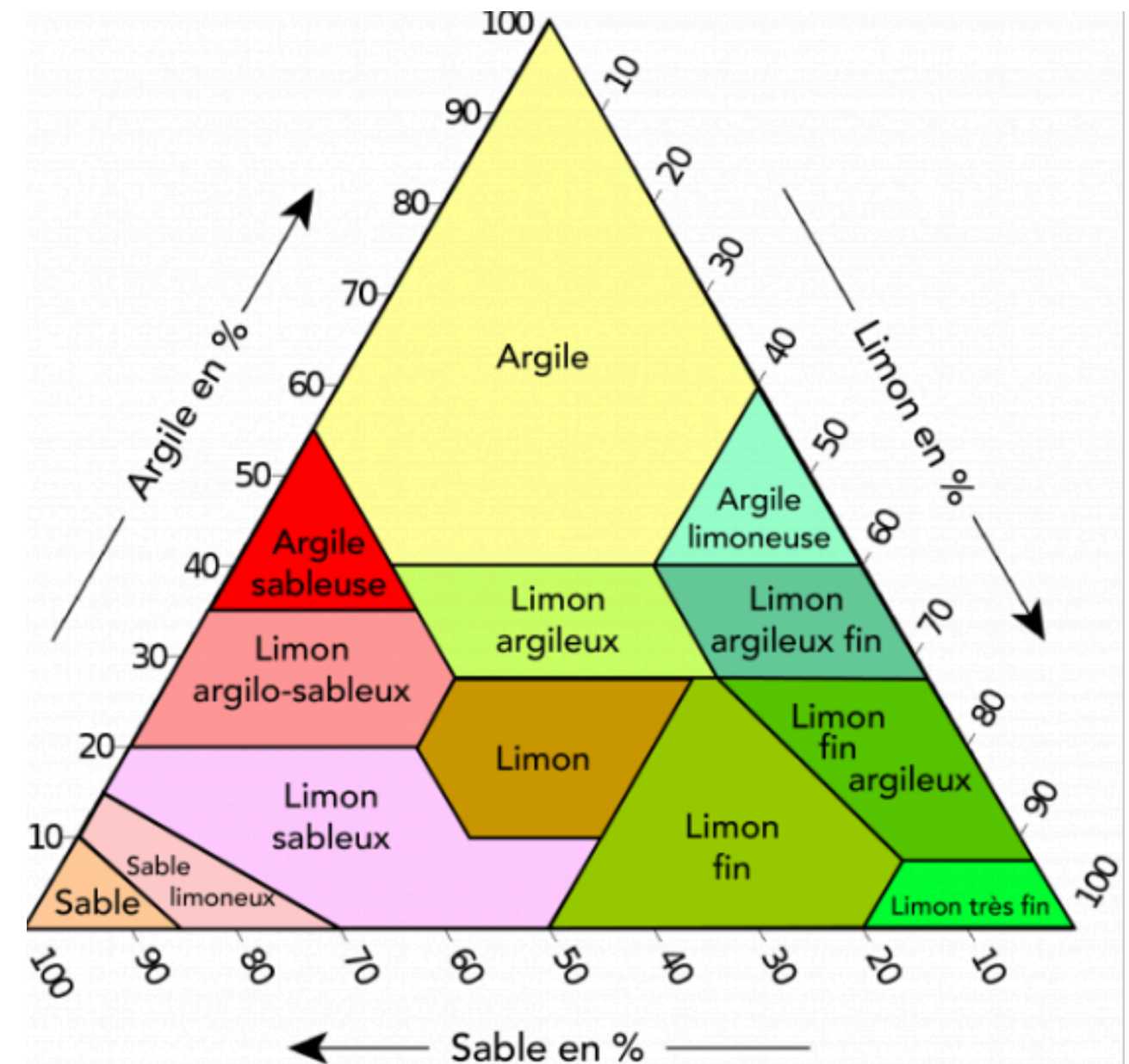


Ex : éléments sableux de taille variable sans liaison: le sol est filtrant

