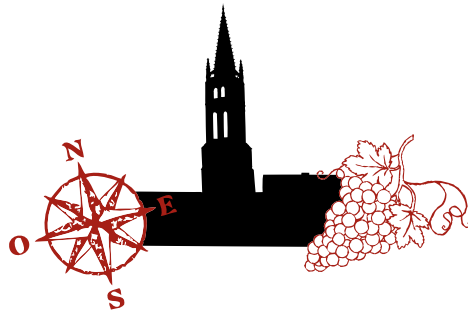


# *Saint-Émilion*

Guide de visite



L'HISTOIRE - LA VILLE - LES VIGNOBLES

ANTOINE LEBÈGUE

Photographies de Pascal Moulin

**ÉDITIONS SUD OUEST**

# Introduction

Juché sur un tertre mais caché au creux d'une combe, Saint-Émilion réussit toujours à surprendre le voyageur: de quelque côté qu'il arrive, il le voit jaillir soudainement au-dessus des vignes.

Il n'est même pas besoin de pénétrer dans la ville pour deviner qu'un savant équilibre s'est établi entre la roche, la plante et les maisons. À croire qu'un pacte secret a été conclu entre l'homme et la nature. Comme l'a noté Henri Enjalbert, le visiteur se trouve d'un coup en face de « l'une des très rares réussites – dix ou douze en tout – qui font modèle chaque fois qu'une suprême harmonie se trouve établie entre les activités économiques et le cadre de vie ».

Ici, de la ville au vignoble, tout semble aller de soi. Même les monuments les plus étonnants, comme l'église monolithe et son haut clocher isolé, deviennent normaux. Ils coulent d'évidence, à l'égal de ces immenses carrières souterraines (70 hectares) aujourd'hui remplies de barriques et de bouteilles dont les étiquettes portent les noms de quelques-uns des plus prestigieux crus du Bordelais.

L'harmonie entre le minéral, le végétal et l'homme compose un « paysage culturel » qui s'étend sur 7 846 hectares et constitue un authentique pays. Son intérêt dépasse les limites du Libournais et même de la Gironde. L'Unesco l'a bien compris quand, en décembre 1999, elle a inscrit au patrimoine mondial l'ensemble du territoire de l'ancienne juridiction de la Jurade (le conseil municipal de la cité sous l'Ancien Régime, du Moyen Âge à la Révolution française), qui correspond par ailleurs à l'aire de l'appellation Saint-Émilion et à la communauté de communes. Cette distinction a renforcé la notoriété du site, tout en permettant de préserver son authenticité. Car Saint-Émilion est aussi une petite cité vivante dont il faut savoir apprécier l'atmosphère le soir et le matin, quand les cars de touristes sont repartis ou ne sont pas encore arrivés. C'est alors un autre Saint-Émilion qui se révèle aux yeux du visiteur.



“ Construit sur un amphithéâtre rocheux, Saint-Émilion offre aux rayons du soleil ses maisons dont les pierres blondes et les toits de tuiles changent de teinte avec chaque heure du jour.

## L'histoire d'une cité

Pour aboutir à la réussite exceptionnelle que constitue le paysage culturel de la cité et de son vignoble, une longue histoire fut nécessaire.

Il est probable que les premiers « Aquitains », remontant la vallée de la Dordogne il y a 450 000 ou 500 000 ans, soient passés devant le tertre. Le sol de Saint-Émilion a livré des vestiges du magdalénien et du néolithique. Vers le V<sup>e</sup> ou le IV<sup>e</sup> millénaire avant J.-C., le mégalithisme a laissé une trace remarquable : le menhir de Pierrefitte, puissante pierre levée de 30 tonnes se dressant dans la petite commune de Saint-Sulpice-de-Faleyrens.

Le menhir de Pierrefitte, le plus ancien témoignage des temps préhistoriques.



La tradition veut que le château Ausone ait appartenu au poète de l'Antiquité...

### *D'Ausone à Emilianus, du poète à l'ermite*

La romanisation va marquer plus profondément le Saint-Émilionnais. La légende fait de l'un des plus célèbres crus de Saint-Émilion l'héritier d'une villa d'Ausone (poète et consul latin bordelais du IV<sup>e</sup> siècle).

