

Bordeaux

3^{EME} DEGUSTATION - 12 FEVRIER 2013

CLUB ŒNOLOGIE DES ANCIENS DES PONTS

La région en chiffre :

- 570 millions de litres produits chaque année, soit 760 millions de bouteilles
- 120 000 hectares, soit plus de 4 fois la surface viticole de la Bourgogne
- Les principaux cépages rouges sont le Merlot et le Cabernet-Sauvignon. Le Cabernet-Franc, le Carmenère, le Malbec et le Petit Verdot sont également présents, mais dans de faibles proportions dans les assemblages (cépages dits « minoritaires »).
- Les principaux cépages blancs sont le Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle. Le Colombard, le Merlot blanc et l'Ugni blanc sont minoritaires.
- Le Bordelais produit environ 75% de vins rouges, 15% blancs, 8% rosés, 2% Clairet.

L'histoire

« Si le vin de toi n'est aimé,

Visiteur retourne en arrière:

Le Port de Bordeaux t'est fermé »

Bien que le commerce du vin ait débuté à Bordeaux **un siècle avant notre ère**, pour approvisionner les légions romaines présentes dans l'Ouest de la France, les premiers cepes n'ont été plantés dans la région que **deux siècles plus tard** par les Bituriges Vivisques, un peuple celte à la recherche de terroirs plus généreux pour leur cépage nordique.

Après avoir périclité durant quelques siècles, la viticulture s'est rapidement développée **à partir du 12^{ème} siècle**, grâce aux Anglais, qui appréciaient tout particulièrement les vins bordelais. Leur couleur claire donna leur nom : le « Claret ». D'importants échanges commerciaux se sont alors noués, facilités par le mariage d'Aliénor, Duchesse d'Aquitaine, au Roi d'Angleterre Henri Plantagenet, et permirent le développement du port de Bordeaux. C'est grâce aux profits générés par ce commerce que furent bâtis une grande partie des nombreux châteaux parsemant la région, entre le **12^{ème} et le 16^{ème} siècle**.

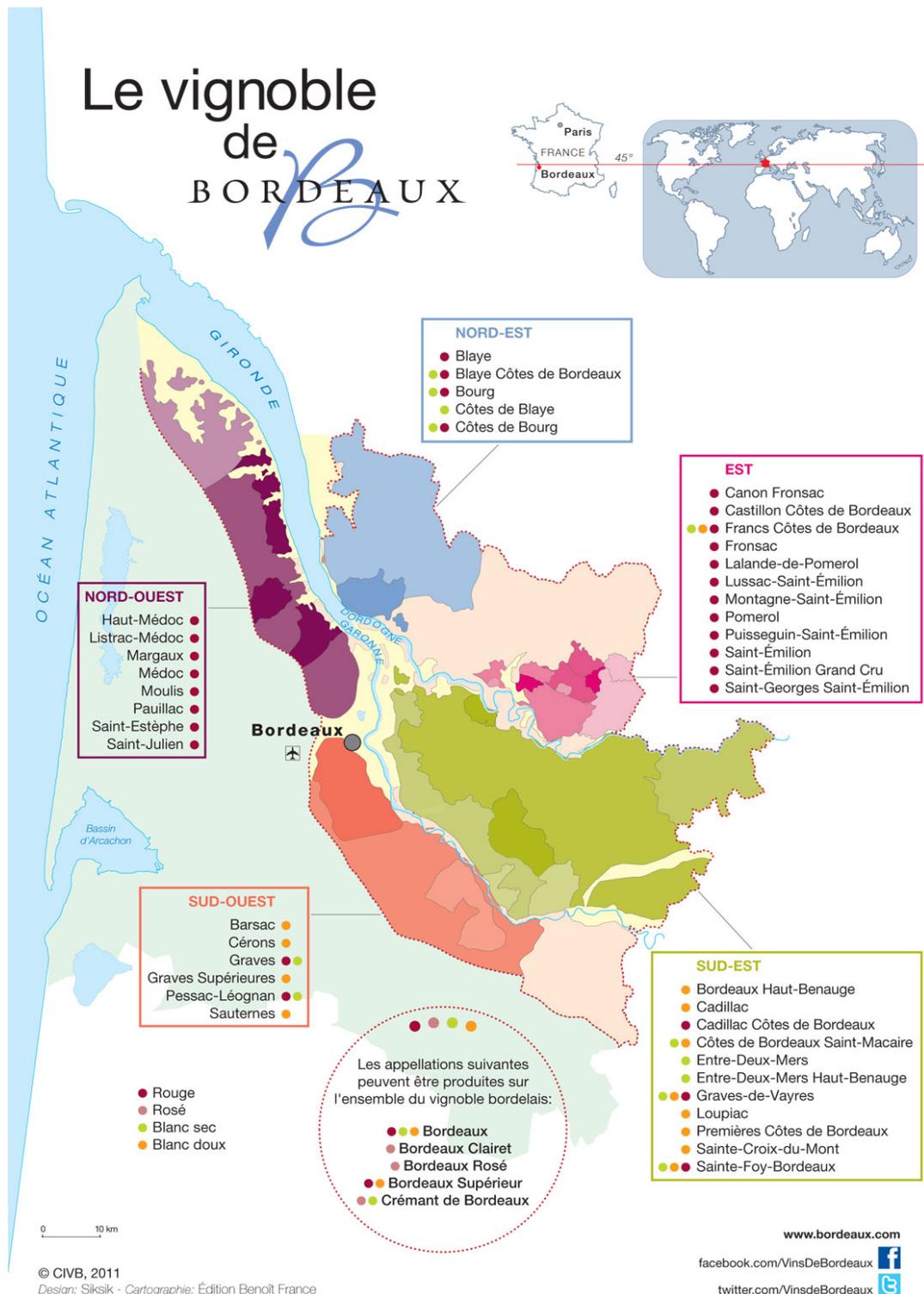
Au 18^{ème} siècle, l'internationalisation des échanges commerciaux, notamment avec l'Amérique, a permis d'accroître la demande en vin. Le Bordelais, stratégiquement situé pour l'export, en fut l'un des premiers bénéficiaires. La qualité, par ailleurs, augmenta. C'est à cette époque que les premières bouteilles bouchées et scellées apparurent, permettant le vieillissement des vins. La réputation d'excellence des vins de Bordeaux se développa ainsi **jusqu'au milieu du 19^{ème} siècle**, aboutissant en 1855 au célèbre classement impérial des vins du Médoc et du Sauternais.