GRUMELEUSE



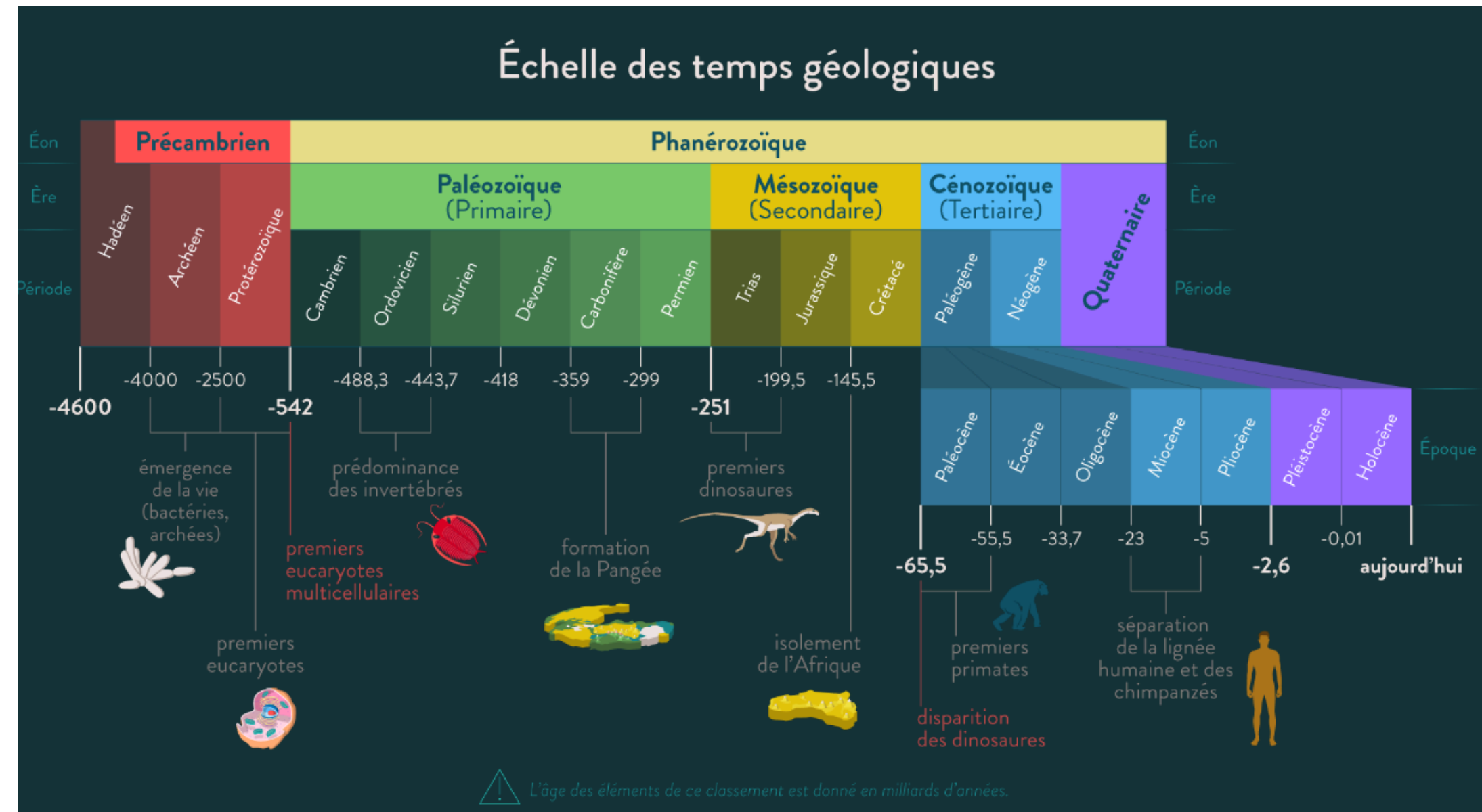
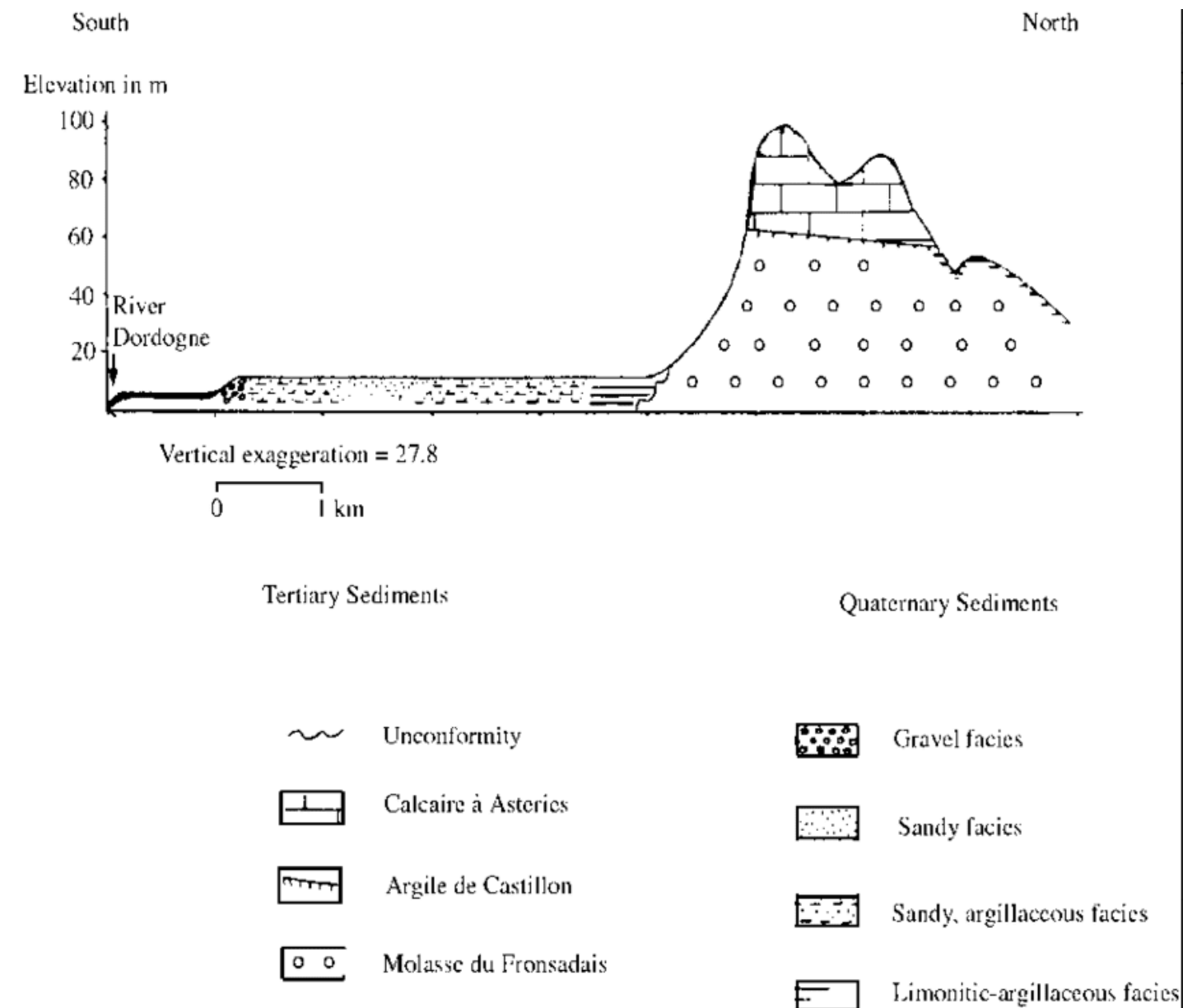
Ex : ensemble de grains de sable et de limon liés en agrégats. Le sol est perméable et assure une bonne aération.



