

Fiche de dégustation



LIBER PATER®

Une brève histoire de Bordeaux :

- Ier Siècle av. JC : importation de vin d'Italie et du Narbonnais (aujourd'hui Languedoc)
- Ier Siècle : Plantation des **premières vignes** bordelaises en réponse au péage toulousain
- XIIème Siècle : Bordeaux est anglais et les "clarets" produits dans la région sont exportés en Angleterre
- XVème Siècle : Après la guerre de 100 ans, Bordeaux cherche de nouveaux pays où exporter, c'est la Hollande et l'Allemagne qui deviendront les principaux clients de Bordeaux notamment pour des vins blancs médiocres pour faire de l'eau de vie. Les hollandais amèneront à Bordeaux la stérilisation des fûts et le soufre pour la conservation du vin
- XVIIème Siècle : On voit l'émergence de la **notion de cru**, les parlementaires notamment Pichon, Ségur, Mulet et Pontac utilise la mention " cru de M. "
- XVIIIème Siècle : Apparition de nouvelles techniques permettant un bond de la qualité des vins (collage à l'oeuf, vieillissement en barrique de 225l). Château Margaux commencera à séparer les cépages lors de la vendange.
- XIXème Siècle : âge d'or économique
 - libre-échange avec l'Angleterre
 - construction de chemins de fer
 - classification impériale des vins de Bordeaux de 1855 entérinant la notion de château
- 1880-1960 : grande dépression
 - o crises naturelles : **phylloxera**, oïdium, mildiou, gelée de 1956
 - o crises diplomatiques : deux guerres mondiales
 - o crises économique : grande dépression de 1929
- 1957 : renaissance, les gelées de l'hiver 56-57 ont détruit la quasi-totalité de la vigne



à Bordeaux. Ainsi, les œnologues ont pu repartir avec une page blanche et nettement **revoir l'encépagement**. Développement de technique comme la fermentation malolactique (Ribereau-Gayon et Peynaud) ou l'analyse chromatographique (Ribereau-Gayon)

Le terroir

1. Les terroirs Bordelais

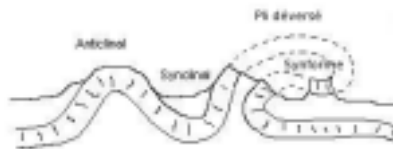
Le terroir s'exprime comme la conjonction d'un **climat**, d'une **géologie** et du **travail** de l'homme qui l'occupe.

Le climat : Dans le Bordelais, le Gulf Stream régule le climat et réchauffe les températures de la contrée. La forêt Landaise offre une protection contre les vents d'ouest et maintient l'humidité en période estivale. Mais les risques climatiques demeurent, ce qui pousse les hommes à identifier les « hauts lieux » du vin, ceux les moins sensibles aux intempéries.

La géologie : Dans les côtes de bourg, l'Entre-deux-Mers et à l'ouest des vignobles de la rive gauche, on trouve des argiles à graviers. A Saint Emilion, une partie des vignes est installée sur du calcaire. En fronsadais, on trouve de la molasse, une roche sédimentaire. Détaillons plus précisément la géologie du Landiras où s'installe le vignoble de Liber Pater.

2. L'anticlinal de Villagrains-Landiras

En géologie, on appelle **anticlinal** (opposé : synclinal) un pli convexe dont le centre est occupé par les couches géologiques les plus anciennes.



L'Anticlinal de Villagrains-Landiras est une structure géologique en pli allongée d'est en ouest entre le langonnais et le bassin d'Arcachon. Son cœur est constitué de **calcaire** formé il y a 50 millions d'années. La mer a pénétré dans le continent à cette période et s'est retirée progressivement. L'île de Villegrains-Landiras était au centre du golfe aquitain. La mer a donc apporté des **dépôts graveleux** d'origine marine ou continentale, qui se sont accumulés et interpénétrés. L'un des bras du fleuve qui longeait l'anticlinal à l'époque amena des graviers dans la région de Léognan et à Landiras où se trouve Liber Pater. Un processus d'érosion différentielle fait suite aux périodes glaciaires et aboutit à une mise en relief et à



Séance 7 : Liber Pater

la formation de collines couronnées de dépôts graveleux. L'épandage du sable des Landes et le colmatage des marais et de l'estuaire adoucissent le relief. Cependant l'invasion des sables n'a pas touché tous les terroirs graveleux du Bordelais.



