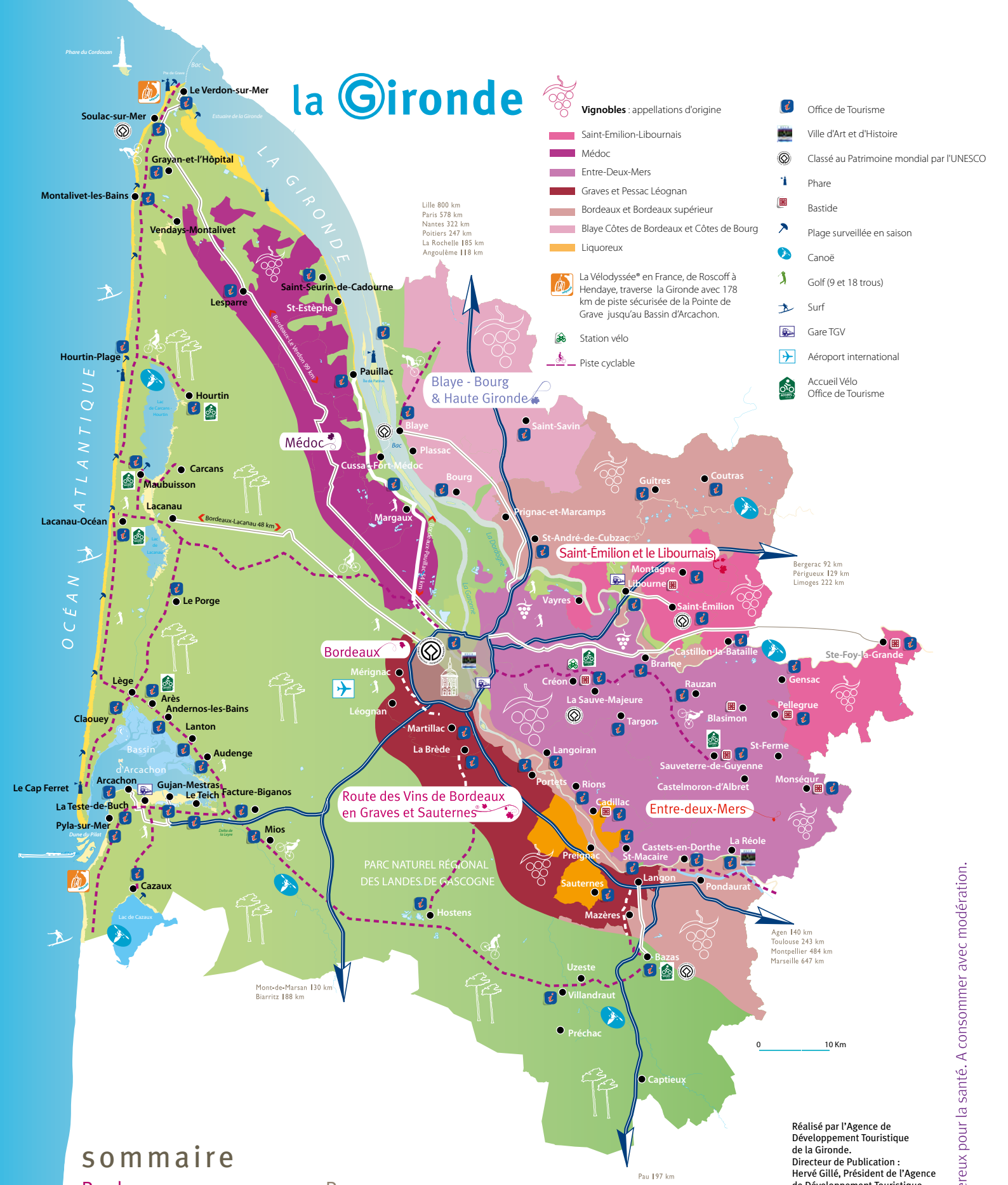
Voyage **au Pays des Vins de Bordeaux**

Bordeaux
Médoc
Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes®
Entre-deux-Mers
Saint-Emilion et le Libournais
Blaye - Bourg & Haute Gironde



la Gironde le plein de plaisirs

Gironde tourisme



sommaire

Bordeaux P.4-5
Médoc P.6-7
Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes® P.8-9
Entre-deux-Mers P.10-11
Saint-Emilion et le Libournais P.12-13
Blaye - Bourg et Haute Gironde P.14-15
Vignobles & Chais en Bordelais® P.16
Best Of Wine Tourism ® P.17
De la vigne au verre P.18
Portes ouvertes dans les châteaux ... P.19

Réalisé par l'Agence de Développement Touristique de la Gironde.
Directeur de Publication : Hervé Gillé, Président de l'Agence de Développement Touristique de la Gironde.
Rédaction :

© Laurence Varakine / ADT Gironde et extraits de la base de données Sirtaqui.
© Photos Couverture : J.B. Nadeau / ADT Gironde
© Conception graphique : Emmanuelle Parent / ADT Gironde

Nos remerciements à nos nombreux partenaires girondins ayant contribué à l'enrichissement de ce document.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.


© F.Poincet - ADT 33

La Gironde, couleurs Bordeaux !

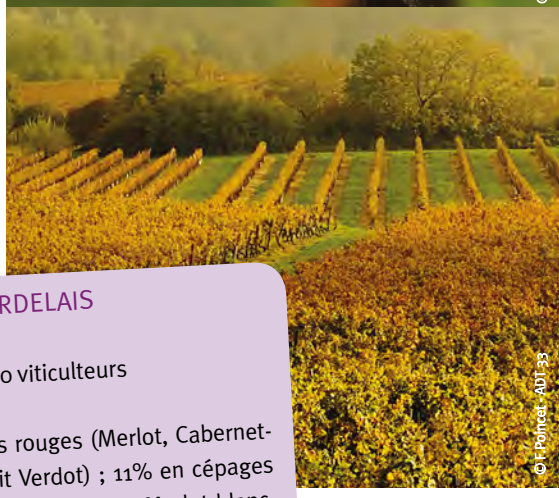
Bordeaux est le plus ancien vignoble de vins fins du monde. C'est aussi le plus vaste vignoble d'Appellations Contrôlées de France ! Il produit une offre complète : vins rouges, blancs secs, blancs moelleux et liquoreux, rosés, clairets, Crémant et Fine de Bordeaux. Le pays des vins de Bordeaux, ce sont aussi d'excellents vins à des prix très abordables et des animations festives toute l'année (portes ouvertes, marathon du Médoc, Bordeaux Fête le Vin...).