Qu'en est-il exactement ? L'archéologie ne peut ni confirmer ni infirmer la tradition orale. Le sol

du château Ausone a livré des vestiges de cette époque. Et, au pied de la côte, au lieu-dit le Palat, à proximité du château La Gaffelière, un important chantier de fouilles a révélé de superbes mosaïques. Tout porte à croire que la vigne était cultivée dans les nombreuses villae de la région. Mais ces vignobles n'ont pas grand-chose à voir avec



l'actuelle monoculture, omniprésente dans le paysage. Selon les archéologues, les terres mises en culture restent limitées. Et les surfaces consacrées aux vignes ne devaient guère dépasser les 200 hectares pour tout le Saint-Émilionnais.

Le vin n'est pas encore le moteur de l'histoire. D'ailleurs, le peuplement est suffisamment discret pour que, selon des sources du XII<sup>e</sup> siècle, un ermite breton du nom d'Émilien soit attiré au VIII<sup>e</sup> siècle par la tranquillité de la combe (voir **L'Ermitage** dans la visite de la ville).

### *Un ermite nommé Émilien*

Autour de lui se rassemble un groupe de religieux vivant sous la règle de saint Benoît. Les textes étant silencieux, il est difficile de savoir précisément où se situe leur premier établissement. De même, nul ne peut affirmer quand est creusé l'essentiel de l'église monolithe. Le silence qui entoure l'histoire saint-émilionnaise ne se brise – ou plutôt ne se fendille – qu'aux alentours de 1100.

En 1080, l'archevêque de Bordeaux doit intervenir à la fois pour rétablir l'autorité de l'Église (confisquée par le vicomte de Castillon) et pour remettre de l'ordre dans le mode de vie des religieux, certains ayant femme et enfants. Le prélat décide donc d'instituer une communauté de chanoines cloîtrés avec à sa tête un prieur. Mais divers contretemps viennent retarder sa mise en place et le collège ne se matérialise pas avant 1110. À cette époque, en effet, la conjoncture est devenue plus favorable avec le réveil du sentiment religieux qui s'est amorcé à l'extrême fin du XI<sup>e</sup> siècle.

Cet essor de la foi se traduit dans le paysage saint-émilionnais par la construction ou l'embellissement

d'églises, comme à **Saint-Martin-de-Mazerat**, **Saint-Sulpice-de-Faleyrens**, **Saint-Christophe-des-Bardes** ou **Saint-Georges**. Ces églises romanes sont à découvrir tout autour de Saint-Émilion. Enfin, à Saint-Émilion, les chanoines qui se voient accorder par Adrien IV les bénéfices des paroisses voisines décident de quitter l'église monolithe et la ville basse pour gagner le « Moustier Neuf », la ville haute où ils édifient la collégiale et son couvent. C'est là qu'ils vont vivre sous la règle de saint Augustin jusqu'au début du XIV<sup>e</sup> siècle où, en 1309, une bulle du pape gascon Clément V érige la communauté en chapitre de chanoines.

### *Naissance de la Jurade*

Le second fait marquant du XII<sup>e</sup> siècle est la naissance d'un pouvoir laïc, la Jurade. Le 8 juillet 1199, Jean sans Terre, roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine, accorde – ou confirme – aux habitants de la ville le droit de constituer une commune, avec « tous les



À Saint-Hippolyte, l'église de Ferrand a conservé son aspect roman.



privilèges et libres coutumes qui appartiennent à la commune ». La traduction institutionnelle de ces libertés est la Jurade, conseil citadin remplissant une mission beaucoup plus étendue que les municipalités modernes puisque ses attributions vont de la justice à la diplomatie, en passant par la police, la défense, l'administration générale et la collecte des impôts.

Ce mini-gouvernement va jouer très tôt un rôle essentiel dans la vie locale. Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, sa

compétence s'étend sur toutes les paroisses des alentours. Après le rétablissement de l'autorité française sur la Guyenne (au XV<sup>e</sup> siècle), la Jurade sera maintenue dans ses attributions jusqu'à la Révolution. Elle prendra d'ailleurs une part des plus importantes dans l'apparition des vins de qualité : détenant la « marque du vinetier », la marque à feu aux armes de la cité, elle pourchassera la fraude, les abus et les « vins insuffisamment fins ». Non seulement ceux-ci n'auront pas droit au prestigieux label, mais en plus leurs producteurs seront condamnés à des peines infamantes, comme pousser une barrique à demi pleine à travers les rues.