3. L'hydrologie du lieu

Le bassin aquitain a une géologie en Mille Feuilles, alternants couches perméables et moins perméables. Les déformations géologiques peuvent former des plis dans ce mille-feuille et ramener en surface des formations plus anciennes. Le réservoir du Crétacé que l'on rencontre à 800 mètres de profondeur à Bordeaux est à la surface du sol au niveau de l'anticlinal de Villagrains-Landiras. Cette présence d'eau et de drainage constant apporte **un micro-climat singulier au lieu.**

Les cépages :

Nom	Surface	Sol	Vins	Remarques
Cabernet Sauvignon	26 800	Terrains maigres et secs/graveleux drainants, plutôt acides et bien exposés	Noir, corsé, fin, beaucoup de bouquet	Très apte à l'élevage en bois Croisement cabernet franc et sauvignon blanc
Cabernet Franc	12 000	Sols de fortes graves élevés et bien exposés au soleil	Rafraîchissantes notes végétales, tannins fins, arômes subtils de petits fruits rouges et d'épices	
Merlot	66 500	Sols frais et humides	La prune, la figue, des notes grillées et une	Croisement cabernet franc et madeleine noire



Séance 7 : Liber Pater

			bouche souple et ronde	
Petit Verdot	970	Terrains fertiles, chauds et de bonnes expositions	Très coloré, pimenté, épicé, parfumé, riche en tannins et dur	
Castets	0	Adapté aux conditions extrêmes	Noir intense, peu acides, d'une grande structure tannique sans astringence alliant une complexité fruitée à des notes épicées et balsamiques	Croisement gros cabernet et du camaraou noir
Mancin	0	Sols légers silico graveleux	Équilibré, puissant, nerveux, arômes de pêches blanches et de fleurs blanches	Très apte à l'élevage en bois
Plunelard	0		Coloré, charpenté et équilibré avec des arômes de fruits mûrs et d'épices	Parent du malbec
Carmenère	40		Fruits rouges, myrtille, poivre noir et arrière goût chocolaté	Croisement gros cabernet et du cabernet franc

Rappels utiles :



4

TANIN Œnologie
ENSTA Paris

Séance 7 : Liber Pater

Vin n°1 : Denarius blanc		<u>Région</u> : Bordeaux
	<u>Cépages</u> : 100% Sémillon	<u>Millésime</u> : 2015
<u>Robe</u> :		
<u>Nez</u> :		
<u>Bouche</u> :		
<u>Note</u> :	<u>Commentaire</u> :	
Vin n°2 : Denarius rouge		<u>Région</u> : Bordeaux
	<u>Cépages</u> : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	<u>Millésime</u> : 2015
<u>Robe</u> :		
<u>Nez</u> :		
<u>Bouche</u> :		
<u>Note</u> :	<u>Commentaire</u> :	



Séance 7 : Liber Pater

Vin n°3 : Liber Pater		<u>Région</u> : Bordeaux
	<u>Cépages</u> : Cabernet Sauvignon, Merlot	<u>Millésime</u> : 2007
<u>Robe</u> :		
<u>Nez</u> :		
<u>Bouche</u> :		
<u>Note</u> :	<u>Commentaire</u> :	

Vin n°4 : Liber Pater		<u>Région</u> : Bordeaux
	<u>Cépages</u> : 60% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot	<u>Millésime</u> : 2011
<u>Robe</u> :		
<u>Nez</u> :		
<u>Bouche</u> :		
<u>Note</u> :	<u>Commentaire</u> :	

