

SAINT-ÉMILION • POMEROL • FRONSAC  
guide pratique

---

# Ouverture

Conçu pour vous accompagner dans votre exploration, ce guide pratique recense pour vous l'essentiel de ce qu'il faut connaître sur la région de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac et les dix appellations qui la constituent :

- leurs composantes naturelles,
- leurs histoires,
- l'engagement de leurs vignerons,
- et quelques conseils pratiques.

Bonne dégustation !

---

# Sommaire

---

## La région

### **SAINT-ÉMILION•POMEROL•FRONSAC P4**

Une rive droite mondialement connue	P5
Un patrimoine naturel aux richesses infinies	P6
La magique diversité des terroirs	P7
La patrie du Merlot	P9
L'innovation est une tradition	P10
Une identité forte puisée dans l'histoire	P11
Artisans à l'écoute de la nature	P12
Outils et recherche de pointe	P13
Le temps de la dégustation	P14
Quelques conseils pour le service du vin	P15
L'accord des mets et des vins	P17

---

## AU CŒUR DES

### **10 appellations**

**P18**

Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru	P20
Lussac Saint-Émilion	P28
Puisseguin Saint-Émilion	P30
Montagne Saint-Émilion	P32
Saint-Georges Saint-Émilion	P34
Pomerol	P36
Lalande de Pomerol	P38
Fronsac	P40
Canon Fronsac	P42

---



# La région

SAINT-ÉMILION • POMEROL • FRONSAC



---

« Les vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac  
comptent parmi les plus renommés au monde. »

---



# Une rive droite mondialement connue

---

## DIX APPELLATIONS DE LÉGENDE

La région de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac est composée de dix appellations figurant parmi les plus prestigieuses du vignoble français. Leur simple énumération est une invitation immédiate à l'élégance et au plaisir : Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Lussac Saint-Émilion, Puisseguin Saint-Émilion, Montagne Saint-Émilion, Saint-Georges Saint-Émilion, Pomerol, Lalande de Pomerol, Fronsac et Canon Fronsac.

---

## DES VINS ROUGES PARMIS LES PLUS FINS

Située sur la rive droite de la Dordogne, à quarante kilomètres au Nord-Est de Bordeaux, la région de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac rassemble 1 318 viticulteurs (Douanes 2012) attachés à produire les meilleurs vins rouges sur des terroirs aussi riches que divers, répartis sur 12 340 hectares.

---

## UNE RÉPUTATION INTERNATIONALE

Chaque année, 40 % des 537.000 hl (commercialisation 2011 - 2012 - CIVB) commercialisés prennent le chemin de l'étranger. À l'engouement traditionnel des pays européens (aux premiers rangs desquels se trouvent la Belgique et le Royaume-Uni), du Japon et des États-Unis, il faut désormais ajouter celui des pays émergents, et notamment de la Chine, dont l'importance dans les exportations ne cesse de croître.



# Un patrimoine naturel aux richesses infinies

---

Terroirs incroyablement favorables, cépages adaptés et expressifs sélectionnés par des siècles de travail, bénédiction des millésimes exceptionnels, tel est le trésor reçu en héritage par les vigneron du triangle magique constitué par Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac.

---

« Une palette inouïe de terroirs se déploie d'appellation en appellation, de château en château. »



# La magique diversité des terroirs

---

## LE TERROIR : NOTION INCONTOURNABLE

Fondamental dans tout le Bordelais, le terroir est l'alliance unique d'un sol, d'un climat et d'un relief. C'est d'abord au terroir que chaque vin doit ses principaux traits de caractère. À Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac, il associe des reliefs légèrement vallonnés, alternant plateaux et coteaux, un micro climat très favorable et une grande diversité géologique.

---

## MICRO CLIMAT AU SEIN DU BORDELAIS

Océanique tempéré comme dans le reste du Bordelais, le climat de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac se distingue par une continentalité plus appuyée quoique tempérée par la présence de deux rivières, l'Isle et la Dordogne. Les hivers doux, et généralement secs, les étés chauds, les automnes longs et tièdes, permettent une maturation lente des raisins, propice à l'éclosion d'arômes subtils.

---

## LES MULTIPLES COMBINAISONS DU SOL

La géologie particulière du territoire de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac apporte aux vins leur richesse et leur complexité. Avec plusieurs types de calcaires, d'argiles, de graves et de sables, formant des combinaisons toujours singulières, les sols sont d'une grande diversité, parfois perceptible au sein même d'une propriété.



---

« Des siècles de travail ont permis  
d'identifier trois cépages parfaitement  
adaptés aux terroirs de la région :  
le Merlot, le Cabernet Franc  
et le Cabernet Sauvignon. »

---



# La patrie du Merlot

---

## TRINITÉ DE CÉPAGES

Les vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac sont des vins d'assemblage de trois cépages, le Merlot, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon, dont la proportion respective varie selon les terroirs, les appellations et les propriétés.

---

## LE FRUITÉ DU MERLOT

Avec 80 % de l'encépagement à Pomerol, 65 à 80 % à Saint-Émilion et 80 % dans le Fronsadais, le Merlot domine très largement les assemblages. Il offre au vin l'éclat rubis de sa robe, une belle complexité aromatique insistant sur les arômes de fruits mûrs rouges et noirs, mais aussi de la souplesse, de la rondeur et beaucoup de soyeux en bouche. Il rend agréables les vins jeunes et se marie facilement avec les mets les plus variés.

---

## LES TANNINS DU CABERNET FRANC

Le Cabernet Franc, ou Bouchet, représente 20 à 30 % de l'encépagement total. Il est plus utilisé sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaude de sables et de graves. Il se traduit par une grande finesse aromatique, une belle fraîcheur en bouche et une structure tannique propice au vieillissement.

---

## L'ÉPICE DU CABERNET SAUVIGNON

Sur certains terroirs l'encépagement de Cabernet Sauvignon peut atteindre 10 %. Il est particulièrement adapté aux sols chauds et secs, gravelo-sableux ou argilo-calcaires, bien exposés. Sa présence dans l'assemblage introduit des notes épicées, de la complexité et une richesse tannique favorable à la longue garde.



# L'innovation est une tradition

---

L'histoire a laissé des traces profondes dans l'identité de la région de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. Elle y a ancré l'obsession de l'excellence, la proximité des vignerons avec la nature qu'ils exploitent et un goût prononcé pour l'innovation.

---

« Plurimillénaire, le vignoble est sorti grandi et renforcé des crises, des guerres et des épidémies qui ont traversé son histoire. »



# Une identité forte puisée dans l'histoire

---

## COMMENCEMENTS ROMAINS

L'histoire du vin à Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac commence dès le premier siècle avant Jésus Christ, avec la colonisation romaine. Après l'effondrement de l'empire, ce sont les ordres monastiques, arrivés par l'un des axes majeurs du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle, qui développent la vigne et font la prospérité de la cité de Saint-Émilion.