Ces mesures seront surtout appliquées aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, car, aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup>, le vin n'est pas encore la ressource principale du Saint-Émilionnais. Les nombreux moulins qui couronnent encore de nos jours les buttes et les rebords des plateaux prouvent qu'au Moyen Âge la région est avant tout un pays céréalier. La cité tire aussi son importance de sa situation sur une route très fréquentée du « Chemin des

Proclamation depuis la tour du Roi du Ban des Vendanges de la Jurade Saint-Émilion le 21 septembre 2014. Photo Jean-Bernard Nadeau.

## LA JURADE, UNE TRADITION VIVANTE

Conseil municipal de la cité au Moyen Âge, la Jurade a été instituée par la « Charte de Falaise », signée par Jean sans Terre, duc d'Aquitaine et roi d'Angleterre, le 8 juillet 1199. Ensuite, en 1289, Édouard Ier étendit sa juridiction à toutes les paroisses correspondant à l'actuelle aire de l'appellation Saint-Émilion. Outre ses attributions administratives et judiciaires, elle avait pour mission de garantir la qualité des vins en apposant sa marque à feu « du vinetier » sur les barriques sortant de Saint-Émilion.

Disparue sous la Révolution, elle a revu le jour en 1948 sous la forme de confrérie vineuse ayant pour vocation de promouvoir les vins de l'appellation. Elle contribue aussi à l'animation de la ville en participant à des manifestations ou en les organisant.



Étoiles » qui passe ensuite à La Sauve-Majeure avant de continuer vers **Saint-Jacques-de-Compostelle** par Bordeaux ou Bazas selon l'itinéraire choisi.

## Quatre siècles de guerres

Au XIII<sup>e</sup> siècle, Saint-Émilion, situé à la frontière des domaines français et anglo-aquitain, voit se succéder les armées des deux monarchies. En 1224, Louis VIII de France vient occuper la cité que les Anglo-Gascons reprennent deux ans plus tard. Tout au long des XIII<sup>e</sup>, XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, la vie des Saint-Émilionnais est jalonnée de sièges, d'occupations et de reprises de la place forte. Quand la paix revient après **la bataille de Castillon**, en 1453, le bilan est lourd : même si les privilèges de la ville sont progressivement rétablis, une grande partie de sa parure monumentale a disparu et le nombre de « feux » (habitations) est tombé de 2000 ou 3000 à environ 200.

Plus dramatique encore, ce calme n'est en fait qu'une accalmie, le XVI<sup>e</sup> siècle prenant le même chemin que les précédents. Aux affrontements franco-anglais se substituent les guerres de Religion. Les opérations militaires débutent en 1462 avec l'arrivée des troupes royales venues contenir les protestants établis dans la vallée de la Dordogne. L'année suivante, ce sont les huguenots qui attaquent la cité par surprise et la pillent, en s'acharnant sur les églises. En 1580, un autre parti protestant, mené par Sully, réussit à s'emparer de la ville en ouvrant une brèche près de la porte Brunet à l'aide d'un « saucisson » dont l'explosion est entendue jusqu'à Coutras. Pour se défendre, les habitants se dotent d'un véritable arsenal (190 arquebuses, 50 mousquets, 26 carabines, 56 pistolets). Et il est probable qu'ils retrouvent le chemin des souterrains refuges creusés dans la campagne à l'époque des invasions du haut Moyen Âge.

En 1587 (enfin !), après des décennies de batailles, la victoire d'Henri de Navarre sur le duc de Joyeuse à **Coutras** sonne la fin des guerres de Religion.

## LA FIN DES GIRONDINS

Pendant la Révolution, qui voit la ville changer de nom pour devenir « Émilion la Montagne », les carrières vont entrer dans l'histoire avec l'épisode de la fin des Girondins. Sous ce terme, imaginé par Lamartine, les historiens ont pris l'habitude de désigner le groupe des députés modérés de la Convention dont plusieurs meneurs sont originaires du Bordelais.

Quand ils sont proscrits, après l'émeute du 31 mai 1793, l'un d'eux, Élie Guadet, natif de Saint-Émilion, propose à plusieurs de ses compagnons (Pétion, Buzot, Babaroux, Louvet et Valady) de se réfugier dans la cité girondine. Ils se rendent d'abord (en septembre) à Saint-Martin-de-Mazerat, où se trouve la famille de Guadet.

Puis ils vont dans les bois de Figeac, avant d'aboutir, dans Saint-Émilion, à la maison Bouquey (rue des Girondins) où ils se cachent, tantôt dans une soupenne, tantôt dans une ancienne carrière souterraine qu'un puits relie au jardin. Ils y restent jusqu'en novembre avant de se séparer. Un seul, Louvet, réussit à se sauver.

