

Expression et complémentarité des cépages sur les différents terroirs du Bordelais.

Professeur Denis Dubourdieu

Laboratoire d'Œnologie Générale, Université de Bordeaux 2

L'ambition humaine d'élaborer un produit d'exception est à l'origine des grands vins. Pour réaliser ce projet esthétique, l'homme par son savoir-faire combine, dans les conditions climatiques de sa région, différentes variables : les sols, les cépages, les porte-greffes et tout l'arsenal des pratiques viticoles et œnologiques.

Bordeaux offre l'exemple historique d'un vignoble rouge et blanc de qualité qui s'est développé sous un climat humide, *a priori* peu propice à la maturation des fruits d'une plante méditerranéenne. Les grands crus ont surmonté ce handicap climatique en s'établissant sur des sols à faible réserve en eau et en ajustant la surface foliaire de la vigne pour qu'elle y subisse la contrainte hydrique la plus appropriée à la maturation du raisin. La mosaïque des sols, la pluralité des cépages, la variabilité des conditions climatiques en climat atlantique participe à la diversité des crus et des millésimes. *A Bordeaux, un cru est une exploitation viticole généralement constituée de plusieurs terroirs s'exprimant différemment selon les millésimes. La réputation des grands crus est fondée sur une certaine régularité de la qualité en dépit des aléas climatiques. Ce « privilège » tient à la possibilité d'avoir presque chaque année quelques terroirs exprimant leur meilleur potentiel.*

La typicité d'un cru, ce goût et ce style qui lui sont propres, tiennent aux infinies possibilités des combinaisons des facteurs naturels et du savoir-faire humain.