



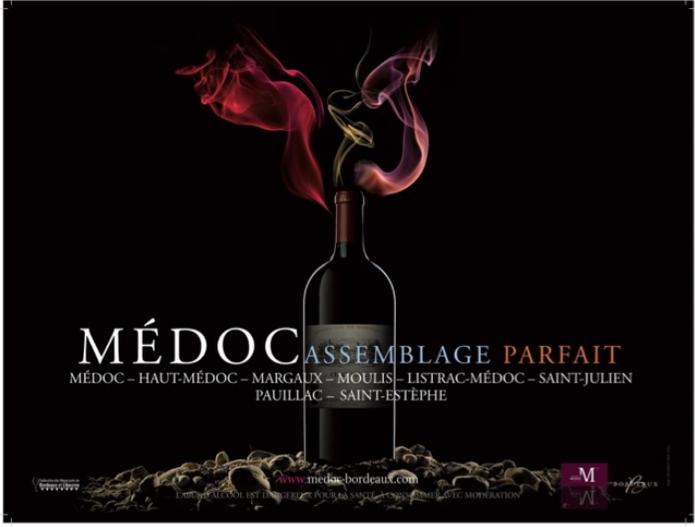
OCTOBRE 2017

# LES VINS DU MÉDOC SUR 10 ANS

Prof. Fabrizio Bucella  
Sommelier

INTER WINE & DINE







interwd.be

fabrizio.bucella@interwd.be





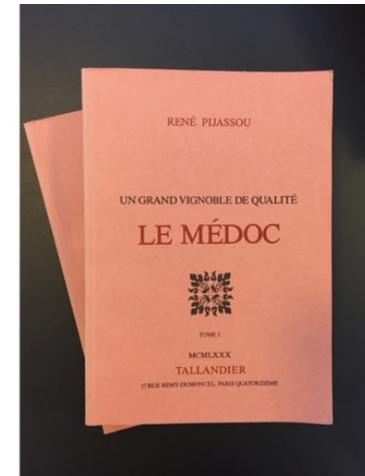
# LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE

Le Médoc

Un grand vignoble de qualité

René Pijassou

Thèse de Doctorat d'Etat,  
Université de Bordeaux III, 13  
janvier 1978





# MÉDOC EN CHIFFRES

interwd.be

8 appellations

15% du vignoble de Bordeaux

16 000 hectares

100 millions de bouteilles par an

50 millions de bouteilles export

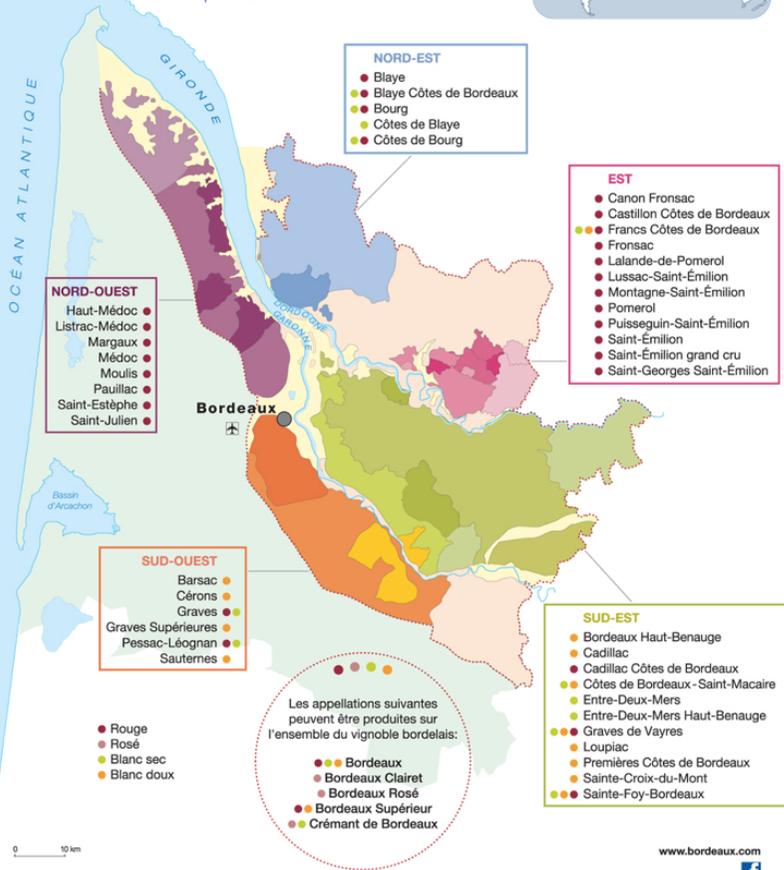
40% vers l'Union Européenne / 60% vers le reste du monde