Pétion et Buzot sont trouvés morts, à moitié dévorés par des chiens errants dans un champ près de Castillon, et tous les autres sont pris et exécutés en compagnie de leurs protecteurs saint-émilionnais quelques jours à peine avant le 9 thermidor.

Deux ans après, en avril 1589, Henri III s'allie avec le Béarnais qui va lui succéder sur le trône en août et ramener la paix. Plus calmes, les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles vont permettre aux Saint-Émilionnais de se lancer dans l'aventure de la viticulture.

## Naissance d'un vignoble

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les choses commencent à bouger sérieusement. D'abord quantitativement : dans le premier tiers du siècle, la superficie des vignobles double. Vers 1762, quand est réalisée la carte de Belleyme, la vigne est présente de façon significative **sur le plateau, la côte, le pied de côte et le haut de la plaine**. Qualitativement ensuite : la localisation détaillée des nouvelles vignes indique une recherche de **sols de qualité**. Certains secteurs sont encore négligés comme les Graves. Mais leurs aptitudes viticoles vont être reconnues : c'est à cette époque



que le domaine de **Figeac** (l'une des rares grandes propriétés subsistant du Moyen Âge) est défriché pour être partiellement mis en vignes. Par ailleurs, on note des expériences intéressantes de constitution de grands domaines viticoles autour des châteaux de **Pressac** et de **Saint-Georges-de-Montagne**. Mais il ne faut pas brûler les étapes. La « fureur de planter » n'est pas encore aussi forte que dans d'autres secteurs du Bordelais, et l'avènement de la qualité est légèrement retardé par rapport à certains vignobles des Graves ou du Médoc. Ce retard s'explique sans doute par les structures foncières et socio-économiques de la fin du Moyen Âge. Le Saint-Émilionnais a connu très tôt le passage des tenures à cens au système, plus moderne, des métairies et bourdieux. Progrès aux **XIV<sup>e</sup>** et **XV<sup>e</sup>** siècles, cette transformation devient un frein trois siècles plus tard quand il s'agit de franchir une nouvelle étape avec la création des grands domaines viticoles à gestion directe (par le propriétaire ou par le régisseur). La dimension réduite des exploitations (quelques hectares pour le bourdieu, une douzaine, voire une quinzaine pour la métairie) gêne l'innovation, qui tend à se concentrer dans les propriétés les plus importantes.

La « révolution viticole » exige en effet de gros capitaux. Dans plusieurs cas, ceux-ci proviennent du sous-sol où sont exploitées de **vastes carrières**. En effet, au **XVII<sup>e</sup>** siècle, et plus encore au **XVIII<sup>e</sup>**, le visage des villes se transforme : les maisons à colombages des temps médiévaux s'effacent derrière les nouvelles constructions en pierre. Pour fournir les matériaux nécessaires à de nombreuses agglomérations du Bordelais, d'immenses galeries tentaculaires se ramifient sous le plateau. En moins de trois siècles, jusqu'à la fin du **XIX<sup>e</sup>** siècle, les maîtres carriers et leurs ouvriers vont creuser une véritable cité souterraine de quelque 70 hectares.

### *Au XIX<sup>e</sup> siècle, le succès se heurte aux crises*

Le clergé dispersé, ses privilèges abolis, les monuments à l'abandon, au sortir de la **Révolution**, Saint-Émilion, éloigné du cœur de l'Europe industrielle, semble n'avoir d'autre avenir que la contemplation mélancolique de ses splendeurs passées, réduites à quelques ruines pittoresques.

Sous le Second Empire, l'essor va encore être décalé d'un temps par rapport aux vignobles de la rive gauche de la Garonne. En raison de ce décalage, mais aussi parce que la sélection des vins pour l'Exposition universelle de Paris est faite par la chambre de commerce de Bordeaux alors que Saint-Émilion relève de celle de **Libourne**, l'heure du succès ne sonne pas en 1855. Mais ce n'est que partie remise. Douze ans plus tard, pour l'Exposition de 1867, les vins de Saint-Émilion se taillent la part du lion dans la distribution des récompenses. La conjoncture alors s'est inversée.

Le vignoble libournais profite de l'arrivée du **chemin de fer** (en 1855), qui facilite les expéditions. Il est aussi atteint par l'oïdium, mais plus tardivement que d'autres secteurs du Bordelais. Enfin, les efforts entrepris par les viticulteurs portent désormais leurs fruits.

