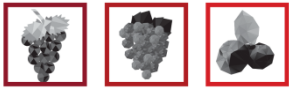


BORDEAUX | *B*
BORDEAUX SUPÉRIEUR
planete-bordeaux.fr

Présentation des

Bordeaux et Bordeaux Supérieur



Carnet de route



Préambule au voyage



Présentation



Côté vignoble



Côté chai



Voyage dans les appellations



Quoi de neuf ?



Annexe : carte d'identité des AOC

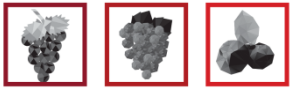


Annexe : commercialisation



BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

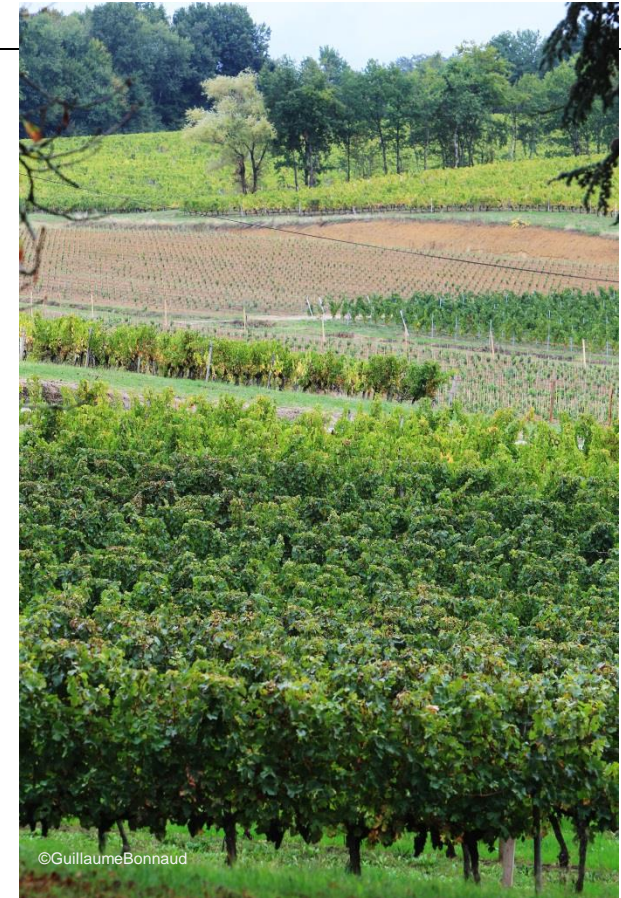
Préambule au voyage

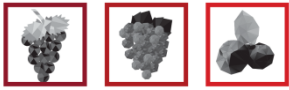


Préambule au voyage

Les Bordeaux et Bordeaux supérieur, 55% du vignoble girondin, 7 AOP ...

AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur : le plus grand vignoble de vins fins au monde. Il représente plus de la moitié du vignoble girondin avec 4 couleurs et 7 Appellations d'Origine Contrôlée et 1 *IGP Fine de Bordeaux*. 8 bonnes raisons de conjuguer aimer les Bordeaux ...





Les vins de marque

- ✓ Vins élaborés, élevés, mis en bouteille et conditionnés par un négociant
- ✓ Cahier des charges précis entre production et négociant pour assurer qualité et typicité
- ✓ Signature par le négociant de l'étiquette et de sa marque propre

- ✓ Caractéristiques d'un vin de marque :
 - Assemblage de vins de propriété
 - Régularité qualitative (savoir-faire des Maisons)
 - Reflet d'un style recherché
 - Disponibilité quantitative
 - Constance des prix

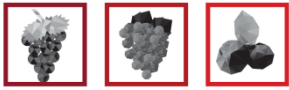
- ✓ 2/3 des vins de Bordeaux sont commercialisés par le Négoce
40 Maisons réalisent 92% du CA Global/profession
Exportation à destination de 170 pays



