



CODE DES MILLÉSIMES®

ÉDITION 2025

L'ACADÉMIE DU VIN DE BORDEAUX

Garantir et diffuser l'esprit, l'histoire et la culture du vin de Bordeaux

Depuis 1954, l'Académie du Vin de Bordeaux publie son Code des Millésimes permettant aux amateurs d'être guidés au moment de l'achat ou de l'ouverture d'un vin de Bordeaux. Etabli par un collège d'experts, ce document renseigne par millésime et par couleur, le niveau de réussite, le stade d'évolution et la puissance ou la richesse d'un vin : "Les vins blancs secs, très agréables dans leur jeunesse, développent en vieillissant toutes les nuances de leurs arômes. Avec le temps les vins liquoreux révèlent la complexité de leurs saveurs. Si les vins rouges séduisent souvent dès les premières années, l'amateur aime suivre leur évolution jusqu'au plein épanouissement de leur bouquet".

POUR VOTRE DÉGUSTATION

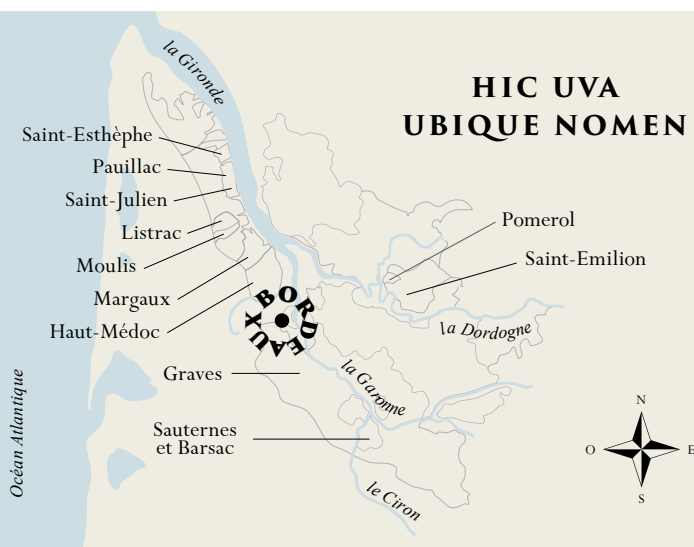
TEMPÉRATURE — Il est conseillé de servir les vins blancs entre 8° et 12°C, les vins rouges entre 16° et 18°C.

VERRES — La forme des verres influe beaucoup sur la perception des arômes du vin. On utilise traditionnellement à Bordeaux, un verre de forme "tulipe" rempli au tiers.

MISE EN CARAFE — Un vin rouge jeune peut être transvasé dans une carafe pour en libérer les arômes. La durée de la mise en carafe dépendra de l'âge du vin.

DÉCANTATION — Un dépôt naturel peut se former dans la bouteille, signe du bon vieillissement de votre vin : verser délicatement votre vin dans une carafe permet d'éliminer ce dépôt.

HIC UVA UBIQUE NOMEN



Accédez à la version digitale
du Code des Millésimes

RÉUSSITE

- Très belle réussite
- Belle réussite générale
- Réussite inégale, quelques très bonnes bouteilles

ÉVOLUTION

- Ils ont le fruit des vins jeunes et tout l’avenir devant eux
- Ils atteignent une certaine maturité et continueront à se développer
- Ils sont en plein épanouissement et peuvent poursuivre leur évolution dans de bonnes caves
- Ils ont atteint leur apogée

PUISSANCE - RICHESSE

BLANCS SECS

- Fruités, délicats, nerveux
- Bien équilibrés, fins, élégants
- Matures, aromatiques, très fins