# 03/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

Une grande diversité agropédologique qui est liée à la topographie, mais aussi à la nature des roches mères. Le soubassement géologique est constituée par la molasse du Fronsadais, coiffée au centre par d'autres formations oligocènes : argile de Castillon, calcaire à Astéries (aussi nommé pierre de Bordeaux-petits osselets-bras étoiles des mers du genre *Asterias*, datant de l'ère Tertiaire-Oligocène\_32M années); elle est recouverte, au nord et au sud, par les nappes alluviales quaternaires de l'Isle et de la Dordogne.

(source : *Etude connaissance de la vigne et du vin, 1978*)

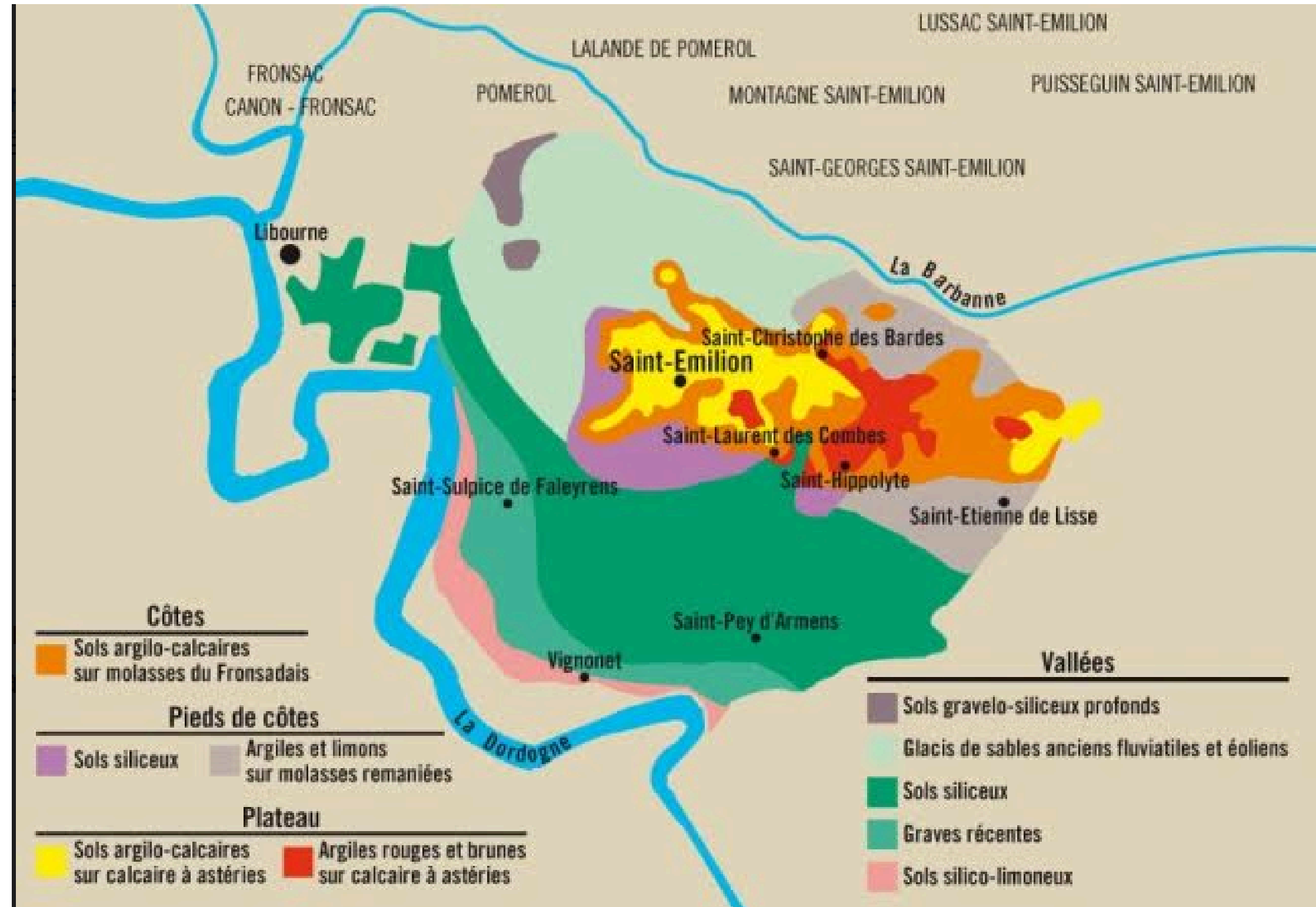


# 03/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

## Quatre appellations sur 7500 ha :

- Saint-Emillion
- Saint-Emillion Grand Cru
- Puisseguin Saint-Emillion
- Lussac Saint-Emillion

L'aire d'appellation, située à **l'est** de la ville, est constituée d'un **plateau calcaire dominant** la **Dordogne** au **sud** et **limité** par le **ruisseau** de la **Barbanne** au **nord**. Ce pays de petites exploitations possède des terroirs d'une grande diversité. Les vins ont ainsi chacun leur personnalité.



# 03/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

## Principaux cépages:

- Cabernet franc : poivron vert, tanins fins, baies rouges et noires, acidité moyenne (France, EUA);
- Cabernet-sauvignon : chocolat, vanille, cassis, cèdre, poivre et tanins abondants, acidité moyenne (France, EUA, Australie, Chili, Italie);
- Merlot : framboise, cerise noire, prune, graphite, cèdre, tabac,, vanille, acidité faible (France, EUA, Italie, Australie).

