

PAUILLAC, UN GRAND SEIGNEUR DU HAUT-MÉDOC...

■ Afin de mieux connaître l'histoire de Pauillac, il est nécessaire de remonter aux origines du vignoble du Médoc. Médoc signifie pays du milieu. Tout comme dans de nombreuses régions françaises, c'est lors de l'époque gallo-romaine que fut introduite la vigne en Médoc. Cependant, la région comprenait de nombreux marécages.

L'histoire de Pauillac est naturellement liée à celle du Médoc. On peut cependant préciser que Pauillac a su développer à travers les siècles une activité portuaire (la première trace de cette activité remonte à l'Antiquité), qui lui a permis de maîtriser et d'augmenter son essor commercial. Ce développement commercial a notamment, permis d'accroître le commerce du vin dans la ville de Pauillac.

Il faut, donc, attendre le XVII^e siècle, pour que les anciennes seigneuries deviennent des propriétés de la noblesse de robe bordelaise. De grands domaines sont ainsi constitués et le vignoble médocain commence à se dessiner.

On dit que le fleuve a créé Pauillac. Mais sans ses sols extraordinaires, l'appellation n'aurait sûrement pas hérité d'une si belle notoriété.



Au XIX^eme, les vins de Bordeaux connaissent leur apogée, suivent quelques épidémies, qui endommagèrent le vignoble bordelais, mais par la suite, toute cette région connut une période prospère, qui n'a jamais décliné jusqu'à aujourd'hui.

Le terroir de Pauillac est très homogène, il présente une qualité et une pureté exceptionnelles, qui sont elles-mêmes la résultante de la proximité de la Gironde. On ne réserve pour la culture de la vigne, que les



► Vignoble de Pauillac



▲ Un château en cru bourgeois



▲ Château Pedesclaux – Cru Classé 1855

parcelles au sol graveleux riche en fer, idéales à la production de grands vins. Le vignoble se situe ainsi sur des graves plus ou moins sableuses et possède un sous-sol de marnes plus ou moins calcaires.

Le vignoble de Pauillac d'une superficie de +/- 1 100 hectares est situé dans le vignoble médocain (13 800 hectares environ). Il se situe au Nord Ouest de Bordeaux, dans l'estuaire de la Gironde. Il se situe entre deux autres fameuses appellations du Médoc, au Nord Saint-Estèphe, et au Sud,

Saint-Julien. L'aire viticole de Pauillac se divise en deux parties, séparées par un ruisseau, le chenal de Gahet. Le plateau de Pouyalet se situe au Nord, et au Sud, se situe celui de Saint-Lambert. Les vins doivent provenir de la commune de Pauillac, ou de certaines parcelles définies des communes de Cissac, Saint-Julien, Saint-Estèphe et de Saint-Sauveur.

L'AOC Pauillac est considérée comme la capitale du Médoc. Un titre mérité puisque l'appellation rassemble 37 domaines



viticoles dont dix-huit crus classés: *trois premiers* (Château Latour, Château Mouton Rothschild et Château Lafite Rothschild), *deux seconds*, un *quatrième* et *douze cinquièmes*; plus, 5 Crus bourgeois (2011) et 7 Crus artisans. Rien qu'à eux seuls, les 18 Grands Crus classés en 1855 représentent 85 % de la production de l'appellation.

L'encépagement de Pauillac, se constitue principalement de:

- Cabernet sauvignon représente la majeure partie de l'encépagement. C'est un cépage rouge, qui offre des vins à haut potentiel de garde et avec une structure tannique.
- Merlot est un cépage rouge, utilisé dans la région de Pauillac, pour son apport moelleux lors de l'assemblage final.
- Cabernet franc offre une finesse aromatique, hors du commun, aux vins.

Ses arômes épicés sont très caractéristiques.

- Petit Verdot intervient lui, en tant que cépage d'assemblage, il apporte du corps et de la couleur au vin.



▲ Château Latour Premier Grand Cru Classé 1855

Le Pauillac est un vin ample, riche, onctueux, souligné par une fine trame de tannins serrés et corsés. Le vieillissement de ces vins est exceptionnel, avec les

années, les tannins s'arrondissent et les arômes s'ouvrent. Ils perdent ainsi leur agressivité pour devenir fins et délicats, tout en conservant leur puissance.

C'est un vin qui se marie très bien avec les viandes rouges, particulièrement avec une entrecôte à la bordelaise, un carré d'agneau (agneau de Pauillac si possible) des rognons de veau et pourquoi pas avec du gibier.

Philippe Berger
 Vice-Champion du Monde
 de dégustation 2014 et 2015

A 3 kms du centre de Liège:
 Rue Saint-Nicolas 616. 4000 Liège
 Face à la clinique de l'Espérance

Saint-Nicolas Motor S.P.R.L

Voitures | Feel the difference
 Camionnettes
 Carrosserie agréée
 Magasin Pièces

Tel: 04/224.40.60
E-Mail: Saintnicolasmotor@skynet.be
Site: www.saintnicolasmotor.be

**SAFETY
PROTECTION**

Outre-Cour 144
 B- 4651 BATTICE
 ☎ +32 (0)87 78 78 00
info@safetyprotection.be
www.safetyprotection.be

- Mise en conformité machines-outils et machines à bois
- Analyse, conseil et installation sur mesure
- Systèmes d'éclairage industriel et de protection électrique

Votre sécurité est notre priorité !

Importateur
exclusif