



Classement
2020
Les Crus Bourgeois
du Médoc

D o s s i e r d e p r e s s e

Dégustés
à l'aveugle,
ils sont
dévoilés
au grand
jour



Sommaire

ÉDITO _____	4
ÊTRE CRU BOURGEOIS _____	6
PRÉSENTATION DU NOUVEAU CLASSEMENT DES CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC _____	8
CINQ GRANDS PRINCIPES _____	10
UN CLASSEMENT PYRAMIDAL À TROIS NIVEAUX _____	12
DEVENIR CRU BOURGEOIS _____	13
DEVENIR CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR OU CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL _____	14
ÉTABLISSEMENT DU CLASSEMENT DES CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC _____	16
LE STICKER CRU BOURGEOIS _____	19
RÉSULTATS DU CLASSEMENT 2020 CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC _____	20
L'HISTOIRE DES CRUS BOURGEOIS _____	24
CHIFFRES CLÉS _____	26
CARTE DU MÉDOC _____	27

Édito

Le **20.02.2020**
est une date emblématique
pour les Crus Bourgeois du Médoc !
Près de neuf ans de travaux furent
nécessaire à l'élaboration de ce classement.

*« Le nouveau classement a été décidé pour
permettre une commercialisation plus fluide
et pérenne avec une visibilité sur cinq ans.
La hiérarchisation doit nous permettre de mieux
expliquer cette famille de Crus très large
et de conserver parmi nous, voire de faire
revenir, les châteaux les plus emblématiques
qui jouent leur rôle de locomotive ».*

Olivier Cuvelier,
Président de l'Alliance
des Crus Bourgeois du Médoc




Être Cru Bourgeois

Une identité revendiquée

Les Crus Bourgeois sont une famille de châteaux présents sur de prestigieux terroirs mondialement reconnus et situés dans huit grandes appellations du Médoc : Médoc, Haut-Médoc, Lustrac-Médoc, Moulis-en-Médoc, Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe.

Uniquement en vins rouges et dotés d'un excellent rapport qualité-prix, les Crus Bourgeois du Médoc sont historiques à Bordeaux.

Ils offrent une grande diversité de caractères dans laquelle ils puisent leur richesse et leur force. Tous apportent une réelle variété de plaisirs, tout en restant accessibles.



“
À chaque
jour
son Cru
Bourgeois
”

Présentation du nouveau classement des Crus Bourgeois du Médoc

Promulgué en 2020 par l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc, le nouveau classement des « Crus Bourgeois du Médoc » s'adresse à tout cru habilité à produire dans l'une des huit AOC suivantes : Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis-en-Médoc, Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe. Simple et structuré, il permet de clarifier l'offre des Crus Bourgeois du Médoc et de recentrer la famille autour des châteaux les plus exigeants et les plus constants.



Une visibilité sur cinq ans

Le nouveau classement des Crus Bourgeois du Médoc apporte une inflexion significative par rapport à la démarche de qualité annuelle établie depuis 2010. Désormais, les châteaux sont classés pour une période de cinq ans.

Le classement 2020 classe les propriétés pour les millésimes 2018, 2019, 2020, 2021 et 2022.

Trois niveaux hiérarchiques historiques

Retour aux sources pour cette famille de crus habituée depuis des siècles à être classée selon une hiérarchie de mérite :

- CRU BOURGEOIS
- CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
- CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

Ces niveaux vont donc de nouveau figurer sur les étiquettes des vins durant 5 ans. Aucun numéris clausus n'est prévu par catégorie.

Indépendance et impartialité

Le classement est homologué par un cahier des charges et un plan de vérification rigoureux, validés par les pouvoirs publics français, qui définissent les critères et les conditions des crus candidats. Il est également encadré par un organisme de vérification autonome, QB Vérification, qui permet d'en assurer une parfaite indépendance, renforcée par des contrôles stricts à tous les niveaux du processus.

Ce nouveau classement témoigne du dynamisme des Crus Bourgeois.

Pour Laurent Vaché, Vice-Président de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc, il s'agit d'un cadeau à transmettre aux générations à venir.

« Ce n'est qu'un point de passage dans l'aventure des Crus Bourgeois du Médoc. Nous avons tous la volonté que la mention Cru Bourgeois continue à exister comme elle le fait depuis plusieurs siècles ».

Cinq grands principes

Encadré par un organisme de vérification, le classement repose sur cinq piliers : la qualité du vin, l'environnement, l'étude de critères complémentaires, la traçabilité et l'authentification et les contrôles organoleptiques.