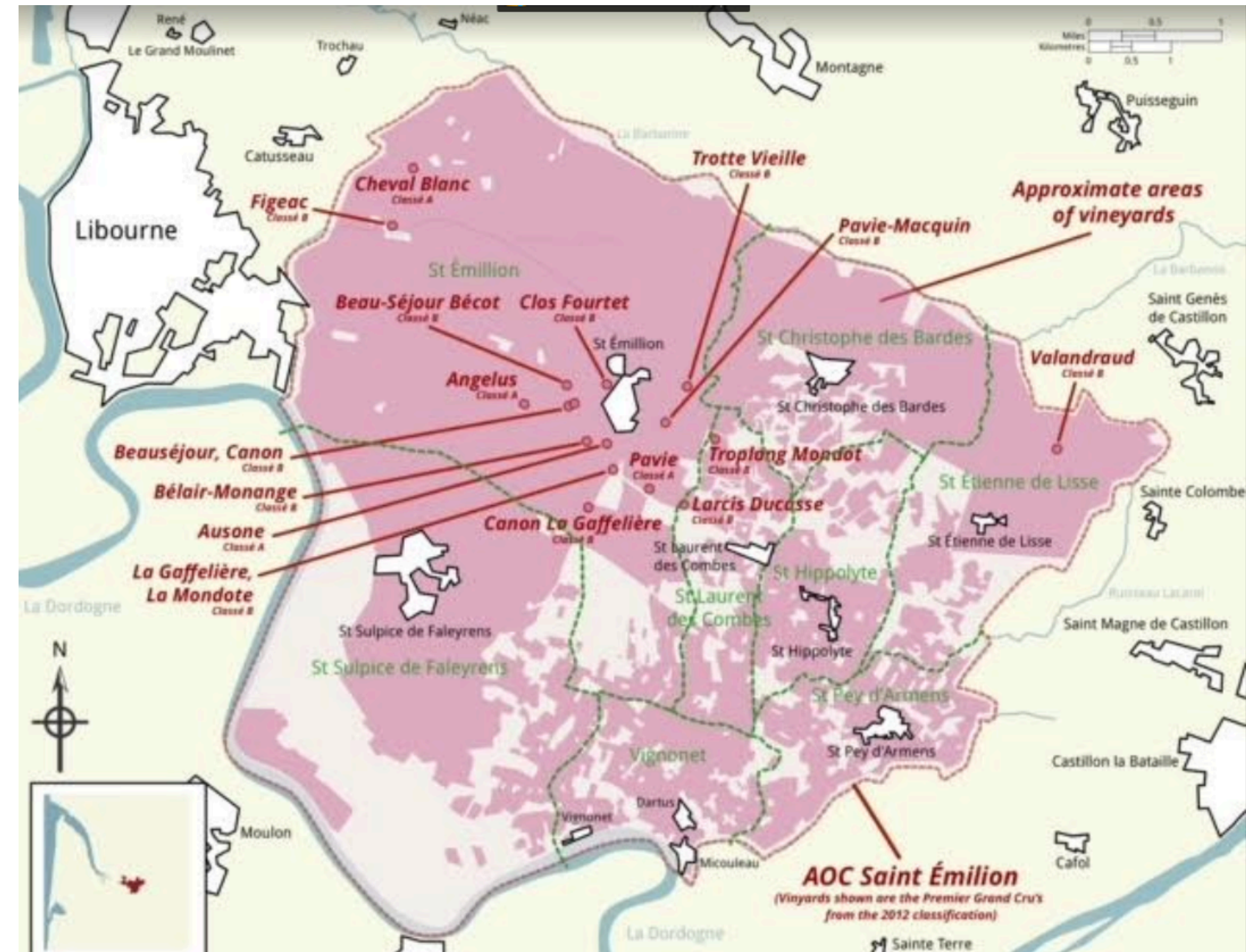
## En dégustation:

Couleur rubis évoluant vers le grenat.

Arômes frais et fruités, notes d'épices, vanille, évoluant vers les fleurs, le cacao, avec une pointe de fumée et de grillé.

Ample en bouche avec une belle structure étayée par des tanins solides qui s'arrondissent avec le temps.

S'accorde avec de la charcuterie, l'agneau, le chevreuil...



*Sur l'image ci-dessus, nous avons le positionnement de certains GCC. Nous pouvons constater la présence des châteaux les plus réputés dans la zone supérieure et centrale de Saint-Emillion (sol argilo-calcaire).*

# Sommaire

LES VINS DE  
SAINT-EMILION



1/ Un peu d'histoire sur l'AOC Saint-Émilion

2/ Le Classement

3/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

4/ La Jurade

5/ Votre avis

6/ La dégustation

NOS VINS

Classement des vins  
Saint-Émilion



# O4/ La Jurade

## L'ÂME DE SAINT-ÉMILION

**Témoin du passé** et **garante** des valeurs de **respect** du **patrimoine**, de **convivialité** et de **solidarité**, la Jurade évolue avec son temps.