Une période très tumultueuse s'ensuivit, avec d'abord des causes naturelles (maladies sur les vignes : oïdium, mildiou, phylloxera etc.), puis des problèmes de fraude (au début du 20^{ème} siècle), des crises économiques et les guerres mondiales.

Ce n'est qu'à partir **des années 1980** que le vignoble de Bordeaux retrouva sa prospérité, jusqu'au début des années 2000. La mondialisation a depuis touché le monde du vin de plein fouet. Les vins du Bordelais sont dorénavant en concurrence intense avec les vins du Nouveau Monde, dont la qualité ne cesse de s'améliorer, et doivent désormais séduire des palais aux habitudes gastronomiques exotiques.

La réputation des vins de Bordeaux n'est toutefois plus à faire et les grands Châteaux bénéficient d'une image de luxe et de raffinement très prisée, notamment dans les nouveaux marchés émergents.

Les régions



La région viticole est parcourue par deux cours d'eau, la Garonne (bras Sud) et la Dordogne (bras Nord) :

- Sur la **Rive Gauche** de la Garonne, en remontant de l'amont à l'aval, se trouvent le **Sauternais**, puis les **Graves**.
- Entre les deux cours d'eau, c'est le territoire de l'**Entre-deux-Mers**.
- Sur la **Rive Droite** de la Dordogne se trouve le **Libournais**.

La Dordogne se jette dans la Garonne un peu au-dessus de Bordeaux. En continuant à remonter le cours du fleuve, se trouvent sur la Rive Gauche le **Haut-Médoc** puis le **Médoc**, et sur la Rive Droite les **Côtes de Bourg** et de **Blaye**.

L'assemblage des cépages

Les vins du Bordelais, quelle que soit leur couleur, sont presque systématiquement produits par assemblage de différents cépages. Les vins issus des différents céps sont ainsi mélangés après fermentation, dans des proportions déterminées par un œnologue généralement, afin d'obtenir un vin plus équilibré et plus complexe, dans lequel chaque cépage apporte ses qualités propres pour améliorer la qualité globale du vin.