---

## ALIÉNOR ET LE NÉGOCE

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenet donne le Sud-Ouest de la France à la couronne d'Angleterre. Dans la région, la présence anglaise aura de multiples conséquences : création de la Jurade à Saint-Émilion, début d'un succès millénaire pour les vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac outre-Manche.

---

## LES CRUS, ENFANTS DES LUMIÈRES

Après les guerres de religion, le Nord de l'Europe ne cesse d'augmenter sa consommation et ses commandes. La surface cultivée est progressivement doublée. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle l'arrivée d'une génération de propriétaires ouverts aux idées des lumières aboutit à l'élaboration de vins d'une grande finesse : la notion de Cru apparaît.

---

## SOLIDARITÉ ET INNOVATION

La fin du XIX<sup>ème</sup> siècle est marquée par la crise du phylloxéra, maladie qui ravage l'ensemble du vignoble français. La région réagit en créant à Saint-Émilion, en 1884, le premier Syndicat Viticole de France, suivi dès 1900 par celui de Pomerol. Cet esprit de solidarité et d'innovation, qui aboutit à la création du classement de 1955, lui permet, aujourd'hui encore, de rester au premier plan mondial.



# Artisans à l'écoute de la nature

---

## UN ÉCHO DU MOYEN ÂGE

Petite, moins de dix hectares, et familiale. C'est, en deux mots, le portrait typique d'une propriété viticole à Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. Directement hérité des structures foncières et économiques du Moyen Âge, cet extrême morcellement du vignoble n'est pas sans intérêt pour l'environnement et la qualité du vin.

---

## UNE CONNAISSANCE INTIME DE LA VIGNE

À la fois vigneron et wine-maker, le propriétaire dans la région de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac vit le plus souvent dans sa vigne. La connaissance intime de son environnement lui permet d'adapter ses décisions tout au long de l'année en fonction des aléas climatiques et de l'ensoleillement. Taille en guyot, éclaircissage, date des vendanges, la moindre de ses actions est pesée avec soin, toujours pour favoriser la qualité du raisin et sa maturité.

---

## L'ÉCOLOGIE DU SUR MESURE

Grâce à des techniques comme l'enherbement, les rendements sont maîtrisés. L'utilisation de produits phytosanitaires est d'autant plus faible que le savoir et la réactivité des vignerons sont grands. Limitée au maximum, elle est même, quelquefois, simplement inutile. Dans les chais, les équipements de cuverie et de vinification les plus modernes voisinent avec la grande tradition de l'élevage en barrique.

---

« En s'adaptant chaque année aux aléas de la nature, le vigneron se démarque des produits standardisés. »

---



# Outils et recherche de pointe

---

## VIGNES, CHAIS ET LABOS, L'INNOVATION EST PARTOUT

Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac est un pôle d'innovation et d'expérimentation mondialement reconnu. Il associe les vignerons aux chercheurs et œnologues de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, situé près de Bordeaux. Plusieurs laboratoires mais aussi le lycée viticole de Libourne-Montagne sont impliqués dans des recherches transdisciplinaires concernant tous les aspects de la culture du raisin, de la vinification mais aussi de sa commercialisation.

---

## DES OUTILS D'AVANT-GARDE

Dans les dernières décennies, de nombreux outils, techniques et technologies d'avant-garde ont ainsi été conçus, testés et développés dans les vignes ou les chais de la région. À titre d'exemple, le vignoble a été doté d'un capteur de pollen dès 1987. Les années 1990 ont vu l'essor de nouvelles techniques comme la micro-oxygénation. Les années 2000 ont été celles du remplacement du pompage par le transport gravitationnel du raisin après la vendange. Aujourd'hui comme hier, les vignerons de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac sont toujours à l'affût d'une innovation à tester et à développer.

---

## DES ORGANISATIONS SOLIDAIRES

L'histoire de la région est marquée par le rôle d'organisations professionnelles telles que les syndicats viticoles. Elles ont permis de sortir de graves crises comme celle du phylloxéra et ont favorisé l'innovation, la veille technologique et la formation des vignerons.

---

« Attentif à la nature, le vigneron est aussi à l'affût des innovations susceptibles d'améliorer encore la qualité de son vin. »

---



## Le temps de la dégustation

---

Servir et boire le vin, l'associer le plus finement possible aux préparations culinaires les plus diverses, partager l'expérience avec d'autres, c'est la part qui revient aux amateurs toujours plus nombreux et internationaux des vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. La part du plaisir.

---

« 16 – 18 degrés est la fourchette de température idéale pour servir les vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. »

# Quelques conseils pour le service du vin

## L'ART DÉLICAT DU DÉBOUCHAGE

Il commence avec le découpage de la capsule. Pour ne pas risquer de souiller le vin avec des impuretés il doit être fait sous la bague. C'est ensuite l'état du bouchon qui commande l'opération. Plus il est vieux ou endommagé plus elle doit être menée avec précaution. Un tire-bouchon bilame pourra récupérer des situations périlleuses.

## CARAFER OU NE PAS CARAFER ?

Hors considérations esthétiques, le carafage des vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac est surtout recommandé dans deux cas : pour les vins de moins de cinq ans dont la structure tannique domine les arômes et pour les vins de plus de dix ans qui présentent un dépôt – conséquence naturelle de leur vieillissement.

## CHOISIR ET REMPLIR SON VERRE

Pour une bonne dégustation, le verre doit être transparent, limpide et sec. Toujours remplis au tiers de leur contenance, les verres tulipes sont les mieux adaptés aux vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. Leur galbe crée une surface d'oxydation permettant l'éclosion des arômes dont la circulation sera ensuite favorisée par la hauteur des parois et conservée par le rétrécissement du bord supérieur.

## BIEN CONSERVER SON VIN

Pour une conservation et un vieillissement optimisés, les bouteilles doivent être couchées dans une atmosphère avec un air légèrement renouvelé, dénué de mauvaises odeurs et plongées dans une obscurité totale. La température et l'hygrométrie doivent être stables et respectivement tourner autour de 13° et 75 %.



---

« Chinoise, créole, orientale...  
la cuisine du monde sourit aux vins  
de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. »

---



# L'accord des mets et des vins

---

## FONCTION DU MILLÉSIME

De manière générale, les vins jeunes s'accordent bien avec des goûts puissants, des plats en sauce ou des préparations épicées. Les vins vieux accompagneront mieux les poissons, la volaille et les mets délicats.

---

## RETOUR DE PÊCHE

Certains poissons de rivières se marient volontiers avec le vin rouge. On le conçoit pour certains plats en sauce, une lamproie à la bordelaise avec un Puisseguin Saint-Émilion par exemple. Mais c'est également vrai pour un poisson saisi au four ou poêlé au beurre.

---

## LE BOUCHER ET LE CHASSEUR

Pour la viande il est possible de faire quelques distinctions. Gibier à plumes, viande blanche, volaille et grillade d'un côté : parfaits avec un Montagne Saint-Émilion, un Lussac Saint-Émilion ou un Canon Fronsac. Gibier à poils, viandes rouges, rôties ou en sauce, de l'autre : idéaux sur un Lalande de Pomerol.