La qualité du vin garantie par un comité de dégustateurs

Un comité de dégustateurs formés aux spécificités des Crus Bourgeois du Médoc s'assure à l'aveugle de la constance de la qualité de chaque cru ainsi que de sa capacité au vieillissement.

Encourager la viticulture durable et écoresponsable

Les démarches favorisant une viticulture durable et écoresponsable sont encouragées. Désormais, chaque château classé aura fait la preuve des actions engagées en la matière par la validation d'une démarche de Haute Valeur Environnementale.

De nouveaux critères étudiés

Deux nouveaux thèmes seront développés par les crus candidats en mention complémentaire Cru Bourgeois Supérieur ou Cru Bourgeois Exceptionnel : l'itinéraire technique, retraçant le parcours de la vigne à la bouteille, ainsi que la commercialisation et la valorisation du cru.

Un sticker, traçabilité & authentification

Pour le consommateur, les Crus Bourgeois du Médoc sont une source de confiance. La présence systématique d'un sticker d'authentification sous forme de QR Code valide la qualité minimum du produit.

Des contrôles organoleptiques réguliers

Une fois le classement établi, un contrôle permanent de la qualité des vins sera assuré par l'organisme de vérification qui effectuera des contrôles organoleptiques aléatoires auprès des châteaux pendant toute la durée quinquennale du classement

Le Classement 2020 des Crus Bourgeois du Médoc est la promesse d'un savoir-faire, hérité de l'audace et de l'exigence qualitative de vigneron et de professionnels passionnés. Face aux consommateurs et aux acteurs du marché toujours plus exigeants en matière de vins, être classé au Classement des Crus Bourgeois du Médoc est la garantie d'un contrôle en amont, rigoureux, objectif et qualitatif.

Un classement pyramidal à trois niveaux

L'ambition de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc est affirmée : « Nous avons la volonté d'amener l'ensemble de la famille des Crus Bourgeois le plus haut possible », Armelle Cruse, Vice-Présidente de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc. Cette quête de la qualité passe, pour chaque cru, par une candidature et un processus rigoureux de sélection mené par un organisme de vérification permettant l'accès au rang de Cru Bourgeois puis éventuellement aux mentions complémentaires de Cru Bourgeois Supérieur ou Cru Bourgeois Exceptionnel.

Les dossiers de candidature et l'analyse sensorielle sont des étapes préalables communes aux trois niveaux.

Des dossiers de candidatures scrupuleusement vérifiés

Chaque cru a dû déposer un dossier de candidature au plus tard le 30 septembre 2018. Ces dossiers ont fait l'objet d'une vérification par l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc puis par l'Organisme de Vérification.

Seuls les dossiers candidats complets et respectueux des conditions du cahier des charges et du plan de vérification sont éligibles au classement. Chaque candidat devait indiquer le niveau du classement auquel il souhaitait postuler.

L'analyse sensorielle

L'Organisme de Vérification collecte des échantillons qu'il met sous scellés et rend anonymes.

Une dégustation verticale à l'aveugle de cinq millésimes d'un même cru est alors effectuée permettant l'attribution d'une note moyenne au cru par deux commissions de cinq dégustateurs indépendants.

La note obtenue par le cru candidat à cette analyse sensorielle définit un niveau 1, 2 ou 3 et conditionne l'éligibilité du cru à chaque niveau du classement.



Devenir Cru Bourgeois

Le socle du classement est constitué par le niveau Cru Bourgeois. Le candidat doit satisfaire à une qualité minimum à la dégustation et ainsi atteindre le niveau 3 à l'analyse sensorielle.

Pour le classement 2020, une mesure spécifique a permis aux châteaux ayant obtenu au moins cinq fois la reconnaissance Cru Bourgeois au cours des neuf millésimes 2008 – 2016 de se voir accorder la mention Cru Bourgeois sans procéder à l'analyse sensorielle.

L'exigence environnementale commence dès le premier niveau du classement puisque les candidats doivent fournir une preuve d'engagement dans une démarche de Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (HVE 2).

Devenir Cru Bourgeois Supérieur ou Cru Bourgeois Exceptionnel

Chaque candidat peut postuler aux mentions complémentaires permettant de devenir **Cru Bourgeois Supérieur** ou **Cru Bourgeois Exceptionnel**. Pour ce faire, le château doit être évalué sur trois grands critères.

