



Satellites Saint-Emilion

23 mars 2024

Prochaines Dégustations

- 01/06/2024 Dégustation des vins du Domaine La Grange Tiphaine (Touraine – Amboise)
- 12/10/2024 Dégustation à l'Aveugle
- 07/12/2024 Prestige Châteauneuf du Pape / Gigondas
- 01/02/2025 Domaine de l'Ancienne Cure Bergerac
- 29/03/2025 Chardonnay de France et d'ailleurs
- 24/05/2025 Vins d'Argentine

Menu

- Terrine de campagne
- Jambonneau
- Livarot – St Nectaire
- Canelés - Breidelés

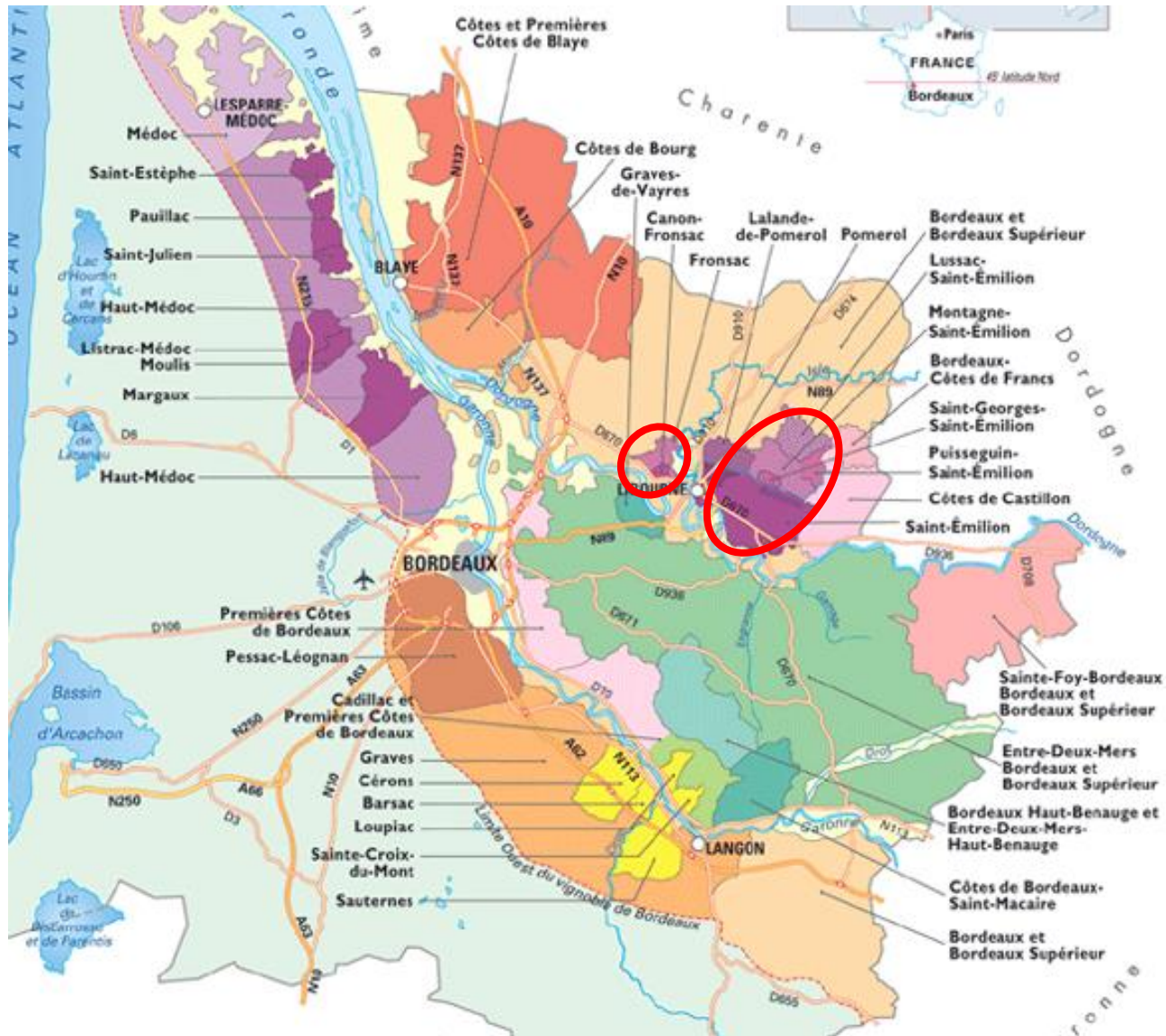


Sommaire

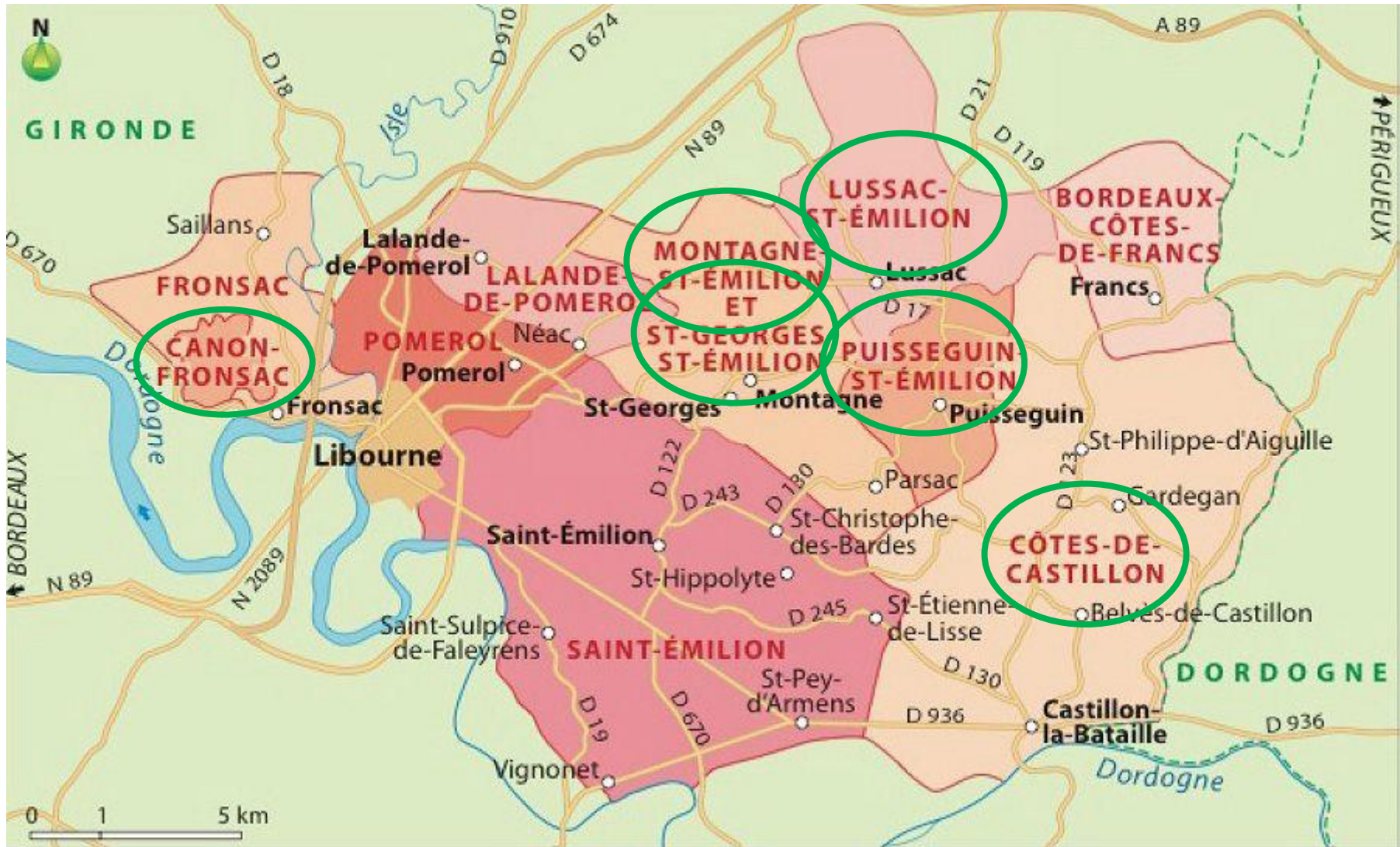
- La situation géographique
- L'histoire du vignoble
- Le climat
- La géologie et les sols
- Les satellites en quelques chiffres
- Les Cépages
- Les vins



Situation géographique (1/2)



Situation géographique (2/2)



L'histoire de l'appellation Saint-Emilion (1/2)

