



CHATEAU HAUT-BRION
Premier Cru Classé en 1855
Cru Classé de Graves rouge

CHATEAU BOUSCAUT
Cru Classé de Graves rouge & blanc

CHATEAU CARBONNIEUX
Cru Classé de Graves rouge & blanc

DOMAINE DE CHEVALIER
Cru Classé de Graves rouge & blanc

CHATEAU COUHINS
Cru Classé de Graves blanc

CHATEAU COUHINS-LURTON
Cru Classé de Graves blanc

CHATEAU DE FIEUZAL
Cru Classé de Graves rouge

CHATEAU HAUT-BAILLY
Cru Classé de Graves rouge

CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION
Cru Classé de Graves rouge

CHATEAU LA TOUR HAUT-BRION
Cru Classé de Graves rouge

CHATEAU LATOUR-MARTILLAC
Cru Classé de Graves rouge & blanc

CHATEAU LAVILLE HAUT-BRION
Cru Classé de Graves blanc

CHATEAU MALARTIC-LAGRAVIERE
Cru Classé de Graves rouge & blanc

CHATEAU OLIVIER
Cru Classé de Graves rouge & blanc

CHATEAU PAPE CLEMENT
Cru Classé de Graves rouge

CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE
Cru Classé de Graves rouge

www.crus-classes-de-graves.com



EN QUELQUES MOTS ...

Aux portes de la ville, et au sud immédiat de l'agglomération bordelaise, les Crus Classés de Graves doivent leur nom au sol de cailloux bien spécifique qui constitue leur terroir. Issus des bouleversements géologiques et climatiques de la fin de l'ère tertiaire et du début du quaternaire, ces cailloux roulés par la Garonne et ses affluents sont la condition naturelle et nécessaire à la production de grands vins.

Seize domaines composent cette famille de crus dont l'autre particularité est d'élaborer à la fois des vins rouges et des vins blancs, qui ont été classés ensemble il y a plus d'un demi-siècle. Pour l'un d'entre eux, le prestigieux Château Haut-Brion, c'est même en 1855 qu'il a été classé, au rang de premier cru.

Révéls au 17^{ème} siècle comme un exceptionnel gisement de vins de qualité, les Crus Classés de Graves maintiennent une tradition, et sont fiers de perpétuer une longue histoire. Celle des plus grands vins de Bordeaux dont ils sont le berceau.



CRUS CLASSES DE GRAVES

Graves. D'un mot surgit un sol, jaillit un vin, naît un monde. De toutes les appellations viticoles françaises, celle des Graves est la seule qui ait épousé son terroir au point de lui prendre son nom. On ne pouvait rêver meilleur certificat d'origine. Autant le dire : les Graves ont une traçabilité toute trouvée et les Crus Classés sont la quintessence des Graves.

Reste qu'elle ne date pas d'hier, si l'on veut bien admettre que les torrents furieux et les glaciers gigantesques, qui ont charrié depuis les Pyrénées ces tonnes de cailloux, de limons, de pierres, de silex et de sables, ne sont pas nés de la dernière averse. Il a fallu des millions d'années pour que se constitue ce mille-feuilles mystérieux, fait de nappes alluviales déposées en terrasses, sur un socle calcaire issu de l'ère tertiaire. Autant dire que coule aujourd'hui dans le verre un peu d'oligocène, à tendance coquillère...

Mais il y coule surtout du vin, depuis qu'un pape gascon, Clément V, un parlementaire novateur, Arnaud de Pontac, et un philosophe éclairé, Montesquieu, eurent compris que ces cailloux étaient bénis des dieux. Chacun à sa façon eut l'intuition qu'il n'est bon vin que de bon terroir, et que le leur était précisément ce qu'il fallait pour la vigne. Les Graves étaient bordelais, lieu d'identification d'un vin spécifique. Les Graves sont ainsi le berceau des grands vins de Bordeaux.

Leur situation privilégiée aux portes de la ville a accentué le phénomène, en l'épiçant d'une sorte de capillarité affective. Car aujourd'hui, si la visite des chais à l'architecture tout aussi éclectique que passionnante n'est plus qu'à une portée de tramway, la vigne, poumon de verdure de la ville résiste au bétonnage intempestif. Depuis sa création il y a plus de 20 ans, l'appellation Pessac-Léognan s'est lancée dans la reconquête de ses sols et a largement doublé son territoire grâce à l'opiniâtreté d'un groupe d'hommes dynamiques.

