

LES VINS DE

Saint-Emilion Pomerol Fronsac



Sommaire

Chapitre 1 : Il était une fois...

Une histoire riche	08
Un terroir sans pareil	12
Des caractéristiques viticoles uniques	16
Des cépages complémentaires	18
Un rituel bien défini pour une dégustation optimale	20
Des accords mets et vins à l'équilibre	22

Chapitre 2 :

Les 10 appellations

Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru	32
Lussac Saint-Emilion	44
Puisseguin Saint-Emilion	48
Montagne Saint-Emilion	52
Saint-Georges Saint-Emilion	56
Pomerol	60
Lalande de Pomerol	64
Fronsac	68
Canon Fronsac	72



Depuis 2000 ans, l'histoire de Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac s'écrit au cœur de son vignoble...

Dans ces paysages uniques au monde, baignés d'un soleil généreux que vient tempérer l'air marin venu de l'Atlantique tout proche, et à l'abri des grands mouvements du monde, la vie s'écoule au rythme de la nature et des saisons. La terre, en juste retour aux soins et à l'amour que lui portent les femmes et les hommes qui la travaillent de génération en génération, nous offre ce qu'elle peut donner de meilleur : ces vins d'exception, intenses et raffinés, dont la riche palette aromatique reflète toute la subtile complexité de leur terroir.

Bienvenue sur les terres de Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac !





CHAPITRE 7



Il était une fois...

Une histoire riche

Une terre forte de son
passé et résolument
tournée vers l'avenir...

56 av. J.-C.

Sous la colonisation romaine,
des vignes sont plantées
dans la région et très vite,
bercées par un climat favorable
et un environnement unique,
les premières récoltes
sont fructueuses.



787 ap. J.-C.

Un moine breton du nom d'Emilion se retire en ermite jusqu'à la fin de sa vie près d'un petit village du Bordelais, qui, pour lui rendre hommage, prend son nom : Saint-Emilion est né.



XIe siècle

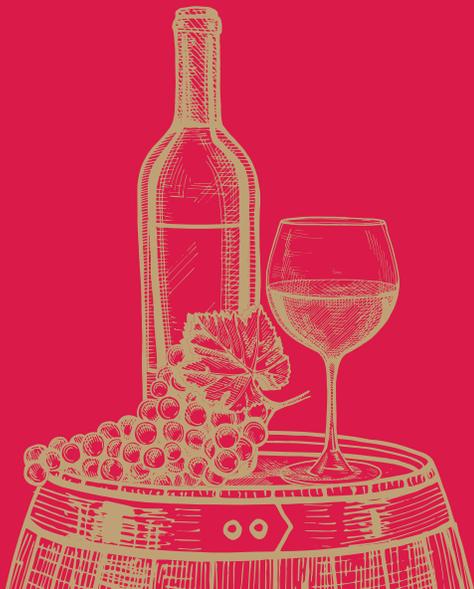
Laissés un temps à l'abandon après la chute de l'Empire romain, les vignobles reprennent vie lorsque des ordres monastiques s'installent sur les coteaux et développent la vigne pour les pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle, assurant la prospérité de la cité de Saint-Emilion.

1152

Aliénor, duchesse d'Aquitaine, épouse le futur roi d'Angleterre Henri Plantagenêt. Elle apporte à la couronne le Sud-Ouest de la France et insuffle, de l'autre côté de la Manche, un engouement à ce jour non démenti pour les vins de la région.

XVIIIe siècle

L'arrivée d'une génération de propriétaires sensibles aux idées des Lumières aboutit à l'élaboration de vins d'une grande finesse : la notion de « crus » apparaît.



XIXe siècle

Marquée par la crise du phylloxéra, une maladie qui ravage l'ensemble du vignoble français, la région réagit en regroupant les propriétaires autour de valeurs communes de solidarité. En 1884, les vignerons s'unissent et créent, à Saint-Emilion, le premier Syndicat Viticole de France, suivi dès 1900 par celui de Pomerol.



Et aujourd'hui...

Entre traditions ancestrales et innovations permanentes, les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac s'impliquent toujours davantage dans la recherche de nouveaux modes de production, attentifs à l'environnement et à l'homme. Pôle d'expérimentation transdisciplinaire, la région associe les vignerons aux chercheurs et œnologues de plusieurs institutions. Ensemble, ils s'attachent à définir ce que sera demain le monde de la culture du raisin, de la récolte à la commercialisation en passant par la vinification. Ainsi, ces dix dernières années, les domaines se sont dotés d'outils, de techniques et de technologies d'avant-garde qui répondent aux nouveaux enjeux d'un monde viticole en pleine mutation.

1955

Le classement des vins de Saint-Emilion est créé. Il devient la référence mondiale d'un savoir-faire dédié à l'excellence et consacre trois catégories : Grand Cru Classé, 1er Grand Cru Classé A et 1er Grand Cru Classé B.



