



DESTINATION BORDEAUX

Connaissez-vous votre région ?

Quiz vins de Bordeaux

1. Quelle est le cépage le plus utilisé pour produire les vins rouges de Bordeaux ?
 - Cabernet Sauvignon
 - Pinot Noir
 - Merlot
2. Quand a eu lieu le classement des vins de Bordeaux en 1855 ?
 - Lors de l'Exposition Universelle de Paris
 - Lors de l'Exposition Universelle de Londres
 - Lors de l'Exposition Universelle de Vienne
3. Proportion de vins rouges produits à Bordeaux par rapport aux vins blancs ?
 - 87% rouges, 13% blancs
 - 72% rouges, 28% blancs
 - 55% rouges, 45% blancs
4. Combien y-a-t-il de cépages autorisés à Bordeaux (hors cépages d'essais)?
 - 10
 - 12
 - 14
5. Quels sont les types de sol les plus courants dans la région de Bordeaux ?
 - Sols de type argilo-calcaire, sables et graves
 - Sols de type argilo-calcaires, limoneux et granitique
 - Sols de type galet roulés, crayeux et granitique
6. Combien existe-t-il de 1^{er} Grands crus classés dans le Médoc ?
 - 3
 - 4
 - 5
7. Sur quelle AOC se trouve le château Maucaillou ?
 - Haut Médoc
 - Moulis
 - Listrac
8. En quelle année est né le classement des vins de Pomerol ?
 - 1855
 - 1955
 - Il n'y a pas de classement à Pomerol
9. Combien y a-t-il d'appellations « satellites » de Saint Emilion ?
 - 4
 - 5
 - 6
10. Le Haut Médoc se trouve ... ?
 - Au nord de la rive gauche
 - Au sud de la rive gauche
 - Au sud des Graves
11. Quelle est la surface du vignoble Bordelais ?
 - Autour de 80000 ha
 - Autour de 110000 ha
 - Autour de 160000 ha



DESTINATION BORDEAUX

12. Que signifie le terme « Médoc » ?

- Marais du sud
- Pays à vignes
- Terre du milieu

13. Dans un vieux vin rouge de bordeaux, la présence d'arômes évoquant le cèdre, le sous-bois, le tabac ou le cuir, est ?

- Une évolution normale
- Le signe le plus évident que le vin est passé
- Le signe de l'utilisation de barriques non propres

14. Cet écrivain girondin a dressé un tableau très critique du monde du négoce bordelais dans son livre Préséances (1921). Il s'agit de ?

- Paul Claudel
- François Mauriac
- Montesquieu

15. Une seule de ces pratiques est autorisée à Bordeaux, laquelle ?

- Irriguer la vigne
- Ajouter du sucre au moût avant la fermentation (chaptalisation)
- Ajouter des copeaux de chêne dans les vins en cours d'élevage

16. Avec un fromage de type camembert, vous boiriez plutôt ?

- Un vin blanc sec
- Un vieux bordeaux rouge à maturité
- Un jeune bordeaux rouge tannique

17. La famille d'arômes dite « empyreumatique » assez caractéristique des jeunes vins rouge des Graves ou du Médoc, désigne ?

- Des arômes évoquant le « brûlé » (café, caramel, pain grillé, chocolat...)
- Des arômes épicés (poivre, cannelle, clou de girofle ...)
- Des arômes de type « végétal » (sous-bois, menthe, poivron...)