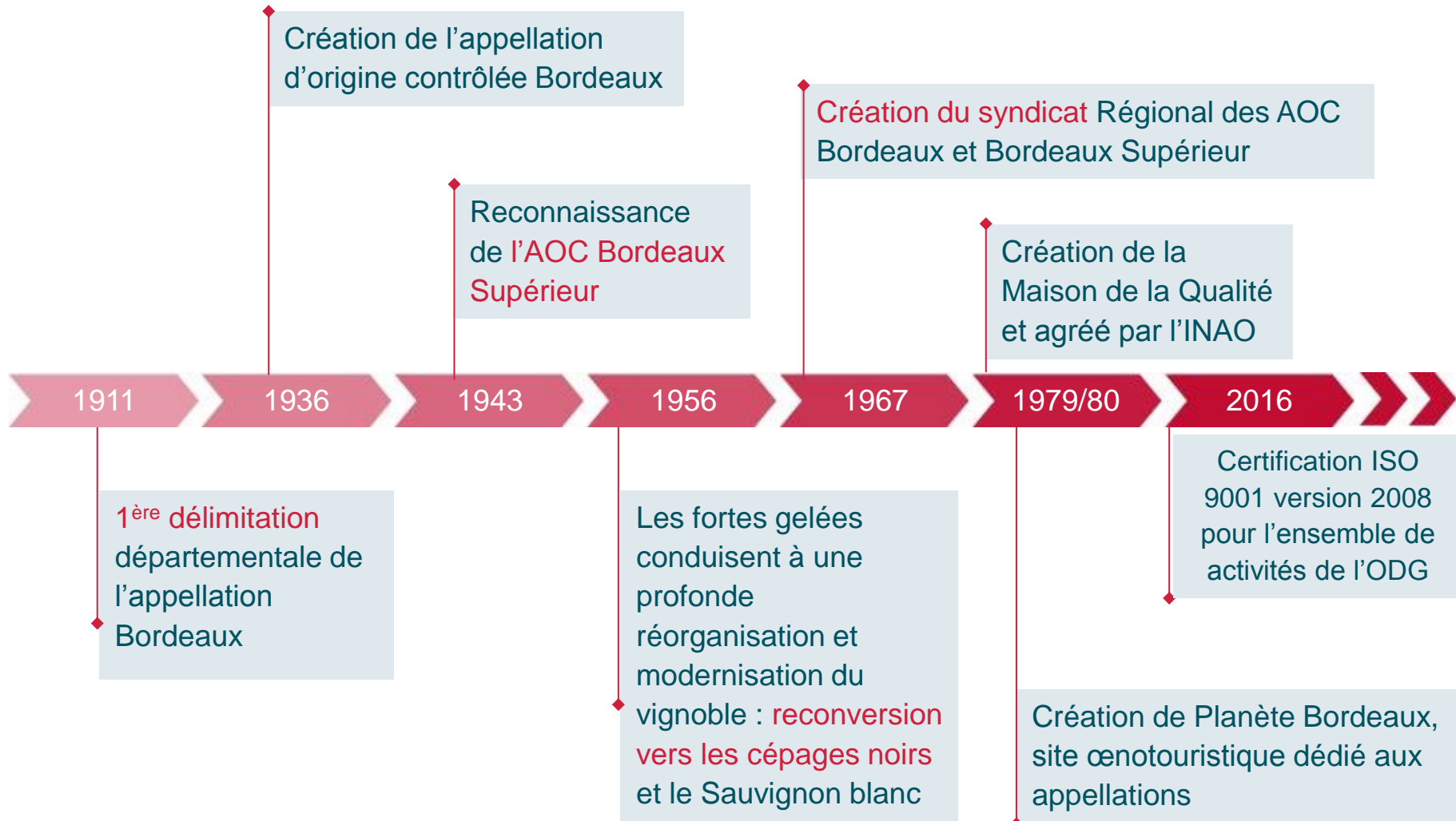


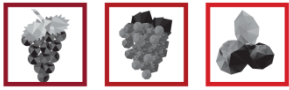
BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

