

CARACTERISTIQUES GEOLOGIQUES DES GRAVES

Le vignoble d'Appellation "GRAVES" occupe une assez grande variété de terrains caillouteux, constitués par les diverses terrasses alluviales quaternaires de la Garonne, particulièrement bien développées sur la rive gauche du fleuve. Sans insister sur les explications relatives à la genèse de ces terrasses et à la dissymétrie de vallée qui en résulte, il convient de noter que si le vignoble des "GRAVES" exploite pratiquement tous les niveaux géologiques de terrasses, il utilise dans son extension actuelle une grande partie de ces terrains.

Les qualités viticoles de ces terrains dépendent principalement d'une part de la qualité de la grave et de sa matrice argileuse, et d'autre part des facilités de drainage.

La combinaison de ces facteurs a conduit au cours des derniers millénaires, à l'élaboration d'une riche palette de sols variés et originaux. Les terrasses les plus élevées qui sont aussi les plus anciennes, et les plus éloignées de la Garonne, se caractérisent par des graviers d'assez petite taille et d'une trame argileuse de nature essentiellement kaolinique et accessoirement illitique.

IMPORTANCE VITICOLE

En région des GRAVES, la diversité est lieu commun. Cette diversité, ce hasard géologique expliquent la grande variété des vins produits. Terre contrastée où se mélangent le sable et les galets roulés, le vignoble des GRAVES est un vignoble de clairières, implanté sur les croupes graveleuses des premières terrasses de la Garonne.

L'étude faite à partir du cadastre napoléonien, où la nature de la culture était portée sur chaque parcelle, montre d'ailleurs que le vignoble occupait une superficie nettement supérieure à celle utilisée actuellement.

L'évolution des superficies complantées en vignes dans la région des GRAVES montre une diminution importante de 1874 à nos jours. En effet, en un siècle, on est passé de 10.000 ha de vignes environ à un peu plus de 3.000 ha.

Cette diminution a été ressentie de façon inégale dans les différentes communes.

Ce phénomène a été particulièrement sensible dans les communes à la périphérie de l'agglomération Bordelaise et le long de l'axe Langon-Bordeaux.

Deux évènements importants ont accéléré ce processus de régression : il s'agit de la crise économique de 1929 et des fortes gelées de 1956.

De plus l'exploitation industrielle de la grave, comme matériau de remblais, hypothèque dangereusement le terroir.

La surface actuellement en vignoble est de 1498 ha de Graves Blancs, soit 47%, et de 1695 ha en Graves Rouges, soit 53%.

LES CEPAGES

Pour les vignes rouges, l'encépagement est réalisé entre MERLOT, CABERNET-FRANC et CABERNET-SAUVIGNON, et à moindre importance, MALBEC et PETIT-VERDOT. Quant aux vignes blanches, les cépages les plus nobles sont employés : SEMILLON, SAUVIGNON, MUSCADELLE.

APPELLATION GRAVES ET GRAVES SUPERIEURES

Il faut toujours goûter le blanc en premier. Le vin Blanc de Graves est fruité avec une vivacité d'arômes. Quand il est jeune, il est nerveux comme un pur sang. Le vin de Graves est comme un

enfant, c'est avec son sourire que l'on sait quelle personnalité il aura un jour. Il fait de bonnes bouteilles au vieillissement.

Les rouges font toujours de grands millésimes. Par la diversité des vins de Graves, il y en a qui sont tanniques, puissants, charpentés, d'autres légers, élégants.

Le vin rouge de Graves est le grand vin de Bordeaux par excellence.

Montesquieu écrivain français, né à La Brède, édite parmi ses œuvres principales "L'esprit des lois". C'est lui qui jeta les bases des sciences sociales et économiques et inspira les rédacteurs de la Constitution de 1791. C'est Montesquieu, aussi, qui fit connaître le premier le vin de Graves.

Au Château de La Brède, situé en plein cœur de la région des Graves, entre Bordeaux et Langon, ce logis gothique fut le rayonnement de cette contrée trop souvent méconnue. On produisait du vin dans la région des Graves depuis la plus haute antiquité. Les romains encépagèrent les faubourgs de BURDIGALA. C'est Néron qui plaça son flacon de vin blanc dans de la glace, et aujourd'hui, on se doit encore de le déguster frais mais non glacé.

Après la domination romaine vinrent les Barbares qui ravagèrent nos plantations. Puis les Anglais auxquels nous devons beaucoup. Entre 1152 et 1453, nos Graves ont rayonné dans le monde entier.

Pour nos vins rien n'a changé depuis cette époque. Ils sont toujours issus des mêmes cépages:

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle pour les blancs. Merlot, Malbec, Cabernet pour les rouges.

Les seigneurs de l'époque devinrent viticulteurs et négociants. En courtisant Louis XV, ils séduisirent Versailles. En possédant Versailles, ils régnèrent sur la France et bientôt sur le monde.

Toutes les têtes couronnées voulurent partager ces inégalables flacons.

Ces vins possédant distinction, finesse, agrément et bouquet étaient si estimés qu'on disait, à la Cour, d'un homme séduisant qu'il ressemblait à un vin de Graves.

Cet éventail aussi large, permet aujourd'hui à l'amateur de faire du vin de Graves un vin de tous les jours mais aussi un vin de fêtes.

Les conquêtes les plus récentes en œnologie, ont permis à notre terroir de porter aux consommateurs l'assurance d'une qualité régulière, fidèle aux traditions ancestrales qui ont fait la renommée des crus de Graves. Les vigneron des Graves ont su apprivoiser le modernisme et l'unir à la pérennité.

Ce grand terroir a un génie particulier, c'est que les cailloux qui le composent constituent un véritable miracle géologique.

La Garonne les a conduits chez nous venant en partie des Pyrénées et du Massif Central. Ce premier don du ciel a été travaillé durant des millénaires par les petits affluents de la Garonne qui ont taillé dans notre territoire de petits lopins ou de larges croupes. Puis les sables éoliens, venus de la lande ou des dunes atlantiques, ont apporté de nouvelles alluvions sur ces terres de qualité.

La Grande forêt des Landes a prêté ses clairières à nos vins. Ainsi est né ce terroir unique parce qu'il est le seul au monde à engendrer heureusement des vins blancs et rouges d'une exceptionnelle qualité.

C'est au 18^{ème} siècle que la fièvre de planter va saisir la région des Graves de Bordeaux jusqu'à Langon et au delà. Après une rude bagarre avec le roi de France, on obtient l'autorisation de planter les vignobles nécessaires au bonheur des Hommes. Mais la crise phylloxérique puis le mildiou vont à la fin du 19^{ème} siècle remettre en question cette prospérité.

La surface du vignoble diminue dangereusement, au point de ne représenter que le 1/5 de leur surface initiale. Mais les Graves n'entendent pas pour autant renoncer à leur personnalité. La création des appellations d'origine contrôlées A.O.C. Graves, en 1937 pour les rouges et blancs secs, et pour les Graves Supérieures en 1939 est là pour le prouver.

Et aujourd'hui les Graves sont devenus suffisamment forts et ne dit-on pas d'eux: "Que les meilleurs sont blancs et les plus grands sont rouges ».