18. Laquelle de ces trois appellations n'existe pas à Bordeaux ?

- Sainte-Foy-Bordeaux
- Entre deux Mer-Haut-Benauges
- Bordeaux-Sainte Croix

19. Combien y-a-t-il d'appellation contrôlée en gironde ?

- Autour de 45
- Autour de 65
- Autour de 85

20. Quel est le vin le plus cher de Bordeaux ?

- Petrus
- Ausone
- Autre



DESTINATION BORDEAUX

Réponses quiz vins de Bordeaux

- 1. Quelle est le cépage le plus utilisé pour produire les vins rouges de Bordeaux ?**
 - Le Merlot est le cépage le plus présent dans le vignoble bordelais. Il représente près de 60% de la surface plantée (66% des cépages rouges). Il s'épanouit parfaitement sur des sols frais et argilo-calcaire, notamment sur les terroirs de Pomerol, Saint Emilion et Fronsac.
- 2. Quand a eu lieu le classement des vins de Bordeaux en 1855 ?**
 - Le classement de 1855 fut établi en 1855 sous la demande de Napoléon III pour l'exposition universelle de Paris. Le but de cette exposition était de rassembler tous les produits qui font la fierté de la France.
- 3. Proportion de vins rouges produits à Bordeaux par rapport aux vins blancs ?**
 - 87% de rouge pour 13 % de blanc.
- 4. Combien y-a-t-il de cépages autorisés à Bordeaux (hors cépages d'essais)?**
 - 14 Cépages : 6 rouges et 8 blancs (Colombard, sauvignon blanc et gris, sémillon, muscadelle, ugni blanc, merlot blanc, mauzac) - cépages d'essais : albarino, arinarnoa, castets, liliorila, marselan, touriga national. (10% max)
- 5. Quels sont les types de sol les plus courants dans la région de Bordeaux ?**
 - Sols de type argilo-calcaire, sables et graves
- 6. Combien existe-t-il de 1^{er} Grands crus classés dans le Médoc ?**
 - 4, le château Haut Brion ne fait pas partie du Médoc
- 7. Sur quelle AOC se trouve le château Maucaillou ?**
 - Moulis
- 8. En quelle année est né le classement des vins de Pomerol ?**
 - Il n'y a pas de classement à Pomerol
- 9. Combien y a-t-il d'appellations « satellites » de Saint Emilion ?**
 - Avec Lussac, Puisseguin, St Georges et Montagne, on en comptabilise 4
- 10. Le Haut Médoc se trouve ... ?**
 - Le Haut Médoc est situé au Sud de la rive gauche, sous le Médoc. Nous allons toujours dans le sens du fleuve, le haut de trouvant ainsi en bas
- 11. Quelle est la surface du vignoble Bordelais ?**
 - Autour de 110000 ha
- 12. Que signifie le terme « Médoc » ?**
 - Médoc signifie « terre du milieu » : la région couvre une zone située entre l'océan et la Gironde.
- 13. Dans un vieux vin rouge de bordeaux, la présence d'arômes évoquant le cèdre, le sous-bois, le tabac ou le cuir, est ?**
 - Ces types d'arômes sont dits tertiaires, c'est à dire qu'ils se développent après un long vieillissement. Ils constituent donc le bouquet classique d'un bordeaux à maturité.
- 14. Cet écrivain girondin a dressé un tableau très critique du monde du négoce bordelais dans son livre Préséances (1921). Il s'agit de ?**
 - François Mauriac dont la demeure familiale est située à Saint-Maixant : Le Domaine de Malagar.
- 15. Une seule de ces pratiques est autorisée à Bordeaux, laquelle ?**
 - Seul l'ajout de sucre est autorisé.
- 16. Avec un fromage de type camembert, vous boiriez plutôt ?**
 - Les tannins des jeunes vins rouges ne font pas bon ménage avec le sel des fromages et la puissance de goût d'un camembert détruirait fatalement la finesse d'arôme d'un vieux bordeaux rouge. L'acidité et la vitalité aromatique d'un vin blanc sec seront en revanche très adaptées à ce type d'accord.



DESTINATION BORDEAUX

17. La famille d'arômes dite « empyreumatique » assez caractéristique des jeunes vins rouge des Graves ou du Médoc, désigne ?

- Des arômes évoquant le « brûlé » et qui sont liés à l'usage de barriques neuves dans l'élevage des vins. Très présents dans les vins jeunes, ces arômes tendent à disparaître avec le temps.