Un terroir sans pareil

DES SOLS DESTINÉS À LA VIGNE

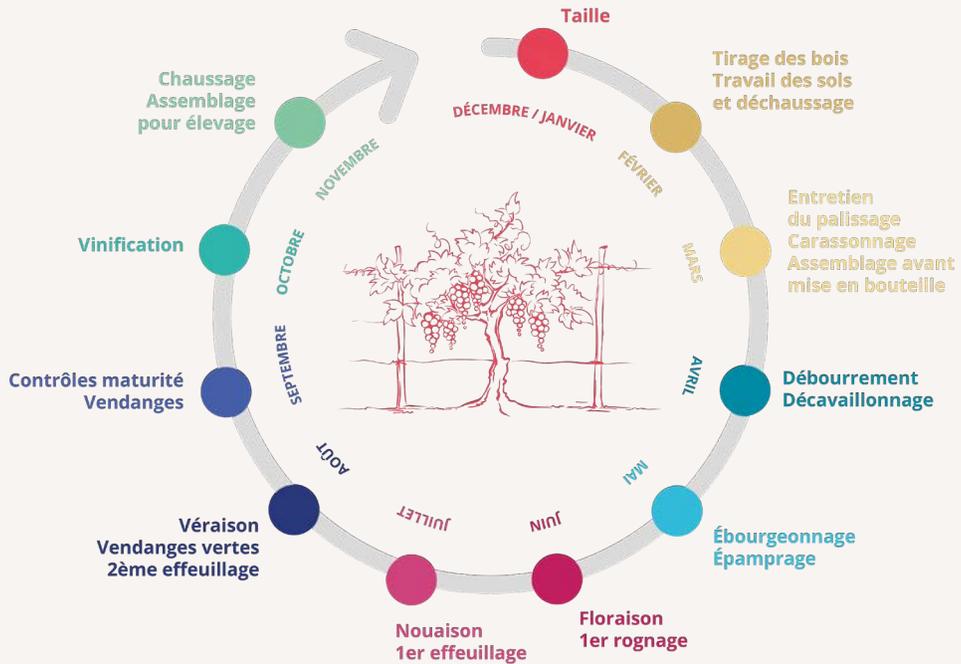
C'est au cœur d'un terroir d'exception que les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac puisent leur richesse et leur complexité. Toutes les conditions sont réunies pour obtenir une synergie propice à la maturation lente des raisins et à l'éclosion d'arômes subtils : un sol à la grande diversité géologique, un relief vallonné fait de plateaux et de coteaux et un microclimat, entre océanique tempéré et continentalité adoucie par la présence de deux rivières, l'Isle et la Dordogne.



UNE NATURE À PROTÉGER

L'environnement et la biodiversité sont depuis toujours au cœur des préoccupations des vignerons de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac. De nombreuses études pour limiter l'empreinte environnementale de l'activité viticole, des programmes de plantations d'arbres et la constitution de réservoirs de biodiversité comptent parmi les initiatives menées sur ce petit territoire, véritable laboratoire à ciel ouvert ! Pour aller plus loin, à Saint-Emilion, les viticulteurs ont décidé de modifier le cahier des charges de leurs appellations pour y intégrer l'obligation d'avoir une certification environnementale. En parallèle, une grande démarche environnementale collective est en cours sur de nombreux sujets. De même, à Pomerol, la confusion sexuelle pour lutter contre les insectes ravageurs (eudémis et cochylys) a été presque complètement généralisée, ce qui permet d'éviter l'usage d'insecticides. De plus, le nouveau cahier des charges interdit tout désherbage chimique dans le vignoble. A Fronsac, 85% des propriétés viticoles sont engagées dans des certifications environnementales au niveau de leur vignoble et 30% des surfaces sont déjà certifiées BIO ou en cours. L'objectif des vignerons de la région est simple : prendre soin du terroir et de cet environnement exceptionnel afin de le protéger et de le transmettre aux générations futures.

Cycle de la vigne









Des caractéristiques vinicoles uniques

Alliant à la fois finesse et intensité, raffinement et puissance, les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac portent en eux toute la personnalité de leur terroir d'exception, révélant un équilibre sans pareil. Élégants et expressifs, ils arborent des robes rubis éclatantes, denses et profondes, dont les reflets grenat peuvent parfois tirer sur le pourpre. Leurs arômes subtils, frais et fruités se déploient, en vieillissant, en une palette marquée de notes épicées, torrifiées, grillées ou florales. Ils ont la particularité de pouvoir être bus jeunes et sur le fruit, tout en ayant un potentiel de garde surprenant. Amples, leur texture veloutée et leur structure charpentée sont rehaussées par une belle puissance tannique qui s'arrondit avec le temps, promesse d'harmonie et de générosité. Ainsi, aussi intensément séduisants aujourd'hui que demain, ils répondent à des exigences de buvabilité et susciteront un plaisir différent mais égal selon les circonstances et le moment où ils seront dégustés.

Des cépages complémentaires



Les vins des 10 appellations de Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac naissent de l'assemblage de trois cépages de caractère : le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon qui, réunis, confèrent aux vins toute leur singularité.



MERLOT (60 % - 80 %)

Cépage principal de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac, le merlot donne aux vins leur couleur intense et révèle de subtils arômes de fruits rouges. En bouche, il leur apporte souplesse et rondeur, ainsi qu'une texture soyeuse remarquable.

CABERNET FRANC (20 % - 30 %)

Le cabernet franc, l'un des plus anciens cépages de la région, prodigue finesse aromatique, vivacité et fraîcheur dans une structure bien marquée qui confère aux vins une grande aptitude au vieillissement.