Des critères de sélection stricts

Le critère 1, correspond à une certification HVE 2 effective de la propriété, justifiant son engagement dans une viticulture durable

Le critère 2, composé de cinq points, vise à vérifier les actions mises en œuvre à chaque étape de la conduite de l'exploitation pour optimiser la qualité et la typicité du Cru (vignoble, récolte, chais, conditionnement, système qualité)

Le critère 3, également composé de cinq points, consiste à s'assurer de la mise en valeur du Cru (mise en valeur du site, qualité de l'accueil des visiteurs, promotion individuelle et collective, modes de distribution, valorisation nationale et internationale du Cru).

Un dossier argumentaire présentant son ADN

Pour l'étude des critères 2 et 3, les candidats doivent fournir un dossier de 50 pages maximum. Il doit reprendre les 5 thèmes de chaque critère et peut être rédigé de manière libre par les candidats. Il permet à chaque candidat de mettre en avant ses points forts.

Une évaluation par des experts

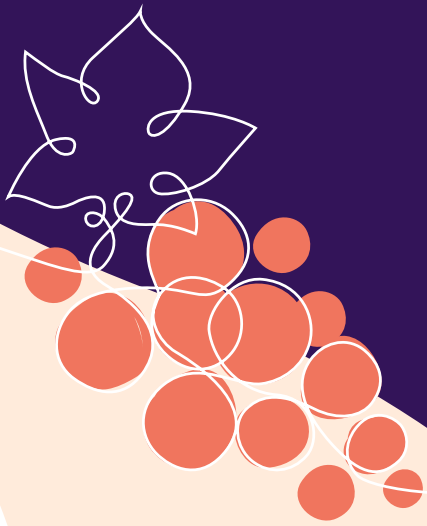
Une commission de dix experts a travaillé sur l'étude des critères complémentaires. Sélectionnés selon leurs références et leur domaine de compétence – technique ou commerce et promotion, ils ont procédé à la lecture et à l'analyse de tous les dossiers, avant de procéder à une visite de l'exploitation. Une notation devait être attribuée pour chacun des 5 thèmes des critères 2 et 3. Cette étude, un travail de plusieurs mois, a permis l'évaluation globale de tous les candidats en mention complémentaire.

Le sommet de la pyramide

L'établissement du classement des Crus Bourgeois du Médoc et l'attribution des mentions complémentaires Cru Bourgeois Supérieur ou Cru Bourgeois Exceptionnel sont définis par un jury composé de six personnes : Gilles de Revel, Président du jury, Bill Blatch, Vice-Président du jury, deux dégustateurs indépendants issus du comité initial de dégustateurs, un expert technique et un expert commerce et promotion également issus de la commission d'experts.

Les six membres du jury apprécient, de façon anonyme, les critères 2 et 3 des candidats grâce aux évaluations et aux notations des experts, et l'obtention de la note minimale de douze points pour prétendre une mention complémentaire. Ils considèrent également les résultats de dégustation pour s'assurer que la note requise soit atteinte.

Le jury délibère à bulletin secret pour déterminer, à la majorité des 2/3 des voix, les Crus classés avec la mention « Cru Bourgeois Exceptionnel ». À l'issue du vote, le jury établit le classement pyramidal avec les 3 niveaux.



Les Crus distingués montrent la voie aux autres propriétés dans l'optique du classement en 2025 et créent une véritable émulation au sein de la famille des Crus Bourgeois

Établissement du classement des Crus Bourgeois Du Médoc

1 Constitution d'un jury composé de 6 personnes un Président, un Vice-président, deux dégustateurs indépendant et deux experts Technique / Commerce & Promotion.

2 Établissement du Classement des Crus Bourgeois du Médoc selon les conditions d'accès à chaque niveau décrits ci-dessous :



NIVEAU CRU BOURGEOIS

- Être éligible
- Avoir atteint au moins le niveau 3 à l'analyse sensorielle



NIVEAU CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

- Être éligible
- Avoir candidaté à une mention complémentaire
- Avoir atteint au moins le niveau 1 ou 2 à l'analyse sensorielle
- Avoir répondu au critère 1 de certification environnementale
- Avoir obtenu au moins 12 points et aucun D au dossier spécifique de candidature sur les 10 thèmes des critères 2 et 3.



