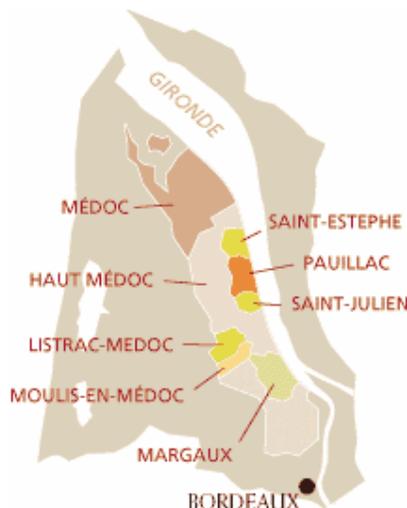


Les Appellations Médocaines & la réglementation

En Médoc, existent 8 appellations, deux appellations régionales, Médoc et Haut-Médoc, et 6 appellations communales : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis en Médoc, Lustrac-Médoc et Margaux.



Délimitation d'une appellation

On distingue l'aire géographique, c'est à dire les communes où l'on peut produire les vins de l'A.O.C. considérée et l'aire délimitée, qui comprend l'ensemble des parcelles précisément identifiées dont la production peut être revendiquée en A.O.C.

Les critères pris en compte sont essentiellement d'ordre pédo-géologique (sol + sous-sol), orographiques (relief) et hydriques (présence éventuelle d'eau sous toutes ses formes). Sous le climat océanique du Médoc, ce dernier facteur est particulièrement important, un vignoble de qualité nécessitant une alimentation en eau modérée, mais sans sécheresse excessive.

Droits de plantation

Toute plantation de vigne est soumise à une autorisation administrative, le droit de plantation, dont la comptabilité est assurée par le Service de la Viticulture des Douanes. Ces droits peuvent avoir deux origines : les droits de replantation de l'arrachage de vigne permettent le renouvellement régulier du vignoble, et les droits ministériels, créés par le Ministère de l'Agriculture sur des superficies limitées, sont des droits nouveaux destinés essentiellement à l'installation de jeunes agriculteurs

Encépagement

Alors que le choix du porte-greffe est libre, le nombre de cépages autorisés est limité : cabernet-sauvignon, merlot noir, cabernet franc, cot (ou malbec), petit verdot et carmenère sont seuls autorisés en Médoc.

Densité de plantation : Mode de conduite

La réglementation régissant le nombre minimum de pieds de vignes à l'hectare et leur mode de palissage et de taille a été conçue dans le respect des traditions, selon des règles agronomiques éprouvées. Une densité de plantation suffisante induit une concurrence entre les pieds et limite leur production individuelle. Associée à un palissage efficace, elle facilite le développement d'une surface foliaire importante, nécessaire à la synthèse des sucres et des polyphénols. Ainsi, la densité est-elle comprise entre 5000 et 10000 pieds par hectare pour l'A.O.C. Médoc et entre 6500 et 10000 pour les A.O.C. Haut-Médoc et communales. Le nombre de bourgeons laissés sur chaque pied, lors de la taille, est limité en fonction de la fertilité de chaque cépage.

Rendement :

Exprimé en hectolitres par hectare pour des raisons pratiques, le rendement annuel autorisé est fixé chaque année par le Comité National de l'INAO, sur proposition des syndicats viticoles.

Degré :

Conformément aux décrets d'appellation, les raisins récoltés doivent présenter une richesse naturelle en sucre de 170 grammes par litre pour les A.O.C. Médoc et Haut-Médoc, et 178 g pour les A.O.C. communales. Le degré minimum naturel du vin doit être respectivement de 10° et 10°5. La chaptalisation (enrichissement par saccharose) est habituellement autorisée et plafonnée à 2°. Un degré maximum final est fixé (en général 12°5 pour Médoc et Haut-Médoc, 13° pour les A.O.C. communales).