Vous souhaitez mieux connaître l'univers de la vigne et du vin, déguster un Bordeaux dans l'intimité du chai où il est né, partager le savoir faire de viticulteurs passionnés ? Alors rendez-vous dans l'un des 600 sites de la Marque Vignobles et Chais en Bordelais®, où vous serez reçu comme un hôte privilégié. Et pour prolonger le plaisir, offrez-vous une nuit dans un hébergement Bacchus au cœur des vignes !

L'offre œnotouristique girondine s'est considérablement enrichie ces dernières années et propose désormais des activités très diversifiées, à vivre en duo, entre amis ou en famille : découverte du patrimoine viticole en vélo électrique, à cheval ou en montgolfière, séjours chez les vignerons, visites thématiques de musées et villages, expositions d'oeuvres d'art dans les châteaux, croisières œnologiques, ateliers de dégustation commentés ou encore assemblage et création de son propre vin, soins de vinothérapie®, etc.

Alors bienvenue et bon voyage dans la première destination œnotouristique de France !


© F.Poincet - ADT 33


© F.Poincet - ADT 33

CARTE D'IDENTITÉ DU VIGNOBLE BORDELAIS

110 200 hectares de vignes
60 Appellations d'Origine Contrôlée - 7200 viticulteurs
Taille moyenne des exploitations : 15 ha
89% de la superficie plantée en cépages rouges (Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Malbec, Petit Verdot) ; 11% en cépages blancs (Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Ugni Blanc, Merlot blanc, Colombard)
300 maisons de négoce - 39 caves coopératives
740 millions de bouteilles vendues dans le monde en 2012

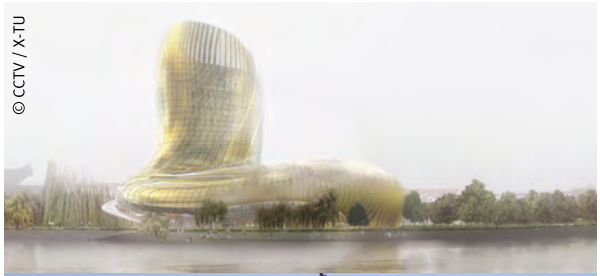


Bordeaux

Bordeaux : un art de vivre fondé sur la culture du vin, les traditions du Sud-Ouest et un patrimoine architectural unique en Europe.

C'est au cœur du quartier des Chartrons que s'est bâtie et confirmée la réputation d'excellence du vignoble bordelais.
Aux 17e et 18e siècles, des négociants pour la plupart étrangers (hollandais, danois, suisses, irlandais…) y sélectionnent les meilleurs crus, les font vieillir et les vendent dans le monde entier. Le vignoble prospère alors que la ville s'étend, offrant aujourd'hui aux châteaux de l'appellation Pessac-Léognan et à certaines propriétés des Bordeaux et Bordeaux Supérieur une implantation urbaine tout à fait singulière.

Sur les quais de Bordeaux, la blancheur de la pierre répond aux reflets d'or de la Garonne. Les façades majestueuses et plusieurs quartiers de la ville sont inscrits au patrimoine mondial par l'UNESCO. 1810 hectares qui constituent le plus vaste ensemble urbain distingué dans le monde !
Cet espace préservé offre néanmoins à ses habitants et visiteurs une modernité parfaitement intégrée.
Si aujourd'hui, les négociants ne font plus charger de barriques sur les quais, Bordeaux fête le vin a lieu un an sur deux fin juin : un rendez-vous incontournable pour découvrir toutes les appellations de Gironde !
Et bientôt (avril 2016) la Cité des Civilisations du Vin ouvrira ses portes pour célébrer et transmettre la culture de la vigne…



Cité des Civilisations du Vin.



Place de la Bourse.

Bordeaux fête le vin

Premier événement oenotouristique d'Europe, « Bordeaux Fête le Vin » rassemble tous les deux ans près de 500 000 visiteurs le long des quais de la Garonne. 80 appellations de Bordeaux et d'Aquitaine sont à déguster (avec modération), dans une ambiance festive et populaire.
Rendez-vous cette année du 26 au 29 juin 2014 !
www.bordeaux-fete-le-vin.com

le fleuve & le vin


© La Sorelina

Plusieurs compagnies fluviales proposent des croisières œnologiques vers les vignobles bordant l'Estuaire, à bord de bateaux tout confort, pour une demi-journée ou journée.

Bateaux Sicambre et Sardane / vedette Silnet
Cie Bordeaux River Cruise croisiere-bordeaux.com
Bateaux-hôtels
Princesse d'Aquitaine et Cyrano de Bergerac
Cie Croisieurope www.croisieurope.com
Péniche-hôtel La Mirabelle
Cie Aquitaine Croisières www.aquitaine-croisieres.com

accord mets & vins


© PY NOIR / ADT 33

Agneau de Pauillac, lamproie à la bordelaise, entrecôte de bœuf de Bazas, grenier Médocain, asperges de Blaye, cannelés... Bordeaux est une ville pour gourmands et gourmets ! Des bistrots aux grandes tables gastronomiques, des dégustations de vins aux ateliers de cuisines animés par des chefs, chacun trouvera son bonheur ! www.tourisme-gironde.fr

Carnets de voyages

Châteaux et terroirs, sur la route des vins de Bordeaux


© J.B. Nadeau - ADT 33

Vous disposez d'un après-midi pour découvrir le vignoble de Bordeaux ?
Laissez-vous tenter par la visite guidée (français-anglais) de deux propriétés viticoles avec dégustation de vin dans les principales appellations du vignoble bordelais.

Tous les jours du 1er avril au 15 novembre :
Lundi : Blaye et Bourg
Mardi : Bordeaux et Entre-deux-Mers
Mercredi et dimanche : Saint-Emilion
Jeudi et samedi : Médoc
Vendredi : Graves et Sauternes
Du 2 janvier au 31 mars et du 16 novembre au 31 décembre sauf le 25 décembre
Mercredi : Graves et Sauternes
Samedi : Médoc
Dimanche : Saint-Emilion
Départ (en autocar) de l'Office de Tourisme de Bordeaux à 13h30, retour à 18h30.
www.bordeaux-tourisme.com

Le Best Of Tour


© J.B. Nadeau - ADT 33

Découvrez le meilleur de l'œnotourisme à Bordeaux à travers trois terroirs différents et trois propriétés lauréates du concours d'un Best Of Wine Tourism.
Le concours des Best Of Wine Tourism récompense chaque année des sites vitivinicoles remarquables pour la qualité de leurs prestations et l'accueil qu'ils réservent aux visiteurs.

Tous les samedis, du 03 mai au 25 octobre.
9h15 : départ de l'Office de Tourisme de Bordeaux.
10h15 : visite de propriété à Sauternes ou en Bordeaux.
11h45 : visite d'une propriété viticole (en Bordeaux, Cadillac, Fronsac ou Lalande-de-Pomerol), suivie d'un déjeuner en présence du viticulteur.
15h30 : visite d'une propriété à Saint-Emilion.
18h30 : arrivée à Bordeaux.
Circuit guidé (français-anglais) d'une journée en autocar au départ de Bordeaux en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux.
www.bordeaux-tourisme.com

Les clefs *du vignoble*
Bordeaux

Agence de Développement Touristique Gironde Tourisme
21, cours de l'Intendance 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 52 61 40
www.tourisme-gironde.fr
L'Agence de Développement Touristique de la Gironde vous accueille et renseigne sur les différentes offres de loisirs et activités en Gironde : croisières sur le fleuve et l'Estuaire de la Gironde, découverte du patrimoine UNESCO, visites et dégustations dans les propriétés viticoles Vignobles et Chais en Bordelais®. Vous y trouverez également de la documentation gratuite pour préparer votre séjour, organiser vos balades (carte des pistes cyclables, plans-guides de randonnée pédestre, etc) et une billetterie pour de nombreux concerts et spectacles.

Office de Tourisme de Bordeaux ****
Tél. : 05 56 00 66 00
www.bordeaux-tourisme.com
Visites guidées de Bordeaux, balades-découverte en petit train, car cabriolet ; et chaque jour, excursions (en bus) dans le vignoble girondin, avec visites de propriétés viticoles.

S'initier à LA DÉGUSTATION

Ecole du Vin du CIVB
Tél. : 05 56 00 22 66
www.bordeaux.com
Mieux faire connaître les vins de Bordeaux, l'art et la manière de les choisir et de les déguster, tel est l'objectif des formations spécialisées dispensées par l'Ecole du Vin du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux.
Plusieurs programmes à la carte sont proposés aux néophytes ou amateurs éclairés.
Stages en journées, cours du soir, ateliers de 2h.

Millesima, la Cave et l'Ecole du Vin
Tél. : 05 57 80 88 08
www.millesima.com
Leader européen de la vente par correspondance de grands vins français, Millésima vous ouvre les portes de ses chais, les derniers sur les quais de Bordeaux, pour vous faire découvrir le négoce bordelais et l'art de la dégustation.

Evènements

Bordeaux Fête le Vin du 26 au 29 juin 2014
www.bordeaux-fete-le-vin.com

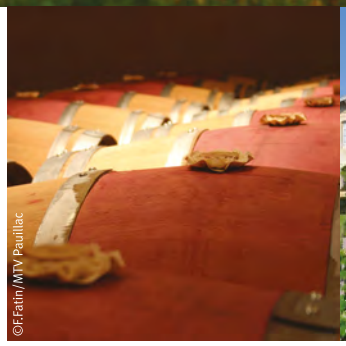
Découvrir l'univers du vin à Bordeaux

Musée du Vin et du Négoce
Tél. : 05 56 90 19 13
www.mvnb.fr

Ecomusée de la Vigne et du Vin à Gradignan
Tél. : 05 56 89 00 79
www.ville-gradignan.fr



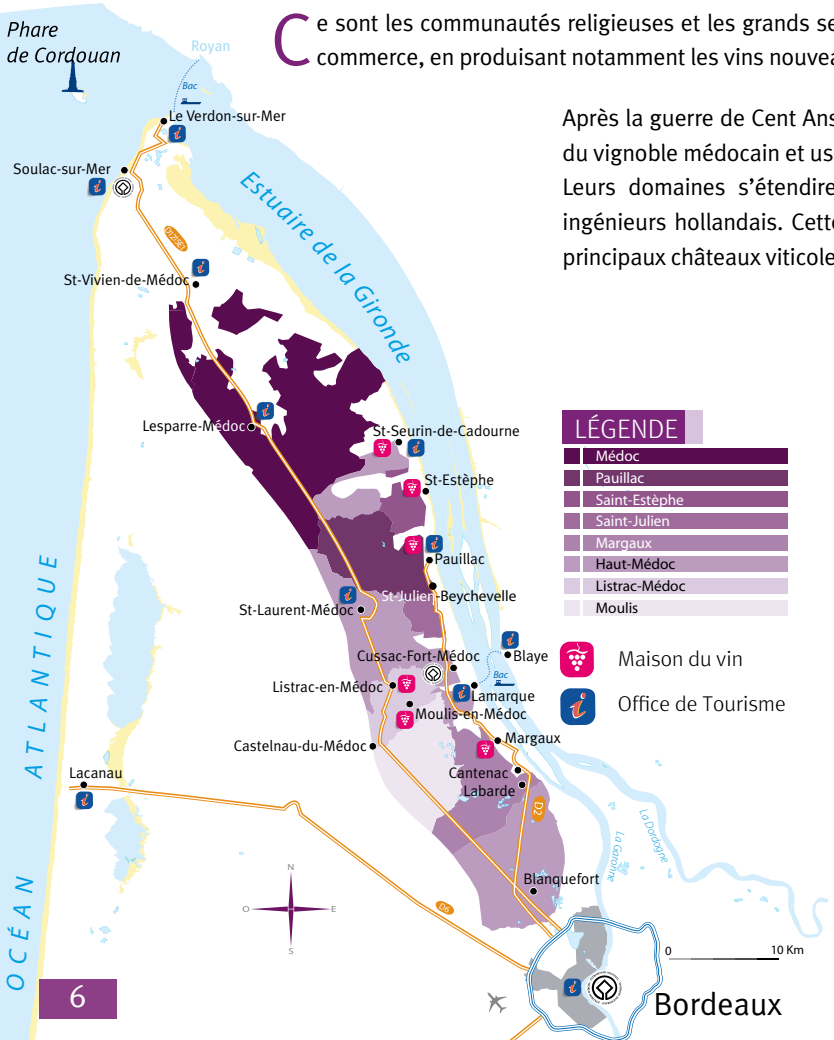
En haut : château Latour.
Ci-contre à droite : château Kirwan.





Médoc

Du nord de Bordeaux jusqu'à la pointe de Grave ; le vignoble du Médoc s'étend sur près de 100 km et regroupe les plus prestigieux des Grands Crus Classés de Bordeaux (classement de 1855) ainsi que de savoureux Crus Bourgeois et Artisans.



Ce sont les communautés religieuses et les grands seigneurs du Moyen Age qui ont initié la culture de la vigne et son commerce, en produisant notamment les vins nouveaux dits « clarets », très appréciés des anglais.

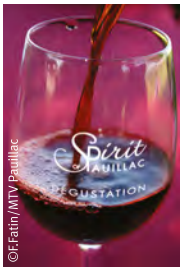
Après la guerre de Cent Ans (1337-1453), les parlementaires bordelais entrent en possession du vignoble médocain et usent de leur droit de bourgeoisie pour vendre leurs vins en premier. Leurs domaines s'étendirent lentement sur les terres marécageuses asséchées par les ingénieurs hollandais. Cette époque dorée (17e/18e siècles) fut celle de la construction des principaux châteaux viticoles du Médoc.

LE CLASSEMENT DE 1855

Etabli à la demande de Napoléon III, ce classement regroupe 60 châteaux du Médoc, 1 château des Graves et 26 châteaux de Sauternes et Barsac. Il se divise en 5 catégories pour les vins rouges (Premier, Second, Troisième, Quatrième et Cinquième Crus Classés) et en 3 catégories pour les vins blancs liquoreux, dont un Premier Cru Supérieur.

Universellement connu pour ses vins, le Médoc est également apprécié pour ses longues plages océanes, ses grands lacs et ses espaces naturels préservés.

accord mets & vins





Agneau de pauillac

L'herbe tendre et salée, mangée par les brebis dans les prés qui bordent l'Estuaire, confère à la viande de l'agneau de Pauillac (Label Rouge) une saveur incomparable à laquelle les vins de l'appellation Pauillac, aux tanins souples et équilibrés, rendent parfaitement hommage. *www.pauillac-medoc.com*

route des vins

Châteaux du Médoc



A Blanquefort (nord-ouest de Bordeaux), empruntez la D2 ou « route des châteaux », direction Pauillac. Vous traverserez successivement les appellations Haut-Médoc, Margaux, Médoc, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe et leurs propriétés aux noms mythiques : Margaux, Latour, Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Lynch-Bages... La D2 longe également l'Estuaire de la Gironde, ses petits ports et leurs guinguettes.

Au retour, la D1 vous conduira vers les appellations Listrac et Moulis, productrices de Crus Bourgeois Supérieurs et crus bourgeois de grande qualité. *www.medoc-tourisme.com*

art & vin



Les rendez-vous émotions

Partez à la rencontre des médocains et de leur patrimoine !

Ici, Ana vous contera l'histoire de la cave Larose Pauillac, lors d'une dégustation vins/fromages. Là, Elodie vous dévoilera les secrets du Château Castera et de son illustre propriétaire.

Après la visite des caves du Château Larose Trintaudon, vous monterez jusqu'au clocheton du château pour admirer la vue sur les vignes et l'estuaire. Après l'effort, le réconfort : Benoît vous attend pour un atelier dégustation ou un apéritif gourmand. *www.pauillac-medoc.com*

Carnets de voyages

Baptême de vol au dessus des Châteaux du Médoc



Un vol en patrouille pour découvrir les fabuleux paysages et vignobles du Médoc, ça vous tente ? Encadrés par deux pilotes de chasse, vous embarquerez sur un FK 12 Comet pour survoler les Châteaux Lafite Rothschild, Mouton-Rothschild, Pichon-Longueville, Latour, Beychevelle, Margaux...

Un moment d'exception à s'offrir ou à offrir !

www.pauillac-medoc.com

Le Village de Bages



Jean-Michel Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages (Grand Cru Classé de Pauillac) et du Relais et Châteaux Cordeillan-Bages, a souhaité créer un véritable «village des saveurs et du vin » en rénovant le hameau de Bages, où il passa son enfance. On y trouve, entre autres «Le Comptoir d'Andréa », pour faire le plein de produits artisanaux (pains, confiseries, thés, fromages...), «le Bages' Bazaar», boutique multi-marques et « Le Café Lavinal » pour savourer une cuisine bistrot dans une ambiance conviviale.

L'atelier Funbike, quant à lui, vous propose des locations de vélos avec différentes formules pour découvrir le vignoble médocain.

www.villagedebages.com

Les clefs *du vignoble* Médoc

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac Catégorie I
Tél. : 05 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com
Etape incontournable pour organiser votre séjour à Pauillac et dans le Médoc. Vins à prix château et boutique (« Spirit of Pauillac ») présentant de nombreux articles liés au vin, à la gastronomie et à l'art contemporain.

Office de Tourisme Cœur Médoc*
Lesparre
Tél. : 05 56 41 21 96
www.tourisme-coeurmedoc.com

Maison du Tourisme et du Vin de Saint-Seurin de Cadourne
Tél. : 05 56 59 84 14
Mel. mtvstseurindecadourne@wanadoo.fr

Info Tourisme Médoc Estuaire
Port de Lamarque
Tél. : 05 56 58 76 19
Mel. Officedetourisme.slm@orange.fr

Office de Tourisme de saint-Laurent-Médoc*
Tél. : 05 56 59 92 66
www.tourisme-coeurmedoc.com

Maison du Vin de Moulis-en-Médoc
Tél. : 05 56 58 32 74
www.moulis.com
Sur la jolie place ombragée du hameau de Grand Poujeaux, la Maison du Vin vous informe sur les crus de Moulis et sur l'œnotourisme. Vente de vins au prix propriété, boutique de produits locaux et d'objets liés au monde viticole.

Maison du Vin de Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 30 59
www.vins-saint-estephe.com
Présentation de toute la gamme des vins de l'appellation au prix propriété et vente d'articles sur le thème de l'art de la table.

Maison du Vin de Margaux
Tél. : 05 57 88 70 82
www.maisonduvindemargaux.com
L'AOC Margaux compte à elle seule 21 Grands Crus Classés ! En plus de la boutique, la Maison du Vin de Margaux vous propose un circuit de 38 km, à faire pied ou en VTT.

S'initier à LA DÉGUSTATION

Cercle Lynch-Bages à Pauillac
Apprenez les étapes et le vocabulaire de la dégustation au Cercle Lynch-Bages en comparant 4 grands vins. Ouvert du lundi au samedi sur rendez-vous.
Tél. : 05 56 73 19 30
www.lynch-bages.com

Evènements

JUIN/JUILLET
La Médocaine de VTT
www.medocainevtt.com
Fête de l'Agneau et du Vin de Pauillac
www.pauillac-medoc.com
Estivales de Musique au Coeur du Médoc
www.estivales-musique-medoc.com

SEPTEMBRE
Marathon du Médoc
www.marathondumedoc.com

NOVEMBRE
Margaux Saveurs
www.margaux-saveurs.com



Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes®





Château La Louvière

« *L'air, les raisins, les vins des bords de Garonne et l'humeur des Gascons sont d'excellents antidotes à la mélancolie* ». Montesquieu

C'est au sud de Bordeaux, entre la rive gauche de la Garonne et la vaste forêt des Landes de Gascogne, que se trouve le terroir des Graves-Sauternais, berceau des vins de Bordeaux. Les premiers ceps y ont été plantés au 1er siècle !



Baptisé « Graves » au Moyen Age, ce terroir constitué de graviers, galets, calcaire et silex, se partage en trois territoires :

Aux portes de Bordeaux, la jeune appellation (née en 1987) des « Pessac-Léognan » regroupe 16 Crus Classés dont le prestigieux château Haut-Brion, désigné Premier Cru Classé en 1855.
Le château Haut-Brion est le seul Premier Cru Classé sur le territoire des Graves, tout comme le château Yquem est le seul vin du Sauternais à bénéficier du titre de Premier Cru Supérieur.

Plus au sud, le vignoble prend l'appellation de « Graves ». C'est ici que l'illustre Baron de Montesquieu choisit de s'établir en devenant propriétaire du château de La Brède.
Les AOC Graves (pour les rouges et blancs secs) et Graves Supérieures (pour les vins blancs moelleux) s'étirent de La Brède et Langon.

A l'extrême sud du territoire s'épanouit le Sauternais, traversé par le Ciron. Ici s'opère une mystérieuse alchimie : la confluence des eaux froides du Ciron et de la Garonne crée, à l'automne, une alternance quotidienne de brumes matinales et d'après midi ensoleillés. Ces conditions uniques au monde favorisent le développement du « botrytis cinerea » qui « rôtit » le raisin et augmente la teneur en sucre des grains. Les vins liquoreux tiennent de cette « pourriture noble », qui concentre les sucres, leurs arômes confits et leur onctuosité.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Les vins de Graves sont les seuls en France à porter le nom de leur sol : «Las Grabas de Bourdeus», littéralement les «Graves de Bordeaux».

route des vins

Sur « la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes® »



Réunissant à la fois des Crus Classés en rouge, liquoreux et sec, «La Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes®» vous propose de découvrir en toute autonomie les appellations Graves, Pessac-Léognan et Sauternes-Barsac, berceau de la vigne en Bordelais et pays de Clément V, Montesquieu et Mauriac. On peut ainsi construire son propre itinéraire à l'aide de 3 itinéraires thématiques : « vin et patrimoine », « vin et fleuve » ou « vin et terroir, téléchargeables sur le site *www.bordeaux-graves-sauternes.com*

Chaque itinéraire est assorti d'informations pratiques concernant les activités, loisirs, restaurants et hébergements disponibles dans les territoires traversés. 63 panneaux jalonnent également la Route, permettant de se familiariser avec l'histoire, le terroir et les traditions de chaque appellation.

vin & patrimoine

A l'assaut des châteaux historiques !



La Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes ® invite au voyage dans le temps : sur les pas du pape Clément V, au cœur des châteaux de Roquetaillade et Villandraut ; dans l'intimité du roi Henri IV et de la reine Margot, au château de Cazeneuve ; et pour mieux connaître l'univers de l'illustre Montesquieu, rendez-vous au château de La Brède. *www.bordeaux-graves-sauternes.com*

accord mets & vins

Le Péché Gourmand



Associant à merveille produits du terroir et vins locaux (rouges, blancs secs ou liquoreux), la gastronomie sud girondine privilégie l'authenticité des saveurs : Bœuf de Bazas, chapon, cèpes et fois gras, sans oublier une autre spécialité locale, le Puits d'Amour, délicieuse préparation sucrée dont la recette est gardée secrète...

Carnets de voyages

Dîners vignerons en Graves et Sauternes

Après la visite de son domaine, un viticulteur de l'AOC Graves et/ou Sauternes-Barsac vous accompagne dans l'un de ses restaurants favoris pour vous faire découvrir les vins de sa production au cours d'un dîner convivial.

Le temps d'une soirée vous découvrirez toutes les facettes du métier de vigneron !

Au choix ce duo peut se réaliser avec une propriété familiale ou un Cru Classé dans un restaurant traditionnel ou gastronomique.

Le viticulteur fournit les vins de son château servis durant le repas.

Tarif : menu complet à la carte du restaurant.

www.tourisme-sauternes-graves.com

Ateliers de Bardins

Les Ateliers de Bardins vous proposent de vous familiariser avec les différentes étapes de l'élaboration du vin, de la cueillette du raisin à l'écoulage.

Vous participerez à un atelier «découverte de la dégustation du vin» par le biais d'animations ludiques, avant de déguster les vins du Château Bardins.

www.tourisme-sauternes-graves.com

Les clefs *du vignoble*

Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes

Office de Tourisme de Montesquieu **
Tél. : 05 56 78 47 72
www.tourisme-montesquieu.com
Vous souhaitez mieux connaître les secrets du terroir de Montesquieu et l'art de vivre du Sud Ouest ? C'est ici !

Office de Tourisme de Sauternes, Graves Landes Girondines ***
Tél. : 05 56 63 68 00
www.tourisme-sauternes-graves.com
L'Office vous propose tout un panel d'offres : Journées d'exception (visite du Château d'Yquem et déjeuner au restaurant Claude Darroze), apéritif vigneron tous les jours en été, séjours vignes et vins sur la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes®...

Maison des Vins de Graves
Tél. : 05 56 27 09 25
www.vins-graves.com
Blottie au cœur de 2 ha de vignes, cette belle demeure centenaire vous accueille toute l'année pour vous faire découvrir le terroir des Graves.

Maison du Sauternes
Tél. : 05 56 76 69 83
www.maisondusauternes.com
Vitrine de l'appellation Sauternes, la Maison du Sauternes vous propose une gamme de 80 Crus au prix propriété, dont le prestigieux Château d'Yquem.

Maison Lillet
Tél. : 05 56 27 41 41
www.lillet.com
Créé en 1872, le Lillet (blanc, rouge ou rosé) est un subtil mariage de vins fins, de liqueurs de fruits, d'écorces et d'épices.
A Podensac, sur le lieu même de production, un musée retrace l'histoire de cet apéritif légendaire et expose tous les outils, affiches, objets relatifs rattachés à son exploitation.

Evènements

JUIN
Marathon de Sauternes
www.marathon-sauternes.com
www.bordeaux-graves-sauternes.com

JUILLET
Scènes Buissonnières
www.scenesbuissonnieres.com

AOÛT
Saveurs Gourmandes - Foire aux Vins et aux Fromages de Langon
31 août, 1er et 2 septembre 2012
http://fetes-foires-salons-langon.fr

Jazz and Wine
www.jazzandwine.org

FÉVRIER
Fête des Bœufs Gras à Bazas
www.ville-bazas.fr



© F.Poincet - ADT 33

Entre-deux-Mers

Bordée par les fleuves Garonne et Dordogne, la région de l'Entre-deux-Mers forme le plus vaste territoire d'Appellations Contrôlées de Gironde. Ici sont produits des vins rouges, blancs et liquoreux ainsi qu'un rosé, le clairet.

Si l'on doit l'implantation du vignoble bordelais à la civilisation gallo-romaine, ce sont les moines bénédictins de l'abbaye de la Sauve-Majeure qui, dès le 11e siècle, ont amélioré les méthodes de culture de la vigne. Ces « parer vinearum » (pères des vignes) ont ainsi contribué à asseoir la réputation des vins de l'Entre-deux-Mers en établissant notamment un commerce privilégié avec l'Angleterre.

Le Moyen Age vit aussi émerger les premières bastides : Monségur, Sauveterre-de-Guyenne, Pellegrue, Blasimon, Créon, Cadillac ; ces villes fortifiées signent encore aujourd'hui la personnalité de l'Entre-deux-Mers.

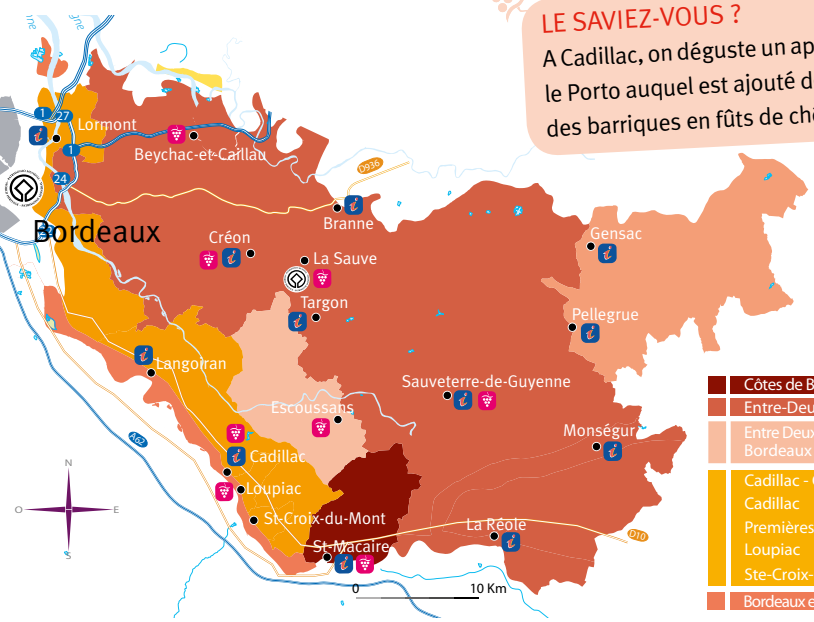
Entre deux visites de propriétés viticoles, découvrez l'exceptionnel patrimoine architectural de la « Toscane » girondine, à pied, en vespa, ou encore à vélo sur la piste Roger Lapébie, l'enfant du pays :

- Les abbayes de la Sauve-Majeure (UNESCO) Blasimon et Saint-Ferme ;
- Le Domaine de Malagar, lieu de villégiature de l'écrivain François Mauriac, à Saint-Maixant ;
- Les villages anciens de Rions, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Macaire, Verdelais, La Réole ;

La plus petite commune de France : Castelmoron d'Albret.