---

## BRIE, MANCHEGO OU FOURME ?

Ici encore, le distingo s'impose : si un Saint-Georges Saint-Émilion ou un Pomerol pourront sans faille affronter l'ensemble du plateau, les fromages à pâte sèche conviendront idéalement à un Saint-Émilion tandis que les fromages à pâte molle bien faits feront bon ménage avec un Lalande de Pomerol, tout comme les pâtes persillées avec un Fronsac.

---

## DESSERTS CHOISIS

Les vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac aiment les desserts, surtout s'ils sont à base de fruits rouges, de fruits noirs ou de chocolat.





# 10 appellations

SAINT-ÉMILION • POMEROL • FRONSAC





# Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru



---

## Conseil des Vins de Saint-Émilion

BP 15 - 14 rue Guadet  
33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE  
Tél. : 00 33 (0)5 57 55 50 50  
Fax : 00 33 (0)5 57 55 53 10  
[info@vins-saint-emilion.com](mailto:info@vins-saint-emilion.com)  
[www.vins-saint-emilion.com](http://www.vins-saint-emilion.com)



[www.facebook.com/vinssaintemilion](http://www.facebook.com/vinssaintemilion)



[@Vinsstemilion](https://twitter.com/Vinsstemilion)

## SUPERPOSITION DE TALENTS

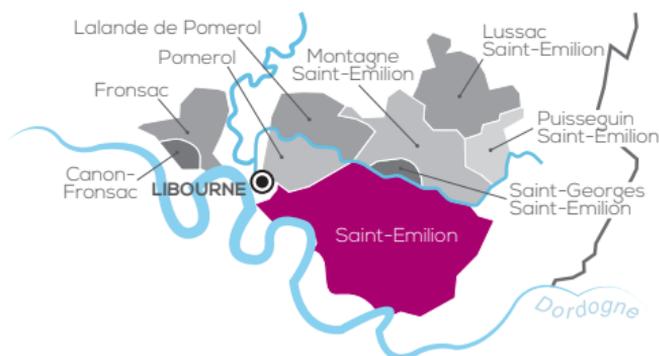
Les appellations Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru sont géographiquement superposées. Elles s'étendent sur neuf communes dont la simple énumération est déjà source de plaisir : Saint-Émilion bien sûr, qui constitue l'épicentre du vignoble depuis l'arrivée des moines au VIII<sup>ème</sup> siècle, Saint-Christophe des Bardes, Saint-Etienne de Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent des Combes, Saint-Pey d'Armens, Saint-Sulpice de Faleyrens, Vignonet et, pour partie, Libourne.

## VARIATIONS SUR UN THÈME

Les fractures et les accidents du plateau calcaire entourant la cité médiévale ont donné lieu à l'apparition de trois autres variations géologiques nourrissant les spécificités de chaque château : une vaste terrasse de graves silico-argileuses en direction de Libourne, des côtes et vallons argilo-calcaires, du sable et des graviers à proximité de la Dordogne.

## HARMONIE, FINESSE ET GÉNÉROSITÉ

Robe pourpre éclatante, palette d'arômes les plus subtils, harmonie et générosité en bouche, tels sont les principaux caractères des vins de Saint-Émilion.



### CHIFFRES CLÉS

Surface exploitée (Douane 2012) : 5 400 ha

Production moyenne : 228 000 hl  
(Douane-moyenne 5 dernières années)

Pourcentage de la production de vin rouge  
en AOC du Bordelais : 5 %

Nombre de viticulteurs : 678 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 8 ha

# Saint-Émilion et Saint-É

Une longue tradition

## UN CONTRÔLE DE QUALITÉ

### DÈS LE MOYEN AGE

Le 8 juillet 1199, la Charte de Falaise signée par Jean sans Terre confirme l'autonomie administrative de Saint-Émilion, alors sous domination anglaise. La Jurade ainsi créée veille sur la corporation des vigneron et la qualité des vins produits. Dissoute au moment de la Révolution, elle est reconstituée en 1948. Très active, la Jurade de Saint-Émilion fédère aujourd'hui une communauté internationale d'amateurs et d'acteurs de la profession.

## COOPÉRATIVE ET SYNDICAT PIONNIERS

Dans le sillage de sa Jurade, Saint-Émilion a su inventer des formes d'organisation collective permettant de franchir les crises et de développer le vignoble. En 1884, pour se relever du désastre du phylloxéra, elle crée le premier Syndicat Viticole français. Il s'impliquera dans la création du Comité des Appellations d'Origine qui deviendra l'INAO et sera à l'origine de la première coopérative viticole du Bordelais.

## LE CONSEIL DES VINS DE SAINT-ÉMILION

En 2007, le Syndicat Viticole de Saint-Émilion s'associe aux Syndicats Viticoles de Lussac Saint-Émilion et de Puisseguin Saint-Émilion pour devenir le Conseil des Vins de Saint-Émilion. Il est chargé de promouvoir les quatre appellations sur un marché mondial en pleine expansion.





# Saint-Émilion Grand Cru

Un classement exceptionnel

---

## RÉVISÉ TOUS LES DIX ANS

En 1954, le Syndicat Viticole de Saint-Émilion décide de distinguer les crus de l'appellation Saint-Émilion en trois catégories : Grands Crus Classés, Premier Grands Crus Classés A et B. Au lieu de constituer un classement immuable comme dans le Médoc, le classement établi sera révisé tous les dix ans. Il relèvera de l'initiative des propriétaires qui devront, pour y figurer, déposer un dossier auprès de l'INAO. Véritable outil d'émulation en faveur de la qualité, les propriétés de Saint-Émilion sont amenées à faire un travail permanent pour rester dans le classement ou y accéder.

---

## PROCÉDURE D'ANALYSE TRÈS POUSSÉE

Le dossier de candidature des propriétés ouvre la voie à une procédure d'analyse très poussée car de nombreux facteurs concourent à l'existence d'un cru classé (l'exploitation et les terroirs, la conduite de l'exploitation, la notoriété, la dégustation). Cette procédure est placée sous l'autorité de l'INAO, qui nomme une commission de classement, composée de personnalités reconnues du monde viticole extérieures à Saint-Émilion, chargée de veiller à son bon déroulement. Une méticuleuse évaluation des terroirs, des méthodes de vinification, de la distribution et de la valorisation est réalisée, ainsi que l'évaluation de l'excellence et de la constance des vins (dégustation de 10 millésimes pour les Grands Crus Classés, 15 pour les Premiers Grands Crus Classés).

Le dernier classement date de 2012. Il a nécessité dix mois de travail et a consacré quatre-vingt deux propriétés : 64 Saint-Émilion Grands Crus Classés et 18 Saint-Émilion Premiers Grands Crus Classés.