Cette ascension qualitative arrive trop tard pour être portée par un cycle économique globalement favorable au vin. La tendance à la fin du siècle est loin d'être positive.

Comme tous les autres vignobles, ceux de Saint-Émilion sont touchés par **les crises**. L'oïdium ne les épargne qu'un temps. Puis le phylloxéra, qui se montre plus précoce que sur la rive gauche de la Garonne, enchaîne aussitôt.

Mais, face à l'adversité, Saint-Émilion réagit avec beaucoup d'ardeur et de dynamisme, notamment



Au sud de la cité, la vigne omniprésente ;  
au loin, un château légendaire, Ausone.

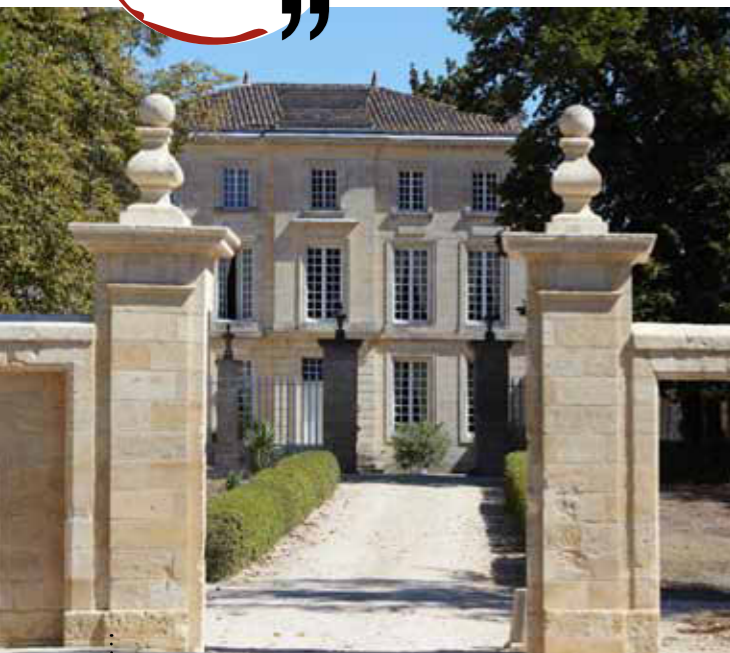
## À la découverte du vignoble

Dans l'ensemble bordelais, le vignoble de Saint-Émilion s'individualise par deux originalités :

- **d'une part, il regroupe sur une même aire deux appellations : Saint-Émilion et Saint-Émilion grand cru.** La seconde ne se définit pas par un territoire spécifique mais représente une sélection qualitative (des crus) par rapport à la première ;
- **d'autre part, par le type de classement qui a été adopté.** Concernant l'appellation Saint-Émilion grand cru, il comprend deux groupes (grand cru classé et premier grand cru classé, avec une mention A ou B pour ce dernier). De plus, il est soumis régulièrement à révision.

L'aire des appellations Saint-Émilion et Saint-Émilion grand cru s'étend sur les communes issues de l'ancienne juridiction médiévale : Saint-Émilion, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Étienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et une partie de Libourne.

“ Avant de visiter le vignoble, il est recommandé de passer à l'office de tourisme de Saint-Émilion pour consulter la liste des châteaux ouverts. ”



Château Figeac, l'un des plus anciens vignobles de Saint-Émilion. Photo Studio Twin- Hervé Lefebvre.



Le château Cheval-Blanc et son chai contemporain. Photo F. Poincet.

## Figeac, Cheval Blanc, La Dominique

Ces crus prestigieux présentent la particularité d'être situés dans le secteur des Graves. Entouré d'un beau parc, **Figeac** est un authentique château du XVIII<sup>e</sup> siècle qui a succédé à une construction antérieure, comme en témoignent une tour Renaissance et des encadrements de portes ou de fenêtres du XVI<sup>e</sup> siècle et du Moyen Âge.

Plus près de Pomerol, **Cheval Blanc** (1<sup>er</sup> cru classé A) était à l'origine une dépendance de Figeac. Mais, après avoir laissé le domaine à l'abandon sous la Révolution, le propriétaire de l'époque arracha toutes les vignes sous le Premier Empire pour planter de la garance. Lorsqu'il mourut, sa femme, ruinée, dut se résoudre à vendre une partie des terres qui donnèrent naissance à Cheval Blanc, dont le château est un bâtiment du XIX<sup>e</sup> siècle, avec un nouveau chai, conçu par l'architecte Christian de Portzamparc, dont les formes futuristes en font l'un des plus beaux de la région bordelaise. Voisin de Cheval Blanc et Figeac, le château La Dominique est lui aussi un cru réputé qui possède un superbe chai moderne, œuvre de Jean Nouvel.

