

LES PESSAC-LÉOGNAN, ÉLÉGANCE ET DISTINCTION EN ROUGE ET BLANC...

■ Berceau du vignoble bordelais aux abords mêmes du port, voici plus de deux mille ans, terroir qui vit naître au 17^{ème} siècle le «Château Haut Brion», les Graves de Bordeaux affiche en 1987 une nouvelle identité viticole avec la reconnaissance de l'«AOC Pessac-Léognan» en blanc et en rouge pour ces meilleurs terroirs.

Lorsque l'on parle de la richesse d'un terroir viticole, c'est du profit qu'en tire la vigne. En fait, ce sol est si pauvre que n'y pousse pratiquement que la vigne. Le sol (graves,) donne son nom à la région. Il possède un atout propre au bon développement de la vigne. Galets, cailloux et gravillons s'imprègnent de la chaleur du jour pour la restituer dans la soirée, contribuant ainsi à une meilleure maturation du raisin.

▼ carte de l'AOC Pessac-Léognan



vignoble de Pessac Léognan ▼



Le vignoble est soumis au climat océanique, dont les principaux caractères sont:

- Une douceur hivernale due à la proximité de l'océan. La proximité de la forêt des Landes se révélant être un autre atout et servant de protection au vignoble. Cette douceur est en partie responsable de la précocité de maturité relevée ici.
- Un ensoleillement important de mai à août (plus de 200 heures/mois), particulièrement favorable au cycle végétatif de la vigne.
- Prédominance des vents d'Ouest, amenant avec eux les pluies. Ces précipitations, très variables d'une année à l'autre, oscillent entre 650 et 850 millimètres d'eau par an.

Du fait de sa situation autour de la ville de Bordeaux, l'appellation Pessac-Léognan fut très diminuée au cours des cent dernières années par une urbanisation qui l'oblige à une lutte de tous les jours pour préserver ses terroirs viticoles.

L'appellation s'étend sur 10 communes: Cadaujac -Canéjan -Gradignan -Léognan -Martillac -Mérignac -Pessac -Saint Médard d'Eyrans -Talence -Villenave d'Ornon. Le vignoble représente une superficie de +/- 1 600 hectares en production. La répartition des vins est de 80 % en rouges pour 20 % de vins blancs.

les vins rouges

cépages

- Le «Cabernet sauvignon» qui se développe à merveille sur ces sols graveleux pour imposer sa puissance et sa complexité qui donnent des vins à la robe foncée avec des tanins fermes et ayant une très bonne aptitude au vieillissement.
- Le «Merlot» apporte de la rondeur et du fruité pour offrir une certaine souplesse dans les vins.
- Le «Cabernet franc», moins utilisé contribue toutefois par sa fraîcheur et ses arômes délicats à donner aux assemblages une touche précieuse, comme le «petit Verdot», par le caractère de ses tanins qui offrent un petit côté sauvage dans l'assemblage.

Un peu fermés dans leur jeunesse, ils s'assouplissent en prenant de l'âge, les tanins se fondent alors avec ceux du chêne pour

château Gazin Rocquencourt ▼



être en bouche tout en rondeur avec une grande richesse veloutée.

Les vins rouges se présentent dans leur plénitude avec toutes les viandes rouges, les gibiers, le foie gras et pourquoi pas avec certains fromages de caractère, «les pâtes à croûte lavée et les pâtes persillées».



le célèbre Chateau Haut Brion ▲

les vins blancs

cépages

- Le «Sauvignon», dominant, apporte structure et fraîcheur avec un certain fruité.
- Le «Sémillon» apporte le gras de ses arômes uniques de fruits confits.

La législation autorise aussi la «Muscadelle» qui reste un cépage minoritaire.



un propriétaire belge d'un Cru Classé ▲

Au sommet de la hiérarchie bordelaise des vins blancs secs, ils sont aujourd'hui élevés par les plus grands dégustateurs, au rang des grands vins blancs du monde. Ils offrent, chose rare, le plaisir dans la durée. Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10 et parfois 15 ans. Riche, charnus et ronds, ils sont longs en bouche et d'une très grande persistance aromatique. Précisons que suivant les crus, le vieillissement peut s'effectuer en fûts.

S'ils sont à l'évidence excellents à l'apéritif, ils accompagnent à merveille les crustacés et les poissons en sauce, plus à maturité ils excellent avec des viandes blanches (veau,

faisan...) et ils peuvent surprendre avec des fromages à pâte pressée.

Il existe depuis 1953 un classement «les Crus Classés de Graves» qui sont composés uniquement de «Pessac-Léognan», soit 14 châteaux qui sont reconnus seulement pour leur vin rouge ou pour leur blanc et, quelques uns dans les deux couleurs (6 châteaux).

Vinicolement vôtre

Philippe Berger
 Vice champion du monde de dégustation en
 2014 et 2015
OENOVINS



*Pièces types - Préséries
 Outillage de précision
 Fraises et porte outils spéciaux à plaquettes*

Rue Neuville, 17 - 4690 BOIRS • Tél. 04/286 14 70 • Fax 04/286 48 89



RESTER COMPÉTITIF DURABLEMENT

RELEVEZ LE DÉFI AVEC SIRRIS!

Sirris est le centre collectif de l'industrie technologique belge. Nous aidons les entreprises à mettre en oeuvre des innovations technologiques – de l'idée initiale à la solution opérationnelle.

CONTACT
 JEAN-CLAUDE NOBEN
 T +32 498 91 93 77
 JEAN-CLAUDE.NOBEN@SIRRIS.BE