Présentation



Aperçu historique XX^e siècle





Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Le Vignoble Bordelais

65 AOC

¼ des AOC
Françaises

111 000 Ha

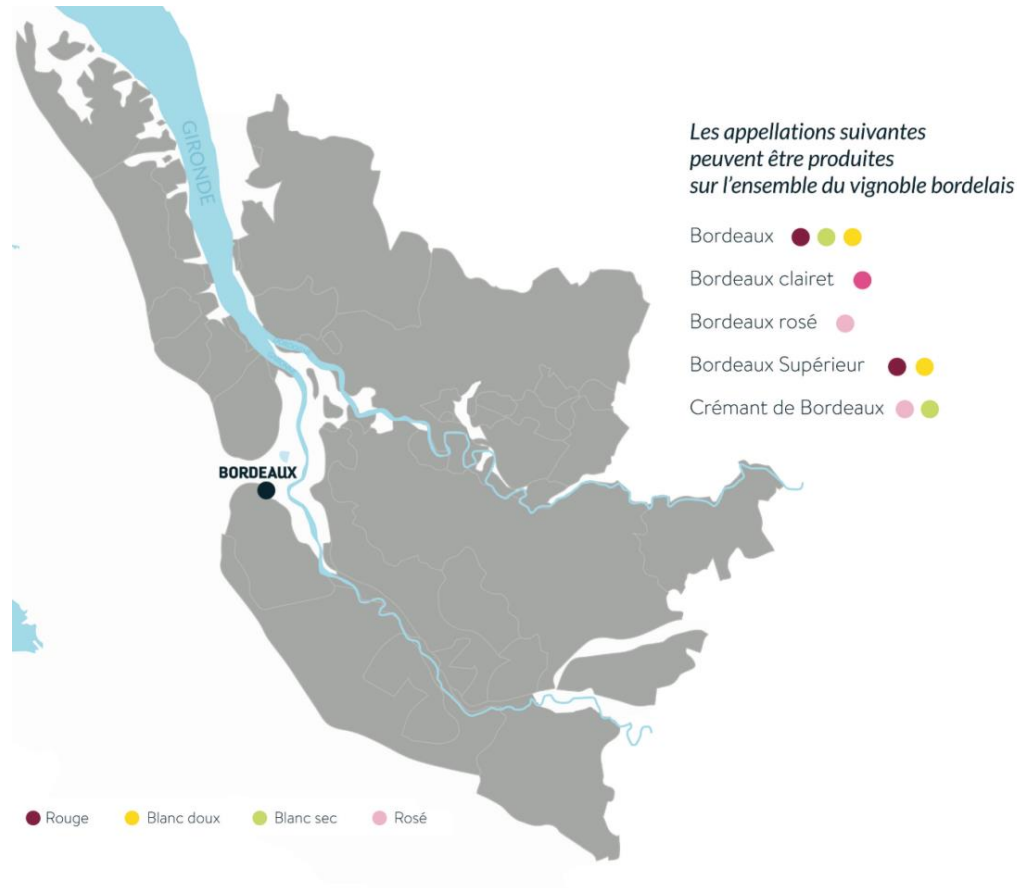
Récolte 2016

5,8 Millions
d'hectolitres

33 Caves
Coopératives

327 Négociants

82 Courtiers



Bordeaux & Bordeaux Supérieur

7 AOC + 1 IGP
55% du vignoble

58 089 Ha

Récolte 2016

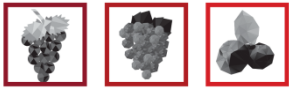
3,2 Millions
d'hectolitres

387 Millions
de bouteilles

5 393 Opérateurs
habilités à produire

27 Caves Coopératives





Chiffres clés

FRANCE 50 %

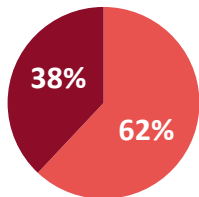
12 bouteilles vendues
dans le monde
toutes les secondes !

50 % **EXPORT**



Marché
Français

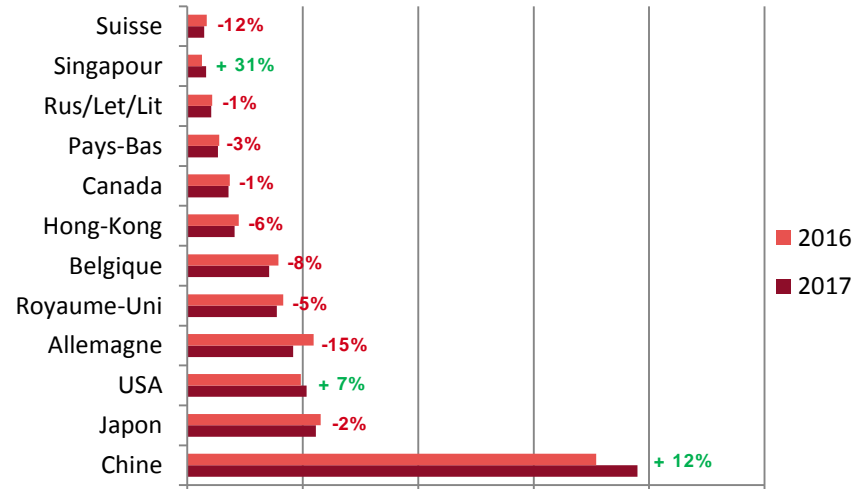
Commercialisation

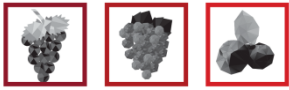


■ GMS

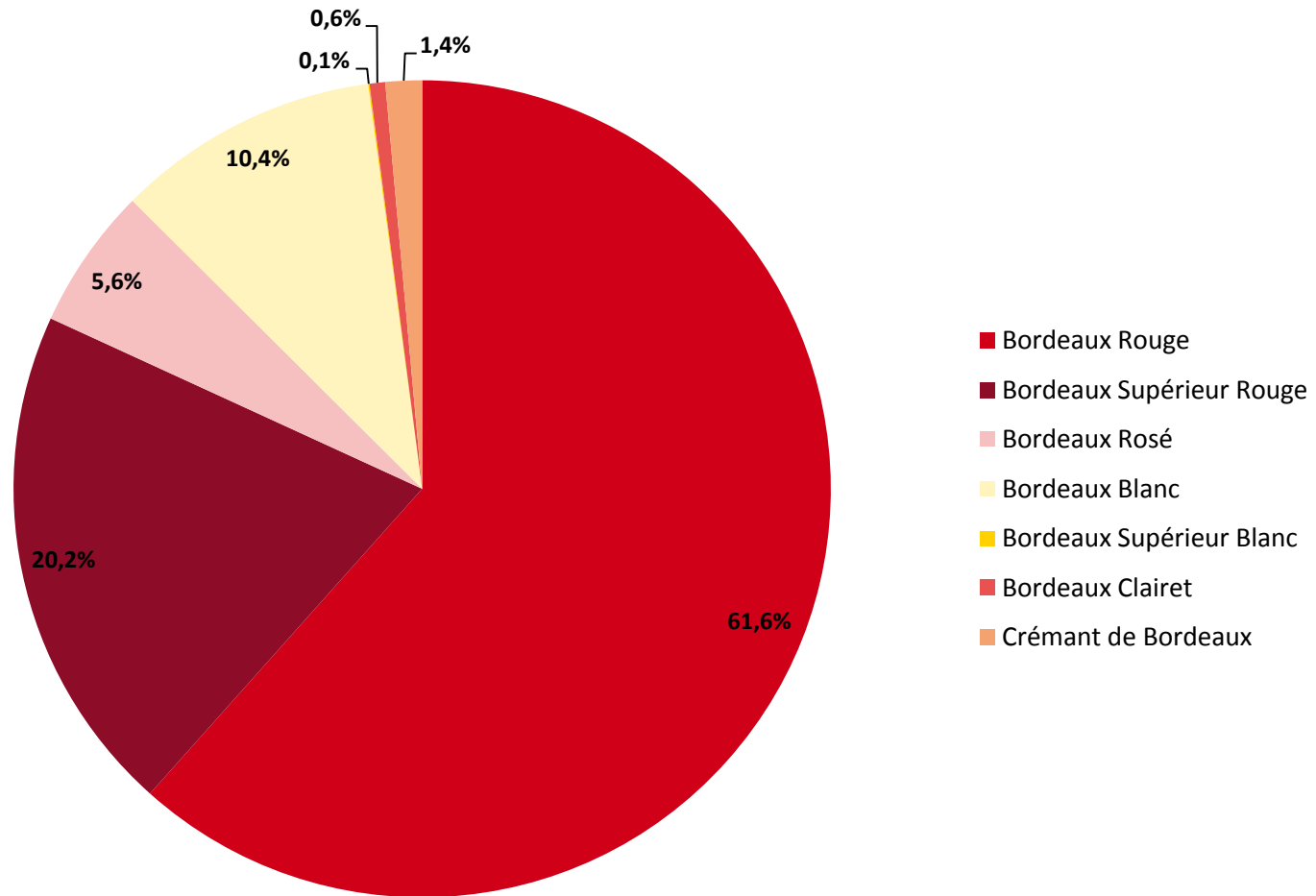
■ Autres
Circuits

Exportations en Volume





Répartition des appellations (en ha)