❑ Les principaux cépages rouges:

➤ Le Cabernet-Sauvignon

Reconnu pour être à la base des grands crus de la Rive Gauche, le Cabernet-Sauvignon prend toute son ampleur dans le Médoc et dans les Graves. Les sols chauds, sablo-graveleux de ces régions sont particulièrement favorables à son développement (bon drainage, accumulation de chaleur durant la journée). Il s'agit d'un cépage tardif, difficile à cultiver, dont les baies sont petites avec une peau épaisse.

Le Cabernet-Sauvignon donne au vin de la puissance, de la structure, des tannins vigoureux et une complexité qui se révélera après quelques années de garde. Doté d'une richesse aromatique aux notes de fruits noirs (cassis, mûre), de réglisse, puis avec le temps de sous-bois, il produit des vins distingués, reconnus pour leur persistance en bouche.

➤ Merlot

Les terroirs de prédilection du Merlot sont les villages de Pomerol et de Saint-Emilion sur des sols frais (argilo-calcaires). De couleur sombre et dense, avec des arômes de fruits rouges et noirs et une superbe palette aromatique, le Merlot se transforme au cours de son vieillissement pour laisser place à des notes de pruneaux, de sous-bois, d'épices. En bouche, il est souple avec des tannins distingués.

Alors que le Cabernet apporte généralement la structure au vin, et le potentiel de garde, le Merlot apporte la rondeur et la souplesse. Dans le Médoc et les Graves, ils sont parfois associés dans des proportions similaires.

➤ Cabernet-Franc

Le Libournais est le terroir de prédilection du Cabernet-Franc. Les vins issus de ce cépage sont de coloration moyenne, avec des tannins fins, des arômes subtils de petits fruits rouges et d'épices. En assemblage avec le Merlot et le Cabernet-Sauvignon, il apporte fraîcheur, finesse et complexité aromatique avec des notes de framboise, violette et réglisse. Il produit des vins fruités que l'on peut boire jeune mais dont les grands millésimes peuvent être de longue garde. C'est un cépage plus précoce que le Cabernet-Sauvignon ce qui lui permet d'être également planté plus au nord, jusqu'en Vallée de la Loire (village de Chinon notamment).

➤ Les cépages minoritaires

En proportion minoritaire dans les assemblages, on rencontre également le Carmenère, qui donne des vins riches et coloré ; le Malbec, donnant des vins très tanniques ; et le Petit-Verdot, cépage à maturité tardive, apportant au vin une richesse tannique et des arômes maqués de violette.

❑ Les principaux cépages blancs:

➤ Sauvignon blanc

Le Sauvignon est généralement le cépage majoritaire des vins blancs secs dans le bordelais. Il aime le calcaire et la fraîcheur. Il apporte aux vins la structure, l'acidité nécessaire, la minéralité et la fraîcheur aromatique. Il est très caractéristique avec ses notes d'agrumes, de buis, de feuille de figuier.

➤ Sémillon

Le Sémillon est le principal cépage pour les blancs moelleux et liquoreux et presque toujours assemblé avec le sauvignon dans les blancs secs. Le Sémillon est un cépage très productif. Ses baies ont une peau fine qui permet à la pourriture noble de se développer pour donner des vins blancs liquoreux. Il apporte la rondeur, le gras, la richesse, et des arômes d'abricot, de miel, de fleur d'acacia et de noisette.

➤ Muscadelle

La muscadelle est un cépage fragile, sensible aux maladies. Minoritaire dans les assemblages de vin blanc (rarement plus que le 10%), il est associé au Sémillon et au Sauvignon pour produire des vins secs ou doux. La muscadelle, lorsqu'elle est saine et mûre, apporte aux vins un caractère intensément floral avec des arômes de chèvrefeuille, d'acacia.

➤ Les cépages minoritaires

De manière anecdotique, on rencontre également dans les vins blancs le Colombard, qui apporte des arômes d'agrumes et de buis ; le Merlot blanc, qui craint la pourriture grise et donne des vins faiblement alcoolisés, et l'Ugni-Blanc, qui donne des vins nerveux voire acides, mais peu aromatiques (cépage du Cognac).

