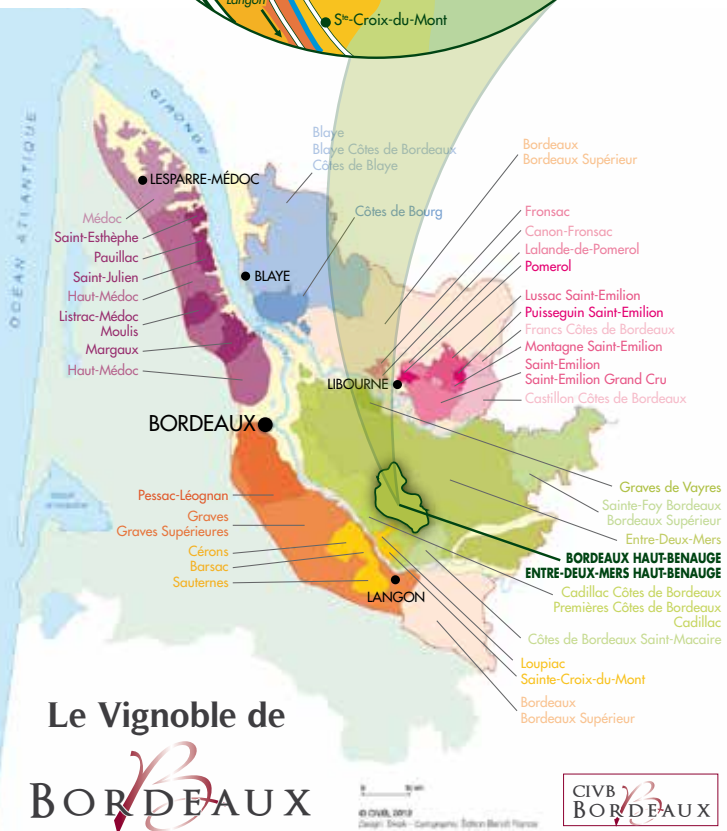
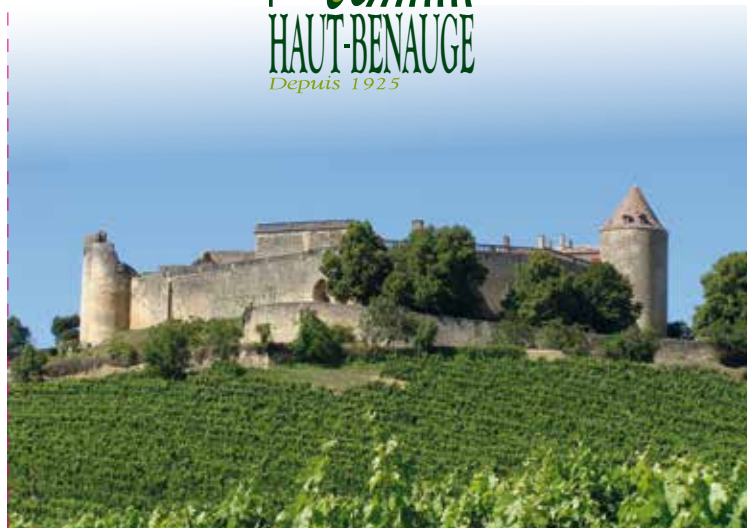


APPELLATIONS : BORDEAUX HAUT-BENAUGE ET
ENTRE-DEUX-MERS HAUT-BENAUGE



Maison des Vins de l'Entre-Deux-Mers dans l'ancienne grange de l'abbaye de La Sauve Majeure

Maison des Vins de l'Entre-Deux-Mers

16 Rue de l'Abbaye
33670 La Sauve

Tél. : 05 57 34 32 12

Création graphique : COME UN REFLET - Dorothée Caye - email : comun.reflet.oo@gmail.com



HISTORIQUE

En 1925, un groupe de viticulteurs dynamiques de la région de la Benauges mit en place un syndicat viticole et décida que l'appellation « Haut-Benauges » serait réservée aux producteurs de vin blanc liquoreux des neuf communes suivantes : Arbis, Cantois, Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac, Targon.