CABERNET SAUVIGNON (< 10 %)

À maturation tardive, le cabernet sauvignon développe une belle complexité aromatique de notes épicées et une richesse tannique favorable à une conservation longue et harmonieuse.

Il existe aussi d'autres cépages minoritaires : le malbec (aussi appelé pressac, cot ou auxerrois), le carmènère et le petit verdot.

Un rituel bien défini pour une dégustation optimale



Déguster le vin est avant tout un voyage dans l'univers des sens. C'est un moment qui fige le temps et cherche à inscrire dans le présent les évocations qui naissent des senteurs et des arômes du vin. Le thé, le café, le chocolat, le pain grillé matinal, les fruits et les légumes de saison, les épices et aromates, l'odeur de la terre humide ou des pins sous la pluie... sont autant de saveurs qui font naître en nous des souvenirs.

1 Conservation

Bouteille couchée à 12-14°

2 Éviter les écarts de température et les vibrations

3 Dans quel cas carafer ?

Rituel issu de la haute tradition œnologique française, la mise en carafe des vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac est essentiellement recommandée :

pour les vins de moins de 5 ans dont la structure tannique domine les arômes

pour les vins de plus de 10 ans qui présentent un dépôt, conséquence naturelle de leur vieillissement

Les vins jeunes ont besoin d'aération, il faudra donc utiliser une carafe de forme classique, très large en bas, avec un goulot évasé. A l'inverse, les vieux vins ne doivent pas être trop oxygénés mais plutôt décantés. Il faudra donc privilégier une carafe à l'ouverture plus étroite, dite en «canard».

4 Service

Température idéale 16-18 degrés



**Des accords
mets et vins
à l'équilibre**



Pour casser les codes en faisant preuve d'originalité ou pour respecter la plus pure tradition de la gastronomie française, les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac se déclinent sur toutes les tables, des repas de tous les jours aux dîners plus raffinés.

Parce que l'équilibre des accords mets et vins réside avant tout dans la cohérence, les vins jeunes accompagneront particulièrement bien les goûts puissants, les plats en sauce et les préparations épicées tandis que les vins d'un millésime ancien se marieront à la perfection avec les poissons, les volailles et les plats délicats.

Contrairement aux idées reçues, les vins rouges relèveront à la perfection les poissons grillés, saisis au four ou poêlés au beurre. Pour les viandes, le vin idéal sera celui qui rehaussera tout leur caractère en tenant compte de leur couleur, de leur flaveur, de leur tendreté ainsi que de leur préparation grillée, rôtie ou en sauce. Qui dit vin rouge dit fromage et les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac

ne font pas exception à la règle puisqu'ils s'harmoniseront aussi bien avec les fromages à pâte sèche qu'avec ceux à pâte molle.

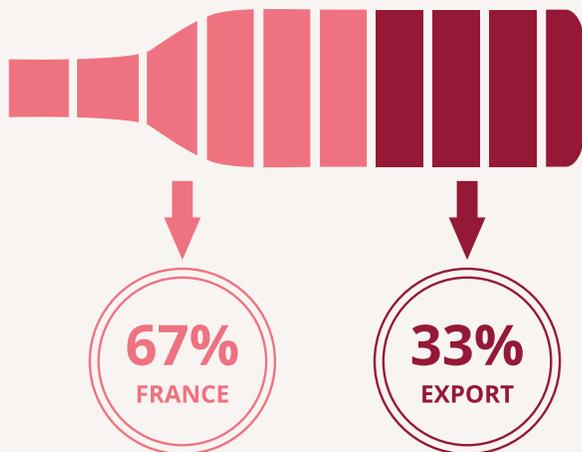
Enfin, les saveurs sucrées des desserts les plus gourmands aux fruits rouges et noirs ou au chocolat mettront en valeur les vins de Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac.

En un mot, les vins Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac sauront séduire en toute occasion.

À SAVOIR...

Les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac s'accordent moins bien avec les saveurs acides et amères que l'on peut retrouver, par exemple, dans les agrumes, les tomates ou encore les œufs.

Commercialisation vins France/étranger, par les viticulteurs et négociants



34%
GMS



66%
AUTRES
CIRCUITS

/ TOP 3 VOL :

- Belgique
- Chine
- RU

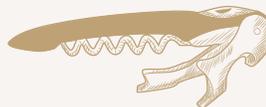
/ TOP 3 VAL :