*Voir pages 25-27*



Le Classement des Crus  
de Saint-Émilion



## PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS

par ordre alphabétique

Château Angéus **(A)**

Château Ausone **(A)**

Château Beauséjour (héritiers Duffau-Lagarrosse)

Château Beau-Séjour-Bécot

Château Bélair-Monange

Château Canon

Château Canon la Gaffelière

Château Cheval Blanc **(A)**

Château Figeac

Clos Fourtet

Château la Gaffelière

Château Larcis Ducasse

La Mondotte

Château Pavie **(A)**

Château Pavie Macquin

Château Troplong Mondot

Château Trottevieille

Château Valandraud



# Le Classement des Crus de Saint-Émilion





## GRANDS CRUS CLASSÉS

par ordre alphabétique

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Château l'Arrosée              | Château Guadet                  |
| Château Balestard la Tonnelle  | Château Haut-Sarpe              |
| Château Barde-Haut             | Clos des Jacobins               |
| Château Bellefont-Belcier      | Couvent des Jacobins            |
| Château Bellevue               | Château Jean Faure              |
| Château Berliquet              | Château Laniote                 |
| Château Cadet-Bon              | Château Larmande                |
| Château Capdemourlin           | Château Laroque                 |
| Château le Chatelet            | Château Laroze                  |
| Château Chauvin                | Clos la Madeleine               |
| Château Clos de Sarpe          | Château la Marzelle             |
| Château la Clotte              | Château Monbousquet             |
| Château la Commanderie         | Château Moulin du Cadet         |
| Château Corbin                 | Clos de l'Oratoire              |
| Château Côte de Baleau         | Château Pavie Decesse           |
| Château la Couspaude           | Château Peby Faugères           |
| Château Dassault               | Château Petit Faurie de Soutard |
| Château Destieux               | Château de Pressac              |
| Château la Dominique           | Château le Prieuré              |
| Château Faugères               | Château Quinault l'Enclos       |
| Château Faurie de Souchard     | Château Ripeau                  |
| Château de Ferrand             | Château Rochebelle              |
| Château Fleur Cardinale        | Château St-Georges-Cote-Pavie   |
| Château La Fleur Morange       | Clos Saint-Martin               |
| Château Fombrauge              | Château Sansonnet               |
| Château Fonplégade             | Château la Serre                |
| Château Fonroque               | Château Soutard                 |
| Château Franc Mayne            | Château Tertre Daugay           |
| Château Grand Corbin           | Château la Tour Figeac          |
| Château Grand Corbin-Despaigne | Château Villemaurine            |
| Château Grand Mayne            | Château Yon-Figeac              |
| Château les Grandes Murailles  |                                 |
| Château Grand-Pontet           |                                 |



# Lussac Saint-Émilion

---

## Conseil des Vins de Saint-Émilion

BP 15 - 14 rue Guadet  
33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE  
Tél. : 00 33 (0)5 57 55 50 50  
Fax : 00 33 (0)5 57 55 53 10  
Email : [info@vins-saint-emilion.com](mailto:info@vins-saint-emilion.com)  
[www.vins-saint-emilion.com](http://www.vins-saint-emilion.com)



[www.facebook.com/vinssaintemilion](https://www.facebook.com/vinssaintemilion)



[@Vinsstemilion](https://twitter.com/Vinsstemilion)

## HAUT LIEU DRUIDIQUE

Un mégalithe élevé sur le tertre de Picampeau rappelle que la plus septentrionale des appellations de Saint-Émilion fut un haut lieu druidique avant de devenir, dès l'époque gallo-romaine, un vignoble recherché.

## LE CIRQUE DU SOLEIL

Les terrains viticoles de Lussac Saint-Émilion s'étagent de plateaux en vallons pour former un amphithéâtre exposé plein sud. Cette disposition favorise un drainage naturel idéal. Au centre de l'appellation, le plateau calcaire est recouvert d'une fine couche de sables du Périgord. L'argile de ses coteaux se combine, au sud, avec du calcaire et au nord avec les dépôts limoneux de l'Isle.

## CONVERGENCE DES RACINES

Les arômes gourmands et intenses, les accents de réglisse, de cuir et de pruneau, des flacons les plus jeunes, les séduisantes notes de gibiers développées par les vins plus anciens, à la fois veloutés et charpentés, font agréablement converger les racines celtiques, la culture romaine et la foi des bénédictins arrivés au XI<sup>ème</sup> siècle.



### CHIFFRES CLÉS

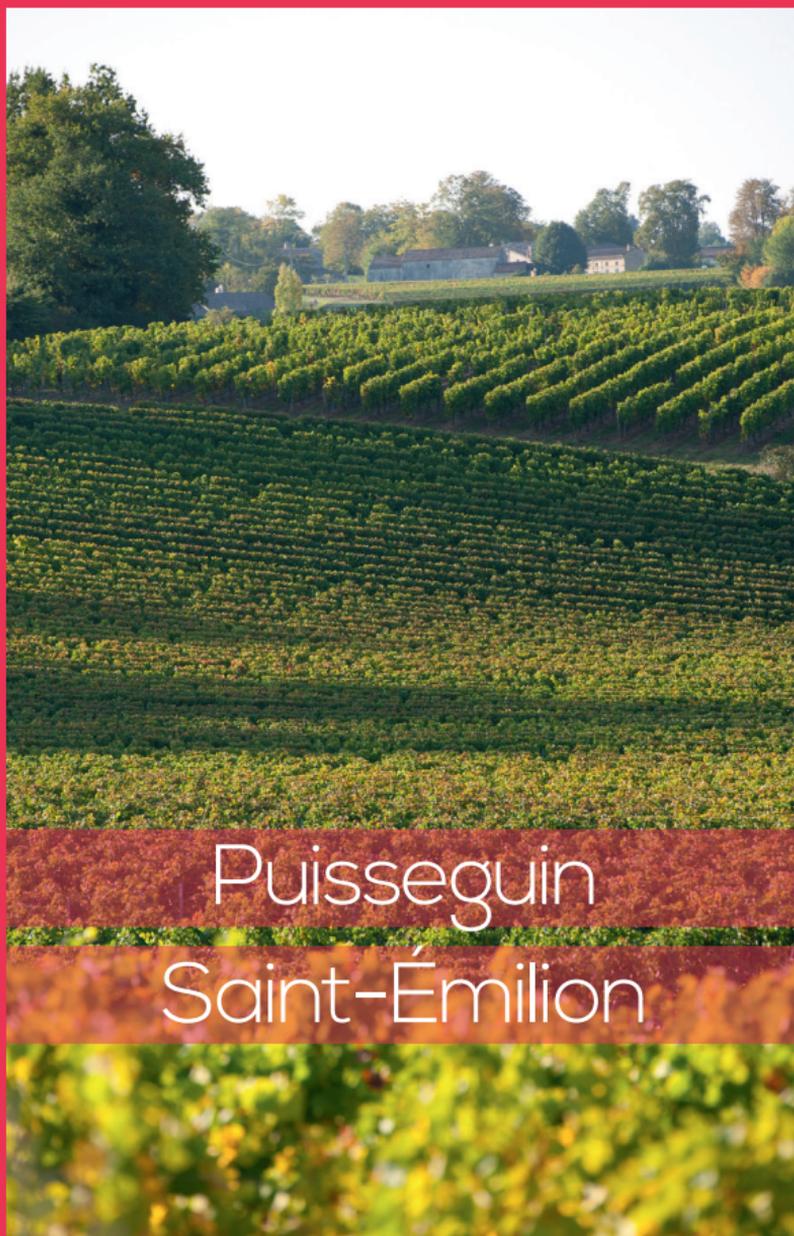
Surface exploitée : 1 435 ha (Douane 2012)