Le nom de l'appellation a pour origine la seigneurie du château de Benauges (situé dans la commune d'Arbis).

Au début du XX^{ème} siècle, ce syndicat viticole fut un des premiers créés, en Gironde ; cela, à l'initiative de Joseph Robert, propriétaire du château d'Hauretz, à Ladaux.

L'aire de l'appellation Haut-Benauges a été délimitée en 1948.

Les décrets des AOC «Bordeaux Haut-Benauges» et «Entre-Deux-Mers Haut-Benauges» ont été publiés le 15 juillet 1955.



Vignoble du Haut-Benauges en automne, Soullignac

CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Au début du XX^{ème} siècle, la région du Haut-Benauges était connue pour son vin blanc liquoreux. Depuis les années 1950, le vignoble produit du vin blanc sec. Le vin rouge est apparu plus tard, autour de 1960. Le vin blanc sec est obtenu par fermentation à basse température ; il est fruité, élégant, moyennement acide et possède un arôme fleuri. Le vin blanc moelleux est souvent obtenu avec du raisin "botrytisé" (pourriture noble) donnant des arômes de fruits secs et confits, longs en bouche. La vinification du vin rouge suit la tradition bordelaise ; l'élevage se fait en cuve ou en barrique. Les caractéristiques du vin rouge sont les suivantes : une belle couleur rubis, des arômes de fruits rouges ; ce vin tannique en primeur s'assouplit par la garde.

LE VIGNOBLE

L'aire d'appellation Haut-Benauges fait partie de l'Entre-Deux-Mers, vaste région comprise entre deux rivières : la Garonne et la Dordogne. En 2013, le vignoble des 9 communes couvrait 4 465 hectares. Pour les 134 viticulteurs du Haut-Benauges, le vignoble blanc s'étendait sur 891 hectares ; le vignoble rouge sur 3 574 hectares. Le sol est complexe ; c'est un mélange d'argile, de silice et de calcaire. La région du Haut-Benauges produit à la fois du vin blanc (20 %) et du vin rouge ou rosé (80 %). Le vin blanc moelleux peut bénéficier des appellations « Bordeaux Haut-Benauges » ou « Bordeaux Supérieur » ; le vin blanc sec « Bordeaux Haut-Benauges », « Entre-Deux-Mers Haut-Benauges », « Entre-Deux-Mers », « Bordeaux ». Le vin rouge est déclaré en « Bordeaux » ou « Bordeaux Supérieur ». Nous trouvons aussi du « Bordeaux Rosé », du « Bordeaux Clairet » et du « Crémant de Bordeaux ». Trois cépages uniquement sont autorisés pour la production de «Bordeaux Haut-Benauges» : le sémillon, le sauvignon et la muscadelle. Les vins rouges sont issus du merlot, cabernet-sauvignon et cabernet-franc.



Foire de Paris, 1932



Fête des Vins, Bordeaux, 1934



Eglise de la commanderie templière, Montarouch



Moulin du Haut-Benauges, Gornac



Barriques bordelaises



Vendanges d'hier et d'aujourd'hui



Dégustation des vins blancs secs pour le Guide Hachette



Dégustation des primeurs à La Sauve Majeure



Entrecôte sur de la braise de sarments de vigne



Lamproie à la bordelaise

ACCORDS GOURMANDS

Le vin blanc sec du Haut-Benauges est un vin qui se boit jeune. Suivant les cépages utilisés et le mode de vinification, le vin rouge est soit en qualité de garde pouvant vieillir, soit en qualité primeur, très agréable rapidement. La température de service du vin blanc est de 8 à 10 °C, celle du vin rouge de garde 16 à 18 °C (plus bas pour les primeurs). Le vin blanc sec est souvent servi sur des huîtres, du poisson (alose au printemps), du fromage de chèvre ou de brebis. Le vin rouge peut accompagner la viande rouge grillée (entrecôte à la bordelaise), le gibier (salmis de palombe), le fromage ou des spécialités locales comme la lamproie.