## Château Canon et Saint-Martin-de-Mazerat

En face de la collégiale et des remparts de Saint-Émilion, **Clos Fourtet** possède des carrières qui sont parmi les plus belles de la région.

Plus loin, **Canon** n'est pas seulement l'un des crus phares de l'appellation. C'est aussi une élégante demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle doit son nom à un officier de marine de la fin de l'Ancien Régime, Jacques Canon, qui fit bâtir le château entre 1760 et 1767. Canon possède l'un des plus beaux cuiviers de la région. Derrière le château, au milieu d'un petit cimetière, s'élève **l'église de Saint-Martin-de-Mazerat** qui a conservé son aspect roman. Surmontée d'un clocher carré, elle comprend une nef et un chœur voûtés, plus une abside en cul-de-four sur laquelle

De haut en bas : La Dominique (photo Didier Bonrepaux), Château Canon et Saint-Martin-de-Mazerat.



## LES VINS DE SAINT-ÉMILION

Uniquement rouges, les vins de Saint-Émilion sont issus d'un assemblage de cépages, comme tous les bordeaux. Mais le merlot occupe une place dominante, en raison de sa parfaite adaptation au terroir. C'est lui qui donne une partie de sa personnalité au saint-émilion. Celui-ci se distingue par un goût à la fois fruité et tannique. Son équilibre et sa finesse lui permettent d'être apprécié assez jeune tout en se bonifiant et en s'arrondissant à la garde. Ce sont des vins que l'on peut garder sans problème plusieurs années : de 6 à 8 ou 10 pour tous les vins et beaucoup plus (de 12 à 15 ans, voire 20, 25 et au-delà) pour certains grands crus.

Les vins de Saint-Émilion présentent en effet une réelle diversité en fonction de la partie de l'appellation dont ils sont originaires. Ceux du plateau central et des côtes l'entourant sont les plus puissants : un peu fermes dans leur

jeunesse, ils se montrent ensuite corsés et généreux. Également de belle garde, ceux venant des Graves proches de Pomerol se distinguent par leur équilibre entre la finesse et leur charpente. Enfin, les terrasses bordant la Dordogne donnent des vins de moins longue garde, mais très agréables dans leur jeunesse par leur côté aimable, souple et fruité. Leur aptitude au vieillissement varie aussi avec les conditions climatiques des millésimes (voir ci-contre) : un vin d'une petite année devra être bu jeune, alors que celui d'un grand millésime demandera un peu plus de patience.

Pour bien le conserver, il faudra le stocker dans un endroit à l'abri de la lumière et, surtout, des brusques écarts de température. D'une manière générale, les bouteilles portant la mention AOC Saint-Émilion seront de moins longue garde que ceux ayant droit à celle de Saint-Émilion grand cru.

Leur équilibre et leur caractère nuancé permet aux vins de Saint-Émilion de se marier avec de nombreux mets. Ils accompagnent avec bonheur les viandes rouges et certains fromages. Fait rare pour des rouges, ils peuvent aussi entrer dans la préparation de poissons cuisinés avec une sauce au vin. L'exemple le plus célèbre de cette alliance des goûts est, bien entendu, la lamproie à la bordelaise. En règle générale, on ouvrira une bouteille encore jeune sur des mets simples (charcuteries, pain de campagne, fromages tendres...) ou goûteux (gibiers ou sauces). Plus âgés et plus fondus, on les réservera pour des rôtis, gigots, volailles, viandes blanches, champignons, voire des fromages à pâte molle et à croûte lavée, comme le maroilles, que ne craignent pas et respecteront leurs tanins affinés. Mais ici, comme pour le vieillissement, chacun reste maître de son palais.

## LES MILLÉSIMES RÉCENTS

**2018** : malgré le mildiou, un millésime des plus prometteurs avec des vins puissants et concentrés.

**2017** : l'année du gel, très sensible en Libournais, d'où des quantités limitées et une grande irrégularité selon les propriétés avec des vins à boire assez jeunes mais souvent intéressants par leur rapports qualité/prix et quelques belles réussites dans certains crus n'ayant pas gelé comme Canon.

**2016** : un été très chaud et ensoleillé, suivi d'une pluie mi-septembre ont donné des vins de bonne garde avec une agréable rondeur.