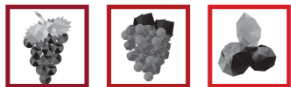


CIVB / Source: Douanes 2016



BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

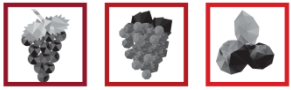
Côté vigne



Les conditions de production 2017

AOC BORDEAUX	ROUGE	SUPERIEUR ROUGE	ROSE	CLAIRET	CREMANT	BLANC	SUPERIEUR BLANC
Titre alcoométrique minimal	10,5%	11%	10%	10%	9% avant tirage	10%	10,5%
Indicateur colorimétrique	-	-	< 1,1	1,1 < ICM < 2,5	-	-	-
Rendements annuel autorisé HI/Ha	58	55	58	58	78	65	49
Mise à disposition du consommateur (A partir de ... qui suit la récolte)	15 Janvier	1 ^{er} Juillet	1 ^{er} Décembre	1 ^{er} Décembre	1 ^{er} Décembre de l'année d'après	1 ^{er} Décembre	15 Janvier

+ de détail sur nos AOC en annexe



Les terroirs

La riche diversité géologique du terroir Bordelais Importance du climat océanique

Rive Gauche



Rive Droite

Constituée principalement des sols de **graves** d'épaisseur variable

Sols composés de galets, de graviers et de sables, très filtrants et accumulant de la chaleur

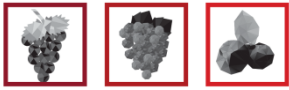
A **l'ouest** de l'estuaire de la Gironde, séparé de l'océan Atlantique par la forêt des Landes, un vaste plateau anciennement marécageux porte les vignobles du Médoc, des Graves et du Sauternais.



Sols de compositions variables où se mêlent les **argiles**, le **calcaire**, le **sable** et quelques **graves**

Constitués de particules relativement fines, ils captent l'eau de pluie, conservant la fraîcheur

A **l'est**, les vignobles sont implantés sur un ensemble de collines calcaires plus ou moins pentues et sur des plateaux entaillés de nombreuses rivières et ruisseaux.



Les cépages

Diversité des principaux cépages bordelais

Pour les Bordeaux Rouge, Rosé
Clairet, Bordeaux Supérieur
Rouge, Crémant de Bordeaux



Le Merlot pour la
Rondeur
Sol : argilo-calcaire



Le Cabernet-Sauvignon
pour la charpente
Sol : graves



Le Cabernet Franc
pour la finesse
Sol : argilo-calcaire



Auxiliaires :

Malbec, Petit Verdot, Carménère

Pour les Bordeaux Blanc,
Bordeaux Supérieur Blanc
et le Crémant de Bordeaux



Le Sauvignon pour les arômes
d'agrumes et la fraîcheur
Sol : calcaire



Le Sémillon pour la
rondeur et la structure
Sol : graves et argilo-
calcaire



La Muscadelle pour les
arômes floraux
Sol : argilo-graveleux

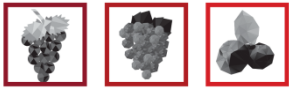
Auxiliaires :

Ugni Blanc, Colombard, Merlot Blanc,
Chenin



BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

Voyage dans les appellations



Les 3 lieux à ne pas rater

BORDEAUX | *B*
BORDEAUX SUPÉRIEUR
planete-bordeaux.fr



PLANÈTE BORDEAUX

1 ROUTE DE PASQUINA
33750 BEYCHAC ET CAILLAU
05 57 97 19 22
PLANETE@PLANETE-BORDEAUX.FR

REIGNAC



CHÂTEAU DE REIGNAC

38 CHEMIN DE REIGNAC
33450 SAINT-LOUBES
05 56 20 41 05
INFO@REIGNAC.COM

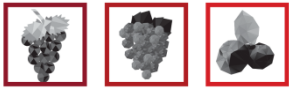
BORDEAUX
Celene

Elaborateur de
Crémant de Bordeaux



CRÉMANTS CELENE

LIEU DIT, LA CLOTTE
33550 HAUX
05 56 67 11 30
CONTACT@CREMANTS-CELENE.COM



Les 3 incontournables



CHÂTEAU THIEULEY
LA SAUVE 33670
05 56 23 00 01
CONTACT@THIEULEY.COM

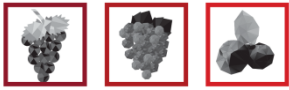


CHÂTEAU LESTRILLE
15 ROUTE DE CRÉON
33750 ST GERMAIN DU PUCH
05 57 24 51 02
CONTACT@LESTRILLE.COM

Château Vilatte
POUR LE PLAISIR . PAR NATURE



CHÂTEAU VILATTE
5 LIEU DIT VILATTE
33660 PUYNORMAND
05 57 49 77 60
INFO@CHATEAUVILATTE.COM



Les 3 accords mets et vins à essayer



SAUTÉ DE LAPIN AUX GIROLLES

Un plat savoureux, riche en nutriments, dont les saveurs d'automne s'enrichissent de notes d'épices et de fruits mûrs avec un Bordeaux Rouge comme L'Envolée de Lionne 2015.



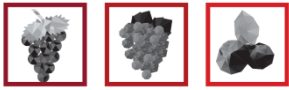
SALADE DE THON AUX ASPERGES

Le plein de vitamines et de protéines avec cette salade toute en fraîcheur, à conjuguer avec un Bordeaux Blanc comme le Château Le Bonalguet, Oscars 2017 de son appellation.



MINI CROISSANTS AU JAMBON DE BAYONNE

Une entrée gourmande et équilibrée qui s'accorde avec la suavité du Château Du Mass, Bordeaux Rosé millésime 2016.



Les 3 dates à noter dans son calendrier 2018

Mars

OSCARS DES BORDEAUX DE L'ETE

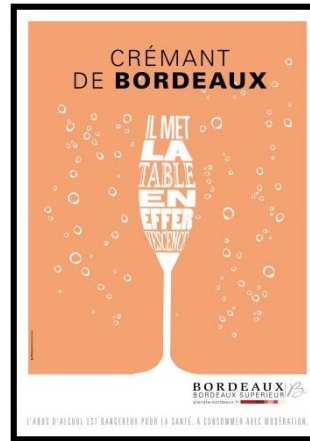
La dégustation des Oscars des Bordeaux de l'été est une opération de promotion destinée à élire les ambassadeurs de l'été des appellations Bordeaux Blanc, Bordeaux Rosé, Bordeaux Clairet et Crémant de Bordeaux. La particularité de cette dégustation est qu'elle n'est ouverte qu'à un public féminin.



Avril

CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS

Chaque année, une appellation est en charge de l'organisation du concours qui se veut original de par son phénomène itinérant de région en région. Après la Savoie en 2017, cette année, Planète Bordeaux reçoit les représentants des 8 autres régions productrices de Crémant.



Octobre

LES TALENTS DE BORDEAUX

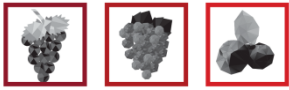
Ce trophée vise à mettre en avant le travail des hommes et récompenser six vignerons pour la réussite remarquable de leur vin d'appellation Bordeaux Supérieur Rouge. Les vins lauréats sont présentés le même jour à la presse nationale.





BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

Quoi de neuf ?



Bordeaux est innovant



Les Bordeaux et Bordeaux Supérieur assurent une qualité tant sur la production que le suivi logistique, le marketing et la communication.



Reprise par la jeune génération : nouvelles idées, packaging, innovation œnotourisme et cuvée novatrices : **mettre l'Humain au cœur du dispositif**

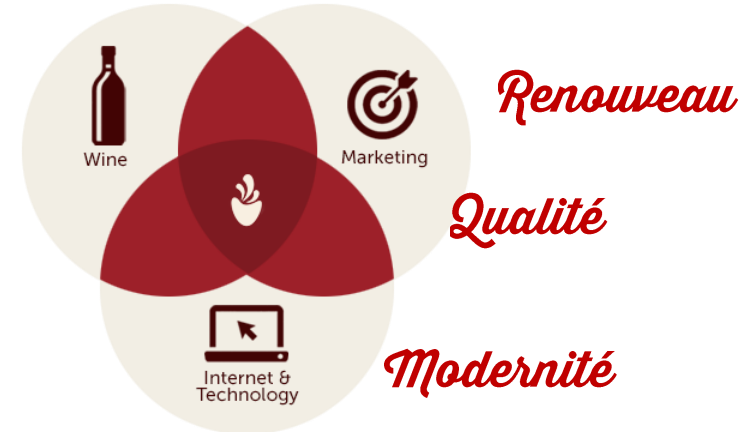


Valorisation de la modernité des Bordeaux, rajeunir l'image et développer un rapport prix/plaisir cohérent avec cette évolution.

**RESTER SIMPLE,
C'EST TOUT UN ART**



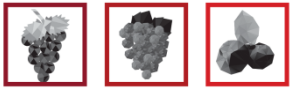
Les Bordeaux et
Bordeaux Supérieur bougent



Quelques chiffres en 2016

5 393 Opérateurs habilités à produire
(**17** Ha en moyenne)

3 163 Opérateurs habilités à vinifier
2/3 des opérateurs habilités à vinifier
ont revendiqué cette année



Bordeaux est innovant

Planète Bordeaux :

Une plateforme oenotouristique incontournable pour connaître les Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Site reconnu par le *Best Of International Wine Tourism*

- Pôle d'animation : découverte des appellations, dégustations, événements...
- Cave des 1001 Châteaux : Prix propriété

Un passage obligé avant de partir à la rencontre du vignoble et des vignerons

Oenotourisme dans le vignoble :

Des Hommes et des terroirs.

Chaque producteur, chaque propriété a son histoire. Venez la découvrir, la partager avec eux et vous en imprégner.

De nouveaux outils novateurs sont mis en place pour rendre l'expérience encore plus inoubliable...



Merci pour votre attention.

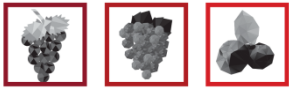
BORDEAUX | *B*
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr





BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

Annexe – Carte d'identité des aoc



Bordeaux Rouge & Bordeaux Supérieur Rouge

Bordeaux Rouge :

Rester simple c'est tout un art

- . Souple avec un fruit particulièrement expressif et gourmand
- . À boire jeune, majoritairement Merlot
- . Robe soutenue, avec une structure tannique légère
- . Température de service 18/20°C



Idées d'accords:

Viandes blanches, entrecôte, tartares, gaspacho, charcuterie, tarte aux fruits rouges...

Bordeaux Supérieur Rouge :

Bien élevé à tous points de vue

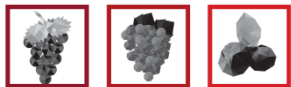
- . Rouge intense avec une remarquable richesse aromatique des tanins ronds et complexes
- . Conditions de production plus strictes : de rendement, vinification, élevage, date de commercialisation, potentiel de garde plus important
- . Température de service 17/19°C



Idées d'accords:

Viandes rouges, gibier, plats mijotés, risotto, poêlée de cèpes, dessert au chocolat...





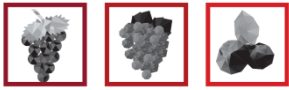
Bordeaux Rouge

Date de création	Superficie	Production	Rendement	Cépages
1936	35 783 ha	2 022 630 hl	58 hecto/ha	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Malbec, Petit Verdot, Carmenère



Bordeaux Supérieur Rouge

Date de création	Superficie	Production	Rendement	Cépages
1936	11 761ha	597 823 hl	55 hecto/ha	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Malbec, Petit Verdot, Carmenère



Bordeaux Rosé & Bordeaux Clairet

Bordeaux Rosé :

Le vin gourmand des bons moments

- . Obtenus à partir du jus blanc de raisins rouges par pressurage direct
- . Se boit jeune. Le climat océanique est propice à la fraîcheur des rosés.
- . À la robe pâle, il est festif, très tendance, avec une légèreté et une fraîcheur qui le caractérisent
- . Température de service 8/11°C



Idées d'accords:

A l'apéritif avec des tapas, salades, plats exotiques, tartes, viandes grillées, pique-niques...

Bordeaux Clairet :

Pourquoi hésiter en rouge et rosé ?

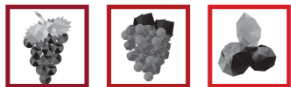
- . Obtenus par saignée
- . Spécialité de Bordeaux
- . Robe plus soutenue, bouche plus ample avec une pointe de tanins
- . Température de service 8/10°C



Idées d'accords:

Tartares, viandes grillées, fromages, desserts au fruits...





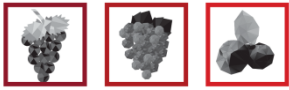
Bordeaux Rosé

Date de création	Superficie	Production	Rendement	Cépages
1936	3 643 ha	183 614 hl	56 hecto/ha	Merlot, Cabernet Sauvignon/Franc Malbec, Petit Verdot, Carmenère



Bordeaux Clairet

Date de création	Superficie	Production	Rendement	Cépages
1936	358 ha	18 987 hl	56 hecto/ha	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Malbec, Petit Verdot, Carmenère



Bordeaux Blanc & Bordeaux Supérieur Blanc

Bordeaux Blanc :

La fraîcheur à trouvé sa couleur

- . Assemblage de Sauvignon, Sémillon, Muscadelle (ou mono cépage)
- . Bouche fraîche et acidulée sur finale aromatique
- . Température de service 8/11°C



Idées d'accords:

A l'apéritif, salades, plats exotiques, fromages de chèvre, fruits de mer...

Bordeaux Supérieur Blanc

: Le vin qui affiche sa douceur

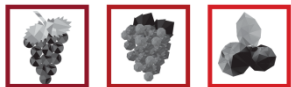
- . Assemblage de Sauvignon, Sémillon, Muscadelle
- . Belle complexité aromatique : arômes de fruits mûrs relevés par une pointe acidulée
- . < 45g/L de sucre résiduel
- . Température de service 9/12°C



Idées d'accords:

Desserts aux fruits frais, fromages persillés, viandes blanches...





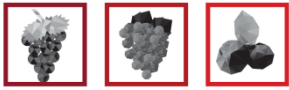
Bordeaux Blanc

Date de création	Superficie	Production	Rendement	Cépages
1936	6 058ha	356 286 hl	65 hecto/ha	Sauvignon, Sémillon Muscadelle, Sauvignon gris Auxiliaires 30% : Colombard, Merlot Blanc, Ugni Blanc



Bordeaux Supérieur Blanc

Date de création	Superficie	Production	Rendement	Cépages
1936	30 ha	1 296 hl	49 hecto/ha	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Sauvignon gris Auxiliaires 30% : Colombard, Merlot Blanc, Ugni Blanc

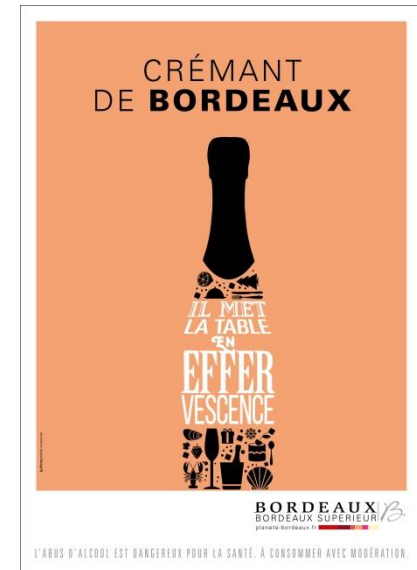


Crémant de Bordeaux (Blanc & Rosé)

DATE DE CRÉATION	SUPERFICIE	PRODUCTION MOYENNE	RENDEMENT	CÉPAGES
1990	839 ha	63 606 hl	78 hl/ha	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Merlot, Petit Verdot Sauvignon Blanc/Gris, Sémillon, Muscadelle

Il met la table en effervescence !

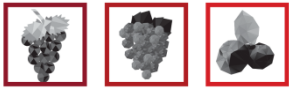
- . Elaboré selon la méthode traditionnelle
- . Le Crémant présente de fines bulles, une robe étincelante, une mousse persistante
- . Il s'accorde à l'apéritif et tout au long du repas avec les coquillages, les crustacés, les viandes blanches, les pâtisseries, etc.
- . Température de service 6/8°C





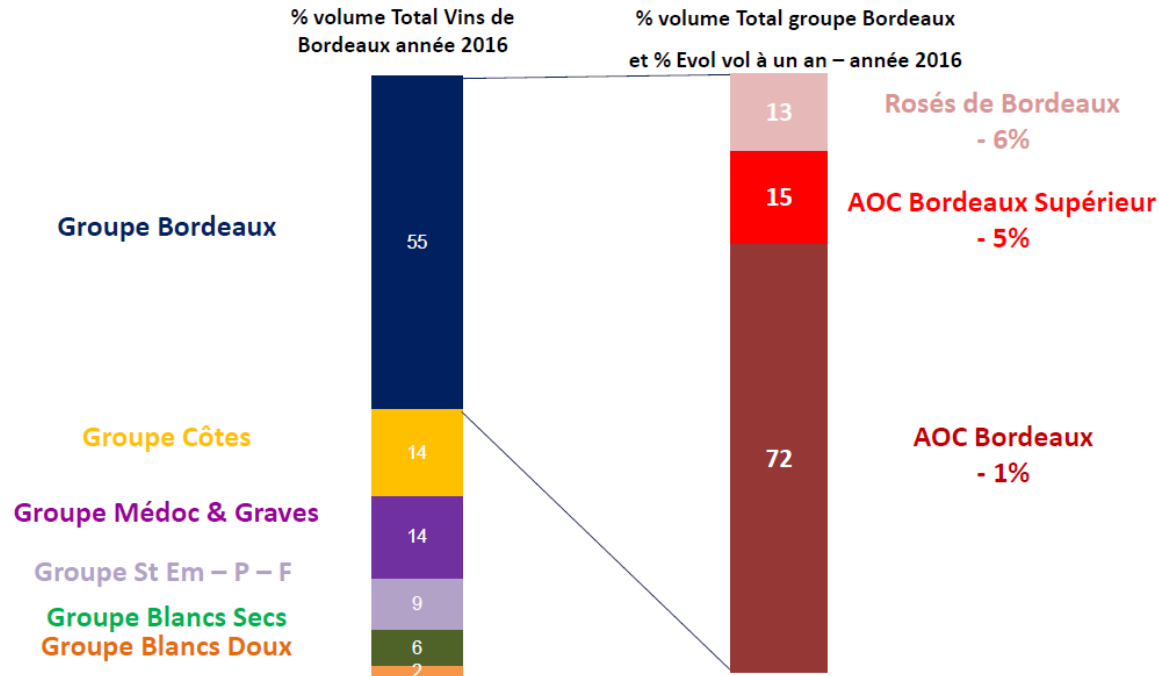
BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