- Belgique
- Chine
- RU



1509
viticulteurs

70
millions
de bouteilles produites



12 245 HECTARES



10
appellations



Top 5
Royaume-Uni,
Belgique,
Chine,
USA,
Allemagne



CHAPITRE 2



Les 10 Appellations

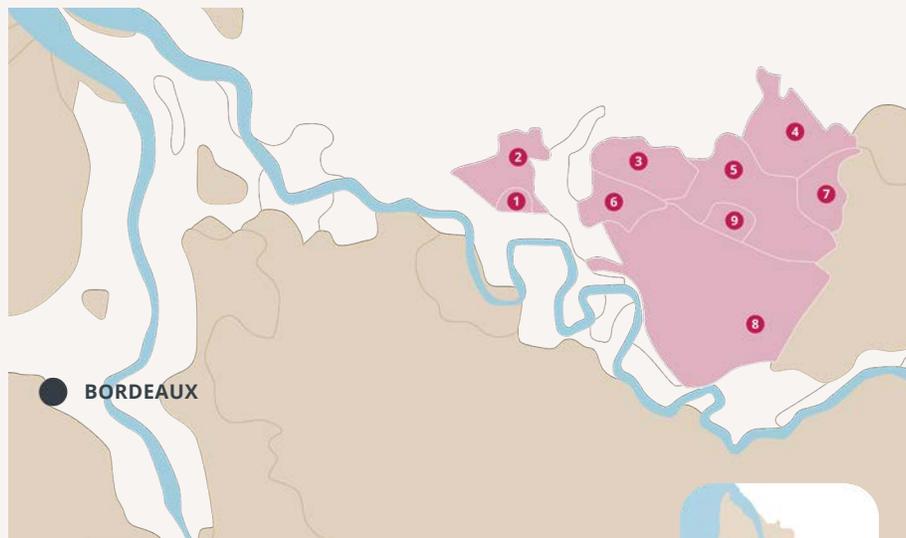


**Un patrimoine culturel riche, des
caractéristiques naturelles uniques et
un attachement indéfectible qui unit les
hommes à la terre qu'ils travaillent...**

**Telles sont les origines
des grands vins.**



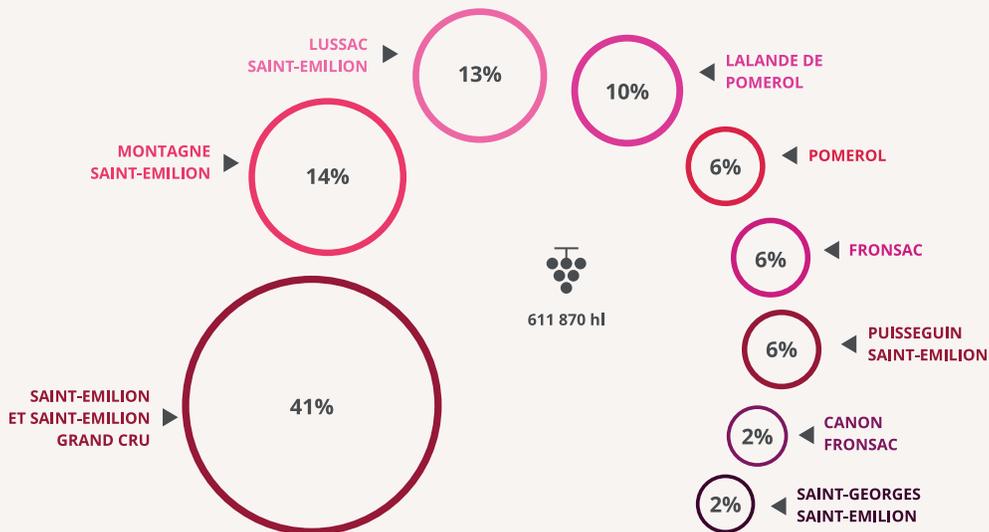
Cartographie



- | | |
|--------------------------|---|
| 1 Canon Fronsac | 6 Pomerol |
| 2 Fronsac | 7 Puisseguin Saint-Emilion |
| 3 Lalande de Pomerol | 8 Saint-Emilion et
Saint-Emilion Grand Cru |
| 4 Lussac Saint-Emilion | 9 Saint-Georges Saint-Emilion |
| 5 Montagne Saint-Emilion | |

Répartition des AOC

(production en volume / Groupe SEPF)







Saint-Emilion & Saint-Emilion Grand Cru



Nombre de
Viticulteurs **618**



Surface
exploitée **5290** hectares



Production
moyenne **29 millions**
de bouteilles



ÉCRIRE L'HISTOIRE, DE LA BRETAGNE AU SUD-OUEST

Né au VIII^{ème} siècle et originaire de Bretagne, Emilion aurait été, tout jeune, engagé auprès du comte de Vannes comme boulanger. Alors qu'il distribue du pain aux pauvres en cachette, il est arrêté pour vol et sommé de montrer ce qu'il a dans son manteau. Mais lorsqu'Emilion s'exécute, ses pains ont été miraculeusement transformés en bouts de bois. Il quitte alors la Bretagne et s'installe dans la forêt de Cumbis, au nord-est de Bordeaux. Sa présence et les miracles qu'il accomplit ne tardent pas à attirer une foule de croyants qui s'établissent à proximité de son ermitage, donnant à leur nouvelle cité le nom du saint. Pour le célébrer, ils entreprennent alors de creuser la roche pour construire la célèbre église monolithe, aujourd'hui plus vaste église souterraine d'Europe.



METTRE EN VALEUR LES SPÉCIFICITÉS NATURELLES

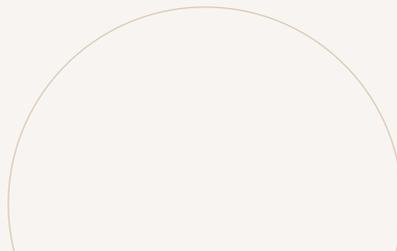
Les aires des appellations Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru sont géographiquement superposées. Définies au sud par la Dordogne et au nord par la rivière Barbanne, elles s'étendent sur neuf communes, dont Saint-Émilion qui constitue l'épicentre du vignoble depuis l'arrivée des moines au VIII^e siècle. Les fractures et les accidents du plateau calcaire entourant la cité médiévale ont donné lieu à l'apparition de variations géologiques qui nourrissent les spécificités de chaque château : sols argilo-limoneux, argileux, calcaires composés d'alluvions de graves et de sables.