18. Laquelle de ces trois appellations n'existe pas à Bordeaux ?

- Bordeaux Sainte Croix n'existe pas.

19. Combien y-a-t-il d'appellation contrôlée en Gironde ?

- On compte environ 65 AOC en Gironde

20. Quel est le vin le plus cher de Bordeaux ?

- Il s'agit de Liber Pater. Loïc Pasquet a fondé ce vignoble à Landiras dans les années 2000. Il ressuscite les cépages bordelais disparus et les méthodes de vinification traditionnelles. Avec seulement quelques centaines de bouteilles chaque année, la rareté de ce vin attire les collectionneurs et les amateurs.

Commercialisée 30 000 €, cette cuvée du domaine bordelais en AOC Graves, première exclusivement créée à partir de vignes préphylloxériques, pulvérise tous les records tarifaires, même celui de la légendaire Romanée Conti.

La dégustation comprendra 9 vins du millésime 2020 de la région de Bordeaux, dégustés à l'aveugle.

Vous devrez les noter selon le barème habituel, rappelé ci-dessous :

Aide à la notation

De rêve ? exceptionnel ? grand ? bon ? Correct ? médiocre ?

20 : les vins de rêve

Ils sont l'excellence. Des vins que l'on rencontre rarement, qui offrent une interprétation inégalée de leur terroir. Ils sont des repères pour les dégustateurs par leur complexité et leur élégance. Ces bouteilles se distinguent enfin par leur capacité à traverser le temps.

De 19,5 à 17,5 : les vins exceptionnels

Dotés d'une forte personnalité, ils se détachent par leur élégance, leur complexité et leur puissance. Un certain nombre de ces vins émergent chaque année dans le vignoble, souvent dans les grands millésimes.

De 17 à 15,5 : les grands vins

Le grand vin est le vin des grandes occasions. Sa personnalité repose sur une adéquation parfaite entre son terroir, son encépagement, sa technique de vinification, son millésime et l'homme qui l'a engendré. Une valeur sûre.

De 15 à 13,5 : les bons vins

Des vins issus d'une vinification bien maîtrisée alliée à un joli terroir, un encépagement fin, le plus souvent dans un millésime de qualité. Des vins de plaisir.

De 13 à 11,5 : les vins corrects

Un vin correct est techniquement réussi, sans défaut, avec une concentration moyenne et de l'équilibre. Il procure un minimum de plaisir à la dégustation.

11 et moins : les vins médiocres

Trois défauts rendent un vin médiocre : le manque de concentration, le manque de maturité ou le rubis un manque d'équilibre.



DESTINATION BORDEAUX

Vin N°1 Château LES GORCES (AOC Blaye-côte de Bordeaux).

Note : 13,50 / 5ème place

Robe : pourpre un peu terne, avec un début d'évolution.

Nez : assez net, profond et intense, des petites notes d'élevage sur des fruits rouges et noirs.

Bouche : attaque et évolution souple, les tanins restent accrocheurs, et les arômes de bouche sur le fruit noir. Finale de longueur moyenne, avec une structure tannique bien présente.

Synthèse : vin simple et agréable, de la matière et du fruit.

Vin N°2 Château MARZIN l'Âne (AOC Blaye-côte de Bordeaux)

Note : 12,77 / 8ème place

Robe : noire sombre intense, limpide et brillante

Nez : net, intense, fruits rouges de la fraîcheur mentholée. A l'agitation, le boisé apporte une note de moka.

Bouche : attaque ronde et franche, évolution sur des tanins bien présents, encore jeunes, avec un retour boisé et des arômes de café grillé. La finale est courte est fuyante.

Synthèse : vin qui a beaucoup de qualités, sauf que la finale est un peu décevante.

Vin N°3 Château BRULESECAILLE (AOC Côte de Bourg)

Note : 14,32 / 3ème place

Robe : rubis sombre grenat, intense et brillante.

Nez : net, moyen intense, le premier est légèrement boisé et évolue sur des fruits rouges, fruits noirs et des notes poivrées.