La fidélité au terroir, à un encépagement dont les vertus sont attestées par des siècles de pratique, à des façons culturelles issues d'une longue tradition, à une soumission à la nature sans quoi le vin devient un produit industriel parmi d'autres, a permis de conserver un style contre vents et marées. Ce style se résume en un seul mot : élégance.

Cette fidélité se retrouve dans la structure même des domaines. Les Crus Classés de Graves sont restés des propriétés familiales, où l'on vit, on habite et on reçoit.

Si besoin, à l'occasion de quelque opération portes ouvertes, de plus en plus courue, on se met en demeure d'accueillir le visiteur pendant le week-end. Si près de



Bordeaux, l'oenotourisme y est chez lui, et les premières vignes apparaissent en bordure de la Rocade. Difficile d'imaginer un meilleur lien entre une ville, son histoire, sa géographie, et la gloire de son nom. D'ailleurs pendant longtemps, ces vignobles s'appelaient bien les Graves de Bordeaux. Ils portent aujourd'hui le nom de Pessac-Léognan, AOC reconnue en 1987 et comportant 10 communes entourant au sud et à l'ouest la ville de Bordeaux.

Crus Classés de Graves : l'expression porte en elle une source d'évolutions multiples. Il s'agit bien de crus, lieux où la vigne a cru, participe passé du verbe croître. Ces crus sont classés, en vertu d'usages loyaux et constants, propres à la tradition bordelaise. Dès le 17^{ème} siècle, l'intendant Bazin de Bezons écrivait au roi Louis XIV : « Il y a trois cantons fort renommés dans l'élection de Bordeaux, dont les vins se vendent cher. Le plus considérable et le meilleur sont les Graves, qui sont aux environs de la ville de Bordeaux ». Les siècles suivants ont continué à classer. Au dix neuvième, le Château Haut-Brion figure au premier rang du célèbre classement de 1855. Puis au vingtième, les classements de 1953 et 1959 ont dressé une liste de seize domaines, officiellement dénommés Crus Classés de Graves.

La véritable originalité vient moins de l'établissement d'une hiérarchie qualitative que, pour la première fois, de la reconnaissance d'une double vocation pour de grands vins rouges et de grands vins blancs. Cela aussi est unique sur la planète viticole. C'est l'occasion de rappeler que ces terroirs font naître les plus grands vins blancs secs de Bordeaux, lesquels ne sont pas seulement reconnus par un classement, mais par une demande soutenue sur le marché international.

Une fois posé le verre, il reste à l'amateur à regarder autour de lui, à découvrir un paysage que les coteaux dodus de la campagne font ressembler la vigne à une sorte de houle verdoyante. Il faudrait être aveugle pour ne pas déceler, au sein de cette sereine douceur, la recette des œuvres durables, celle du vin par exemple. Bien né sur son terroir, bien élevé dans son chai, bien habillé dans sa bouteille, le grand vin de Graves peut attendre des décennies le bon vouloir du tire-bouchon. Comme le vignoble où il est né, il a tout le temps avec lui.



HISTOIRE DU CLASSEMENT DES GRAVES Par Hélène Brun – Puginier

Le Classement des Graves de Bordeaux, homologué en 1953, révisé en 1959, puise ses germes dans la longue histoire du vin de Bordeaux. C'est en effet sur les terres des Graves, il y a près d'un millénaire, que furent mises au point des techniques culturales toujours en vigueur aujourd'hui, et que furent élaborés les fameux « new french clarets », premiers grands vins du Bordelais, et ancêtres des grands crus.

Les « Grabas de Bordeu », comme on les appelait au Moyen Age, connurent une grande période d'expansion dès le début du 13ème siècle. Ces vins étaient prisés par les Anglais, qui possédaient le duché d'Aquitaine, et il n'y en avait jamais assez sur le marché londonien. Le succès s'amplifia avec la Renaissance, et le Château Haut-Brion contribua à l'amélioration de la qualité, en mettant au point de nouvelles méthodes de vinification et d'élevage.