Production moyenne : 71 000 hl  
(moyenne 5 années Douane)

Pourcentage de la production de vin rouge  
en AOC du Bordelais : 1,5 %

Nombre de viticulteurs : 170 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 8,4 ha



Puisseguin  
Saint-Émilion

---

**Conseil des Vins de Saint-Émilion**

BP 15 – 14 rue Guadet  
33330 SAINT-ÉMILION – FRANCE  
Tél. : 00 33 (0)5 57 55 50 50  
Fax : 00 33 (0)5 57 55 53 10  
Email : [info@vins-saint-emilion.com](mailto:info@vins-saint-emilion.com)  
[www.vins-saint-emilion.com](http://www.vins-saint-emilion.com)



[www.facebook.com/vinssaintemilion](https://www.facebook.com/vinssaintemilion)



[@Vinsstemilion](https://twitter.com/Vinsstemilion)

## FESTIN DE MERLOT

Comme Seguin, le lieutenant de Charlemagne qui choisit de s'y établir aux alentours de l'an 800, le Merlot est chez lui dans le vignoble de Puisseguin Saint-Émilion dont il représente 80 % de l'encépagement.

## SUBSTRAT CALCAIRE

Située entre l'appellation Lussac Saint-Émilion et une petite rivière nommée Barbanne, l'ancien puy ou mont de Seguin, devenu Puisseguin, fait face au fameux plateau de Saint-Émilion. Sa géologie relativement homogène repose sur un substrat calcaire qui maintient dans le sol l'humidité appréciée par le cépage.

## DE LA FRAMBOISE MÛRE À LA RÉGLISSE

En bouche, les vins de Puisseguin Saint-Émilion charment par leur texture charnue, pulpeuse et pourtant légère. Dans leur jeunesse les notes de fruits rouges mûrs côtoient des arômes de cerise noire et de pruneau. Au fil des ans ce bouquet évolue vers la figue et des nuances plus corsées de réglisse et de menthe.



### CHIFFRES CLÉS

Surface exploitée : 718 ha (Douane 2012)

Production moyenne : 35 000 hl

Pourcentage de la production de vin rouge en AOC du Bordelais : moins de 1 %

Nombre de viticulteurs : 106 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 6,8 ha



# Montagne Saint-Émilion

---

## Syndicat Viticole de Montagne Saint-Émilion

BP 11 – Place de l'Église  
33570 MONTAGNE – FRANCE  
Tél. : 00 33 (0)5 57 74 60 13

Email : [contact@montagnesaintemilion.com](mailto:contact@montagnesaintemilion.com)  
[www.montagnesaintemilion.com](http://www.montagnesaintemilion.com)

### CHIFFRES CLÉS

Surface exploitée : 1 592 ha (Douane 2012)

Production moyenne :  
75 000 hl (moyenne 5 ans)

Pourcentage de la production  
de vin rouge en AOC du Bordelais : 1,6 %

Nombre de viticulteurs : 205 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 7,8 ha

## DES COLLINES EN FORME DE MONTAGNE

Avec 114 mètres d'altitude, la butte de Calon est le point culminant du Libournais. La vue superbe ne suffit pas pour prétendre au statut de montagne. Le nom de l'appellation viendrait plutôt d'un mot de bas-latin signifiant colline. Un terme plus approprié pour désigner les coteaux argilo-calcaires qui s'y trouvent, encadrés par deux petits affluents de l'Isle, la Barbanne et le Lavié, et par une zone plus sablo-argileuse à l'ouest.

Sur ses hauteurs, le territoire de Montagne Saint-Émilion recèle de nombreux vestiges de l'époque gallo-romaine. Outre les nombreux objets exhumés, il est encore possible de voir les dalles polies de la voie qui conduisait à Vésone, l'actuel Périgueux.

## SOUPLES ET RACÉS

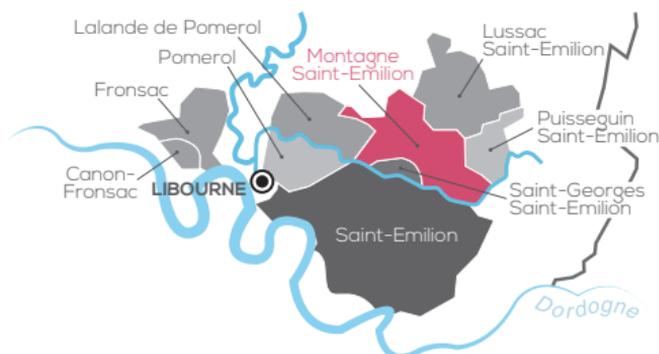
Les vins de Montagne Saint-Émilion se caractérisent par une robe couleur rubis, du corps, du caractère, une générosité offrant souplesse et distinction. Ils développent rapidement de subtils arômes de truffe et de sous-bois.

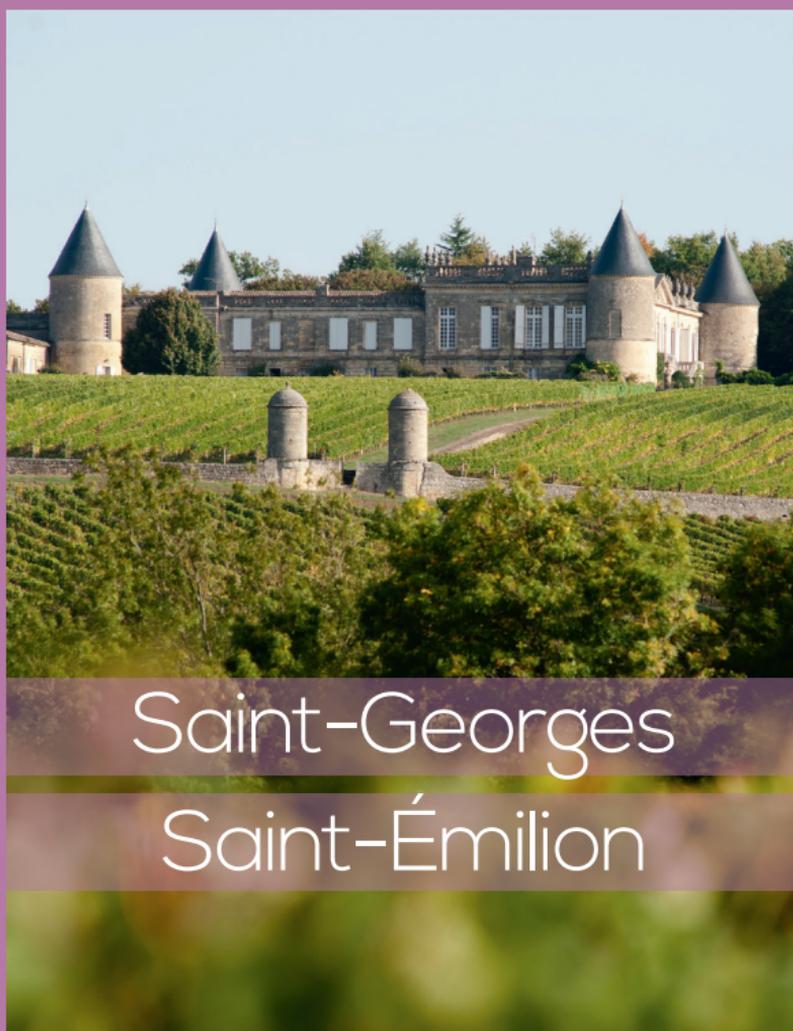
## LE LYCÉE AGRO-VITICOLE ET SON DOMAINE

