

12 décembre 2008

La première excursion "Géologie, typicité et qualité des vins de Bordeaux" s'est déroulée le 12 décembre 2008. Trente personnes y ont participé sous la conduite de Pierre Becheler et Jean-Pierre Tastet.



Durant la matinée, après un exposé préliminaire illustré de posters, les 6 "niveaux" de terrasses fluviales graveleuses qui constituent les terroirs de Margaux ont été reconnus sur le terrain.

L'adaptation des principaux cépages (cabernets et merlot) à la nature des sols a été illustrée par l'observation de fosses, creusées à la pelle mécanique, sur des parcelles en cours de plantation. La réception dans le chai du Cru Artisan du Château des Gravières à Arsac (photo 3) nous a permis de déguster séparément les cépages rentrant dans la composition du vin d'appellation Margaux (cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot). Certains se sont essayé à "l'assemblage" dans le verre. Les productions du château de 2004 et 2002 ont ensuite été dégustées.



L'après midi a été consacré à l'appellation Saint-Estèphe. La géologie a été illustrée par une série d'observations sur le terrain (photo 4) depuis le substrat constitué du calcaire à Astéries (pierre de Bourg) et du calcaire de Saint-Estèphe sur lequel le groupe s'est livré à une "chasse aux fossiles" d'oursins (*Sismondia occitana*).

Le groupe a ensuite été reçu au Château Cos d'Estournel, cru classé en 1855, où l'influence de la géologie sur la typicité du vin a été appréciée par la dégustation de deux vins du cépage cabernet sauvignon, l'un récolté sur les graves de la terrasse 3 et l'autre sur le calcaire de Saint-Estèphe (photo 5). La dégustation s'est achevée par un Cos d'Estournel 2002.

L'Association "Comité Aquitain de la Planète Terre" remercie chaleureusement la famille Dufour-Landry (Ch. des Gravières, Margaux), M. Arrangoïts et la Direction du Château Cos d'Estournel (Saint-Estèphe) de leur collaboration et de l'aimable accueil qu'ils nous ont réservé.