□ Les primeurs

Les viticulteurs du Bordelais ont pris l'habitude de vendre une partie de leurs vins au printemps suivant les vendanges, alors que l'élevage n'est pas terminé et avant que l'assemblage final ne soit réalisé. Les clients paient en avance leurs bouteilles, en échange d'une ristourne sur le prix, et jugent la qualité du vin et du millésime sur des assemblages issus d'échantillons prélevés dans les cuves ou barriques en cours d'élevage. Les bouteilles ne seront livrées chez leurs clients qu'à l'issue de l'élevage dans les caves de la propriété, en règle générale un an après.

Les classements

Les classements les plus célèbres sont ceux du **Médoc et de Sauternes**, établis en 1855, et qui n'ont presque pas été modifiés depuis (hormis la promotion du Mouton Rothschild en 1973). Ils distinguent les Châteaux sélectionnés en Grands Crus Classés, dont les premiers, au nombre de 5 dans le Médoc, sont considérés comme les meilleurs.

De nombreux vins de grande qualité n'ont pas été retenus en 1855, et d'autres classements ont ensuite été créés. Le plus connu est celui des **Crus Bourgeois**, établi en 1932 pour les vins du Médoc et revu en 2003, qui a abouti à la sélection de 247 crus, répartis en 3 catégories : les crus exceptionnels (9), les crus supérieurs (87), et les crus (151). La reconnaissance de ce classement au niveau législatif (2003) a été annulée quelques années plus tard.

Des classements ont également été établis pour les autres régions bordelaises, dont les plus connus sont celui des **Graves** (datant de 1959) et celui de **Saint-Emilion** (révision tous les 10 ans, la dernière ayant eu lieu en 2012).

Les appellations

Label officiel, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) garantit l'origine (zone géographique, nature du terroir, etc.) et la méthode de production (cépage, vinification, etc.) du vin. Il existe une hiérarchie des AOC, qui peuvent être régionales (ex : Bordeaux), sous-régionales (ex : Médoc) ou villages (ex : Saint-Julien).

□ La Rive Droite

Contrairement à la Rive Gauche, assise sur des sols majoritairement sablo-graveleux, la Rive Droite est située sur un plateau calcaire, plus favorable à la culture du Merlot, qui devient ici le cépage majoritaire. Elle est composée des régions suivantes :

➤ Le Bourgeois et le Blayais (au Nord-Ouest)

Les **Côtes-de-Bourg** appelées aussi Bourg ou Bourgeois figurent parmi les plus anciens vignobles bordelais. Les vins de cette région sont principalement des vins rouges assez tanniques, avec un fruité puissant.

Le **Blayais** est l'appellation la plus septentrionale du Bordelais. Le terroir de l'appellation est extrêmement diversifié puisque l'on compte près de vingt types de sols différents, composés d'argilo-calcaires, de calcaires, de sables et de graviers. Ce territoire comporte 4 appellations :

- AOC *Côtes de Blaye* : spécifique pour les vins blancs secs.
- AOC *Blaye* : spécifique pour les vins rouges.
- A.O.C *Côtes de Bordeaux* : spécifique pour les vins rouges, reconnue le 29 octobre 2009, et qui regroupe les 4 anciennes AOC suivantes : les Premières Côtes de Blaye, les Premières Côtes de Bordeaux, les Côtes de Castillon et les Bordeaux Côtes de Francs. Ces quatre appellations présentent des similitudes au niveau de leurs terroirs et de la typicité de leurs vins. Elles ont été regroupées pour faciliter leur commercialisation à l'international. L'appellation Côtes de Bordeaux peut-être complétée par une des quatre dénominations géographiques suivantes : Blaye, Cadillac, Castillon ou Francs pour les vins produits selon un cahier des charges aux conditions plus restrictives.

- A.O.C *Blaye Côtes de Bordeaux pour les vins blancs secs et rouges*. Les vins rouges de cette appellation sont légers, agréables à boire, issus à 75% de Merlot, et aussi de Cabernet-Sauvignon et de Cabernet Franc. Les vins blancs fruités et très aromatiques sont composés majoritairement de Colombard et d'Ugni blanc

➤ Le Libournais

Le Libournais regroupe les cinq régions suivantes :

- *Le Fronsadais* avec les AOC Fronsac et Canon-Fronsac,
- *Pomerol* avec les AOC Pomerol et Lalande-de-pomerol,
- *Saint-Émilion* avec les AOC Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Montagne-Saint-Émilion, Saint-Georges-Saint-Émilion, Lussac-Saint-Émilion et Puisseguin-Saint-Émilion,
- *Castillon Côtes de Bordeaux*
- *Franco-Côtes-de-Bordeaux*

Les vins rouges issus de ces vignobles sont constitués principalement de Merlot, avec des arômes souples, élégants et veloutés. De nombreux vins prestigieux sont produits sur ces terroirs et ont de très bons potentiels de vieillissement. Les deux AOC villages les plus célèbres sont les suivantes :

- **Saint-Émilion**

L'AOC Saint-Émilion est située dans le Libournais sur la rive droite de la Dordogne et donne son nom à deux appellations : Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru.