Implanté sur un site de plus de 40 hectares, le lycée agricole de Montagne Saint-Émilion est l'un des plus réputés de France pour la formation viti-vinicole. Il est également renommé pour son enseignement supérieur lié au commerce du vin. Doté d'installations ultramodernes également au service de la qualité des vins produits sur le domaine, il témoigne de la volonté des professionnels de l'appellation d'investir dans l'avenir de la filière viticole.

## DES TRADITIONS PORTEUSES D'IMAGE

La confrérie de Saint-Georges et Montagne Saint-Émilion est la continuité de la confrérie des vigneronnes et vigneronnes de Montagne Saint-Émilion, créée en 1981 par le Grand Maître Louis Yerlès. Elle participe activement à la promotion des vins de Saint-Georges Saint-Émilion et de Montagne Saint-Émilion.





# Saint-Georges Saint-Émilion

---

## Syndicat Viticole de Saint-Georges Saint-Émilion

55 le bourg BP 19

33570 MONTAGNE - FRANCE

Email : [syndicatviticolestsaintgeorges@saintgeorges-saintemilion.fr](mailto:syndicatviticolestsaintgeorges@saintgeorges-saintemilion.fr)

[www.saintgeorges-saintemilion.com](http://www.saintgeorges-saintemilion.com)



[www.facebook.com/saintgeorgessaintemilion](http://www.facebook.com/saintgeorgessaintemilion)



[twitter.com/stgeorgesstemil](https://twitter.com/stgeorgesstemil)

### CHIFFRES CLÉS

Surface exploitée : 193 ha (Douane 2012)

Production moyenne :  
8 700 hl (moyenne 5 ans)

Pourcentage de la production  
de vin rouge en AOC du Bordelais : < 1 %

Nombre de viticulteurs : 24 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 8 ha

## DU POÈTE À L'ARCHITECTE DES LUMIÈRES

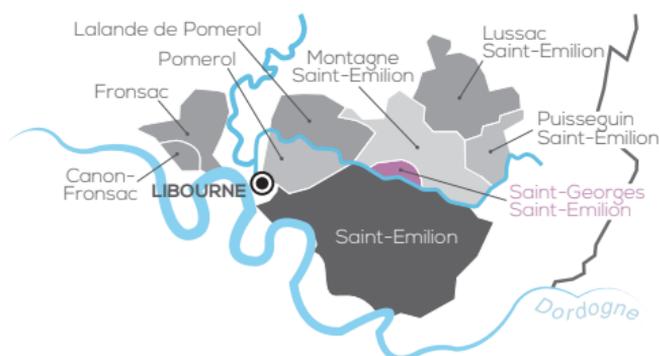
De nombreux et riches vestiges d'une imposante villa attribuée à Ausone, célèbre poète et consul du IV<sup>ème</sup> siècle, ont été découverts sur ce site exceptionnel, faisant face à la cité de Saint-Émilion. Le hameau de Saint-Georges a gardé trace de l'activité religieuse du Moyen Âge. Son église romane du XI<sup>ème</sup> siècle charme le visiteur par son style primitif mêlant élégance et naïveté. Plus proche de nous le Château Saint-Georges, transformé au XVIII<sup>ème</sup> par Victor Louis, l'architecte du Grand-Théâtre de Bordeaux, rappelle la prospérité et l'ouverture d'esprit apportée dans la région par le siècle des Lumières.

## PETITE SUPERFICIE ET CONDITIONS IDÉALES

Avec à peine 200 hectares cultivés, Saint-Georges Saint-Émilion est la plus petite des appellations de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. Elle se distingue par des sols presque exclusivement argilo-calcaires, des pentes uniformes et bien drainées, une exposition assurant un ensoleillement maximum jusqu'à l'époque des vendanges, des conditions qui favorisent la maturité des raisins et l'expression de leurs arômes.

## BOUCHE CHARNUE ET SOYEUSE

La robe pourpre foncée des vins de Saint-Georges Saint-Émilion se pare en vieillissant de reflets tuilés. Leur nez, marqué d'abord par les arômes de cassis et de fruits rouges, s'enrichit progressivement avec l'âge de notes plus complexes, boisées ou épicées. Ils sont dotés d'une bouche charnue et soyeuse qui se distingue par son élégance. Ces vins, riches en tannins veloutés, ont une très grande capacité de vieillissement qui peut remarquablement dépasser quarante années.





# Pomerol



---

## Syndicat Viticole de Pomerol

8 rue Tropchaud  
33500 POMEROL - FRANCE  
Tél. : 00 33 (0)5 57 25 06 88  
Fax : 00 33 (0)5 57 25 07 17  
Email : [syndicat@vins-pomerol.fr](mailto:syndicat@vins-pomerol.fr)  
[www.vins-pomerol.fr](http://www.vins-pomerol.fr)

### CHIFFRES CLÉS

Surface exploitée : 794 ha (Douane 2012)

Production moyenne : 4,1 millions de bouteilles  
(moy. 5 ans)

Pourcentage de la production de vin rouge  
en AOC du Bordelais : 0,70 %

Nombre de viticulteurs : 125 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 6,4 ha

## L'HOSPITALITÉ DES CHEVALIERS

C'est sur le territoire de l'actuelle appellation Pomerol que les chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem établirent leur première commanderie en Libournais, délimitée par des bornes de pierre frappées de la croix de Malte, qui sont encore en place à ce jour.