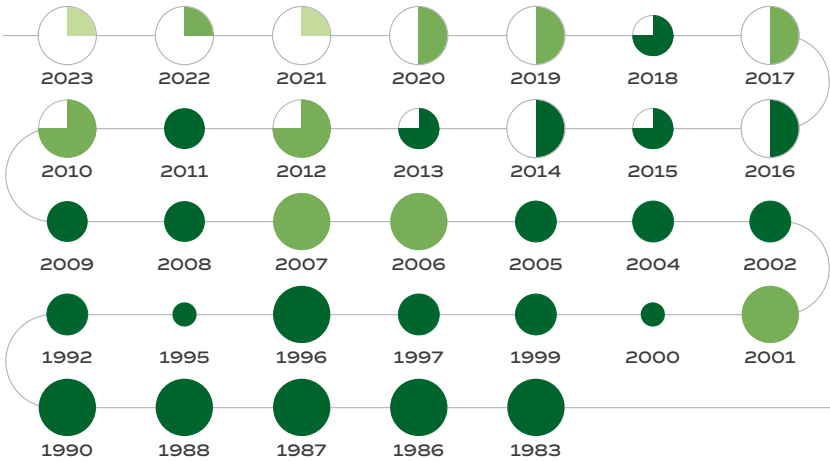
BLANCS LIQUEUREUX

- Fins, fruités, élégants
- Ronds, équilibrés, avec beaucoup de “rôti”
- Riches, séveux, complexes

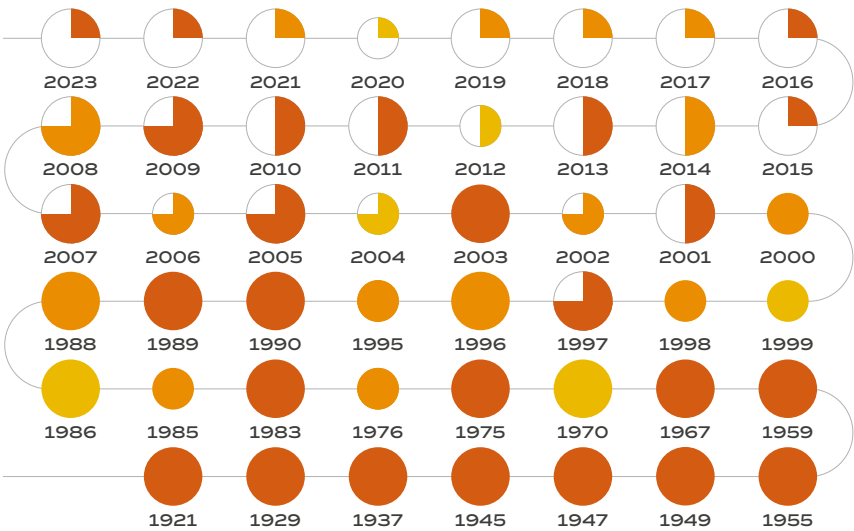
ROUGES

- Fins, fruités, élégants
- Bien équilibrés, riches, harmonieux
- Corsés, fortement charpentés

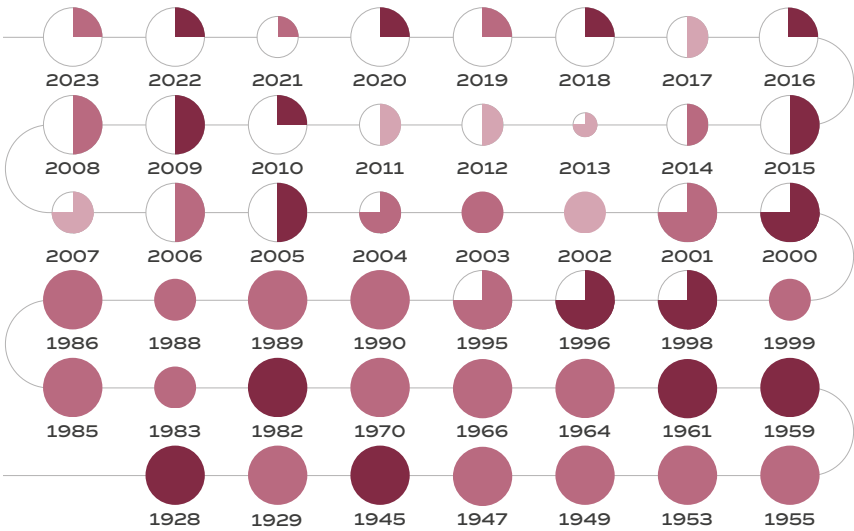
VINS BLANCS SECS



VINS BLANCS LIQUEUREUX



VINS ROUGES



MEMBRES ASSOCIÉS DE L'ACADÉMIE DU VIN DE BORDEAUX

POMEROL

Château Beauregard
Château Clinet
Château Gazin
Château La Conseillante
Château La Fleur-Pétrus
Château Latour Pomerol
Château L'Evangile
Château Petit-Village
Château Rouget
Château Trotanoy
Pétrus
Vieux Château Certan