- Les hommes du paléolithique s'installent, il y a 30000 ans, sur le site de Saint-Emilion, attirés par les grottes naturelles.
- Les premières traces de la vigne et ses amphores apparaissent avec la colonisation romaine (vers l'an 50 avant JC).
- Les romains décident de greffer des cépages de la région de Massilla (Marseille) sur des pieds de vignes sauvages du sud-ouest
 - La grande histoire de la vigne à Saint-Emilion peut démarrer
- Loués par le poète gallo-romain Ausone au 1^{er} siècle avant Jésus-Christ, les vins de Saint-Emilion sont appréciés depuis plus de deux mille ans.
- Après l'effondrement de l'empire romain, la survie et la diffusion de la viticulture doivent alors beaucoup au Christianisme, qui a fait du vin un élément central du culte.
- Le village se trouve un nom au 8^{ième} siècle , inspiré du nom d'un moine appelé « Emilion » originaire de Bretagne et en partance pour Compostelle.
- À sa mort, en 787, ses disciples édifient à Saint-Emilion la fameuse église monolithe.
- Le nouvel essor intervient au 11^{ième} siècle avec l'arrivée des **bénédictins**

L'histoire de l'appellation Saint-Emilion (2/2)

- Au 18^{ième} siècle des propriétaires passionnés procèdent à la sélection de cépages et apparaît la notion de « cru » pour les meilleurs vins.
- La première classification des vins de Bordeaux date de 1855 pour la rive gauche.
- Afin de surmonter la crise du Phylloxéra, les vignerons de St-Emilion fondent en 1884 le 1^{er} syndicat viticole de France.
- L'Appellation d'Origine Contrôlée Saint-Emilion est créée en 1936.
- En 1955, un premier classement de St-Emilion voit le jour et permet de distinguer 75 domaines entre : 1^{er} grand cru classé et grand cru classé. Les autres sont labellisés St-Émilion grand cru ou St-Emilion.
- En 1984, il a été décidé qu'il n'y aurait plus que deux appellations d'origine contrôlée : Saint-émilion et Saint-émilion Grand Cru.
- La dernière révision remonte à 2022 et a permis de consacrer 85 domaines : 14 en 1^{er} Grand Cru classé et 71 en Grand Cru classé.
- Ce classement est revu tous les 10 ans.
- En 1999, le vignoble de St-Emilion est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Climat

- Situé près de Libourne, cette région bénéficie d'un climat tempéré et océanique lié à sa proximité de l'Océan Atlantique caractérisé par :
 - des hivers doux et humides à l'hygrométrie régulière,
 - Des étés secs et chauds.
- Les deux rivières, l'Isle et la Dordogne, protègent le vignoble des gelées printanières.



La géologie et les sols

Appellation	Types de sols
St Emilion	Au centre : plateau calcaire entouré de sols crayeux à texture argilo-limoneuse - Nord-ouest : couche sableuse sur des sols plutôt argileux – Sud : sols plus légers constitués d'alluvions de graves et sables vers la vallée de la Dordogne
St Emilion Grand Cru	Sols sableux avec dépôts de graviers alluviaux
St Georges St Emilion	Argilo-calcaire
Lussac St Emilion	Plateaux argilo-calcaires à l'Ouest, sols argileux plus froids au Nord
Montagne St Emilion	Mélange argilo-calcaire
Puisseguin St Emilion	Mélange argilo-calcaire
Côtes de Castillon	Argilo-calcaires et molasses (formations de roches sédimentaires détritiques)
Fronsac	Alluvionnaire, buttes argilo-calcaires avec des roches, couches profondes crayeuses et calcaires
Canon Fronsac	Argilo-calcaire
Pomerol	Surface de roches graveleuses et sablonneuses
Lalande Pomerol	Mélange idéal d'argile, de gravier et de sable

Les satellites en quelques chiffres

	Date AOC	Surface (ha)	Production (hl)
St Emilion	1936	1170	45000
St Emilion Grand Cru	1955	4160	154000
St Georges St Emilion	1936	200	9000
Lussac St Emilion	1936	1450	71000
Montagne St Emilion	1936	1600	54000
Puisseguin St Emilion	1936	730	35000
Côtes de Castillon	1936	3000	82000
Fronsac	1937	850	45000
Canon Fronsac	1939	280	9100
Pomerol	1936	790	31000
Lalande Pomerol	1936	1150	38000