La première classification des vins de Bordeaux fut établie par la Jurade le 27 octobre 1647. La région viticole des Graves y est citée en tête. Un siècle plus tard, dans une nouvelle nomenclature dressée pour l'intendant de Guyenne, tous les vins classés premiers ou seconds crus étaient issus des « bonnes graves » de Bordeaux. Il s'agissait alors principalement de vins rouges.

Le XIX siècle fut une période très difficile pour les vignobles des Graves, durement touchées par l'oïdium, le mildiou, puis le phylloxéra. Aussi, lors du célèbre classement établi en 1855 pour l'Exposition Universelle, un seul cru y fut retenu, le Château Haut-Brion. Mais les propriétaires des Graves relevèrent la tête, et en 1904, l'énergique docteur Martin, propriétaire du Château Carbonnieux, fonda le Syndicat Viticole des Graves de Bordeaux, démarrage d'un esprit de reconquête....

En 1950, Odéa Labuzan Meste, président de ce syndicat devenu des Graves et Graves Supérieures, demanda officiellement à l'Institut National des Appellations d'Origine, de procéder au classement des crus de Graves. Une commission fut nommée et les experts rendirent leurs travaux fin 1952. En janvier 1953, l'INAO promulgua le classement officiel des Graves, et publia une liste de 14 crus des Graves dites du Nord, aux côtés du Château Haut-Brion. Cette liste fut entérinée par le Ministère de l'Agriculture en août 1953, puis légèrement étendue plus tard, dans un classement établi en 1959. C'est celui qui prévaut actuellement. Tous les Crus Classés de Graves se situent dans l'AOC Pessac-Léognan.



UN TERROIR SPECIFIQUE

Les vignobles des Crus Classés de Graves sont plantés sur un terroir bien spécifique, qui possède pour tous la même origine géologique. Il s'agit de couches de terres alluviales, sableuses et caillouteuses, qui se sont déposées à cet endroit, après les grandes glaciations. Ces cailloux ont été roulés par les fleuves et les rivières, depuis les Pyrénées et le Massif Central, principalement la Garonne et ses affluents, qui étaient alors des torrents furieux et boueux.

Ce sol de graves a été formé à la fin de l'ère tertiaire et au début de l'ère quaternaire. Il s'est déposé sur un socle de roche calcaire plus ancien, qui constitue un sous-sol commun à de nombreux vignobles de Gironde. Par la suite, l'érosion a formé les fameuses « croupes » de graves, c'est à dire d'humbles coteaux d'une terre pauvre, mais chaude et filtrante, facile à cultiver, qui s'est avérée un berceau remarquable pour la vigne. Fait notable, ce terroir correspond aussi bien à la production de grands vins rouges, que de grands vins blancs.

Pour autant, d'un cru à l'autre, on trouvera des graves plus ou moins sèches, plus ou moins profondes, plus ou moins argileuses, plus ou moins sableuses; on trouvera aussi des affleurements calcaires, et des formations de terrasses plus ou moins élevées, de sorte que chaque cru peut se prévaloir d'un terroir particulier. Selon la nature du sol, de la vigne (blanche ou rouge), du cépage et du porte greffe, la personnalité du vin issu de ce terroir complexe évoluera avec des différences parfois marquées d'un cru à l'autre.

Parcourant à cheval les Graves en 1677, le philosophe anglais John Locke observe que « le sol, dont on croirait qu'il ne peut rien produire, est composé de sable blanc, mêlé d'un peu de gravier ». Cette constatation a été faite devant Haut-Brion, que le voyageur désigne par l'expression « les vignes de Pontac ». Ces sables blancs seraient d'origine éolienne, et ont été poussés par des vents de tempête, il y a trente mille ans, depuis les plages de l'Atlantique jusqu'à l'intérieur des terres. Ils se sont déposés en nappe par dessus les alluvions descendues des montagnes, et ont ainsi constitué, en surface, la dernière partie du mille-feuille géologique des grands crus de Graves.