Saint-Émilion s'est distinguée par son avant-gardisme, avec la création du premier syndicat vinicole en 1884 et les premières caves coopératives de la Gironde en 1932. Le vignoble est également le premier à avoir été classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO en 1999.

Parmi les étiquettes les plus connues, on trouve à Saint-Émilion le Château Cheval Blanc et le Château Angelus.

- **Pomerol**

L'appellation Pomerol est célèbre pour le fameux Pétrus, l'un des crus les plus rares et les plus chers du monde : une caisse de 1961 a récemment été vendue à 104 200€. Contrairement aux Graves et à Saint-Émilion, l'appellation Pomerol n'a pas mis en place de classification, mais sa réputation n'en est pas moins bonne.

A Pomerol le merlot est roi ! Les sols argileux du terroir de cette appellation lui permettent en effet de s'exprimer comme nulle part ailleurs. Il représente 80% de l'encépagement et il est souvent associé au Cabernet Franc (10%), au Cabernet-Sauvignon (8%) et au Malbec (2%).

En bouche, les Pomerol allient finesse et intensité, avec de la chair et de l'ampleur. Leur texture souple, charnue et veloutée masque une grande puissance tannique. Ils développent avec l'âge des bouquets d'une rare complexité et d'une grande finesse. Ils sont d'ailleurs souvent comparés à des grands vins de Bourgogne.

□ L'Entre-deux-Mers

Situé entre la Dordogne et la Garonne, l'Entre-deux-Mers est une région vallonnée hachée par de nombreux petits affluents, avec une vaste diversité de reliefs, d'expositions, de microclimats et de sols (sables, argiles, graves et terrains argilo-calcaires), à la fois propices à la culture des cépages blancs et rouges.

Traditionnellement, la production de l'Entre-deux-Mers se compose principalement de vins blancs secs et moelleux, majoritairement issus d'un assemblage de Sauvignon et de Sémillon. Ceci dit, cette tendance s'inverse depuis quelques années et la région se distingue également aujourd'hui par sa production de vins rouges de qualité, principalement issus du Merlot.

Grâce à sa diversité, la région Entre-deux-Mers abrite ainsi de très nombreuses appellations :

Pour les vins blancs secs uniquement :

- Entre-deux-Mers (la plus répandue) et Entre-deux-Mers Haut-Benauge
- Premières Côtes-de-Bordeaux.
- Côtes-de-Bordeaux-Saint-Macaire.

Ainsi que trois appellations plus locales, spécialisées dans les liquoreux, regroupées juste en face de l'appellation sauternes :

- Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont.

Cinq appellations locales pour les rouges :

- Cadillac-Côtes de Bordeaux, (une dénomination au sein de l'appellation Côtes-de-Bordeaux) ;
- Bordeaux Haut-Benauge (une dénomination au sein de l'appellation Bordeaux),
- Graves-de-Vayres,
- Sainte-Foy-Bordeaux.

□ **La Rive Gauche**

➤ **Le Sauternais**

Le Sauternais est situé à environ 50 km au sud-ouest de la ville de Bordeaux, il regroupe les vignobles de Barsac et de Sauternes. Le vignoble du Sauternais est traversé par le Ciron, petit fleuve affluent de la Garonne. La combinaison quasi magique de la chaleur et de l'humidité de ce fleuve favorise le développement d'une bactérie, le *Botrytis cinerea*, qui forme alors la pourriture noble, notamment propice au cépage Sémillon. Ce champignon concentre les sucres du raisin et donne aux vins du Sauternais cet arôme de fruits confits si particulier. Le Château d'Yquem est le domaine le plus prestigieux (seul Premier Cru Supérieur), mais d'autres châteaux, premiers crus classés, sont également très connus : Château Rieussec, Château La Tour Blanche, Château Suduiraut, Château Climens, Château Guiraud, etc.