En **08/07/1199**, **Jean sans Terre**, par la « **Charte de Falaise** » **confirme** les **bourgeois de Saint-Émilion** dans leurs **droits** et **libres coutumes** et **confère** à la **Jurade** un **rôle essentiel**. **Dissoute à la Révolution** et **recréée en 1948**, la Jurade **entretient** la **mémoire** des **vins de Saint-Émilion** et **assure leur renommée à travers le monde**. Trait d'union entre le passé et l'avenir, cette prestigieuse confrérie organise réceptions et cérémonies d'intronisation à travers lesquelles ses 140 jurats perpétuent les valeurs de partage, de découverte, de transmission et de tradition.

- Plus de 800 ans d'histoire
- 140 jurats, gardiens de la tradition
- Plus de 3000 personnalités intronisées (depuis 1948)
- 10 chancelleries
- 1 devise "À Saint-Emilion, toujours fidèle"
- Dix chancelleries (Côte d'Ivoire, Chine, Malaisie, Belgique (x2), Grande Bretagne (x2), Singapour, Norvège, Malte)

*(source : site vins de Saint-Emillion)*



# 03/ La Jurade



— LA JURADE  
STING



— LA JURADE  
MARIO BOTTA



— LA JURADE  
PRINCE ALBERT II  
DE MONACO



— LES GRANDS CHEFS  
THIERRY  
VIRONNEAU



— LES GRANDS CHEFS  
JEAN-GUY  
HUMBLOT



— LES GRANDS CHEFS  
PHILIPPE  
ETCHEBEST



— LES JOURNALISTES  
PHILIPPE



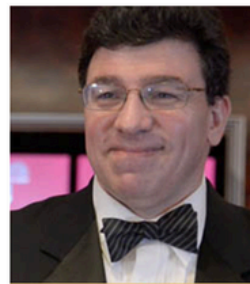
— LES JOURNALISTES  
DENIS HERVIER



— LES JOURNALISTES  
MICHEL BETTANE



— LES SOMMELIERS  
RICHARD  
BERNARD



— LES SOMMELIERS  
JOHN SHAMON



— LES SOMMELIERS  
CHRISTOPHE  
MITTON



Quelques Ambassadeurs de la Jurade

# Sommaire

1/ Un peu d'histoire sur l'AOC Saint-Émilion

2/ Le Classement

3/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

4/ La Jurade

5/ Votre avis

6/ La dégustation

LES VINS DE  
SAINT-ÉMILION



NOS VINS

Classement des vins  
Saint-Émilion

# 05/ Votre avis

## Classement

Un classement comme celui de 1855, qui est figé dans le temps (sauf en 1973 avec le classement en 1er GCC du Château Mouton Rothschild)

Un classement à l'image de celui de Saint-Emillion qui est révisé tous les 10 ans, mais qui est finalement source de litiges et de contestations?



Votre avis : Garant de la qualité du vin et des pratiques...

*Quel classement est selon vous garant de la qualité du vin et des pratiques*

# Sommaire

1/ Un peu d'histoire sur l'AOC Saint-Émilion

2/ Le Classement

3/ Caractéristiques des sols, cépages et vins

4/ La Jurade

5/ Votre avis

6/ La dégustation

LES VINS DE  
SAINT-ÉMILION



NOS VINS

Classement des vins  
Saint-Émilion

# Château Berliquet 2014

## Fiche Château

- Famille : Werthèmeir (Chanel) (2017)
- Naissance du vignoble : XVIII ème
- Appellation : AOC Saint–Emillion
- Commune : Saint–Emillion

## Fiche vignoble

- Surface vignoble : 9 ha
- Sols : argilo–calcaire et sables anciens
- Mode de conduite : conventionnel
- Age vignes : 38 ans

## Fiche vinification et élevage

- Vendanges : manuelles avec tris successifs (45 hl/ha)
- Vinification : fonction du parcellaire
- Macération : petites cuves thermo–régulées – FML en barriques
- Elevage : carrières calcaire monolithique barriques (90% neuves – 15 mois)
- Assemblage : Merlot (75%), CF (23%), CS (2%)