Saint-Emilion, une exigence de qualité qui se transmet en héritage

FAIRE CORPS : LA JURADE

La naissance et le développement de la Juridiction de Saint-Emilion se confond avec l'histoire de la région. Lorsque l'Aquitaine devient anglaise à partir de 1154 suite au mariage d'Aliénor et d'Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre, la nouvelle autorité britannique cherche à s'assurer du soutien de cette terre prospère. De son côté, Saint-Emilion, dont l'influence religieuse ne cesse de croître depuis l'arrivée de l'ordre des Bénédictins, souhaite acquérir une plus grande autonomie. Un accord est trouvé en 1199. Le 8 juillet, Jean sans Terre, nouveau roi d'Angleterre et frère de Richard Cœur de Lion, signe la Charte de Falaise qui accorde à la cité le droit de constituer une commune

en échange de la fidélité des bourgeois de Saint-Emilion. La Jurade est créée. Elle a pour mission de veiller sur la corporation des vigneronns et la qualité des vins produits, et exerce un large pouvoir administratif, judiciaire, financier et militaire. Dissoute au moment de la Révolution, elle est reconstituée en 1948. Aujourd'hui encore très active, la Jurade de Saint-Emilion fédère une communauté internationale d'amateurs passionnés et d'acteurs de la profession.



DE LA JURADE AU CONSEIL DES VINS DE SAINT-EMILION

Dans le sillage de la Jurade, Saint-Emilion a su inventer des formes d'organisation collective permettant de franchir les crises et de développer le vignoble. À partir de sa création en 1884, le Syndicat Viticole de Saint-Emilion s'implique dans la constitution du Comité des Appellations d'Origine qui deviendra l'INAO et est à l'origine de la première coopérative viticole du Bordelais. En 2007, il s'associe aux Syndicats Viticoles de Lussac Saint-Emilion et de Puisseguin Saint-Emilion pour devenir le Conseil des Vins de Saint-Emilion. Ce dernier est chargé de défendre et de promouvoir les quatre appellations sur un marché mondial en pleine expansion.



UN GAGE D'EXCELLENCE

En 1955, le Syndicat Viticole de Saint-Emilion décide de distinguer les crus de l'appellation Saint-Emilion en trois catégories : Grands Crus Classés, Premiers Grands Crus Classés et Premiers Grands Crus Classés A. Au lieu d'être immuable comme dans le Médoc, le classement établi est révisé tous les dix ans et relève de l'initiative des propriétaires qui doivent, pour y figurer, déposer un dossier auprès de l'INAO. Véritable outil d'émulation en faveur de la qualité, les propriétés de Saint-Emilion sont amenées à faire un travail permanent pour rester dans le classement ou y accéder. En effet, le dossier de candidature ouvre la voie à une procédure d'analyse très poussée. Une méticuleuse évaluation des terroirs, des méthodes de vinification, de la distribution et de la valorisation est réalisée, et de nombreux critères de dégustation relatifs à l'excellence et à la constance des vins sont également pris en compte dans le classement.

LE CLASSEMENT

Création en
1955

Classement
unique

Révisé tous les 10 ans

**10 millésimes évalués
pour les Grands Crus Classés**

**15 pour les Premiers Grands
Crus Classés**

Dernier classement en 2022 :

71
Saint-Emilion
Grands Crus
Classés

14
Saint-Emilion
Premiers
Grands Crus
Classés

UN PATRIMOINE À PRÉSERVER

Le patrimoine mondial de l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture) est une liste de sites, de documents et de manifestations culturels et naturels considérés comme exceptionnels et remarquables à l'échelle de l'humanité et donc appartenant à celle-ci en tant qu'héritage à préserver. En 1999, véritable consécration pour ce vignoble et grande première pour un paysage viticole, la Juridiction de Saint-Emilion est inscrite au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. L'UNESCO distingue, par ce titre, un exemple remarquable de culture historique, intacte et toujours en activité, et consacre un patrimoine architectural spectaculaire et un développement urbain en parfaite harmonie avec son paysage, dans le respect de son histoire ancestrale. Elle salue également ainsi le travail de l'homme et la relation qu'il a su créer avec cette terre d'exception.

Aujourd'hui l'attention ne faiblit pas : toute modification de la structure d'un sol ou de l'occupation végétale d'une parcelle doit être approuvée par une commission des sols et des paysages composée des services de l'État, de l'INAO, des Architectes des Bâtiments de France et du Conseil des Vins de Saint-Emilion. Cette mesure entend protéger toujours davantage ce vignoble mondialement connu et la beauté incontestée de sa cité historique.