➤ **Les Graves**

La région des Graves se situe au sud du Médoc sur la Rive Gauche de la Gironde entre la ville de Bordeaux et celle de Langon sur 60 kilomètres. Le climat est océanique tempéré, et la Garonne apporte sa douceur. La constitution du sol est variable du nord au sud de l'appellation : graves et sables ou sables, argiles et limons ou simplement sables argileux. Le Cabernet-Sauvignon et le Merlot sont majoritairement utilisés pour la production de vins rouges dans cette région.

Dans cette région, on distingue premièrement l'AOC Graves, couvrant tout le territoire. Les vins rouges, produits majoritairement à base de Merlot, possède un bel équilibre entre la puissance de la charpente et la rondeur et le volume charmeur du vin. Les vins blancs secs de l'AOC sont principalement produits avec du sémillon. Ils sont à la fois corsés et charnus, frais et parfumés et aussi très aromatiques.

L'AOC Graves-Supérieurs se situe sur la même aire d'appellation que les Graves mais ne concernent que les vins blancs moelleux. Les graves-supérieurs offrent une matière dense, ronde, avec des arômes subtils. Bien équilibrés entre sucres et taux d'acidité, ils expriment une fraîcheur très agréable en fin de bouche.

Située aux abords sud, sud-ouest de Bordeaux, l'AOC Pessac-Léognan regroupe tous les grands crus classés des Graves dont le mythique Château Haut-Brion. La bouche du rouge de Pessac-Léognan est charnue, équilibrée, avec des tannins serrés, elle se termine sur des notes de fruits rouges bien mûrs et de réglisse. Aussi concentré que complexe, le vin blanc de Pessac-Léognan affirme sa personnalité avec son côté gras et onctueux, sa grande fraîcheur et son très bon équilibre.

➤ **Médoc**

Avec des hivers doux et des étés chauds, le Médoc bénéficie d'un climat favorable au développement de la vigne. Les vins sont principalement produits à partir de Cabernet-Sauvignon, de Merlot et de Cabernet-Franc.

Le Médoc est séparé en deux sous-régions, représentées par les AOC Haut-Médoc au sud et Médoc au Nord. Le Haut-Médoc est lui-même divisé en six AOC villages : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint Julien, Listrac-Médoc, Moulis-en-Médoc et Margaux.

La bouche des Médoc est bien structurée, pleine sur une trame de tannins savoureux. Les vins issus de graves sont puissants et corsés. Ils peuvent être tanniques dans leur jeunesse et gagnent à être vieillis 5 à 10 ans. Ceux qui naissent sur des sols argilo-calcaires sont fins, élégants et subtils et peuvent être dégustés assez jeunes. Les vins du Haut-Médoc présentent un solide côté tannique lorsqu'ils sont jeunes : certains vins ne peuvent se goûter avant plusieurs années. Ils offrent ensuite un développement souple et charnu et donne des vins avec des bouquets aromatiques complexes de fruits rouges. Un élevage en fûts de chêne apporte des arômes de torréfaction et de cuir. C'est généralement sur les appellations communales que l'on trouve les vins les plus qualitatifs.

Le village de Pauillac

Le village de Pauillac est considéré comme la capital du Médoc viticole, avec ses 18 grands crus classés dont trois premiers crus (Château Latour, Château Lafite-Rotschild, Château Mouton-Rotschild).

L'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » s'étend sur 1 215 hectares. Elle est réservée aux vins rouges, principalement issus des cépages suivants : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot et Carménère.

La présence d'une croupe de graves, drainée par de petits ruisseaux, en fait le royaume du Cabernet Sauvignon, qui trouve ici l'un des meilleurs terroirs au monde pour exprimer sa complexité. Ce cépage est généralement présent dans de très fortes proportions dans les vins de l'AOC Pauillac (entre 70 et 80% pour les 1^{ers} grands crus classés).

AUTEURS : ALICE VIEILLEFOSSE (10), MATHIAS BOUQUEREL (09), DAVID DUQUESNOY (09), JULIEN FLECHARD (09)

Sources : <http://www.bordeaux.com/fr>, <http://www.vin-blaye.com/>, www.vins-saint-emilion.com/, <http://bordeaux-cotes.com>, Site du CIVB, www.lefigaro.fr, www.aoc-vins.fr, www.pichonlongueville.com, Larousse des vins, www.wikipedia.org, www.bookine.net/st-julien.htm, Guide Hachette 2012.