Bouche : attaque ample, évolution ronde et charnue, la matière est puissante, avec une belle mâche. On retrouve les arômes de fruits noirs. Finale longue et tannique avec une pointe chocolatée.

Synthèse : vin à la puissance maîtrisée, avec un joli boisé bien fondu.

Vin N°4 Château PETIT BOYER « Les Confidentiels » (AOC Blaye-côte de Bordeaux)

Note : 13,64 / 4ème place

Robe : rubis pourpre, assez intense, avec une belle brillance.

Nez : net, assez intense, complexe, du fruit rouge, du fruit noir, des notes fraîches et mentholées. L'agitation révèle des notes plus empyreumatiques, café grillé, léger boisé, caramel.

Bouche : attaque ample, évolution ronde et juteuse, tanins agréables, des arômes boisés et fruités. Finale moyenne, qui demande encore à se construire, avec une pointe réglissée.

Synthèse : vin qui a déjà de belles promesses sur l'élégance et la saveur. Gagnera encore avec le temps !



HAPPYCUVIN 33 - 25/01/2024

DESTINATION BORDEAUX

Vin N°5 Château HAUT GUIRAUD Pêché du roy (AOC Côte de Bourg) Note :

13,32 / 6ème place

Robe : rouge sombre intense, avec de la brillance.

Nez : moyen intense, sur le fruit rouge frais, les épices, évoluant sur les fruits confits, le caramel.

Bouche : attaque ronde et épicée, évolution avec de la structure et des tanins tendres, avec des notes boisées. Finale un peu courte, avec une présence marquée du bois.

Synthèse : vin encore sur la retenue et qui doit digérer son élevage.

Vin N°6 La COULEE DE BAYON (AOC Côte de Bourg)

Note : 14,82 / 1er place

Robe : rouge rubis pourpre, brillante et intense.

Nez : net, moyen intense, le fruit est en avant, du fruit rouge frais, note mentholée. A l'agitation, on a des notes épicées et grillées.

Bouche : attaque ample et gourmande, évolution dynamique sur le fruit et une matière soyeuse et charnue. Finale longue et fraîche sur des tanins fermes mais murs, toujours avec du fruit.

Synthèse : vin puissant, élégant, et riche, qui procure déjà beaucoup de plaisir avec sa matière et son fruit.

Vin N°7 Château MONDESIR GAZIN (AOC Blaye-côte de Bordeaux)

Note : 12,11 / 9ème place

Robe : rouge pourpre intense et brillante

Nez : moyen intense, qui avait besoin d'aération, évoluant sur le boisé et des notes confiturées.

Bouche : attaque sur l'acidité, évolution qui manque un peu d'équilibre, une acidité qui durcit les tanins. La finale est de bonne longueur, mais toujours sur l'acidité.

Synthèse : Vin qui manque de cohérence, qui a besoin de se construire.

Vin N°8 Château BEL AIR LA ROYERE (AOC Blaye-côte de Bordeaux)

Note : 14,55 / 2ème place

Robe : rouge rubis sombre intense.

Nez : net, intensité moyenne mais agréable, avec des fruits rouges et des notes de fleurs lourdes et de menthol.

Bouche : attaque assez ronde, évolution vive, sur une fraîcheur aromatique et des tanins fondus, la matière est savoureuse. Finale longue et vive, sur des jolis tanins et des notes réglissées

Synthèse : vin élégant, serré, déjà bon et taillé pour la garde.

Vin N°9 Château FOGAS « Force de vie » (AOC Côte de Bourg)

Note : 13,14 / 7ème place

Robe : rubis sombre intense, brillante.

Nez : moyen intense, sur le fruit rouge avec des notes fraîches, épicées et réglissées

Bouche : attaque agréable, évolution linéaire, une structure tannique encore dure, marquée par les tanins du bois. Finale sur des tanins fermes et légèrement astringents.

Synthèse : vin sur sa réserve, la matière est là, mais ne s'exprime pas encore. A carafes ?