Vendanges :

Le ban des vendanges, date à partir de laquelle les parcelles les plus précoces peuvent être vendangées, est fixé par une commission regroupant viticulteurs, techniciens, œnologues et administrations concernées. Il est entériné par un arrêté préfectoral.

Vinification :

La vinification doit être conforme aux usages locaux. L'éraflage -ou égrappage- est obligatoire en Médoc

Agrément des vins en A.O.C :

Chaque année, tout viticulteur, revendiquant une A.O.C., adresse une demande d'agrément à l'INAO et à l'organisme agréé pour la dégustation (en Médoc, les syndicats viticoles). Après vérification de la conformité des conditions de production (délimitation des parcelles, encépagement, densité, rendement), un échantillon (prélevé par un agent de l'INAO, ou accrédité par celui-ci) est transmis pour analyse à un laboratoire œnologique, agréé par la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ; un autre est soumis à une dégustation à l'aveugle, organisée par l'INAO et le syndicat viticole, dans les locaux de celui-ci. Les dégustateurs (viticulteurs, négociants, courtiers et œnologues) agréent, ajournent ou refusent les vins en fonction de leurs caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives. Les producteurs de vins dont l'analyse et la dégustation sont conformes, reçoivent un certificat d'agrément. Ils peuvent alors vendre le volume ayant fait l'objet d'un contrôle, avec l'A.O.C. revendiquée.

AOC	Superficie(hectares)	Production bouteilles	Propriétés
Total Médoc	15950	117 000 000	1 507
Médoc	5 300	40 000 000	635
Haut-Médoc	4 600	34 000 000	365
St-Estèphe	1 250	9 100 000	155
Pauillac	1 190	8 600 000	114
St-Julien	910	6 500 000	26
Moulis-Médoc	600	4 300 000	42
Listrac-Médoc	690	5 000 000	90
Margaux	1 410	9 500 000	80

Saint-Estèphe

L'appellation d'origine contrôlée Saint-Estèphe est la plus importante des six appellations communales du Médoc. Toutes les familles de crus y sont représentées.

L'histoire

Si la première activité connue à Saint-Estèphe remonte à l'âge du Bronze moyen, les premières vignes datent de l'occupation romaine.

Mais ce sont les négociants bordelais qui, en élevant et en vendant eux-mêmes les vins de Saint-Estèphe, ont largement participé à la notoriété de l'appellation.

Et le XIX^{ème} siècle, marqué par la prospérité, a vu la création de grandes propriétés actuelles. Le mouvement se poursuit de nos jours par le regroupement de petites exploitations.

Le terroir

Terre de grands vins, Saint-Estèphe est située presque au centre du Médoc, tout près de l'estuaire de la Gironde ; l'appellation est équidistante de Bordeaux et de la Pointe-de-Grave. Son sol est caractérisé par la diversité remarquable de la composition de ses couches, conséquence de son modelé accidenté, et un excellent drainage naturel. Partout il est semé de quartz et cailloux roulés, mêlés à une terre légère et sableuse en surface qui confère aux vins une finesse toute particulière. Quant au sous-sol, il est constitué du fameux calcaire de Saint-Estèphe, qui affleure à l'ouest de la commune.

La dégustation

Grâce à des conditions climatiques et géologiques idéales, les vins de Saint-Estèphe sont caractérisés par leurs qualités solides et leur constitution robuste. Ainsi peuvent-ils vieillir très longtemps tout en conservant jeunesse et fraîcheur. Marqué par un sous-sol plus argileux que celui des autres appellations communales du bord du fleuve, le vin y gagne une typicité certaine : une structure tannique d'une grande richesse, une belle couleur rouge sombre et une charpente exceptionnelle associée à une finesse aromatique.

Les conditions de production (Décret du 14 novembre 1936)

Pour avoir droit à l'Appellation d'origine contrôlée Saint-Estèphe les vins rouges doivent :

- provenir des la commune de Saint-Estèphe, "à l'exclusion des parcelles de ce territoire reposant sur alluvions modernes et sables, sur sous-sols imperméables"

- satisfaisant à des conditions de production précises : encépagement (Cabernet-sauvignon, cabernet franc, carmenère, merlot noir, petit verdot, cot ou malbec), minimum de sucre (178 grammes par litre de moût), degré (10°5 acquis), rendement de base (45 hl par hectare).