A ce terroir singulier s'ajoute un climat particulièrement tempéré, avec des saisons marquées, une pluviométrie de l'ordre de 700 à 800 millimètres d'eau par an en moyenne. La proximité de la forêt des Landes, énorme réservoir de chaleur pendant l'été, pourrait expliquer la précocité des vignobles de Graves, particulièrement ceux qui sont proches de l'agglomération bordelaise. C'est en tout cas sur ces terres, qu'invariablement, tous les ans, sont donnés les premiers de coups de sécateurs des vendanges.



LES GRANDS CEPAGES DES GRAVES

L'encépagement des Crus Classés de Graves repose principalement sur trois cépages noirs et quatre cépages blancs, dont l'assemblage affiche, selon le terroir et le millésime, de fortes différences d'un château à l'autre. Ce sont :

CEPAGES BLANCS

LE SAUVIGNON est un cépage très anciennement connu dans le Bordelais et le Val de Loire. Vigoureux et précoce, il donne des vins charpentés, aromatiques, et aptes à une belle longévité. Des travaux ont été menés à la Faculté d'Oenologie de Bordeaux pour rechercher une meilleure pureté, et ont abouti à une amélioration qualitative incontestable. Seul, ou en association avec le sémillon, il fait merveille dans les grands vins blancs secs de Graves.

LE SEMILLON, premier cépage blanc de la Gironde et second de France, il est très répandu en Aquitaine, en Australie, au Chili, et couvre 30.000 hectares sur la planète. Sa complexité aromatique est sans égale, et l'ampleur de ses parfums, à la fois fruités et délicats, donne au vin une richesse et une élégance parfaitement représentatives du terroir des Graves.

LA MUSCADELLE est un cépage d'appoint, extrêmement fin, dont les arômes floraux donnent au vin un bouquet printanier (acacia, jasmin, tilleul). Il est malheureusement d'une grande fragilité et très sensible à l'humidité. Pour cette raison, et malgré ses qualités reconnues, la muscadelle tend à diminuer dans les vignobles bordelais.

LE SAUVIGNON GRIS, appelé parfois sauvignon rose, est le petit frère du sauvignon blanc. Il connaît comme lui une expansion dans plusieurs vignobles. Il demeure cependant à ce jour encore minoritaire dans l'AOC Pessac – Léognan. C'est un cépage très précoce, assez sucré, dont les arômes bien marqués et proches du sauvignon blanc, constituent un apport dans certains assemblages.

CEPAGES ROUGES

LE CABERNET SAUVIGNON : Aussi résistant à la canicule qu'aux pluies d'automne, c'est le cépage roi des terres de graves de la rive gauche de la Garonne et de la Gironde. Dans le sable caillouteux balayé par le vent d'ouest, le cabernet sauvignon



s'épanouit mais mûrit parfois tardivement. Parvenu à parfaite maturité, il produit des vins fins, élégants, épicés et d'une grande longueur en bouche. Leur capacité à très bien vieillir, et la distinction raffinée qu'ils acquièrent avec le temps, ont beaucoup contribué à hisser les grands crus de Graves au sommet de la hiérarchie vinicole.

LE MERLOT : Au prix d'une expansion spectaculaire depuis vingt ans, le merlot couvre aujourd'hui 150.000 hectares sur la planète ; il est désormais le premier cépage noir en France et en Gironde. Réputé pour donner des vins charmeurs, ronds et souvent qualifiés de féminins, le merlot est un grand cépage classique du Bordelais, assez précoce, productif et bien adapté au climat tempéré. Derrière la douceur de ses tanins, se cachent une grande complexité d'arômes et beaucoup de suavité. Il entre dans l'assemblage de tous les crus classés de Graves.

LE CABERNET FRANC : Très cultivé dans la région de Saint-Emilion, ce cépage produit dans les terroirs de Graves des vins fins, distingués. Il est parfois utilisé en assemblage dans certains crus, contrairement à la plupart des appellations du Val de Loire où il est exclusif. Vigoureux mais capricieux, il craint l'humidité et se régale des étés chauds. Il apporte alors, au bout de quelques années, un complément aromatique subtil et intéressant.