SAINT-ÉMILION

Château Bélair-Monange
Château Canon
Château Canon-La-Gaffelière
Château Cap de Mourlin
Château Chauvin
Château Cheval Blanc
Château Corbin Michotte
Château Dassault
Château de Ferrand
Château-Figeac
Château Fombrauge
Château La Dominique
Château Larcis Ducasse
Château La Serre
Château Trottevieille
Clos Fourtet

GRAVES

Château Carbonnieux
Château de Fieuzal
Château Ferrande
Château Haut-Bailly
Château Haut-Brion
Château La Louvière
Château La Mission Haut-Brion
Château Larrivet Haut-Brion
Château Latour-Martillac
Château Malartic-Lagravière
Château Olivier
Château Pape Clément
Château Rahoul
Château Smith Haut Lafitte
Domaine de Chevalier

SAUTERNES & BARSAC

Château Bastor-Lamontagne
Château Climens
Château Coutet
Château de Fargues
Château de Myrat
Château Doisy-Daëne
Château Doisy-Védrines
Château d'Yquem
Château Filhot
Château Guiraud
Château La Tour Blanche
Château Nairac
Château Rieussec
Château Sigalas Rabaud
Château Suduiraut

PAUILLAC

Château Batailley
Château Clerc Milon
Château d'Armailhac
Château Grand-Puy Ducasse
Château Grand-Puy-Lacoste
Château Haut-Bages Libéral
Château Lafite Rothschild
Château Latour
Château Lynch-Bages
Château Mouton Rothschild
Château Pichon Baron
Château Pichon-Longueville
Comtesse de Lalande
Château Pontet-Canet

MARGAUX

Château Brane-Cantenac
Château Dauzac
Château Desmirail
Château d'Issan
Château Durfort-Vivens
Château du Tertre
Château Giscours
Château Kirwan
Château Margaux
Château Marquis de Terme
Château Prieuré-Lichine
Château Rauzan-Ségla
Château Siran

SAINT-JULIEN

Château Beychevelle
Château Branaire-Ducru
Château Ducru-Beaucaillou
Château Gloria
Château Gruaud-Larose
Château Léoville Barton
Château Talbot

SAINT-ESTÈPHE

Château Calon Ségur
Château Capbern
Château Cos d'Estournel
Château Cos-Labory
Château de Pez
Château Lafon-Rochet
Château Montrose
Château Phélan Ségur

LISTRAC

Château Fonréaud
Château Fourcas Dupré
Château Fourcas Hosten

HAUT-MÉDOC

Château Coufran
Château de Camensac
Château de Lamarque
Château La Lagune
Château Lanessan

MOULIS

Château Chasse-Spleen
Château Maucaillou
Château Poujeaux

NÉGOCIANTS

Ballande et Meneret – Compagnie Médocaine des Grands Crus – Crus & Domaines de France
C.V.B.G. – DIVA – Duclot – Joanne – Les Vins de Crus S.A. Mostermans et Darquey
Mähler-Besse – Maison Dubos – Maison Ginestet S.A. – Maison Sichel – Mestrezat Grands Cru
Millésima – Nath. Johnston & Fils Sobovi – The Wine Merchant – Ulysse Cazabonne
Veyret Latour – Vindême – Wineandco

COURTIERS

Bureau Blanchy & de Lestapis – Bureau de courtage Balaresque
Bureau Lévêque & associés – Les Grands Crus SAS – Tastet Lawton


INSTITUTION


Fédération des Grands Vins de Bordeaux

Publication de l'Académie du Vin de Bordeaux

1 cours du 30 Juillet - 33000 Bordeaux - France
+33(0)5 56 00 21 95 - academie@vins-bordeaux.fr

academieduvindebordeaux.fr

 @academieduvindebordeaux33

 @academievindebordeaux

© Tous droits de reproduction réservés