Premiers Grands Crus Classés



Château Beau-Séjour Bécot
Château Beauséjour (Héritiers Duffau-Lagarrosse)
Château Bélair-Monange
Château Canon
Château Canon la Gaffelière
Château Figeac (A)
Château Larcis Ducasse
Château Pavie (A)
Château Pavie Macquin
Château Troplong Mondot
Château TrotteVieille
Château Valandraud
Clos Fourtet
La Mondotte

Grands Crus Classés



71 CHÂTEAUX CLASSÉS

Château Badette
Château Balestard la Tonnelle
Château Barde-Haut
Château Bellefont-Belcier
Château Bellevue
Château Berliquet
Château Boutisse
Château Cadet-Bon
Château Cap de Mourlin
Château Chauvin
Château Clos de Sarpe
Château Corbin
Château Corbin Michotte
Château Côte de Baleau
Château Croix de Labrie
Château Dassault
Château de Ferrand
Château de Pressac
Château Destieux
Château Faugères
Château Fleur Cardinale



Château Fombrauge
Château Fonplégade
Château Fonroque
Château Franc Mayne
Château Grand Corbin
Château Grand Corbin-Despagne
Château Grand Mayne
Château Guadet
Château Haut-Sarpe
Château Jean Faure
Château La Commanderie
Château La Confession
Château La Couspaude
Château La Croizille
Château La Dominique
Château La Fleur Morange
Château La Marzelle
Château La Serre
Château La Tour Figeac
Château Laniote
Château Larmande
Château Laroque
Château Laroze
Château Lassègue
Château Le Chatelet
Château Le Prieuré
Château Mangot
Château Monbousquet
Château Montlabert
Château Montlisse

Château Moulin du Cadet
Château Peby Faugères
Château Petit Faurie de Soutard
Château Ripeau
Château Rochebelle
Château Rol Valentin
Château Saint-Georges (Côte Pavie)
Château Sansonnet
Château Soutard
Château Tour Baladoz
Château Tour Saint-Christophe
Château Villemaurine
Château Yon-Figeac
Clos Badon Thunevin
Clos de l'Oratoire
Clos des Jacobins
Clos Dubreuil
Clos Saint-Julien
Clos Saint-Martin
Couvent des Jacobins



Conseil des Vins de Saint-Emilion
BP 15 - 14 rue Guadet
33330 SAINT-EMILION - FRANCE
Tél : 00 33 (0)5 57 55 50 50

Email : info@vins-saint-emilion.com
Site : www.vins-saint-emilion.com



@vinsaintemilion



@Vinsstemilion



@vinsaintemilion



VinsdeSaintEmilion





Lussac Saint- Emilion



Nombre de
Viticulteurs **163**



Surface
exploitée **1457** hectares



Production
moyenne **9 millions**
de bouteilles

ALLIER LES RACINES CELTES ET LA CULTURE ROMAINE

Une construction en pierres brutes érigée sur le tertre de Picampeau rappelle que l'appellation fut un haut lieu de pratiques initiées par les druides avant de devenir, à l'époque gallo-romaine, un vignoble recherché.

TIRER LE MEILLEUR PARTI D'UNE EXPOSITION UNIQUE

Les terres viticoles de Lussac Saint-Emilion s'étagent de plateaux en vallons pour former un amphithéâtre exposé plein sud. Cette disposition favorise un drainage des sols 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.





BP 15 - 14, rue Guadet
33330 SAINT-EMILION - FRANCE
Tél : 00 33 (0)5 57 55 50 50

Email : info@vins-saint-emilion.com
Site : www.vins-saint-emilion.com

 @vinsSaintemilion

 @Vinsstemilion

 @vinsSaintemilion

 VinsdeSaintEmilion

Puisseguin Saint- Emilion



Nombre de
Viticulteurs **101**



Surface
exploitée **732** hectares



Production
moyenne **4 millions**
de bouteilles



BÂTIR UNE FORCE DE LA NATURE

Aux environs de l'an 800, Seguin, lieutenant de Charlemagne, s'installe sur cette terre vallonnée au riche passé gallo-romain, y construit un solide château fortifié et lui donne son nom. Au XVI^e siècle, le magnifique château de Monbadon rejoint la demeure médiévale pour surplomber ce terroir, l'un des plus hauts de Gironde. Lieu dont la position stratégique n'est plus à prouver, c'est peut-être dans ces influences que l'appellation Puisseguin Saint-Emilion puise toute sa force de caractère.

DÉFIER LES DIFFICULTÉS

C'est au XVIII^e siècle que se développe le vignoble de Puisseguin Saint-Emilion. Exposé plein sud, face au plateau de Saint-Emilion, il se déploie sur des sols rudes, parfois difficiles à exploiter, faits de substrats calcaires et argileux posés sur de la pierre. Ces conditions maintiennent une humidité constante dans le sol, facteur particulièrement favorable au merlot qui occupe la plus grande partie de l'encépagement.

