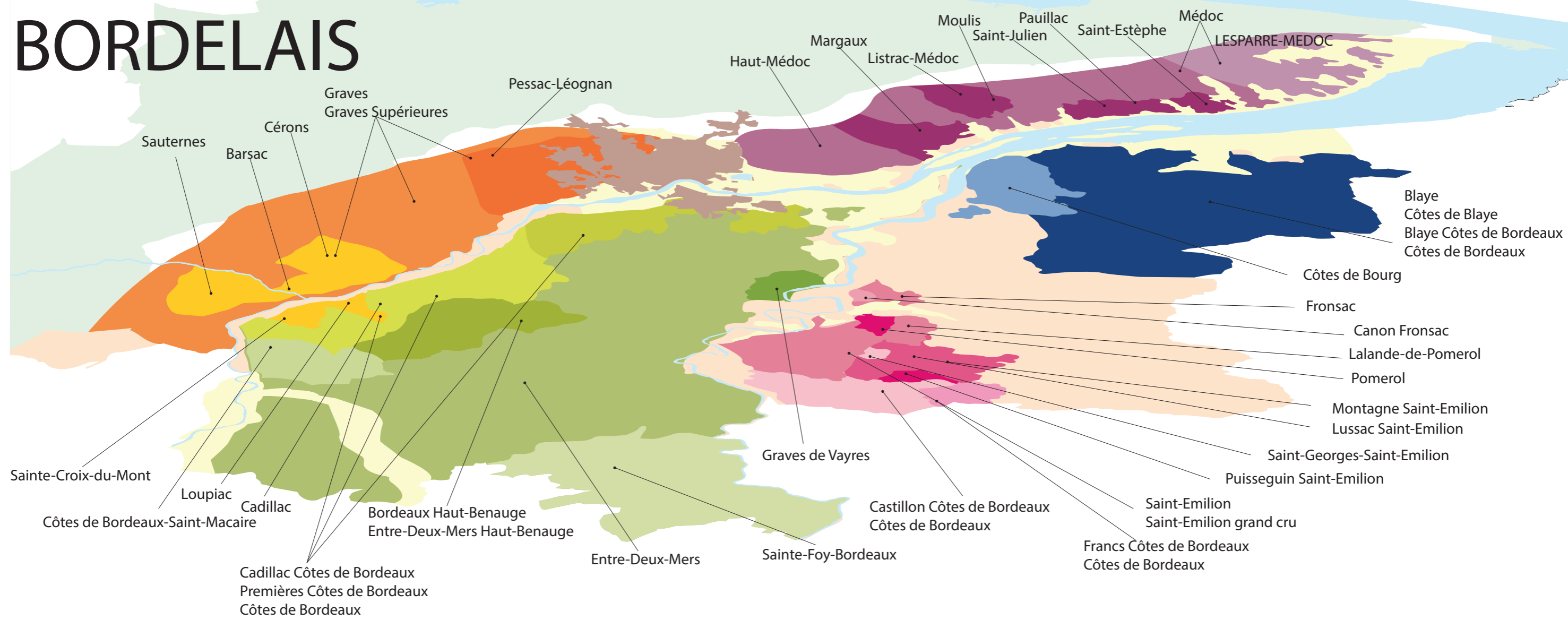


# LE VIGNOBLE BORDELAIS



Musée du Vin et du Négoce  
de Bordeaux



## Médoc

En 1855, à l'occasion de l'exposition universelle de Paris, un classement des Châteaux du Bordelais est commandé par Napoléon III. Sur les 88 propriétés nommées, 60 font partie du Médoc. Aujourd'hui, ce vignoble reste sûrement le plus emblématique et qualitatif du Bordelais.

**MERLOT**  
**CABERNET SAUVIGNON**

## Graves

Ce vignoble doit son nom à la particularité de ses sols, composés de petits graviers déposés par la Garonne et qui conservent la chaleur au pied des vignes. Les Graves profitent d'une situation exceptionnelle : protégés des vents par l'immense forêt des Landes d'un côté et caressés par le fleuve de l'autre.

**MERLOT**  
**CABERNET SAUVIGNON**

## Sauternais

A l'automne, les brouillards matinaux du Ciron -petite rivière traversant le Sauternais- favorisent le développement d'un champignon : le Botrytis. Ce dernier dessèche le grain qui se ride et se confit sous le soleil. Nommé « pourriture noble », ce phénomène offre aux liquoreux du Sauternais une typicité unique.

**SEMILLION**

## Blayais - Bourgeais

Vignoble peu connu du Bordelais, il incarne une nouvelle génération de vigneron qui proposent une gamme de vins à des prix plus accessibles que ses voisins. Il est surnommé « la petite Suisse girondine » pour ses coteaux verdoyants et son paysage plein de charme.

**MERLOT**  
**CABERNET SAUVIGNON**

## Libournais

« La cité médiévale de Saint-Emilion constitue l'exemple remarquable d'un paysage viticole historique et intact et qui illustre de manière exceptionnelle la culture intensive de la vigne à vin dans une région délimitée avec précision ». UNESCO, 1999

**MERLOT**  
**CABERNET SAUVIGNON**

## Entre-Deux-Mers

Dominée par une production de rouge, originale pour son Clairet mais réputée pour ses blancs, voici la région qui doit naturellement vous venir l'esprit après avoir commandé un généreux plat de fruits de mer. Enclavé entre la Dordogne et la Garonne, ce vaste vignoble produit d'excellents vins blancs secs, vifs et fruités.

**SAUVIGNON**