NIVEAU CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

- Être éligible
- Avoir candidaté au niveau Cru Bourgeois Exceptionnel
- Avoir atteint le niveau 1 à l'analyse sensorielle
- Avoir répondu au critère 1 de certification environnementale
- Avoir obtenu au moins 12 points et aucun D au dossier spécifique de candidature sur les 10 thèmes des critères 2 et 3.
- Avoir obtenu la majorité des 2/3 des voix du jury lors d'un vote à bulletin secret.

SUIVI DU CLASSEMENT ET CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

- Contrôle aléatoire avant conditionnement pour chaque cru classé : au moins 2 millésimes sur 5 millésimes classés.
- Délivrance de l'autorisation de conditionnement par l'Organisme de Vérification et d'un sticker pour le volume revendiqué.
- Mise sous scellés des échantillons des millésimes 2017 à 2021 servant à l'analyse sensorielle du prochain Classement en 2025.





Le sticker Cru Bourgeois

Une garantie de qualité

Depuis 2010, la démarche qualitative engagée par les Crus Bourgeois du Médoc se traduit par la présence d'un sticker innovant sur chaque bouteille commercialisée. Environ 30 millions de bouteilles sont concernées chaque année, soit près de 300 millions depuis le millésime 2008. Cette obligation est maintenue dans le cadre du classement, dès le millésime 2018, premier millésime classé.

Le sticker, apposé sur le col, l'étiquette ou la contre-étiquette, est immédiatement identifiable.

Sa présence garantit la qualité du vin pour un volume déterminé par millésime mis en marché. Le consommateur est alors assuré que le contenu de la bouteille correspond bien à cette exigence qualitative élevée qui caractérise les Crus Bourgeois du Médoc.

Une démarche de sécurité

Doté de différents niveaux de sécurité, le sticker est aussi un moyen efficace de lutte contre la falsification. L'origine des bouteilles est garantie et une traçabilité est établie depuis l'exploitation jusqu'au point de vente. A l'aide d'un lecteur à télécharger sur son smartphone, l'acheteur peut scanner le QR code pour s'assurer de l'origine et de l'unicité de la bouteille.

Une source d'informations

Le QR Code est connecté au site Internet des Crus Bourgeois du Médoc. L'internaute peut y retrouver une fiche château où le terroir, la composition des sols ainsi que les cépages cultivés ou le rendement des vignes côtoient pour leur part des informations techniques liées au processus de vinification et d'élevage ainsi que des notes de dégustation. Des informations sur les activités oenotouristiques sont également proposées.

Résultats du classement 2020

Crus Bourgeois du Médoc



Crus Bourgeois

MÉDOC

CHÂTEAU LES ANGUIILLEYS
CHÂTEAU D'ARGAN
CHÂTEAU L'ARGENTEYRE
CHÂTEAU BEAUVILLAGE
CHÂTEAU BÉGANANET
CHÂTEAU BELLEGRAVE
CHÂTEAU BELLERIVE
CHÂTEAU BELLEVUE
CHÂTEAU DE BENSSE
CHÂTEAU BESSAN SÉGUR
CHÂTEAU BLAIGNAN
CHÂTEAU BOIS MONDONT SAINT GERMAIN
CHÂTEAU LE BOURDIEU
CHÂTEAU BOURNAC
CHÂTEAU DES BROUSTERAS
CHÂTEAU DES CABANS
CHÂTEAU CAMPILLOT
CHÂTEAU CANGRUEY
CHÂTEAU CARCANIEUX
CHÂTEAU LA CHANDELLIÈRE
CHÂTEAU CHANTEMERLE
CHÂTEAU LA CLARE
CHÂTEAU CLÉMENT SAINT JEAN
CHÂTEAU CÔTES DE BLAIGNAN
CHÂTEAU DE LA CROIX
CHÂTEAU ESCOT
CHÂTEAU D'ESCURAC
CHÂTEAU L'ESTRAN