Conseil des Vins de Saint-Emilion
BP 15 – 14 rue Guadet
33330 SAINT-EMILION – FRANCE
Tél : 00 33 (0)5 57 55 50 50

Email : info@vins-saint-emilion.com
Site : www.vins-saint-emilion.com



@vinsaintemilion



@Vinsstemilion



@vinsaintemilion



VinsdeSaintEmilion









Montagne Saint- Emilion



Nombre de
Viticulteurs

190



Surface
exploitée

1600 hectares



Production
moyenne

10 millions
de bouteilles



VIVRE AVEC SON TEMPS

L'essor du terroir semble s'être, au cours des siècles, confondu avec les grands mouvements de l'histoire de France : objets datant des Âges du cuivre et du bronze, vestiges gallo-romains, anciennes places-fortes médiévales, édifices religieux de style roman... Les vastes propriétés qui le constituent sont devenues viticoles après avoir été achetées à Henri IV et ont été plus tard agrémentées de demeures néo-classiques. Montagne-Saint-Emilion marque même une séparation linguistique historique puisque la rivière Barbanne délimite l'ancienne séparation naturelle entre les pays d'Oc au sud et d'Oil au nord. Fondée en 1981 par le Grand Maître Louis Yerlès, la Confrérie des vigneron de Saint-Georges et Montagne-Saint-Emilion rassemble vigneron fondateurs, ambassadeurs et vigneron d'honneur autour d'une même volonté de promouvoir les valeurs et les qualités de l'appellation.

PRENDRE DE LA HAUTEUR

Avec 114 mètres d'altitude, la butte de Calon sur la commune de Montagne est le point culminant du Libournais mais elle forme plus une grande colline qu'une montagne. La vue superbe qui s'offre au regard depuis ces hauteurs dévoile des coteaux argilo-calcaires encadrés par deux petits affluents de l'Isle, la Barbanne et le Lavié, puis une zone plus sablo-argileuse à l'ouest.

LE LYCÉE AGRO-VITICOLE DE LIBOURNE-MONTAGNE ET SON DOMAINE

Implanté sur un site de plus de 40 hectares, le Lycée agro-viticole de Libourne-Montagne est l'un des plus réputés de France pour sa formation viti-vinicole touchant à tous les domaines de la filière. 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 de transmettre leur savoir-faire et connaissances aux futures générations.



Syndicat Viticole de Montagne-Saint-Emilion
26, Grand Rue, 33570 MONTAGNE - FRANCE
Tél : 00 33 (0)5 57 74 60 13

Email : contact@montagnesaintemilion.com
Site : www.montagnesaintemilion.com

 @Vins-Montagne-Saint-Emilion

Saint- Georges Saint- Emilion



Nombre de
Viticulteurs **24**



Surface
exploitée **197** hectares



Production
moyenne **1,2 millions**
de bouteilles





BUREAUX
SALLE DE DÉGUSTATION
PAVILLON ST GEORGES
CHAIS



REMONTER AUX ORIGINES

Le terroir Saint-Georges Saint-Emilion confirme la richesse historique de la région. De nombreux vestiges d'une imposante villa qui aurait appartenu à Ausone, célèbre poète latin du IV^{ème} siècle, ont été découverts sur ce site exceptionnel, faisant face à la cité de Saint-Emilion. Le hameau de Saint-Georges a gardé trace de l'intensité de l'activité religieuse du Moyen-Âge et son église romane du XI^{ème} siècle charme le visiteur par son style primitif mêlant élégance et naïveté. Le Château Saint-Georges, quant à lui, transformé au XVIII^{ème} siècle 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.



RÉUNIR DES CARACTÉRISTIQUES UNIQUES

Avec près de 200 hectares cultivés, l'appellation Saint-Georges Saint-Emilion, située à l'épicentre des appellations de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac, en est la plus petite. Réunissant toutes les conditions propices à une maturation exceptionnelle des raisins, elle se distingue par des sols exclusivement argilo-calcaires, des pentes uniformes et bien drainées et une exposition sur deux collines assurant un ensoleillement optimal, du levant au couchant, jusqu'au moment des vendanges.

Syndicat Viticole de Saint-Georges Saint-Emilion
35, Grand Rue - BP 19, 33570 MONTAGNE - FRANCE

Email : syndicatviticolestsaintgeorges@saintgeorges-saintemilion.fr
Site : www.saintgeorges-saintemilion.com



@StGeorgesStEmil



@saintgeorgessaintemilion





Pomerol



Nombre de
Viticulteurs

125



Surface
exploitée

800 hectares



Production
moyenne

4,3 millions
de bouteilles

ENTRETENIR LA TRADITION DE L'HOSPITALITÉ

C'est sur le territoire de l'actuelle appellation Pomerol que les Chevaliers du futur Ordre de Malte établirent, au XIIe siècle, leur première commanderie en Libournais pour 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.

BÉNÉFICIER D'UN TERROIR EXCEPTIONNEL

Paysage de terrasses descendant doucement vers les cours d'eau de la Dordogne, de l'Isle et de la Barbanne, l'appellation Pomerol bénéficie d'un sol exceptionnel et rare dans le Bordelais. Frais, constitué de terres argileuses particulièrement concentrées, enrichies de graves déposées par la Dordogne et d'oxyde de fer garantissant une typicité marquée, il favorise une rétention et une restitution hydriques régulières, sans excès, quelles que soient les variations climatiques.