600 châteaux

1 000 marques

20 ha et plus, proportion importante de grands domaines

# Le vignoble de BORDEAUX



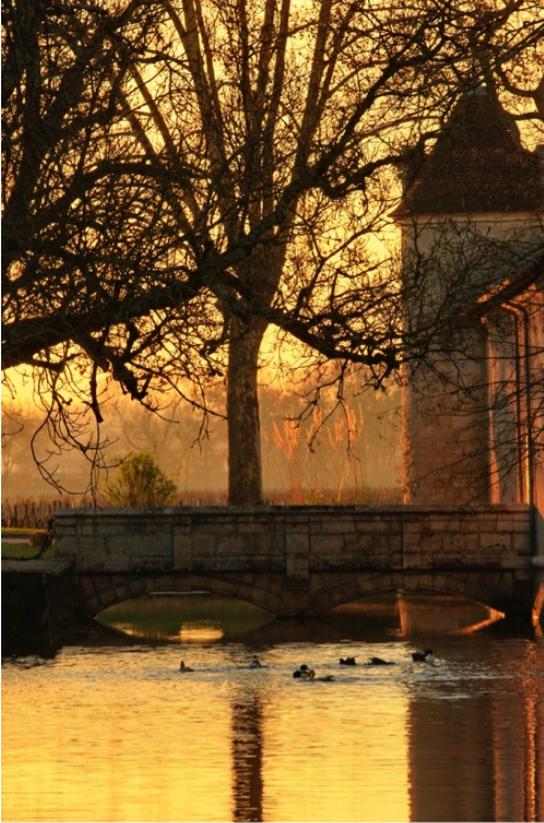
© CIVB, 2012  
Design: Siksik - Cartographie: Édition Benoît France

www.bordeaux.com  
vinsdebordeaux  
vinsdebordeaux





interwd.be





interwd.be









interwd.be







# EVOLUTION SUR 20 ANS LILIAN-LADOUYS



interwd.be

Le parcellaire a évolué entre 1989 et 2009, la propriété ayant doublé de surface entretemps.

La conduite viticole s'est affinée, le millésime 2009 bénéficiant à la vigne de toutes les opérations manuelles permettant l'obtention d'un grand vin (taille à fenêtre, dédoublement, effeuillage, échardage, vendanges vertes).



# 1989



interwd.be

En 1989, aucun tri n'était effectué après éraflage, le travail de vinification s'appuyait sur des températures élevées (32° C), des remontages et des temps de macération de 3 à 5 semaines.

L'élevage traditionnel s'appuyait sur des soutirages fréquents et un pourcentage de bois neuf d'environ 30 %.



# 2009



interwd.be



En 2009, trois tris sont effectués sur le raisin : un à la vigne, un sur grappe et un tri optique utilisé après éraflage.

La vinification s'est appuyé sur une extraction la plus douce possible. D'abord à l'aide d'une macération préfermentaire à froid à moins de 8° C, dans le but de diffuser arômes et couleurs dans un milieu non agressif, où l'alcool n'est pas encore présent.