CHÂTEAU FONTIS
CHÂTEAU LA FRANCE DELHOMME
CHÂTEAU GÉMEILLAN
CHÂTEAU LA GORCE
CHÂTEAU LA GORRE
CHÂTEAU LA GRANGE DE BESSAN
CHÂTEAU LES GRANGES DE CIVRAC
CHÂTEAU DES GRANGES D'OR
CHÂTEAU GRAVAT
CHÂTEAU LA GRAVETTE LACOMBE
CHÂTEAU GRIVIÈRE
CHÂTEAU HAUT BANA
CHÂTEAU HAUT BARRAIL
CHÂTEAU HAUT CANTELOUP
CHÂTEAU HAUT MAURAC
CHÂTEAU HAUT-MYLES
CHÂTEAU HAUT QUEYRAN
CHÂTEAU HOURBANON
CHÂTEAU LABADIE
CHÂTEAU LACOMBE NOAILLAC
CHÂTEAU LADIGNAC
CHÂTEAU LALANDE D'AUVION
CHÂTEAU LASSUS
CHÂTEAU LES LATTES
CHÂTEAU LEBOSCQ
CHÂTEAU LESTRUELLE
CHÂTEAU LOIRAC
CHÂTEAU MAISON BLANCHE
CHÂTEAU MAREIL
CHÂTEAU MAZAILS
CHÂTEAU MÉRIC
CHÂTEAU LES MOINES
CHÂTEAU MOULIN DE BEL AIR
CHÂTEAU MOULIN DE CANHAUT
CHÂTEAU MOULIN DE L'ABBAYE
CHÂTEAU MOULIN DE LAFARD
CHÂTEAU LES MOURLANES
CHÂTEAU NOURET
CHÂTEAU DE PANIGON
CHÂTEAU PATACHE D'AUX
CHÂTEAU DU PÉRIER
CHÂTEAU PEY DE PONT
CHÂTEAU LA PIROUETTE
CHÂTEAU PLAGNAC
CHÂTEAU PONTET BARRAIL

CHÂTEAU PONTEY
CHÂTEAU RAMAFORT
CHÂTEAU LA RAZE BEAUVALLET
CHÂTEAU LA RIBAUD
CHÂTEAU RICAUDET
CHÂTEAU LA ROQUE DE BY
CHÂTEAU ROQUEGRAVE
CHÂTEAU ROUSSEAU DE SIPIAN
CHÂTEAU SAINT AUBIN
CHÂTEAU SAINT BONNET
CHÂTEAU SAINT CHRISTOLY
CHÂTEAU SAINT CHRISTOPHE
CHÂTEAU SEGUE LONGUE MONNIER
CHÂTEAU LE TEMPLE
CHÂTEAU TOUR CASTILLON
CHÂTEAU TOUR PRIGNAC
CHÂTEAU TOUR SAINT BONNET
CHÂTEAU TOUR SAINT VINCENT
CHÂTEAU DES TOURELLES
CHÂTEAU DE TOURTEYRON
CHÂTEAU LES TRESQUOTS
CHÂTEAU LES TROIS MANOIRS
CHÂTEAU TROUSSAS
CHÂTEAU LA VALIÈRE
CHÂTEAU VERNOUS
CHÂTEAU LE VIEUX FORT
CHÂTEAU VIEUX ROBIN
CHÂTEAU LE VIEUX SÉRESTIN

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU D'ARCINS
CHÂTEAU D'AURILHAC
CHÂTEAU BARATEAU
CHÂTEAU BARREYRES
CHÂTEAU BELLEGRAVE DU POUJEAU
CHÂTEAU BEYZAC
CLOS LA BOHÈME
CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL
CHÂTEAU DE BRAUDE
CHÂTEAU DE CARTUJAC
CHÂTEAU CORCONNAC
CHÂTEAU CROIX DU TRALE
CHÂTEAU DASVIN BEL AIR
CHÂTEAU DEVISE D'ARDILLEY
CHÂTEAU DUTHIL
CHÂTEAU LA FON DU BERGER
CHÂTEAU FONPIQUEYRE
CHÂTEAU DE GIRONVILLE
CHÂTEAU GRAND CLAPEAU OLIVIER
CHÂTEAU GRAND MÉDOC
CHÂTEAU GRANDIS
CHÂTEAU D'HANTEILLAN
CHÂTEAU HAUT BEYZAC
CHÂTEAU HAUT-LOGAT
CHÂTEAU HAUT MADRAC
CHÂTEAU LABORDE
CHÂTEAU LACOUR JACQUET
CHÂTEAU LAMOTHE-CISSAC
CHÂTEAU LANDAT

