



## Les Appellations

La région des GRAVES produit des vins rouges, des vins blancs secs et des vins blancs moelleux. Trois appellations d'origine contrôlées existent :

- Deux appellations régionales, GRAVES pour les vins rouges et blancs secs, et GRAVES SUPERIEURES pour les vins blancs moelleux.
- Une appellation communale, PESSAC-LEOGNAN pour les vins rouges et blancs secs.



Production 2007	HL	BOUTEILLES
Graves rouge	119 813	15 000 000
Graves blanc	31 622	4 200 000
Graves Supérieures	7 798	1 000 000
Total	159 233	20 200 000
Pessac Léognan rouge	60 381	8 000 000
Pessac Léognan blanc	10 178	1 360 000
Total	70 559	9 360 000
TOTAL GENERAL	229 792	29 560 000

Production 2006	HL	BOUTEILLES
Graves rouge	127 325	17 000 000
Graves blanc	31 724	4 200 000
Graves Supérieures	10 766	1 450 000
Total	169 815	22 650 000
Pessac Léognan rouge	59 463	8 000 000
Pessac Léognan blanc	10 312	1 400 000
Total	69 775	9 400 000
TOTAL GENERAL	239 590	32 050 000

Superficie 2007		(hectares)	
Graves rouge	2 773	Pessac Léognan rouge	1 385
blanc	1 016	blanc	254
Total	3 789	Total	1 639
TOTAL GENERAL 5 428			

## Terroirs & Cépages

Le terroir : une combinaison exceptionnelle d'éléments favorables.

Les GRAVES reposent sur un sous-sol d'argile, de sable, d'alias (sable durci par un ciment ferrugineux noirâtre), de calcaire et de faluns (calcaire coquillé). Elles sont témoins des cours anciens de la Garonne, mis en place depuis la fin de l'ère tertiaire puis durant le quaternaire au fur et à mesure que passaient les épisodes glaciaires.

Ces graves, composées de graviers, de galets roulés par les eaux, ont une épaisseur variant d'une vingtaine de centimètres à 3 mètres et plus.

L'exception du terroir des GRAVES se caractérise par une variété du cailloutis comprenant des quartz et quartzites ocres, blancs, rouges et rosés, des jaspes, agatoïdes, silex et lydiennes... savant mélange harmonieux et chatoyant.

Réfléchissant parfaitement le rayonnement solaire, la grave redistribue progressivement la chaleur sur les grappes et contribue ainsi à une meilleure maturation du raisin.

Inscrits dans un relief mamelonné, les dépôts de graves forment des croupes particulièrement bien dessinées dans le paysage, bénéficiant pour la plupart d'une excellente exposition, avec des pentes toujours assez fortes pour assurer un remarquable drainage naturel. Sur l'aire de Pessac-Léognan, ce drainage est par ailleurs renforcé par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne.

Ce sont toutes ces caractéristiques qui font que ce sol pauvre, dont aucune autre culture que la vigne ou les bois ne voudrait, donne le vin si typique des GRAVES.



## CARACTERISTIQUES DES VINS

### 1. Appréciation visuelle (oeil)

#### NUANCES DE LA COULEUR

**Vin blanc:** or blanc - or pâle - or vert pâle - or vert - jaune citron - légèrement doré - jaune d'or - doré - jaune paille - vieil or - ambré - marron, bouillon de châtaigne.

**Vin rouge:** violet - grenat - pourpre - rubis - vermillon - rouge cerise - rouge moyen - fauve - tuilé - pelure d'oignon - acajou - marron, bouillon de châtaigne.

**Vin rosé:** vermillon - pivoine - framboise - rosé - gris - rose pâle - groseille - fraise - saumon - saumon fumé - orangé - orangé-brun - marron, bouillon de châtaigne.

#### INTENSITE DE LA COULEUR

faible - légère - moyenne - intense - puissante - profonde

#### LIMPIDITE

transparent - limpide - flou - voilé - louche - laiteux - opalescent.

#### BRILLANCE

éteint - mat - terne - manquant d'éclat - net - lumineux - éclatant.

### 2. Appréciation olfactive (nez)

#### NUANCES OLFACTIVES (arômes, bouquets)

**Animales:** viande - gibier - venaison - cuir - fourrure - civette - musc.

**Balsamiques:** résine de pin, cèdre, sapin... - encens - vernis - térébenthine - eucalyptus...

**Boisées:** bois vert - bois sec - écorce - sciure - chêne - santal - camphre...

**Chimiques ou étherés:** acétates - alcools - phénol - soufre - oeuf pourri - iode...

**Epicées:** poire - poivre vert - ail - persil - cerfeuil - coriandre - cannelle - girofle - muscade...

**Empyreumatiques:** brûlé - fumé - suie - goudron - café grillé - cacao - pain grillé - tabac froid...

**Florales:** rose - églantine - tilleul - verveine - chèvre-feuille - aubépine - violette - pivoine - iris - réséda - narcisse - géranium - fleur d'oranger - acacia - oeillet - rose fanée...

**Fruitées:** raisin - groseille - coing - poire - pomme - banane - ananas - framboise - myrtille - cassis - fraise - prune - mirabelle - cerise (kirsch) - quetsche - pruneau - pêche - abricot - citron - orange - pamplemousse - fruits cuits - confiture - pruneau - amande - amande amère - noisette - noix - raisin sec - figue sèche...

**Végétales:** verdure - herbe - sureau - buis - genêt - lierre - fougère - mousse - feuille de cassis - poivron - rafle de raisin - foin - herbe bulée - tabac - sauge - sarriette - menthe - anis - fenouil - levure - champignon - truffe - sous-bois - humus - moisi...

**Sucrés:** miel - caramel - réglisse - vanille - chocolat - praline - frangipane - bonbon anglais...

**Autres:** pierre à fusil - soufre - iode - silice...

#### INTENSITE DU NEZ

insuffisant - faible - discret - correcte - de bonne intensité - développé - expressif - épanoui - intense - puissant

#### HARMONIE DU NEZ

grossier - désagréable - subtil - fin - élégant - raffiné - racé.

### 3. Appréciation gustative (bouche)

#### SAVEURS FONDAMENTALES

**Salé:** oui - non

**Sucré (douceur):** brut - sec - suave - doux - douxâtre - onctueux - moelleux - liqueux - sirupeux - pommadé.

**Acide (vigueur):** mou - plat - tendre - frais - vif - ferme - nerveux - vigoureux - anguleux - vert - pointu - nclisif - acéré - mordant - agressif.

**Amer:** pas d'amertume - légère amertume - amertume marquée.

**Dominante:**...

#### ASTRINGENCE (tonicité)

amorphe - creux - velouté - souple - légère astringence - tannique - dur - séchant - astringent - rude - rêche - aigre - rugueux - râpeux.

#### RICHESS (chair)

**Vinosité (alcool):** Austère - délavé - aqueux - mince - puissant - vineux - corsé - généreux - chaleureux - capiteux - chaud - alcooléux - brûlant.

**Consistance (matières extractives):** décharné - creux - maigre - coulant - ample - plein - rond - charnu - gras - épais - lourd - visqueux.

#### STRUCTURE (ossature)

désossé - squelettique - maigre - bien structuré - soutenu - solide - formé - carré - étoffé - trapu - corpulent - robuste - charpenté - massif - grossier.

#### GAZ CARBONIQUE

recherché - non souhaité - perlé -

### 4. Prolongement

court - moyen - long - persistant - en queue de paon.