Les cépages



- Cépages rouges :
 - Merlot (*cépage largement dominant*)
 - Cabernet Sauvignon
 - Cabernet Franc
 - *Petit Verdot*
 - *Malbec*
 - *Carmenère*

	% Merlot	% Cabernet Franc	% Cabernet Sauvignon
St Emilion	78	16	5
St Emilion Grand Cru	68	21	9
St Georges St Emilion	75		
Lussac St Emilion			
Montagne St Emilion	79	12	7
Puisseguin St Emilion	80		
Côtes de Castillon	70	20	10
Fronsac	85		
Canon Fronsac			
Pomerol	80	15	5
Lalande Pomerol	78	15	7



Dégustation

- Montagne St Emilion Vieux Château Goujon 2018
- Lussac St Emilion Château Busquet Vieilles Vignes 2019
- Canon Fronsac Ch Haut Peychez Vinea 2012
- Côtes de Castillon Château La Gasparde 2016
- St Georges St Emilion Feytit Divon 2019
- Puisseguin St Emilion Château Clarisse 2017

Montagne St Emilion

- Domaine Vieux Château Goujon
- Rouge
- Cépage(s) : 100 % Merlot
- Année : 2018
- Degré : 13,5°
- Divers :
 - Certifié HVE3
 - Sol argilo-graveleux avec présence de silice
 - Travail du sol et enherbement un rang sur deux
 - Age moyen des vignes 30 ans
 - Rendement : 51 hl / ha
 - Vinification en cuves inox thermo-régulées



Lussac St Emilion



- Château Busquet
- Cuvée Vieilles Vignes
- Rouge
- Cépage(s) : 50% Merlot, 20% Cab Franc, 10% Cab Sauv, 10% Malbec, 10% Petit Verdot
- Année : 2019
- Degré : 13°
- Divers :
 - Terroir Argilo-Calcaire
 - Eraflage total
 - Vinification en cuves inox de 20 à 30 jours
 - Elevage en barriques



Canon Fronsac

- Château Haut Peychez
- Cuvée Vinea
- Rouge
- Cépage(s) : 100% Merlot
- Année : 2012
- Degré : 13°
- Divers :
 - Culture raisonnée
 - Terroir Argilo-Calcaire
 - Age des vignes 58 ans
 - Vendanges manuelles
 - Eraflage total
 - Macération 3 semaines avec remontage
 - Elevage 12 mois en fûts (10% neuves, reste 3-4 ans)



AG

Cercle Oenophile de Viroflay



Côtes de Castillon

- Château La Gasparde
- Cuvée Vieilles Vignes
- Rouge
- Cépage(s) : 85% Merlot, 12% Cab Franc, 3% Cab Sauv
- Année : 2016
- Degré : 13,5°
- Divers :
 - Terroir Argilo-Calcaire
 - Age des vignes 35 ans
 - Rendement 40-45 hl/ha
 - Vendanges mécaniques
 - Vinification en cuve thermo-régulée
 - Elevage en cuves inox



St Georges St Emilion

- Domaine La Tour Grand Faurie
- Cuvée Feytit Divon
- Rouge
- Cépage(s) : 100 % Merlot
- Année : 2019
- Degré : 15°
- Divers :
 - Terroir Argile
 - Age des vignes : 60 ans
 - Vendanges manuelles égrappées avec tri au chais
 - Vinification en cuves inox thermo-régulées



Puisseguin St Emilion

- Château Clarisse
- Rouge
- Cépage(s) : 80% Merlot, 20% Cab Franc
- Année : 2017
- Degré : 14,3°
- Divers :
 - Certifié Bio en 2019
 - Age des vignes 35 ans
 - Terroir Argilo-Calcaire
 - Vendanges manuelles
 - Elevage 12 mois en barriques de chêne français (50% neuves, 50% d'un vin)



Les prix

- Montagne St Emilion Vieux Château Goujon 2018 Rouge 14 €
- Lussac St Emilion Château Busquet VV 2019 Rouge 23 €
- Canon Fronsac Ch Haut Peychez Vinea 2012 Rouge 18 €
- Côtes de Castillon Château La Gasparde 2016 Rouge 13 €
- St Georges St Emilion Feytit Divon 2019 Rouge 15 €
- Puisseguin St Emilion Château Clarisse 2017 Rouge 23 €



Bonne fin de soirée.

**A bientôt pour la dégustation
du 1^{er} juin 2024 :**

***Vins du Domaine La Grange*
*Tiphaine***