CHÂTEAU LA LAUZETTE DECLERCQ
CHÂTEAU LIVERSAN
CHÂTEAU MAGNOL
CHÂTEAU MARTIN
CHÂTEAU MAUCAUPS
CHÂTEAU MAURAC
CHÂTEAU MIQUEU
CHÂTEAU LE MONTEIL D'ARSAC
CHÂTEAU MOULIN DE BLANCHON
CHÂTEAU MOULIN DES MOINES
CHÂTEAU MURET
CHÂTEAU PEYREDON LAGRAVETTE
CHÂTEAU PRIEURÉ DE BEYZAC
CHÂTEAU PUY CASTÉRA
CHÂTEAU DU RAUX
CHÂTEAU ROLLIN
CHÂTEAU SAINT AHON
CHÂTEAU SAINT PAUL
CHÂTEAU SENILHAC
CHÂTEAU LA TONNELLE
CHÂTEAU TOUR DU HAUT MOULIN
CHÂTEAU TOUR SAINT JOSEPH
CHÂTEAU TOURTERAN
CHÂTEAU VICTORIA
CHÂTEAU VIEUX LANDAT
CHÂTEAU DE VILLAMBIS

LISTRAC-MÉDOC

CHÂTEAU CAPDET
CHÂTEAU DONISSAN
CHÂTEAU L'ERMITAGE
CHÂTEAU LAFON
CHÂTEAU LALANDE
CHÂTEAU LIOUNER
CHÂTEAU SÉMEILLAN-MAZEAU
CHÂTEAU VIEUX MOULIN

MOULIS-EN-MÉDOC

CHÂTEAU CHEMIN ROYAL
CHÂTEAU DUPLESSIS
CHÂTEAU GUITIGNAN
CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS

MARGAUX

CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC
CHÂTEAU LA FORTUNE
CHÂTEAU PONTAC LYNCH

PAULLAC

CHÂTEAU PLANTEY

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU LA COMMANDERIE
CHÂTEAU COUTELIN MERVILLE
CHÂTEAU PICARD
CHÂTEAU PLANTIER ROSE
CHÂTEAU SAINT PIERRE DE CORBIAN
CHÂTEAU TOUR DE PEZ
CHÂTEAU TOUR SAINT FORT



Crus Bourgeois Supérieurs

MÉDOC

CHÂTEAU LA BRANNE
CHÂTEAU LA CARDONNE
CHÂTEAU CASTÉRA
CHÂTEAU FLEUR LA MOTHE
CHÂTEAU GREYSAC
CHÂTEAU LAUJAC
CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF
CHÂTEAU NOAILLAC
CHÂTEAU PIERRE DE MONTIGNAC
CHÂTEAU POITEVIN
CHÂTEAU PREUILLAC
CHÂTEAU SAINT HILAIRE
CHÂTEAU TOUR SÉRAN
CHÂTEAU LES TUILIERIES

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU BALAC
CHÂTEAU BEAUMONT
CHÂTEAU BEL AIR GLORIA
CHÂTEAU BERNADOTTE
CHÂTEAU BIBIAN
CHÂTEAU DU CARTILLON
CHÂTEAU CISSAC
CHÂTEAU CLÉMENT-PICHON
CHÂTEAU DILLON
CHÂTEAU DOYAC
CHÂTEAU FONTESTEAU
CHÂTEAU LABAT
CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON
CHÂTEAU LAROSE PERGANSON
CHÂTEAU LAROSE TRINTAUDON
CHÂTEAU LESTAGE SIMON
CHÂTEAU MEYRE
CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE
CHÂTEAU PALOUMEY
CHÂTEAU PEYRABON
CHÂTEAU PEYRAT-FOURTHON

CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS
CHÂTEAU RAMAGE LA BATISSE
CHÂTEAU DU RETOUT
CHÂTEAU REYSSON

LISTRAC-MÉDOC

CHÂTEAU CAP LÉON VEYRIN
CHÂTEAU FONRÉAUD
CHÂTEAU FOURCAS-BORIE
CHÂTEAU REVERDI
CHÂTEAU SARANSOT-DUPRÉ

MOULIS-EN-MÉDOC

CHÂTEAU BISTON-BRILLETTE
CHÂTEAU CAROLINE
CHÂTEAU LALAUDEY
CHÂTEAU LA MOULINE

MARGAUX

CHÂTEAU DEYREM VALENTIN
CHÂTEAU MONGRAVEY
CHÂTEAU LA TOUR DE MONS

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU DE CÔME
CHÂTEAU LAFFITTE CARCASSET
CHÂTEAU PETIT BOCQ
CHÂTEAU SÉRILHAN
CHÂTEAU TOUR DES TERMES



Crus Bourgeois Exceptionnels

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU D'AGASSAC
CHÂTEAU ARNAULD
CHÂTEAU BELLE-VUE
CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE
CHÂTEAU CHARMAIL
CHÂTEAU MALESCASSE
CHÂTEAU DE MALLERET
CHÂTEAU DU TAILLAN