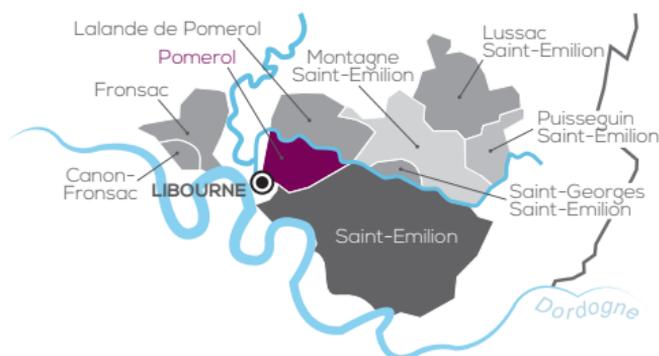
Les Chevaliers du futur ordre de Malte y construisirent également un "hospital" destiné à soigner les malades, mais aussi à accueillir les pèlerins faisant route vers Saint-Jacques de Compostelle. Cet esprit d'hospitalité est aujourd'hui perpétué en France et à l'étranger par la confrérie de cette appellation, les Hospitaliers de Pomerol, dont la robe rouge est brodée d'une grande Croix de Malte avec une coquille Saint-Jacques en son centre.

## UN TERRITOIRE D'EXCEPTION

Petit triangle de quatre kilomètres par trois, l'appellation Pomerol bénéficie d'un terroir assez homogène, ouvert à d'innombrables nuances. Le sol est en effet composé de graves de surface plus ou moins compactes, plus ou moins argileuses ou sablonneuses avec un sous-sol comportant des oxydes de fer, appelés « crasse de fer ».

## ELÉGANTS ET EXPRESSIFS

Dotés d'une superbe couleur, les vins de Pomerol allient la puissance à la finesse du bouquet pour donner des nectars veloutés avec beaucoup de sève et de générosité. Très expressifs, ils ne s'en distinguent pas moins par leur grande élégance et la subtilité de leurs parfums : petits fruits rouges, violette, truffes.





# Lalande de Pomerol

---

## Syndicat Viticole de Lalande de Pomerol

2 rue du 8 mai 1945  
33500 LALANDE DE POMEROL - FRANCE  
Tél. : 00 33 (0)5 57 25 21 60  
Fax : 00 33 (0)5 57 51 82 79  
Email : [lalande-pomerol@orange.fr](mailto:lalande-pomerol@orange.fr)  
[www.lalande-pomerol.com](http://www.lalande-pomerol.com)

### CHIFFRES CLÉS

Surface exploitée : 1136 ha

Production moyenne : 52 000 hl

Pourcentage de la production de vin rouge  
en AOC du Bordelais : 1 %

Nombre de viticulteurs : 155 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 7,3 ha

## « J'AI À CŒUR... »

Située à Lalande de Pomerol, l'Église Saint-Jean-Baptiste dont le clocher fortifié est un joyau d'équilibre et de simplicité, est un très beau vestige de l'implantation de l'ordre de Malte. Une confrérie inspirée par ce souvenir fait vivre et rayonner l'appellation par des manifestations appelant à l'amitié et au partage. « Cordi Habeo... », « J'ai à cœur... » est la devise des Baillis de Lalande de Pomerol, créée en 1984 sous la présidence d'honneur du célèbre océanographe Jacques-Yves Cousteau.

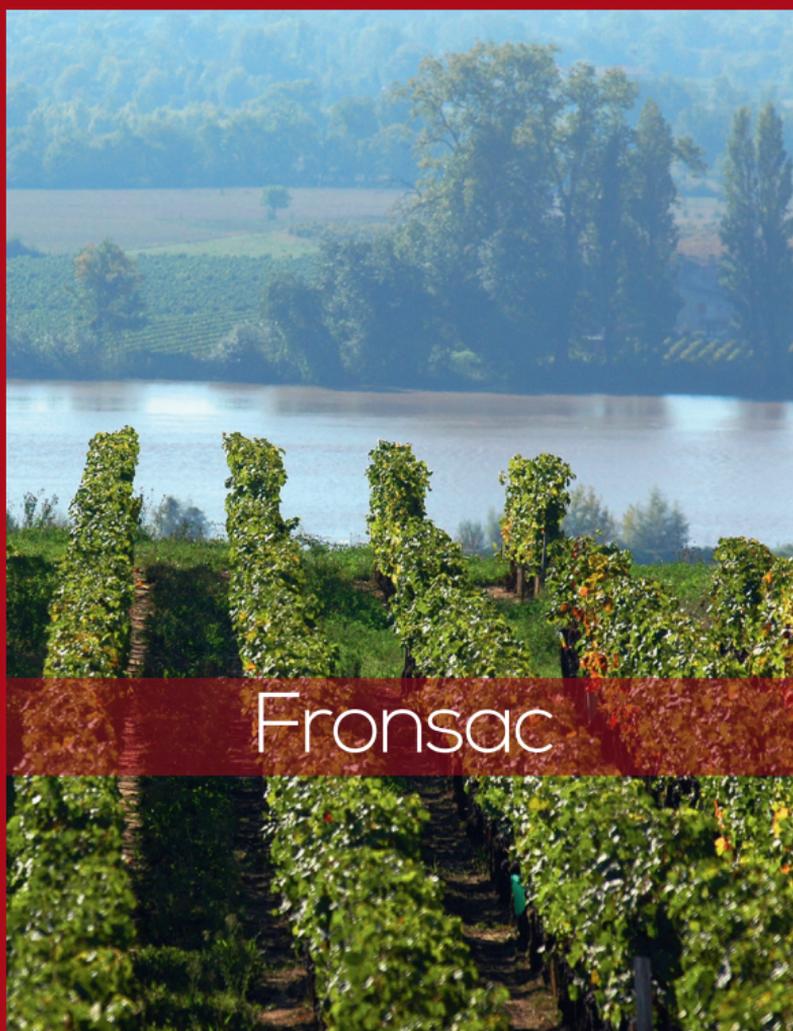
## ECRIN ABRITÉ

Proche de l'Isle, bordée par son petit affluent la Barbanne et protégée des vents d'ouest par le tertre de Fronsac, Lalande de Pomerol bénéficie d'une climatologie favorable : ensoleillement, chaleur et humidité bien dosés. Elle est particulièrement bien adaptée à son sol graveleux, argileux ou composite, soutenu par un sous-sol riche en oxydes ferriques. L'appellation s'étend sur les communes de Lalande de Pomerol et de Néac.

## COMPLEXITÉ ET ÉLÉGANCE PUSIÉES DANS LE TERROIR

Les terroirs de graves donnent des vins fins, élégants, avec une structure tendre et heureuse leur conférant une souplesse perceptible dès leur naissance. Sur les terres argileuses ou composites, les vins ont une structure plus dense, avec des arômes complexes. Au cours de leur vieillissement, tous ces vins acquièrent un équilibre et une rondeur qui font tout le charme de leur identité.





---

### Conseil des Vins de Fronsac

BP 7

33126 FRONSAC - FRANCE

Tél. : 00 33 (0)5 57 51 80 51

Fax : 00 33 (0)5 57 25 98 19

Email : [info@vins-fronsac.com](mailto:info@vins-fronsac.com)

[www.vins-fronsac.com](http://www.vins-fronsac.com)



conseil des vins de Fronsac

### CHIFFRES CLÉS

Surface exploitée : 808 ha (Douane 2012)

Production moyenne : 385 000 caisses  
de 12 bouteilles (moy. 5 ans)

Pourcentage de la production de vin rouge en AOC  
du Bordelais : < 1 %

Nombre de viticulteurs : 116 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 7 ha

## ENTRE ISLE ET DORDOGNE

Le vignoble de Fronsac se situe au confluent de la Dordogne et de son affluent : l'Isle. La proximité de ces deux rivières permet à Fronsac de bénéficier d'un microclimat très doux, lisible dans la végétation. La vigne y alterne avec, sur les promontoires rocheux, des bois semés de chênes verts et d'arbousiers. A la pointe de l'appellation, le Tertre de Fronsac offre une vue exceptionnelle sur les deux rivières et sur l'ensemble des vignobles de la région. A son sommet, une ancienne forteresse fut transformée en folie par le duc de Richelieu, petit neveu du Cardinal, qui y organisa de nombreuses fêtes et contribua à faire connaître les vins de Fronsac à la cour de Louis XIV. Aujourd'hui, les Gentilshommes de Fronsac perpétuent le souvenir du Maréchal épicurien en portant une médaille à son effigie sur leur robe rouge à parements bleus.

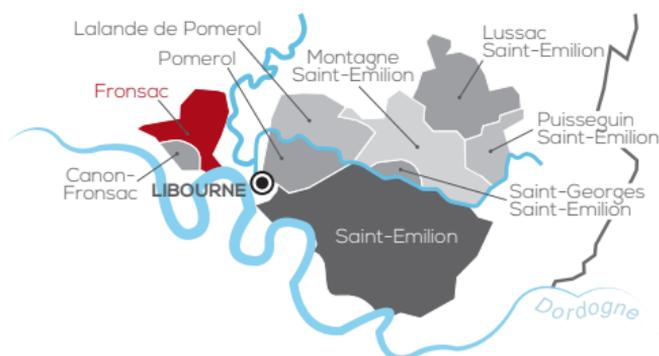
## COLLINES

Installée dans un paysage singulièrement accidenté pour la région, cette « petite Toscane du Bordelais » s'étend sur sept communes : Fronsac, Saint-Aignan, La Rivière, Saint-Michel de Fronsac, Saint-Germain-la-Rivière, Saillans et en partie Galgon.

La complexité des reliefs, alternance de plateaux, de combes et de promontoires appelés tertres, engendre une complexité extrême des terroirs qui elle-même induit la complexité des crus. Globalement les sols sont argilo-calcaires, avec de nombreuses nuances. Le calcaire à astéries prédomine au sommet des tertres et sur le plateau central alors que la molasse du Fronsadais marque les cotes et les combes offrant des faciès plus argileux.

## UNE COMPLEXITÉ ÉPICÉE

La robe des vins de Fronsac est d'un rouge rubis soutenu. Alliant finesse et vivacité, les arômes dominants de fruits rouges s'enrichissent souvent de notes d'épices, parfois même de truffe. Charnus, racés, ces vins de grande garde, épanouissent au fil des ans leurs structures élégantes.





# Canon Fronsac

---

## Conseil des Vins de Fronsac

BP 7

33126 FRONSAC - FRANCE

Tél. : 00 33 (0)5 57 51 80 51

Fax : 00 33 (0)5 57 25 98 19

Email : [info@vins-fronsac.com](mailto:info@vins-fronsac.com)

[www.vins-fronsac.com](http://www.vins-fronsac.com)



conseil des vins de Fronsac

### CHIFFRES CLÉS

Surface exploitée : 264 ha (Douane 2012)

Production moyenne : 11 000 hl – 120 000 caisses  
de 12 bouteilles

Pourcentage de la production de vin rouge  
en AOC du Bordelais : < 1 %

Nombre de viticulteurs : 42 (Douane 2012)

Superficie moyenne des exploitations : 6,3 ha

## UNE RÉPUTATION HISTORIQUE

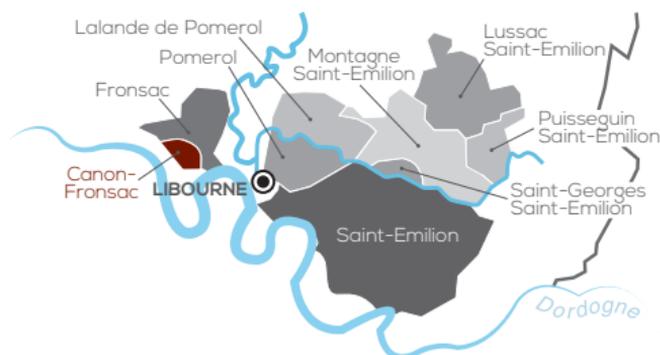
Privilegiée sur le plan climatique comme sur le plan géographique de par sa position au point de confluence de l'Isle et de la Dordogne, l'appellation Canon Fronsac a toujours été prospère. Mais c'est le génie de trois notables, Boyer, Lafon et Mathieu, qui lui vaut sa grande réputation. Vers les années 1750, ces trois hommes initient en effet une révolution viticole en introduisant de nouvelles conceptions agronomiques et techniques dans leur vignoble. C'est avec eux qu'apparaît, pour la première fois dans le Libournais, la notion de Cru et donc par la suite la notion de Château. La Confrérie des Gentilshommes veille au respect des traditions et à la réputation des vins de Fronsac et Canon Fronsac.

## UNITÉ GÉOLOGIQUE DE LA CÔTE DE CANON

A Fronsac et Saint-Michel de Fronsac, les beaux coteaux calcaires de Canon accompagnent l'opulente plaine de la Dordogne et prolongent vers le Nord leurs vallonnements ponctués de superbes châteaux souvent cachés au milieu de parcs ombragés ou d'églises romanes nichées au creux des bourgs. La petite surface de l'appellation se traduit par une grande unité géologique, un sous-bassement de calcaire à astéries. Il s'agit ici d'un des plus beaux paysages viticoles qui soit au monde.

## TRÉSORS DE L'ÂGE

Portant en eux toute la puissance d'un terroir d'exception, les vins de Canon Fronsac sont dotés d'une robe rubis d'un très bel éclat. Ils libèrent des arômes d'une grande finesse autour des fruits rouges et noirs, avec au fil des années des notes d'épices ou de truffe noire. Ces vins de grande garde sont bonifiés par le vieillissement qui révèle toute la noblesse de la distinction des vins de Canon Fronsac.



BORDEAUX

**Union des Syndicats  
de Saint-Émilion • Pomerol • Fronsac**

BP 15 - 33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE

Tel. : 33(0)5 57 55 50 52 - Fax : 33(0)5 57 24 65 57

[info@saint-emilion-pomerol-fronsac.com](mailto:info@saint-emilion-pomerol-fronsac.com)

[www.saint-emilion-pomerol-fronsac.com](http://www.saint-emilion-pomerol-fronsac.com)