LE SAVIEZ-VOUS ?

A Cadillac, on déguste un apéritif régional, le Passavant, jus de raisin travaillé comme le Porto auquel est ajouté de la Fine de Bordeaux et qu'on laisse vieillir 18 mois dans des barriques en fûts de chêne..





© OTEM

coup de cœur

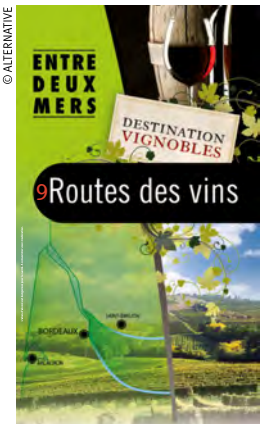

© Planète Bordeaux

Planète Bordeaux

Siège du Syndicat Viticole Régional des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur, Planète Bordeaux vous attend pour un étonnant voyage ludique et multisensoriel dans l'univers des vins de Bordeaux (diaporama, son et lumière au milieu des caves, découverte olfactive, dégustation commentée).

Vous pouvez également découvrir la gamme des Bordeaux et Bordeaux Supérieur en les associant à des plats typiquement Sud-Ouest : rendez-vous au Planet Cooking, chaque dernier mardi du mois, de 19h30 à 22h30. *www.planete-bordeaux.fr*

vin & patrimoine



© ALTERNATIVE

Les Routes des vins en Entre-deux-Mers

9 itinéraires touristiques traversent les différentes appellations ; idéal pour découvrir à votre rythme et selon vos envies le patrimoine, les paysages et le vignoble de l'Entre-deux-Mers.

www.vacances-vignoble.com

Pour toute la famille


© Oh Légumes Oubliés

L'Entre-deux-Mers est un immense terrain de jeux pour les enfants et leurs parents ! Retrouver les saveurs d'antan à la ferme « Oh ! Légumes oubliés ! » à Sadirac, se balader à dos de poney dans les vignes du Château Tire-pé à Gironde sur Dropt, jouer au détective dans la bastide de Cadillac sur «les pistes de Robin» ou devenir apprenti vigneron dans les chais du Château Dauphiné-Rondillon à Loupiac...

www.vacances-vignoble.com

Carnets de voyages

Week-end Vigne, vin et gastronomie


© OTEM

Accueillis en chambre d'hôtes Bacchus, au cœur d'une exploitation viticole, vous participerez au travail dans les vignes ou le chai en compagnie du viticulteur. Ce dernier vous accompagnera ensuite dans la découverte des alliances mets/vins lors d'un apéritif dégustation. Vous pourrez également vous balader dans l'Entre-deux-Mers et apprécier ses trésors patrimoniaux grâce au carnet de voyage fourni. *www.vacances-vignoble.com*

À vélo dans le vignoble


© OTEM

Offrez-vous une immersion dans le vignoble lors d'une balade à vélo sur la piste cyclable et «voie verte Roger Lapébie» qui traverse l'Entre-deux-Mers.

Après l'effort, le réconfort : vous dînerez en table d'hôtes et serez logés en chambres d'hôtes Gîtes de France « Bacchus » 3 épis, maison de caractère située au cœur d'une propriété viticole.

www.vacances-vignoble.com

Les clefs *du vignoble*

Entre-deux-Mers

Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers Catégorie II
Tél. : 05 56 61 82 73
www.entredeuxmers.com
Rendez-vous dans les antennes de Monségur, La Réole, Sauveterre de Guyenne, Pellegrue, Créon, Cadillac, où vous trouverez l'ensemble des informations et guides utiles à votre découverte de l'Entre-deux-Mers. Vente de séjours clés en main pour individuels ou groupes.

Office de Tourisme du Créonnais Catégorie II
Tél. : 05 56 23 23 00
www.tourisme-creonnais.com

Planète Bordeaux
Tél. : 05 57 97 19 20
www.planete-bordeaux.fr

Maison des Vins de Cadillac - La Closière
Tél. : 05 57 98 19 20
www.maisondesvinsdecadillac.com
Vous trouverez, dans cette chartreuse du 18e siècle, près de 50 références en rouge, blanc et liquoreux.

Maison des Vins de l'Entre-Deux-Mers
Tél. : 05 57 34 32 12
www.vins-entre-deux-mers.com
Au pied de l'abbaye de La Sauve-Majeure (UNESCO), la boutique du Syndicat Viticole des vins de l'Entre-deux-Mers vous accueille pour une dégustation (gratuite) de ses vins, et vous propose ses objets tendance entre2mers (verres, tire-bouchons, accessoires divers).

Maison des Vins des Graves de Vayres
Tél. : 05 57 74 86 42
www.gravesdevayres.fr

Maison des Vins de Sainte Foy Bordeaux
Tél. : 05 57 46 31 71


© OTEM

Evènements

NOVEMBRE

Label Fête à Créon
www.mairie-creon.fr

Journées Loupiac et Foie gras
www.vins-loupiac.com

Les marchés des producteurs en Entre-deux-Mers
www.marches-producteurs.com/gironde