LISTRAC-MÉDOC

CHÂTEAU LESTAGE

MARGAUX

CHÂTEAU D'ARSAC
CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU LE BOSCO
CHÂTEAU LE CROCK
CHÂTEAU LILIAN LADOUYS



L'histoire des Crus Bourgeois

Il y a plusieurs siècles, lorsque le bourg de Bordeaux est sous domination anglaise, les marchands étaient exonérés de charges sur la vente locale ainsi qu'à l'export de vins issus de leurs vignes. Ce privilège assurera leur fortune, permettant à ces « bourgeois » d'acquérir dès le XV^{ème} siècle les meilleures parcelles du Médoc, rapidement dénommées « Crus des Bourgeois ». Le prix de ces différents crus sera établi pour la première fois en 1740 dans un document rédigé par la chambre de commerce de Bordeaux.

Une hiérarchisation ancestrale et identitaire

Une hiérarchisation va alors progressivement apparaître, conduisant M. d'Armailhac à publier un ouvrage en 1858 répartissant officiellement 248 Crus Bourgeois en trois catégories. Evoqué un temps, l'apparition de certains d'entre eux en complément du classement de 1855 ne se fera pas. Il faut attendre le début du XX^{ème} siècle (1932) pour que soit créé un premier véritable classement sous la houlette de la chambre de commerce de Bordeaux et de la chambre d'agriculture de la Gironde recensant 444 « Crus Bourgeois du Médoc ». Bien que ce classement n'ait jamais été soumis à l'homologation ministérielle, il servira de référence pendant plusieurs décennies.

1962 voit naître le Syndicat des Crus Bourgeois du Médoc et, en 1979, la réglementation communautaire sur l'étiquetage reconnaît la mention

traditionnelle « Cru Bourgeois » sous réserve que son utilisation soit encadrée par l'Etat français.

Le 17 juin 2003, un arrêté ministériel homologue le premier classement officiel des Crus Bourgeois du Médoc qui consacre 247 châteaux sur 490 candidats répartis en 151 « Crus Bourgeois », 87 « Crus Bourgeois Supérieurs » et 9 « Crus Bourgeois Exceptionnels ».

Certains crus non classés dénoncent alors un manque d'équité car le jury d'experts était composé de 18 professionnels dont le Président du Syndicat des Crus Bourgeois du Médoc de l'époque (conformément à l'organisation prévue par l'arrêté ministériel du 30 novembre 2000). En 2007 la Cour Administrative d'Appel de Bordeaux prononce finalement l'annulation de l'arrêté du 17 juin 2003 sur un critère retenu : « On ne peut être juge et partie ».



Une démarche de qualité engagée

Afin de sauver la mention, le syndicat et ses adhérents se mobilisent pour établir une démarche de qualité. L'homologation par les pouvoirs publics français d'une démarche de sélection qualitative sera mise en place par le décret du 20 octobre 2009 & l'arrêté du 16 novembre 2009. En 2010, le Syndicat des Crus Bourgeois du Médoc achève la mise en œuvre de sa nouvelle démarche de qualité et publie sa première Sélection Officielle en septembre (millésime 2008). La Sélection Officielle des Crus Bourgeois du Médoc est alors publiée chaque année en septembre.

Vers un Classement quinquennal et hiérarchique

En septembre 2016 lors d'une Assemblée Générale Extraordinaire, les adhérents du syndicat valident à 78% des voix le cahier des charges du futur Classement qui sera publié en 2020. Cette validation sera suivie par l'homologation des pouvoirs publics fin 2017 du cahier des charges et du plan de vérification qui serviront à établir le nouveau Classement des Crus Bourgeois du Médoc (arrêté ministériel du 29 décembre 2017 publié au Journal Officiel le 4 janvier 2018). Après dix ans, cette sélection évolue vers un classement quinquennal qui réinstalle les niveaux « Cru Bourgeois », « Cru Bourgeois Supérieur » et « Cru Bourgeois Exceptionnel » à partir du millésime 2018.