Annexe 1 : Les Classements

Classement du Médoc - 1855	
Premiers Grands Crus Classés	
Château Lafite-Rothschild	Pauillac
Château Latour	Pauillac
Château Margaux	Margaux
Château Mouton Rothschild	Pauillac
Château Haut-Brion	Pessac-Léognan
Deuxièmes Grands Crus Classés	
Château Rauzan-Gassies	Margaux
Château Rauzan-Ségla	Margaux
Château Léoville Barton	Saint-Julien
Château Léoville Las Cases	Saint-Julien
Château Léoville Poyferré	Saint-Julien
Château Durfort-Vivens	Margaux
Château Gruaud Larose	Saint-Julien
Château Lascombes	Margaux
Château Brane-Cantenac	Margaux
Château Pichon-Longueville	Pauillac
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	Pauillac
Château Ducru-Beaucaillou	Saint-Julien
Château Cos d'Estournel	Saint-Estèphe
Château Montrose	Saint-Estèphe
Troisièmes Grands Crus Classés	
Château Kirwan	Margaux
Château d'Issan	Margaux
Château Lagrange	Saint-Julien
Château Langoa Barton	Saint-Julien
Château Giscours	Margaux
Château Malescot St. Exupéry	Margaux
Château Boyd-Cantenac	Margaux
Château Cantenac Brown	Margaux
Château Palmer	Margaux
Château La Lagune	Haut-Médoc
Château Desmirail	Margaux
Château Calon-Ségur	Saint-Estèphe
Château Ferrière	Margaux
Château Marquis d'Alesme Becker	Margaux
Quatrièmes Grands Crus Classés	
Château Saint-Pierre	Saint-Julien
Château Talbot	Saint-Julien
Château Branaire-Ducru	Saint-Julien
Château Duhart-Milon	Pauillac
Château Pouget	Margaux
Château La Tour Carnet	Haut-Médoc
Château Lafon-Rochet	Saint-Estèphe
Château Beychevelle	Saint-Julien
Château Prieuré-Lichine	Margaux
Château Marquis de Terme	Margaux
Cinquièmes Grands Crus Classés	
Château Pontet-Canet	Pauillac
Château Batailley	Pauillac
Château Haut-Batailley	Pauillac
Château Grand-Puy-Lacoste	Pauillac
Château Grand-Puy-Ducasse	Pauillac
Château Lynch-Bages	Pauillac
Château Lynch-Moussas	Pauillac
Château Dauzac	Margaux
Château d'Armailhac	Pauillac
Château du Tertre	Margaux
Château Haut-Bages Libéral	Pauillac
Château Pédesclaux	Pauillac
Château Belgrave	Haut-Médoc
Château de Camensac	Haut-Médoc
Château Cos Labory	Saint-Estèphe
Château Clerc-Milon	Pauillac
Château Croizet-Bages	Pauillac
Château Cantemerle	Haut-Médoc

Classement des Sauternes et Barsac - 1855	
Premier Grands Crus Classés Supérieurs	
Château d'Yquem	Sauternes
Premiers Grands Crus Classés	
Château La Tour Blanche	Sauternes
Château Lafaurie-Peyraguey	Sauternes
Clos Haut-Peyraguey	Sauternes
Château de Rayne-Vigneau	Sauternes
Château Suduiraut	Sauternes
Château Coutet	Barsac
Château Climens	Barsac
Château Guiraud	Sauternes
Château Rieussec	Sauternes
Château Rabaud-Promis	Sauternes
Château Sigalas-Rabaud	Sauternes
Deuxièmes Grands Crus Classés	
Château Myrat	Barsac
Château Doisy Daëne	Barsac
Château Doisy-Dubroca	Barsac
Château Doisy-Védrières	Barsac
Château d'Arche	Sauternes
Château Filhot	Sauternes
Château Broustet	Barsac
Château Nairac	Barsac
Château Caillou	Barsac
Château Suau	Barsac
Château de Malle	Sauternes
Château Romer	Sauternes
Château Romer du Hayot	Sauternes
Château Lamothe	Sauternes
Château Lamothe Guignard	Sauternes

Crus Bourgeois Exceptionnels - 2003	
Château Chasse-Spleen	Moulis-en-Médoc
Château Haut-Marbuzet	Saint-Estèphe
Château Labégorce Zédé	Margaux
Château Les Ormes de Pez	Saint-Estèphe
Château de Pez,	Saint-Estèphe
Château Phélan Ségur,	Saint-Estèphe
Château Potensac,	Médoc
Château Poujeaux,	Moulis-en-Médoc
Château Siran.	Margaux

Classement des Graves - 1959	
Château Bouscaut	Cadaujac
Château Carbonnieux	Léognan
Domaine de Chevalier	Léognan
Château Couhins	Villenave d'Ornon
Château Couhins-Lurton	Villenave d'Ornon
Château de Fieuzal	Léognan
Château Haut-Bailly	Léognan
Château Haut-Brion	Pessac
Château Laville Haut-Brion	Talence
Château Latour-Martillac	Martillac
Château Malartic-Lagravière	Léognan
Château la Mission Haut-Brion	Talence
Château Olivier	Léognan
Château Pape Clément	Pessac
Château Smith Haut Lafitte	Martillac
Château la Tour Haut-Brion	Talence

Classement Saint Emilion - 2012
Grands crus classés
Château l'Arrosée
Château Balestard-La-Tonnelle
Château Barde-Haut
Château Bellefont-Belcier
Château Bellevue
Château Berliquet
Château Cadet-Bon
Château Cap de Mourlin
Château le Châtelet
Château Chauvin
Château Clos de Sarpe
Château la Clotte
Château la Commanderie
Château Corbin
Château Côte de Baleau
Château la Couspaude
Château Dassault
Château Destieux
Château la Dominique
Château Faugères
Château Faurie de Soucharde
Château de Ferrand
Château Fleur-Cardinale
Château la Fleur Morange
Château Fombrauge
Château Fonplégade
Château Fonroque
Château Franc Mayne
Château Grand Corbin
Château Grand Corbin-Despaigne
Château Grand-Mayne
Château les Grandes Murailles
Château Grand-Pontet
Château Guadet
Château Haut-Rocher
Château Haut Sarpe
Château Jean Faure
Château Laniote
Château Larmande
Château Laroque
Château Laroze
Château la Marzelle
Château Monbousquet
Château Moulin du Cadet
Château Pavie-Deceesse
Château Peby Faugères
Château Petit Faurie de Soutard
Château de Pressac
Château le Prieuré
Château Quinault l'Enclos
Château Ripeau
Château Rochebelle
Château Saint-Georges
Château Sansonnet
Château la Serre
Château Soutard
Château Tertre Daugay
Château la Tour Figeac
Château Villemaurine
Château Yon Figeac
Clos des Jacobins
Clos la Madeleine
Clos de l'Oratoire
Clos Saint-Martin
Couvent des Jacobins

Classement Saint Emilion - 2012
Premiers grands crus classés A
Château Ausone
Château Cheval Blanc
Château Pavie
Château Angélys
Premiers grands crus classés B
Château Beau-Séjour Bécot
Château Beauséjour
Château Bélair-Monange
Château Canon
Château Canon-La-Gaffelière
Château Figeac
Château La Gaffelière
Château La Mondotte
Château Larcis-Ducasse
Château Pavie-Macquin
Château Troplong-Mondot
Château Trottevieille
Château Valandraud
Clos Fourtet

Annexe 2 : Les millésimes

Millésime	Rouge	Blanc Liquoreux	Blanc Sec
2010	19	17	17
2009	19	16	18
2008	18	17	19
2007	17	20	19
2006	16	15	19
2005	19	17	17
2004	17	16	17
2003	18	19	18
2002	16	15	17
2001	17	19	18
2000	19	15	15
1999	16	15	17
1998	17	16	18
1997	15	19	17
1996	18	17	18
1995	17	15	18
1994	15	13	18
1993	14	12	18
1992	12	11	17
1991	13	13	15
1990	19	19	-
1989	19	18	-
1988	17	17	-
1987	14	14	-
1986	18	18	-
1985	18	15	-
1984	12	13	-
1983	17	18	-
1982	19	16	-
1981	16	16	-
1980	13	14	-
1979	16	15	-
1978	17	14	-
1977	11	7	-
1976	16	17	-
1975	17	16	-
1974	12	9	-
1973	12	10	-
1972	10	8	-
1971	17	17	-
1970	18	18	-

Source : www.vinbordelais.com