Syndicat Viticole de Pomerol
8, rue Tropchaud, 33500 POMEROL - FRANCE
Tél : 00 33 (0)5 57 25 06 88

Email : syndicat@vins-pomerol.fr
Site : www.vins-pomerol.fr

 @pomerolaoc

 @VinsPomerol_com



Lalande de Pomerol



Nombre de
Viticulteurs

155



Surface
exploitée

1150 hectares



Production
moyenne

7 millions
de bouteilles





PARTAGER DES VALEURS COMMUNES

Au cœur de Lalande de Pomerol, l'Église Saint-Jean-Baptiste dont le clocher fortifié est un modèle d'équilibre et de simplicité, témoigne de l'implantation de l'Ordre de Malte et de son importance dans le développement de la région, sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle. Portée par la volonté de perpétuer cet héritage et de faire rayonner l'appellation autour des valeurs du partage et de la convivialité, la confrérie des Baillis de Lalande de Pomerol, créée en 1984 sous l'égide du célèbre océanographe Jacques-Yves Cousteau, un enfant du pays, rejoint le Syndicat viticole de l'appellation. Depuis, elle fait vivre sa devise « Cordi Habeo... », « J'ai à cœur... » au quotidien.



TIRER LE MEILLEUR PARTI DE LA DIVERSITÉ

L'appellation Lalande de Pomerol offre une belle diversité de paysages en terrasses, séparée de Pomerol par la Barbanne et protégée des vents d'ouest par le tertre de Fronsac. Elle s'étend, à l'ouest, sur un plateau principalement composé de graves et, à l'est, du côté de Néac, sur des reliefs plus accidentés faits de graviers et de sables. Par ailleurs, le terroir bénéficie de conditions climatiques favorables : ensoleillement, chaleur et humidité constante.

Syndicat Viticole de Lalande de Pomerol
10, rue du 8 mai 1945,
33500 LALANDE DE POMEROL - FRANCE
Tél : 00 33 (0)5 57 25 21 60

Email : lalande-pomerol@orange.fr
Site : www.lalande-pomerol.com

 [@syndicatlalandedepomerol](https://www.facebook.com/syndicatlalandedepomerol)

 [@lalandedepomerol33500](https://www.instagram.com/lalandedepomerol33500)







Fronsac



Nombre de
Viticulteurs **80**



Surface
exploitée **800** hectares



Production
moyenne **5 millions**
de bouteilles

S'ANCER À LA CROISÉE DES CHEMINS

Le vignoble de Fronsac se situe au confluent de la Dordogne et de l'Isle. À 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. À son sommet, se dresse une ancienne forteresse, voulue par Charlemagne pour contrôler les voies fluviales et terrestres vers Bordeaux. Transformée en demeure extravagante de style italien par le duc de Richelieu, petit neveu du cardinal, elle voit se dérouler de nombreuses fêtes et contribue à faire connaître les vins du terroir à la cour de Louis XIV.





DONNER À VOIR LA BEAUTÉ

La proximité de la Dordogne et de l'Isle permet à Fronsac de bénéficier d'un microclimat très doux, lisible dans une végétation où la vigne laisse place, sur les terres rocheuses, à des bois semés de chênes verts et d'arbousiers. Installée dans un paysage singulièrement accidenté pour la région, cette « petite Toscane du Bordelais » s'étend sur sept communes. La complexité des reliefs engendrant une grande diversité de terroirs, les sols présentent de nombreuses nuances. Principalement argilo-calcaires, ils sont composés de calcaire à astéries au sommet des tertres et sur le plateau central alors que la molasse du Fronsadais marque les côtes et les combes, plus argileuses.

Conseil des Vins de Fronsac
3A, chemin de Richelieu, 33126 FRONSAC - FRANCE
Tél : 00 33 (0)5 57 51 80 51

Email : info@vinsfronsac.com
Site : www.vinsfronsac.com

 [@vinsfronsac](https://www.facebook.com/vinsfronsac)

 [@vinsdefronsac](https://www.instagram.com/vinsdefronsac)

 [VinsdeFronsac](https://www.youtube.com/VinsdeFronsac)

Canon Fronsac



Nombre de
Viticulteurs

40



Surface
exploitée

220 hectares



Production
moyenne

2 millions
de bouteilles





SE FAIRE PRÉCURSEUR

Privilégiée sur le plan climatique comme sur le plan géographique par sa position à la 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 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 par la suite celle de « Château ». Depuis 1969, la Confrérie des Gentilshommes de Fronsac, réunissant une trentaine de viticulteurs reconnus par leurs pairs et intronisant personnalités et amateurs, perpétue cette tradition de l'excellence et promeut les vins de Fronsac et Canon Fronsac en France et dans le monde entier.

CÉLÉBRER LA NATURE

À Fronsac et Saint-Michel de Fronsac, les beaux coteaux calcaires du terroir accompagnent l'opulente plaine de la Dordogne et prolongent vers le Nord leurs vallons parsemés de 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, faite d'un sous-sol de calcaire à astéries. Il s'agit de l'un des plus beaux paysages viticoles du Bordelais.

Conseil des Vins de Fronsac
3A, chemin de Richelieu,
33126 FRONSAC - FRANCE

Tél : 00 33 (0)5 57 51 80 51

Email : info@vins-fronsac.com
Site : www.vins-fronsac.com



[@vinsfronsac](#)



[@vinsdefronsac](#)



[VinsdeFronsac](#)



Union des Syndicats Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac
BP 15 - 14 rue Guadet 33330 SAINT-EMILION - FRANCE
Tél : 05 57 55 50 50

Email : info@saint-emilion-pomerol-fronsac.com
Site : www.saint-emilion-pomerol-fronsac.com