Chiffres clés

249 Crus Bourgeois du Médoc classés au Classement 2020

179
CRUS BOURGEOIS

56
CRUS BOURGEOIS
SUPÉRIEURS

14
CRUS BOURGEOIS
EXCEPTIONNELS

Nombre de châteaux par appellation



Médoc : **115**
Haut-Médoc : **88**
Listrac-Médoc : **14**
Moulis-en-Médoc : **8**
Margaux : **8**
Pauillac : **1**
Saint-Estèphe : **15**



28 MILLIONS
de bouteilles produites



31%
de la production du Médoc

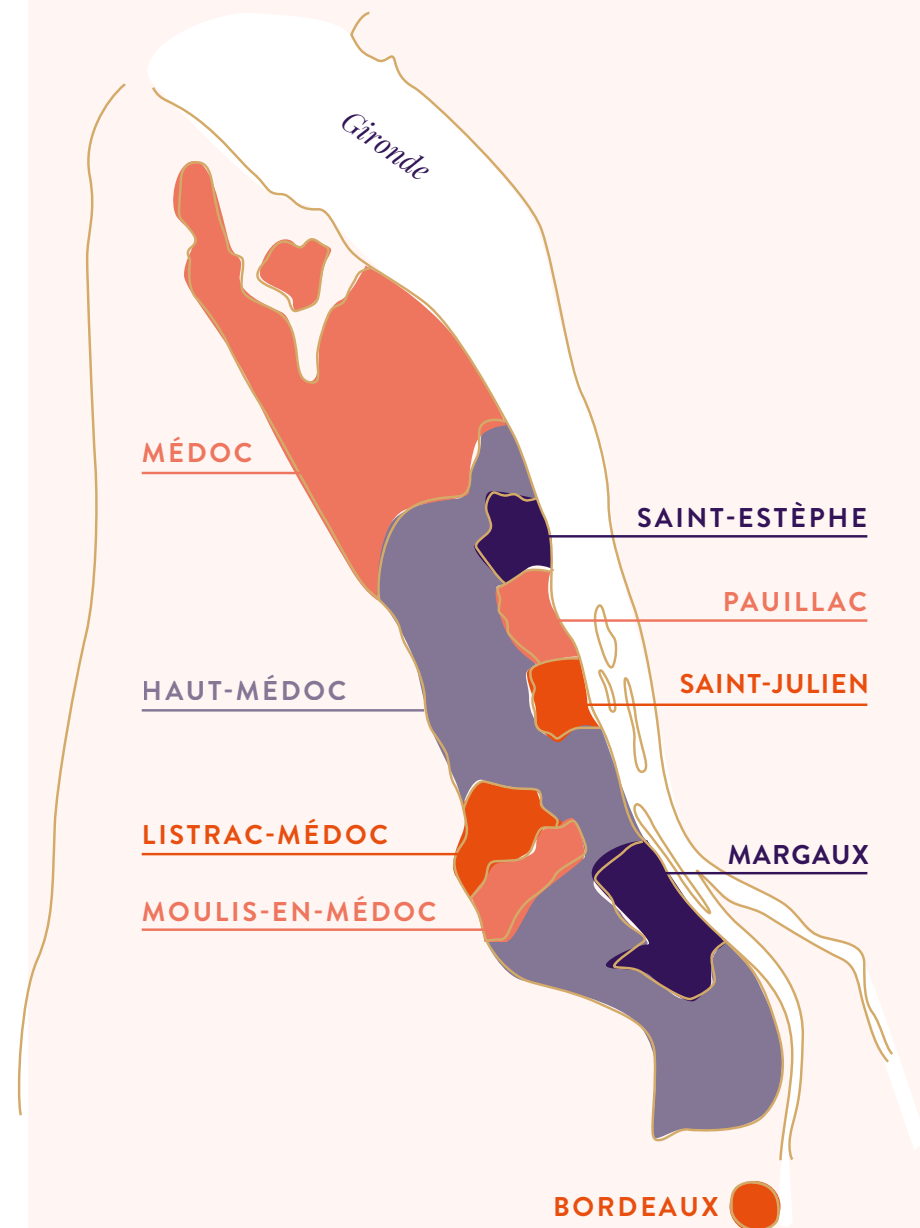
27,5%

de la surface de production totale du médoc



*moyenne établie sur les dix derniers millésimes

Carte du Médoc





Contacts presse

SOWINE

Loïc Verneyre : loic@sowine.com / +33 6 71 61 90 23

Christopher Renvoisé : christopher@sowine.com / +33 6 64 11 87 56

Alliance des Crus Bourgeois du Médoc

Olivier Cuvelier – Président des Crus Bourgeois du Médoc

Jennifer Mathieu – Directrice des Crus Bourgeois du Médoc

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION