

JANVIER 2022

L'AOC

CÔTES
De
BOURG

Synthèse presse

impose sa différence au sein de l'écosystème bordelais

Renouvellement des générations, 25 % du vignoble en bio ou en conversion bio, une production de plus en plus marquée par l'empreinte du malbec... L'appellation des Côtes de Bourg, située sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde, détonne dans un vignoble bordelais au sein duquel elle cultive une vivifiante singularité.

Un renouvellement des générations qui s'accélère

En l'espace de cinq ans, un tiers des domaines de l'appellation a été concerné par un projet de reprise. La majorité est le fait d'enfants du pays qui assurent ainsi la continuité de la lignée familiale. Le reste est lié à des acheteurs qui ont choisi de s'installer dans le vignoble, attirés par un foncier encore abordable mais aussi, comme l'explique Stéphane Donze, président du Syndicat Viticole des Côtes de Bourg, par « une appellation qui, géographiquement concentrée, a une identité bien à elle et dans laquelle les liens sont forts entre les vigneronns. » En retour, la nouvelle génération apporte son énergie ainsi que des idées qui participent à l'évolution des profils des vins de l'appellation.

80 % du vignoble engagé dans une démarche de certification environnementale

À date, 80 % de la superficie est déjà engagée dans une démarche de certification environnementale. Le bio progresse aussi. Un quart des surfaces de l'appellation est aujourd'hui en bio ou en cours de conversion. Une dynamique qui s'inscrit dans l'histoire de l'appellation, l'une des premières, au début des années 2000, à avoir initié une stratégie phytosanitaire à l'échelle de tout un vignoble. Les orientations d'évolution du cahier des charges proposées à l'INAO devraient permettre une progression rapide du pourcentage d'exploitations en HVE 3 avec l'objectif de couvrir l'ensemble du vignoble à l'horizon 2025-2027.

Une production de plus en plus marquée par l'empreinte du malbec

Le malbec, cépage issu du croisement de la magdeleine noire et du prunelart, est présent dans la région bordelaise depuis le XVIII^e siècle. Il est mentionné dans le décret d'appellation datant de 1936. Il y côtoie le merlot et les cabernets avec lesquels il peut être assemblé mais il peut aussi être vinifié seul. Devenu avec le temps l'un des marqueurs de l'appellation, il donne vie à des vins souvent plus épicés que dans le reste du vignoble bordelais. « C'est l'un de nos cépages historiques mais il a longtemps été mésestimé, précise toutefois Stéphane Donze. Le renouveau date d'il y a une quinzaine d'années. Il résulte d'un gros travail de fond, mené collectivement. Aujourd'hui, le malbec est un élément de différenciation qui contribue à asseoir notre identité. »

2021 : des conditions difficiles à la vigne mais une vendange au potentiel qualitatif

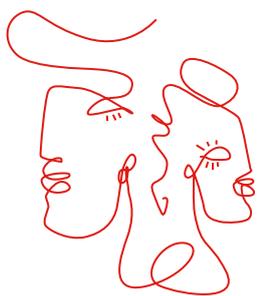


2021 a été une année atypique dans le vignoble des Côtes de Bourg comme dans beaucoup d'autres vignobles. D'un côté, un printemps et un début d'été délicats pour les vignerons qui ont dû composer avec le gel puis avec l'apparition du mildiou. De l'autre, une arrière-saison de rêve, un enchaînement parfait de journées chaudes et de nuits fraîches, soit les conditions idéales pour le développement du raisin. À l'arrivée, la vendange présente un très beau potentiel qualitatif avec des maturités phénoliques optimales, favorisées par la météo ainsi que le réseau d'information mis en place par le Syndicat Viticole des Côtes de Bourg pour suivre en temps réel l'évolution des maturités dans tout le vignoble. Les vins de l'année seront très fruités, de vrais vins de plaisir.

3 400 ha

dont **80 %** en HVE 3
ou en conversion HV3

dont **25 %** en bio
ou en conversion bio



250
OPÉRATEURS

170 vignerons indépendants

*80 coopérateurs
pour 4 caves coopératives*

ENCÉPAGEMENT

cépages rouges

*65 % merlot
20 % cabernet sauvignon
10 % malbec
5 % cabernet franc*

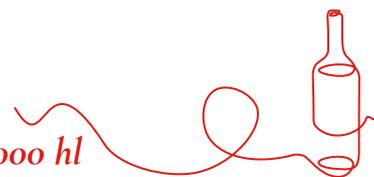
cépages blancs

*41 % sauvignon blanc
23 % colombar
23 % sémillon
8 % muscadelle
5 % sauvignon gris*