# Château Fleur Cardinale 2017

## Fiche Château

- Famille : Decoster (2001)
- Naissance du vignoble : cadastre vignes en 1819 – vin en 1920/1930
- Appellation : AOC Saint–Emillion
- Commune : Saint–Etienne–de–Lisse

## Fiche vignoble

- Surface vignoble : 23.5 ha
- Sols : argilo–calcaire
- Mode de conduite : HVE (2016)
- Age vignes : 35 ans
- Particularité millésime : gel en avril

## Fiche vinification et élevage

- Vendanges : manuelles (8 hl/ha !)
- Vinification : récoltes séparées (macération à froid)
- Macération : cuve inox
- Elevage : barriques neuves (12 à 16 mois)
- Assemblage : Merlot (45%), CF (35%), CS (20%)



# Château Grand Corbin Despagne 2020

## Fiche Château

- Famille : Despagne (1812)
- Naissance du vignoble : XVIII ème
- Appellation : AOC Saint–Emillion
- Commune : Saint–Emillion

## Fiche vignoble

- Surface vignoble : 29 ha
- Sols : argilo–siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile
- Mode de conduite : bio (2013)
- Age vignes : 38 ans

## Fiche vinification et élevage

- Vendanges : manuelles avec 5 tris successifs (36 hl/ha)
- Vinification : parcellaires
- Macération : thermo–régulée
- Elevage : barriques (50% neuves et 50% un vin)
- Assemblage : Merlot (75%), CF (24%), CS (1%)





## Pour aller plus loin:

site vins Saint-Emillion : <https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/grands-crus-classes/>

site : <https://www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Classements/Grands-Crus-de-Saint-Emilion>

site : <https://www.larvf.com/grands-crus-de-saint-emilion-decouvrez-le-classement-2022,4803782.asp>

site : Cahier des charges du classement de Saint-Emillion : <https://cache.larvf.com/data/fichiers/62/plan-de-reponse.pdf>





**Merci pour votre  
attention**



A collection of elegant, cut-crystal wine glasses is displayed on a white tablecloth. The glasses are arranged in a cluster, with some in the foreground and others in the background. The lighting is soft, highlighting the intricate cut-crystal patterns and the delicate stems of the glasses. The text "HISTOIRE DE RIEDEL" is overlaid in a bold, red, sans-serif font across the center of the image.

# HISTOIRE DE RIEDEL

- **Une entreprise familiale** : Fondée en 1756, la verrerie RIEDEL oeuvre au coeur de l'Europe depuis plus de 250 ans et onze générations.
- Cette entreprise familiale est dirigée par GEORG J. RIEDEL (10e génération) et MAXIMILIAN J. RIEDEL (11e génération).
- **Un leader mondial incontesté** : Dans le monde entier, RIEDEL est reconnu pour son design et sa production de verres et carafes haut de gamme, conçus pour une dégustation parfaite des vins et spiritueux.
- **Une reconnaissance mondiale** : Partout dans le monde, les domaines viticoles et restaurants les plus haut de gamme font confiance à RIEDEL.
- **Pionnier de l'innovation** : RIEDEL propose des collections et des gammes de prix adaptées à tous les styles de vie et occasions. Il existe une gamme pour chaque amateur de vin.



A collection of elegant, cut-crystal wine glasses is arranged on a white tablecloth. The glasses feature intricate cut-crystal patterns, including a large, multi-faceted glass in the foreground and several smaller, more delicate glasses in the background. The lighting is soft, highlighting the facets and creating subtle shadows. The text "PHILOSOPHIE DE RIEDEL" is overlaid in a bold, red, sans-serif font across the center of the image.