Annexe – Commercialisation

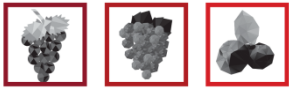


France

GMS



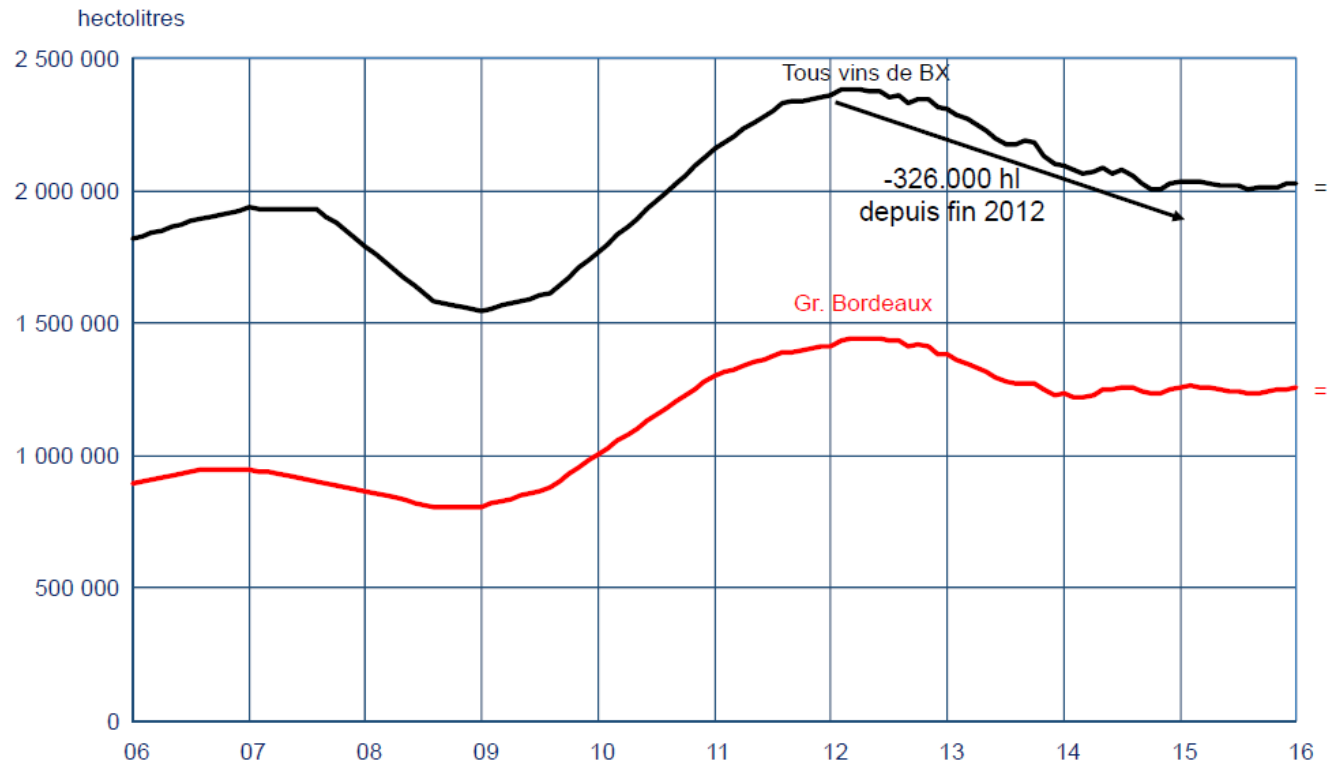
- Au sein du groupe Bordeaux, qui représente 55% des volumes du vignoble, l'AOC Bordeaux rouge représente près des $\frac{3}{4}$ du volume et, a la baisse la moins rapide...

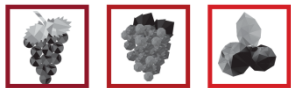


Exportations

MONDE : exportations de vins de Bordeaux

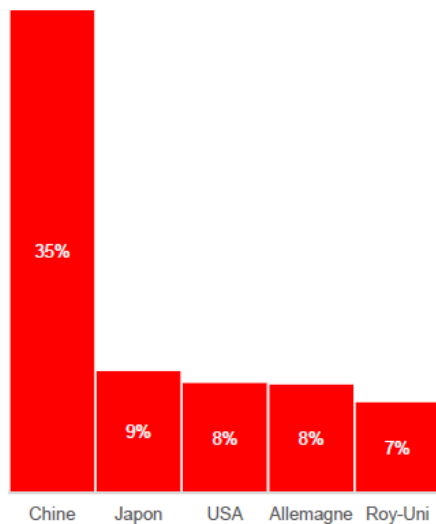
Données arrêtées à fin décembre 2016.



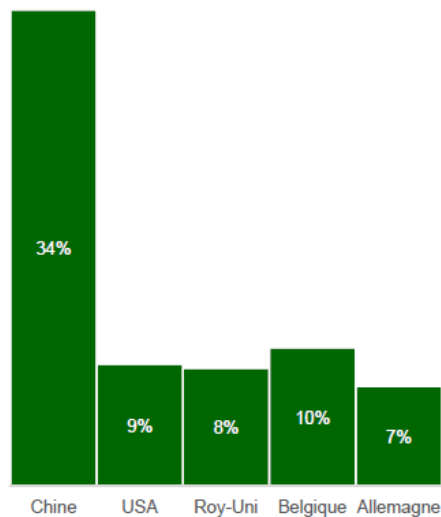


Exportations

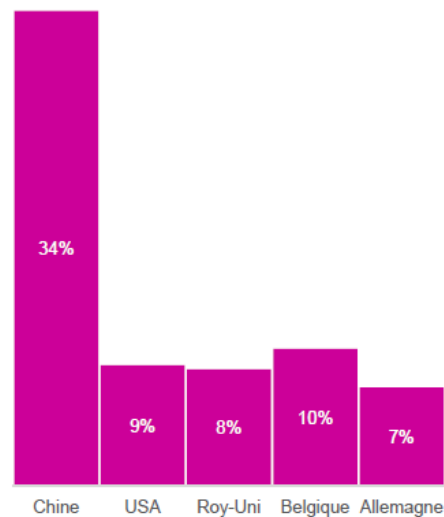
Bordeaux rouge
1.021.557 hl (+ 3%)



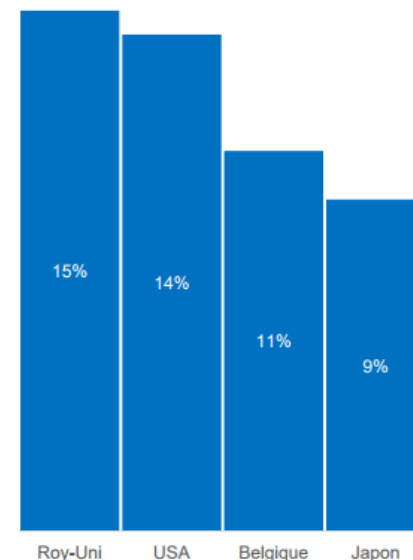
Bordeaux Supérieur rg
202.021 hl (- 13%)



Rosés de Bordeaux
31.680 hl (+ 7%)



aoc Bordeaux blanc
154.679 hl (+ 4%)



CIVB – Economie & Etudes / Source : douanes françaises



Visitez notre site Internet

www.planete-bordeaux.fr