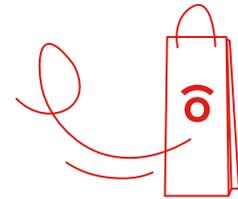
VOLUMES

entre **140 000** et **160 000 hl**

99 % rouge, 1 % blanc



Un contexte qui encourage les **stratégies** de diversification



Accentué par la crise du Covid-19, le ralentissement du marché du vrac a confirmé la pertinence des stratégies de diversification mises en place depuis quelques années. Celles-ci ont notamment permis aux opérateurs de l'appellation, tout en conservant leurs liens privilégiés avec les maisons de négoce de la place de Bordeaux, de créer des liens directs avec les acteurs du CHR ainsi qu'à l'export avec des distributeurs et des importateurs. Résultat : aujourd'hui, deux tiers des volumes de l'appellation sont commercialisés en-dehors des circuits du vrac. En parallèle, le Syndicat Viticole des Côtes de Bourg a investi dans le développement d'une offre œnotouristique permettant de soutenir la notoriété de l'appellation et donc les stratégies de mises en marché en direct. La Maison des Côtes de Bourg propose ainsi une œnothèque de près de 200 références, un bar à vin en été et une offre de réception pour les entreprises. Le tourisme fluvial constitue un levier clé dans le développement économique du territoire en permettant de doubler la fréquentation touristique du vignoble. Au total, 5 compagnies de paquebots fluviaux et 2 daycruises desservent l'embarcadere situé en contrebas de la Maison des Côtes de Bourg, ce qui représente 240 escales par an et une moyenne de 25 000 à 27 000 visiteurs supplémentaires, dont 40 % venus d'outre-Atlantique. En parallèle, plusieurs événements attirent du public dans le vignoble, comme l'opération Tous Ô Chais (en mai) ou La Nuit du Terroir (en août).

SORTIES DE CHAI

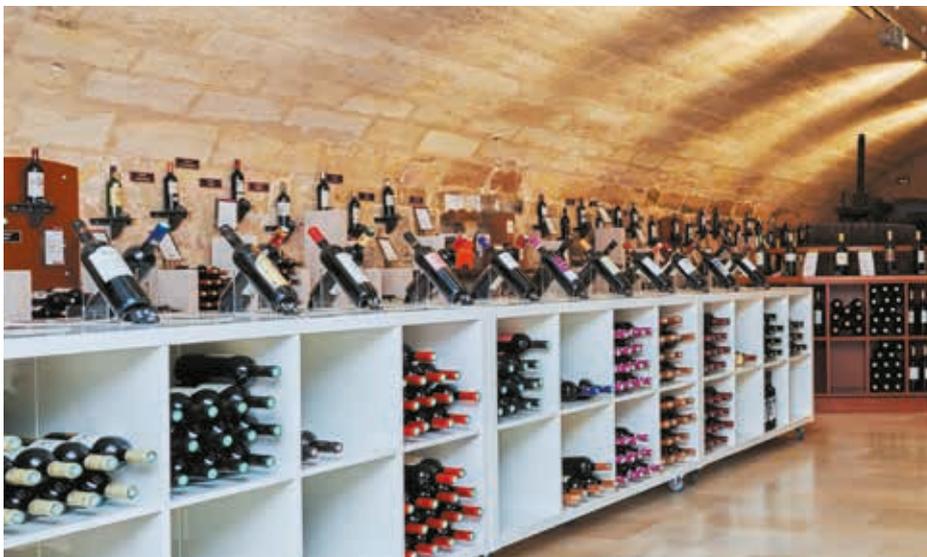
150 000 hl
(20 millions de bouteilles)

CIRCUITS

85 % France
15 % export

EXPORT

35 % Chine
35 % Belgique
10 % États-Unis





Reconnu en appellation d'origine contrôlée depuis 1936, le vignoble des Côtes de Bourg, qui date du II^e siècle de notre ère, est situé sur la rive droite de la Gironde. Couvrant 3 400 hectares de vignes à 35 kilomètres au nord de Bordeaux, il s'étend sur une quinzaine de communes.

Il se caractérise par une morphologie accidentée, constituée de coteaux et de vallons, ainsi que par un climat plus ensoleillé et moins pluvieux que dans le reste de la région.

À base de merlot, de malbec, de cabernet sauvignon ou de cabernet franc, les rouges, au tempérament fruité et chaleureux mais aux styles de plus en plus variés, dominent la production. Issus de sémillon, de sauvignon blanc, de colombar, de la muscadelle et de sauvignon gris, les blancs sont certes confidentiels par leurs volumes mais emblématiques de par leur profil.

Aujourd'hui, le vignoble rassemble un vivier de 250 hommes et femmes, dont 170 vignerons indépendants et 80 coopérateurs.

www.cotes-de-bourg.com



VINS ROUGES



merlot
malbec
cabernet sauvignon
cabernet franc

VINS BLANCS



sauvignon blanc
sauvignon gris
sémillon
colombar
muscadelle