**2015** : un beau millésime, même si certains vins n'ont pas été à la hauteur des espérances annoncées par les primeurs.

**2014** : grâce à son été « décalé » (en septembre et octobre), bon millésime avec des vins bien équilibrés et d'une jolie fraîcheur aromatique.

**2013** : léger et irrégulier, un millésime à boire jeune mais qui peut réserver d'heureuses surprises.

**2012** : un millésime plus difficile, mais les merlots ont souvent tiré leur épingle du jeu. Les vins ne demandent pas à être gardés longtemps.

**2011** : sans rivaliser avec les 2009 et 2010, notamment sur le plan de la garde, les vins sont intéressants par leur équilibre.

**2010** : un autre très beau millésime avec des vins de garde.

**2009** : belle année, très prometteuse.

**2008** : assez bonne année.

**2007** : petite année avec beaucoup d'hétérogénéité selon les crus.

**2006** : belle année avec de jolies réussites méritant un peu de patience.

**2005** : belle année avec des vins riches, concentrés et de belle garde.

**2004** : année moyenne avec des vins agréables mais pas de grande garde.

**2003** : année moyenne et irrégulière selon les terroirs.

**2002** : année faible aux vins un peu dilués.

**2001** : belle année, très bien réussie et supérieure à 2000, mais injustement décriée.

**2000** : belle année, mais à la réputation surfaite, due essentiellement aux trois zéros.

## Introduction ..... 2

## L'histoire d'une cité ..... 1

D'Ausone à Emilianus, du poète à l'ermite .....	4
Un ermite nommé Émilion .....	5
Naissance de la Jurade .....	6
Quatre siècles de guerres.....	7
Naissance d'un vignoble.....	7
Au XIX <sup>e</sup> siècle, le succès se heurte aux crises .....	8
De la tourmente à la prospérité .....	10

## À la découverte de la ville ..... 11

L'église collégiale et le cloître.....	11
La maison Bouquey .....	14
Le clocher de l'église monolithe .....	14
L'église monolithe et les catacombes.....	14
La chapelle de la Trinité .....	18
L'Ermitage et sa source miraculeuse .....	19
La place du Marché.....	21
La tour du Roi .....	23
L'arceau de la Cadène.....	23
La rue Guadet.....	24
Les Cordeliers et la commanderie .....	27
La porte Brunet.....	27
Le palais Cardinal .....	28
La maison Guadet .....	28
Les grandes murailles .....	28
Les fortifications occidentales.....	28

## À la découverte du vignoble..... 32

Figeac, Cheval Blanc, La Dominique .....	33
Château Canon et Saint-Martin-de-Mazerat.....	33
Château Ausone et la côte .....	34
Château La Gaffelière.....	34
Château Pavie et de Ferrand .....	36
Saint-Étienne-de-Lisse et Pressac.....	36
Châteaux Laroque, Haut-Sarpe et Soutard .....	37

## Carnet pratique

### Où s'informer ?

**Pour préparer sa visite à Saint-Émilion**

**et dans sa région :**

Office de tourisme du Grand Saint-Émilionnais, place des Créneaux, 33330 Saint-Émilion  
 tél. +33 (0)5 57 55 28 28  
[www.saint-emilion-tourisme.com](http://www.saint-emilion-tourisme.com)  
[accueil@saint-emilion-tourisme.com](mailto:accueil@saint-emilion-tourisme.com)

**Pour en savoir plus sur les vins :**

Conseil des vins de Saint-Émilion, BP 15, 33330 Saint-Émilion, tél. 05 57 55 50 50  
[www.vins-saint-emilion.com](http://www.vins-saint-emilion.com)  
[info@vins-saint-emilion.com](mailto:info@vins-saint-emilion.com)

### Comment s'y rendre ?

**En train :** gare SNCF à Saint-Émilion (TER) mais éloignée du bourg ; gare de Libourne (TGV).

**Depuis Libourne :** cars Trans-Gironde depuis la gare SNCF.

**Depuis Bordeaux :** cars Trans-Gironde. En été, un car direct part le matin depuis le centre de Bordeaux et revient le soir.

