

Appellations du Médoc

Médoc

Terroir : graves garonnaises

Cépages : omniprésence de merlot, bonne proportion de cabernet-sauvignon, faible quantité de cabernet-franc, petit pourcentage de petit-verdot et de malbec

Dégustation : vins ronds, d'une belle robe couleur rubis. En vieillissant, ils enchantent par une corpulence équilibrée. Jeunes, les vins sont élégants subtils et fins

Superficie: 5742 hectares (35 % du vignoble médocain)

Production moyenne : 38 millions de bouteilles

Viticulteurs : 584 (345 coopérateurs et 239 indépendants)

Haut-Médoc

Terroir : graves garonnaises. Sols alliant terres calcaires, terrains argileux et parcelles sableuses.

Cépages : fort pourcentage de cabernet-sauvignon, très bonne quantité de merlot, faible présence de cabernet franc, traces de malbec et petit verdot

Dégustation : vins équilibrés et harmonieux sans excès de puissance. En vieillissant, leur bouquet demeure toujours aussi remarquable

Superficie : 4657 hectares (28,5 % du vignoble médocain)

Production moyenne : 32.6 millions de bouteilles

Viticulteurs : 392 (150 coopérateurs et 242 indépendants)

Saint-Estèphe

Terroir : couches d'alluvions. Nappes profondes argileuses. Basse terrasse graveleuse et haute terrasse sablo-graveleuse

Cépages : fort pourcentage de cabernet-sauvignon, présence importante de merlot, faible quantité de cabernet franc et petit verdot

Dégustation : vins tanniques, puissants et sombres auxquels l'âge apporte rondeur, fruité et finesse

Superficie : 1 250 hectares (7,5 % du vignoble médocain)

Production moyenne : 8,7 millions de bouteilles

Viticulteurs : 136 (80 coopérateurs et 56 indépendants)

Pauillac

Terroir : croupes de graves garonnaises. Nappes d'alluvions gūnziennes. Bases rocheuses de calcaire

Cépages : majorité de cabernet-sauvignon, forte présence de merlot, faible présence de cabernet franc, traces de petit verdot

Dégustation : Les vins de Pauillac ont une robe de velours rubis aux reflets ambrés par le temps. Ils demandent de la patience et ne révèlent que peu à peu tempérament et complexité **Superficie :** 1191 hectares (7 % du vignoble médocain)

Production moyenne : 8,2 millions de bouteilles

Viticulteurs : 88 (54 coopérateurs et 34 indépendants)



Saint-Julien

Terroir : sol pavé de galets

Cépages : très forte proportion de Cabernet-Sauvignon, bon pourcentage de Merlot, faible quantité de Petit Verdot et parfois quelques traces de Malbec

Dégustation : bouquet inégalable : suave et harmonieux. Les vins de Saint-Julien sont colorés, riches en sève, ils sont de véritables nectars divins et plongent l'amateur gourmand dans un tourbillon de parfums délicieux et de goûts d'une extrême finesse

Superficie : 910 hectares (5,5 % du vignoble médocain)

Production moyenne : environ 5 millions de bouteilles

Viticulteurs : 24 indépendants



Moulis

Terroir : croupes de graves pures, sols riches d'argile et sous-sols calcaires

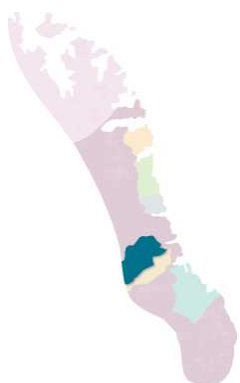
Cépages : proportions identiques de merlot et de cabernet-sauvignon, faible présence de petit-verdot, traces de cabernet franc et de malbec

Dégustation : équilibre subtil entre finesse et générosité. Les vins de Moulis sont structurés et colorés. En vieillissant, les vins offrent toute leur force tannique et dévoilent des notes aromatiques complexes. Après 7 à 10 années, on dit de ces vins ont atteint leur plénitude

Superficie : 633 hectares (4 % du vignoble médocain)

Production moyenne : 4 millions de bouteilles

Viticulteurs : 53 (10 coopérateurs et 43 indépendants)



Lustrac

Terroir : plateau calcaire

Cépages : dominance de merlot, grande proportion de cabernet-sauvignon, présence relativement faible de cabernet franc, traces de petit verdot et malbec

Dégustation : les vins de Lustrac sont consistants, structurés, solides et corsés. Leur particularité est de ne jamais vraiment vieillir : Les années passent et le Lustrac dévoile à chaque fois une fraîcheur délicieuse et intacte

Superficie : 668 hectares (4 % du vignoble médocain)

Production moyenne : 4.8 millions de bouteilles

Viticulteurs : 74 (40 coopérateurs et 34 indépendants)



Margaux

Terroir : calcaire

Cépages : majorité de cabernet-sauvignon, forte quantité de merlot, petite proportion de cabernet franc, traces de petit verdot et de malbec

Dégustation : Les vins de Margaux sont délicats et offrent une palette extraordinaire de bouquets, ils savent allier richesse en tanins et infinie souplesse. Un mélange qui leur permet en vieillissant de révéler des goûts exceptionnels aussi fins que variés

Superficie : 1410 hectares (8,5 % du vignoble médocain)

Production moyenne : 9 millions de bouteilles

Viticulteurs : 74 indépendants