



## **Présentation générale :**

Entre les vallées de la Dordogne et de l'Isle à une cinquantaine de kilomètres au nord-est de Bordeaux, jouxtant Saint-Emilion et Castillon La Bataille l'appellation Francs Côtes de Bordeaux d'une superficie de 500 hectares est composée de 3 communes : Francs, Saint-Cibard et Tayac.

L'appellation est l'une des plus petites et la plus orientale des appellations du Bordelais. Sa reconnaissance par l'Institut des Appellations d'Origine Contrôlée dans ses délimitations actuelles date de 1967.

Les 80 viticulteurs de l'appellation produisent en moyenne 30 000 hl par an.

A partir du millésime 2009 les appellations Côtes de Francs, Côtes de Castillon, 1ères côtes de Blaye, et 1ères côtes de Bordeaux, qui ont adopté un cahier des charges commun sont regroupées au sein de l'appellation « Côtes de Bordeaux » avec une dénomination géographique qui valorise la personnalité de chaque terroir.

Ainsi, dans une nouvelle dynamique, est née l'appellation « Francs Côtes de Bordeaux » en remplacement de « Bordeaux Côtes de Francs ».

## **Histoire :**

Le nom des Côtes de Francs tire son origine du début du VI<sup>ème</sup> siècle. Après la bataille de Vouillé en 507, Clovis, 1<sup>er</sup> roi des Francs battit Alaric II, roi des Wisigoths et s'empara de l'Aquitaine. Le lieu où se fixa alors un détachement de l'armée franque fut appelé en latin « Ad francos » soit en français « aux francs » devenu plus tard Francs.

## **Climatologie :**

Sa position septentrionale lui confère un climat continental marqué par des hivers plus rigoureux et des étés plus chauds que dans le reste du département.

Les coteaux de l'appellation, parmi les plus élevés de la Gironde, sont orientés principalement à l'est et bénéficient pleinement dès le matin du soleil ce qui permet aux raisins d'atteindre une parfaite maturité.

Encadrée par les vallées de l'Isle et de la Dordogne, où les vents dominants qui viennent de l'ouest se renforcent, l'appellation des Francs Côtes de Bordeaux reçoit moins d'eau que ses voisines.

## **Les sols :**

Dans sa moitié sud, les sols de l'appellation sont constitués de calcaire, d'origine fluvio-lacustre et marine ; ces sols de calcaire gréseux à astéries sont recouverts de molasses calcaires dites de « l'agenais » ; ce sont des terres chaudes qui permettent un bon enracinement de la vigne. Plus au nord l'appellation présente des sols de molasses calcaires inférieures dites du « fronsadais » avec davantage de limons, de silice et de marnes.

## **Encépagement :**

Le merlot est très nettement majoritaire (90%) comme dans l'ensemble du Libournais ; l'appellation étant un terroir tardif le cabernet-sauvignon ne peut y mûrir correctement que sur les parcelles les moins argileuses et les plus hautes et pentues ; c'est pourquoi il ne représente que 5% des cépages. Les cépages complémentaires sont le cabernet franc, et le malbec. Pour le blanc le sémillon domine avec 60%, la muscadelle et le sauvignon représentant 20% chacun.

## **Caractéristiques des vins :**

Les vins rouges sont riches en couleur, corsés et opulents. Ils se caractérisent par une remarquable harmonie et la finesse de leurs tanins. Le nez des vins jeunes a des notes de fruits rouges qui se transforment au fil du temps en des notes de pruneaux, de cuir.

Ce sont des vins aptes à une longue garde mais aussi plaisants à déguster dans leur jeunesse.

Les vins blancs, vinifiés en barriques, développent des arômes de miel, d'ananas et d'agrumes.

Vifs en attaque ils évoluent avec du gras et de l'élégance.