LE PETIT VERDOT, LE MALBEC ET LA CARMENERE sont des cépages noirs autrefois répandus dans le Bordelais, mais devenus plus rares aujourd'hui. Seul le petit verdot conserve une réelle implantation dans le Médoc, ainsi que dans les Graves, où il tend à remplacer le cabernet franc sur certaines parcelles. Dans les crus classés, il serait plutôt en expansion et y retrouve un regain de faveur. Mais il reste encore très minoritaire.



STYLE ET IDENTITE DES VINS

Par Jean-Bernard Delmas

« Est-il rien de plus naturel que d'aimer ce qui est aimable » - Marivaux

Dans sa jeunesse, le vin de Graves nous séduit par sa douceur naturelle, par sa fraîcheur aromatique, il attire par sa complexité, peu à peu, il nous envoûte par sa profondeur. Il n'utilise sa puissance que le moment venu, sans agressivité, sans brutalité, sans excès.

Dans son vieillissement, il sait utiliser son onctuosité, le soyeux de ses tannins pour nous attacher à lui. Il sait par sa curiosité caresser notre palais avec volupté. Son charme le rend accommodant, on peut le servir à toute heure, dans tous les repas, avec tous les mets. C'est un vin sociable.

Ce vin de Graves se livre avec réserve. Il aime prolonger la douceur du moment, se donner lentement pour mettre en valeur son équilibre, son harmonie.

C'est la bienséance de l'honnête homme, le classicisme français.



2006 UN MILLESIME CLASSIQUE

La climatologie du millésime 2006 en Gironde restera sans doute dans les annales. En effet, chaque mois a pratiquement battu un record. Le mois de mars a pulvérisé les hauteurs de précipitations en moyenne trentenaire, laquelle fut aussi battue en février, en août et en septembre. Dans le même temps, avril, mai, juin et juillet ont affiché des températures également au dessus des moyennes saisonnières. Et dans la foulée, septembre et octobre ont encore pulvérisé les records d'ensoleillement !....

La succession d'un temps médiocre en août, puis de la canicule et de fortes pluies en septembre, ont fait craindre le pire. Bien à tort. Malgré des conditions parfois délicates, et grâce à une arrière saison exceptionnelle, ce millésime se révèle de très bonne facture dans l'appellation Pessac-Léognan et c'est évident, dans les Crus Classés de Graves. Le cépage blanc sauvignon a bénéficié d'excellentes conditions de maturation ; Quant aux cabernets sauvignons, le beau temps qui a régné sans interruption de la mi-septembre jusqu'aux vendanges, a favorisé leur maturité optimale, et donné des raisins superbement fruités et sucrés. Aussi, les vins blancs secs seront très frais, avec de la vivacité, un fruit net et une belle opulence aromatique. Les vins rouges s'annoncent fins, équilibrés, d'une structure harmonieuse et classique, avec un bon potentiel de garde.



QUELQUES DONNEES ECONOMIQUES

Un maillon fort de la filière

En termes économiques, les Crus Classés de Graves se présentent comme une sorte de grande entreprise vinicole, dont le cahier des charges et l'ambition affichée relèvent de l'excellence.

En quelques chiffres, ces seize domaines représentent : 500 hectares de rouges et 120 hectares de blancs, dont les densités de plantation varient de 7.000 à 10.000 pieds par hectare ; 2 millions de bouteilles produites en moyenne par an ; 400 emplois permanents auxquels il convient d'ajouter des emplois saisonniers et induits par centaines ; 40 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel.

Ces domaines produisent également des seconds vins, qui ne relèvent pas de la dénomination « crus classés ».

Dans la grande majorité des cas, les Crus Classés de Graves vendent leur production aux négociants de la place de Bordeaux, principalement au moment de la campagne des primeurs, au printemps qui suit les vendanges. La distribution de ces vins se fait pour environ deux tiers à l'export, notamment en Europe du nord, aux Etats-Unis et au Japon, mais pour certains domaines, les ventes à l'étranger peuvent atteindre 80%.

Ainsi les Crus Classés de Graves constituent un élément particulièrement performant au sein de la filière économique des vins de Bordeaux. A ce titre, ils participent également avec dynamisme à toutes les opérations de promotion qui sont organisées en France comme à l'étranger, pour une présentation régulière et active des vins aux professionnels, amateurs et journalistes du monde entier.