Ensuite, grâce à des températures de fermentation contrôlées entre 18° C et 25° C, en fonction du stade fermentation et une extraction progressive s'appuyant uniquement sur le délestage (avec retour en douceur).

Cette technique permet d'extraire conjointement tanins et anthocyanes et favorise un compromis intéressant entre puissance et qualité des grains de tannin.



# 2009

interwd.be

Un cuvier semi-enterré construit pour les vinifications 2009 permet un écoulage par gravité des cuves pour le travail de délestage et les écoulements sans pressurage.

Les macérations sont relativement longues avec un temps de cuvaison de 4 à 6 semaines. Un élevage avec 50 % de bois neuf a permis de stabiliser les vins et leur couleur intense.

Aucun soutirage n'a été réalisé durant l'élevage, pour préserver l'équilibre originel du vin.





# CRUS

## Crus Classés 1855

60 crus, 22 % vignoble médocain

550 mios CA annuel, 2000 salariés, 80 % export

## Crus Bourgeois

2015. 271 crus bourgeois, 4.940 ha, 31 % vignoble

## Crus Artisans

44 Crus, 2 % du vignoble médocain

## Marques de négoce

Caves coopératives 12 %





# ACCORDS SYNTHÉTIQUES

## Vins pas trop corsés

viandes blanches, volailles, certains gibiers

## Vins corsés

poêlée de champignons, viandes rouges, gibiers et foie gras (!)

+ Certains fromages



# UNE SEULE RÈGLE

interwd.be

ESSAYEZ !



interwd.be





# VINS EN DÉGUSTATION CHALET DE LA FORÊT

Fondu de Ryckenaert  
Charbon mais truffe  
Kefta d'agneau aux épices douces  
Cappuccino de champignons des bois  
Œuf poché, émulsion speck  
Vitello Tonnato façon Chalet de la Foret  
Tartare de bœuf Holstein  
Croustillant Jambon beurre

interwd.be

Garance Haut-Grenat	Médoc	2000	2010	Cru Artisan
Saransot-Dupré	Listrac-Médoc	2005	2015	Cru Bourgeois
Chasse-Spleen	Moulis en Médoc	2005	2015	Cru Bourgeois pour 2005
Moulin de la Rose	Saint-Julien	2001	2011	Cru Bourgeois pour 2001
Fonbadet	Pauillac	2002	2012	Cru Bourgeois
Cantemerle	Haut-Médoc	2001	2011	Grand Cru Classé en 1855
Prieuré Lichine	Margaux	2006	2015	Grand Cru Classé en 1855
Cos Labory	Saint-Estèphe	2004	2014	Grand Cru Classé en 1855



# VINS EN DÉGUSTATION LA FRAIRIE

céviché de dorade royale  
chair de tourteau /laitue/ avocat  
bouillon / champignons/ ravioles  
st-Jacques/butternut / parmesan  
foie gras canard/ betterave/cerise  
perdreau/ chou vert /basilic  
bœuf mûré /échalotes/  
assortiment de fromages affinés

interwd.be

Tour Haut-Caussan	Médoc	1989	2003	Cru Bourgeois
Belle-View	Haut-Médoc	2005	2015	
Capdet	Listrac-Médoc	2004	2014	Cave Grand Listrac
Branas Grand Poujeaux	Moulis en Médoc	2005	2015	
Monbrison	Margaux	2001	2011	Cru Bourgeois pour 2001
Lilian Ladouys	Saint-Estèphe	1989	2009	Cru Bourgeois
Saint-Pierre	Saint-Julien	2001	2011	Grand Cru Classé en 1855
Grand Puy Lacoste	Pauillac	1998	2008	Grand Cru Classé en 1855





MERCI DE VOTRE ATTENTION

interwd.be

Une question ? nous sommes là !

IWD@INTERWD.BE





## NOTES PERSONNELLES



## NOTES PERSONNELLES



interwd.be

Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine

iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81