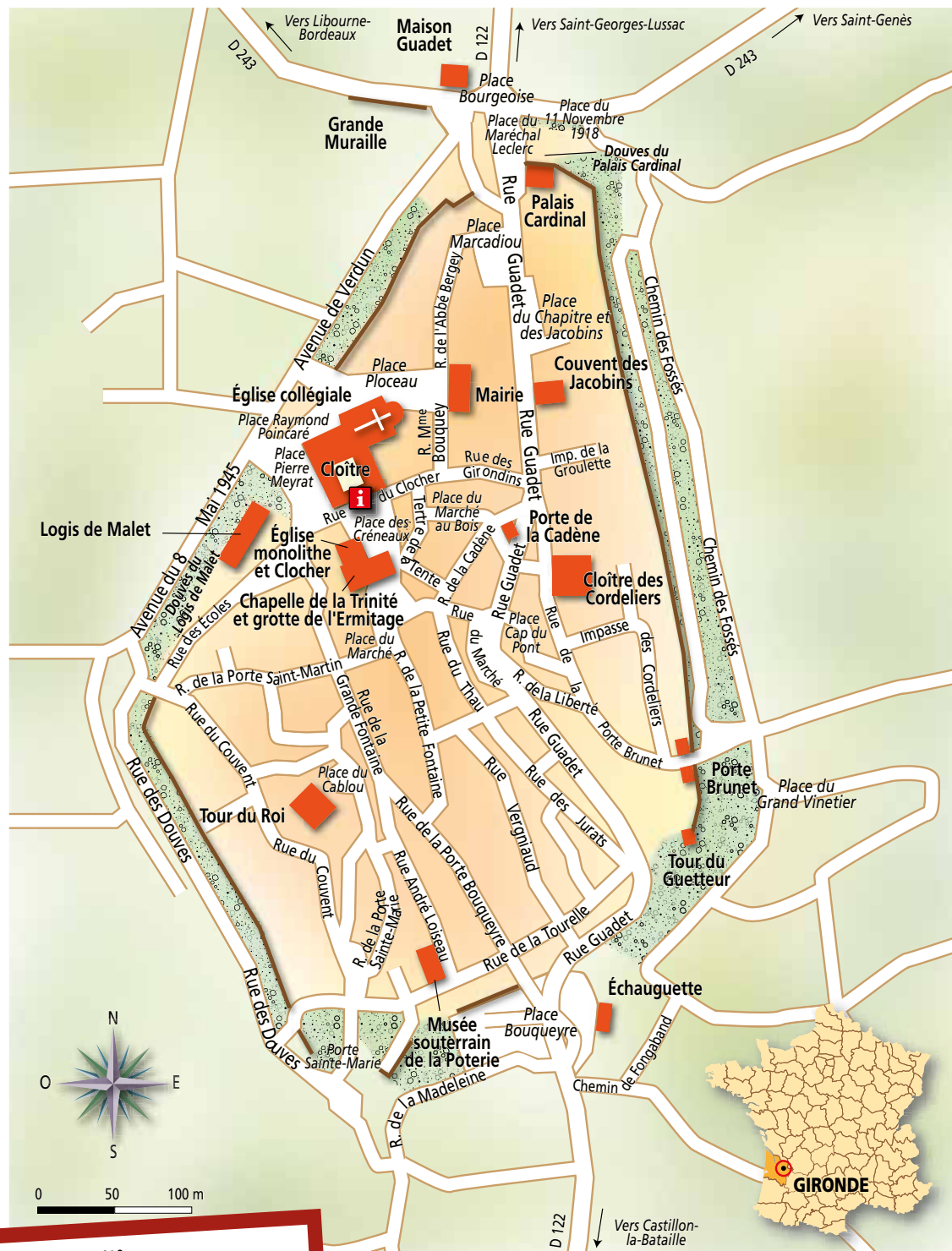
### S'informer sur place

Pour la visite de la ville et de la région : voir à l'office de tourisme, qui délivre les billets pour les monuments et des souterrains.

Pour découvrir, choisir et acheter des vins, se rendre à la maison du vin, place Pierre-Meyrat (à côté de l'église collégiale).

tél. +33 (0)5 57 55 50 55  
[www.maisonduvinsaintemilion.com](http://www.maisonduvinsaintemilion.com)  
[maisonduvin@vins-saint-emilion.com](mailto:maisonduvin@vins-saint-emilion.com)

Outre ses formations à la dégustation et des animations, la maison du vin vend aussi des bouteilles au prix des châteaux, avec un logiciel d'aide à l'achat, et peut en expédier par correspondance.



© Éditions Sud Ouest, 2019  
La photogravure est de Labgravure Image à Bordeaux (33).  
Ce livre a été imprimé par Loire Offset Titoulet à Saint-Étienne.  
ISBN : 978-2-8177-0637-5 — Éditeur : 01.02.04.19