SUPERFICIE

1 250 hectares

(8% du vignoble médocain)

Production moyenne :

9 100 000 bouteilles

Nombre de propriétés : 155

(80 en Cave Coopérative et 75 indépendantes)

Catégories de crus :

5 Crus Classés

(19% de la production)

45 Crus Bourgeois

(61% de la production)

25 Crus Artisans et Autres Crus

(11% de la production)

1 Cave Coopérative

(9% de la production)

Les 124 Châteaux de Saint-Estèphe

Crus Classés

Ailes de Picard (Les) (*)
Andron-Blanquet (Ch.)
Balangé (Ch.) (*)
Baron de Saint-Estèphe (*)
Beau-Site Haut-Vignoble (Ch.)
Blanquet (Ch.) (*)
Calon-Ségur (Ch.)
Chambert-Marbuzet (Ch.)
Chevalier Coutelin (*)
Clos du Moulin (Ch.) (*)
Commanderie (Ch. la)
Aillan (Ch.) (*)
Aubarèdes du Ch. Tour-des-Termes (les) (*)
Baron d'Estours (*)
Beau-Site (Ch.)
Bel-Air Ortet (Ch.)
Boscq (Ch. le)
Capbern-Gasqueton (Ch.)
Charme Labory (Le) (*)
Clauzet (Ch.)
Combes (Ch. les) (*)
Comte de Saint-Estèphe (*)
Cos d'Estournel (Ch.)
Cossieu Coutelin (Ch.)
Crock (Ch. le)
Croix Saint-Estèphe (Ch. la) (*)
Croix de Pez (Ch. la) (*)
Côte (Ch. de) (*)
Devise de Lilian (La) (*)
Faget (Ch.)
Fief de la Haye (*)
Flamands de Picard (Les) (*)
Frank Phélan (*)
Cos-Labory (Ch.)
Coutelin-Merville (Ch.)
Croix Bonis (*)
Croix de Marbuzet (Ch. la)
Croix des Trois Soeurs (Ch. la) (*)
Dame de Montrose (La) (*)
Domeyne (Ch.)
Fetis (Ch.) (*)

Grand-Village Capbern (Ch.) (*)
Graves de Blanquet (Ch.)
Graves de Pez (Ch.) (*)
Haut-Baradieu (Ch.) (*)
Haut-Coteau (Ch.)
Haut-Marbuzet (Ch.)
Hauteville (Ch.)
Haye (Ch. la)
Hopital (Ch. l') (*)
Héritage de Le Boscq (*)
Ladouys (Ch.) (*)
Laffitte-Carcasset (Ch.)
Lalande de Marbuis (Ch.) (*)
Lavillotte (Ch.)
Lilian Ladouys (Ch.)
Mac Carthy (*)
Marquette (Ch. La) (*)
Marquis de Saint-Estèphe
Meyney (Ch.)
Mignot (Ch.) (*)
Morin (Ch.)
Moutinot (Ch.) (*)
Lafon-Rochet (Ch.)
Lambette (Ch. la) (*)
Leysac (Ch.)
Lille-Coutelin (Ch.) (*)
Marbuzet (Ch.)
Marquis de Calon (*)
Marquis de Saint-Estèphe Prestige (*)
Mignot (Ch. de) (*)
Montrose (Ch.)
Moulin Delille (Ch.) (*)
Nougueys (Ch. les) (*)
Ormes-de-Pez (Ch. les)
Palmier (Ch.) (*)
Peyre (Ch. la)
Phélan-Ségur (Ch.)
Plantier Rose (Ch.)
Prieur de Meyney (*)
Queyron (Ch. le) (*)
Rose Brana (Ch. La)