**PHILOSOPHIE DE RIEDEL**

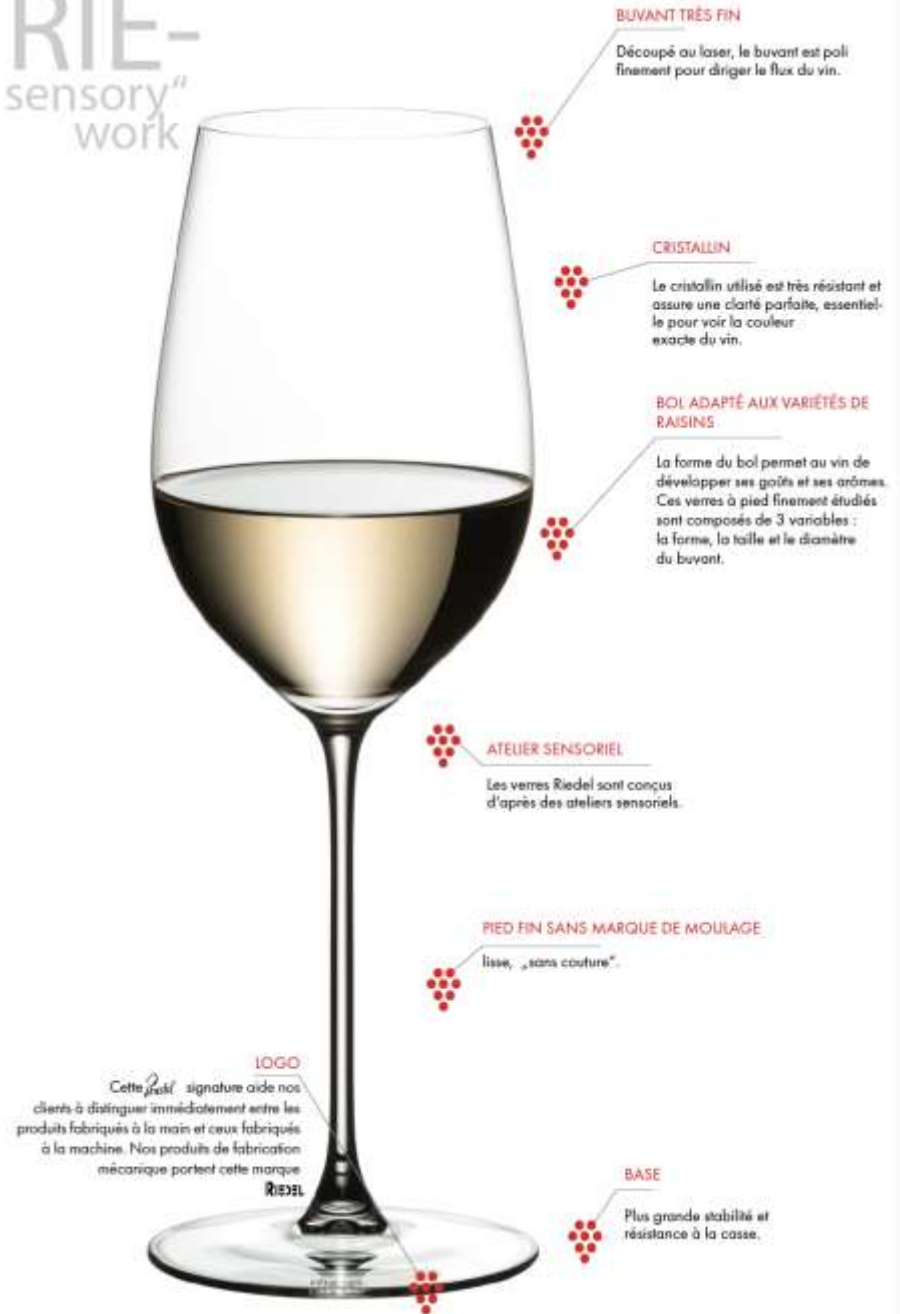
# LE CONTENU COMMANDE LA FORME

Des verres et carafes spécialement conçus pour que le verre restitue les arômes et les saveurs de toute boisson aromatique.



- **Claus J. Riedel**, le grand père de Maximilian fut le premier, vers la fin des années 1950, à développer et commercialiser des verres à pied **parfaitement adaptés aux différents cépages**.
- Un verre à pied adapté à un cépage transmet à nos sens toute l'expression de son **nez, sa bouche, son équilibre et son final**.
- Nos verres et nos carafes sont en cristal sans plomb.

RIE-  
sensory  
work



- Un verre adapté à chaque cépage :



SHIRAZ



CABERNET



PINOT NOIR



SAUVIGNON BLANC



RIESLING



CHARDONNAY





GRAND CRU CLASSÉ  
CHATEAU  
BERLIQUET  
SAINT-EMILION GRAND CRU  
2014  
Famille Patrick de Lesquen

CARDINALE  
CHATEAU  
FLEUR CARDINALE  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-EMILION GRAND CRU  
2017  
D & F Decoster, Propriétaires

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE  
SAINT-EMILION  
2020  
CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
J. Despagne

VINA MAIPO  
Gran Devoción  
CARMENERE / SYRAH  
D.O. VALLE DEL MAULE | CHILE | 2012