© Agence Heurisko



© O.Tjurcidiction St-Emilion



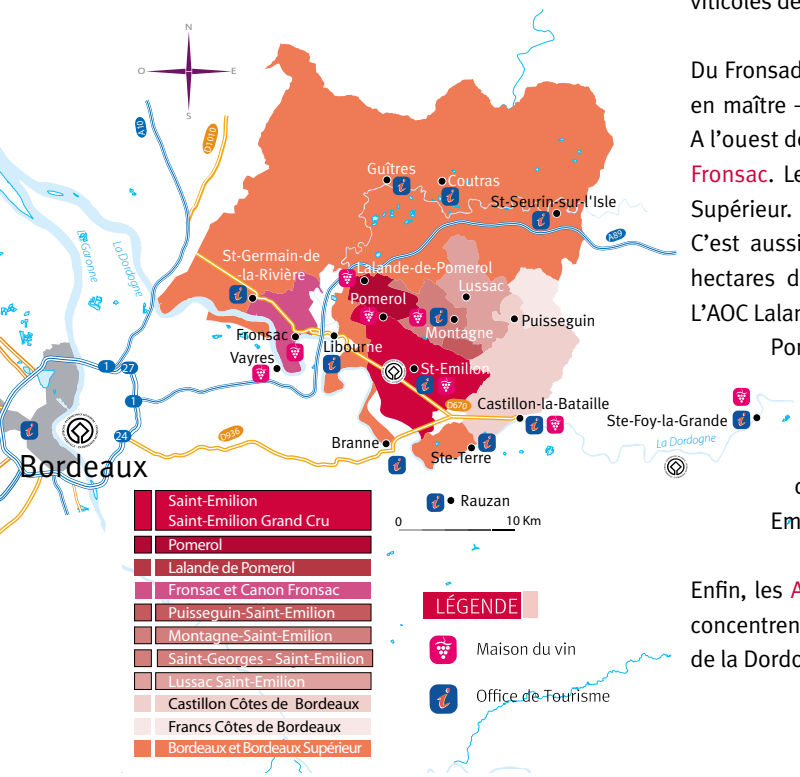
© H. Sion - ADT 33

Saint-Émilion et le Libournais

C'est ici qu'un moine, Aemilian, choisit de s'établir au début du Moyen Age pour y fonder un ermitage. Aujourd'hui, Saint-Emilion et les 8 communes de sa juridiction sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre de « Paysages Culturels ».

Situé sur les coteaux dominant la vallée de la Dordogne, le vignoble du Libournais se distingue nettement des autres vignobles girondins, notamment par sa configuration concentrée, compacte, à l'image des domaines viticoles de Bourgogne.

Du Fronsadais aux limites du Périgord, le Libournais où le cépage merlot règne en maître – 65 % du vignoble - compte 14 Appellations d'Origine Contrôlée : A l'ouest de Libourne se trouvent les AOC Graves de Vayres, Fronsac et Canon-Fronsac. Le canton de Fronsac produit également des Bordeaux et Bordeaux Supérieur.
C'est aussi le territoire de l'AOC Pomerol, qui regroupe seulement « 813 » hectares de vignes mais abrite le Cru le plus célèbre au monde : Petrus. L'AOC Lalande-de-Pomerol, elle, ne concerne que deux communes : Lalande-de-Pomerol et Néac.



Au cœur du Libournais s'épanouissent les AOC Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru ainsi que les appellations dites « satellites » de Saint-Emilion : Saint-Georges-Saint-Emilion, Montagne-Saint-Emilion, Puisseguin-Saint-Emilion et Lussac-Saint-Emilion.

Enfin, les AOC Côtes de Castillon, Côtes de Francs, et Sainte-Foy-Bordeaux se concentrent à l'est du Libournais, tout près de la frontière avec le département de la Dordogne.

accord mets & vins


© B.P. Lamarque - ADT 33

Douceurs girondines

Ne quittez pas Saint-Emilion et le Libournais sans avoir dégusté la «lamproie à la bordelaise», un des grands classiques de la cuisine girondine. Ce poisson migrateur est cuit dans son sang, comme un civet, puis lié avec une sauce au vin rouge et poireaux.

Incontournable également, le macaron de Saint-Emilion petit gâteau fondant composé d'amandes, de sucre et de blanc d'œuf, dont la recette a été créée en 1620 par les sœurs Ursulines venues s'établir dans la cité.

coup de cœur


© B Winemaker

B-Winemaker

Après une visite complète du Château Haut-Sarpe (Saint-Emilion Grand Cru Classé), vous dégusterez 9 assemblages afin de créer votre propre vin. Vous repartez bien sûr avec votre propre bouteille personnalisée !

www.b-winemaker.com

itinérance & vignobles

Les hébergements Bacchus


© Claire Abbaye

Pour offrir une découverte personnalisée des différents terroirs viticoles girondins, l'Agence de Développement Touristique Gironde Tourisme ainsi que Gîtes de France, Logis de France et Clévacances Gironde se sont associés pour développer et promouvoir un type d'hébergement spécifique : les gîtes et chambres d'hôtes «Bacchus», soit à ce jour 36 établissements agréés en Gironde, tous situés au cœur d'exploitations viticoles.

www.gites-de-france-gironde.com.

Carnets de voyages

Pomerol Oenotourisme


© OT St-Emilion

L'une des plus petites aires de production du bordelais (0,7 % du vignoble !) est aussi l'une des plus réputées. Découvrez-là en compagnie de ses vignerons qui se sont regroupés pour vous proposer des visites dégustations, balades ludiques, ou encore des journées gourmandes...

www.pomerol-oenotourisme.com

La Route des vins en toute intimité

Découvrez le vignoble de Saint-Emilion, ses paysages, son vin et ses hommes grâce à cette excursion privilégiée et conviviale à bord d'un véhicule tout confort.

Au départ de l'Office de Tourisme de Saint-Emilion, vous sillonnerez les paysages de vignes inscrits à l'UNESCO, puis ferez halte chez un viticulteur qui partagera avec vous son savoir-faire autour d'une dégustation commentée de ses vins.

Du 16 juin au 28 septembre

www.saint-emilion-tourisme.com

Les clefs *du vignoble*

Saint-Émilion et le Libournais

Office de Tourisme de la Juridiction de Saint-Emilion Catégorie I
Tél. : 05 57 55 28 28
www.saint-emilion-tourisme.com
Toute l'année, l'Office de Tourisme de la Juridiction de Saint-Emilion vous propose des visites guidées de la cité (église monolithe et collégiale, Tour du Roy...) et du vignoble. Et pour les enfants, une visite dédiée et un jeu de piste fait sur mesure pour eux : « Raconte-moi Saint-Emilion » et « Sur les pistes de Robin ».

Office de Tourisme Intercommunal du Libournais **
Tél. : 05 57 51 15 04
www.tourisme-libourne.com

Office de Tourisme de Castillon-Pujols**
Tél. : 05 57 56 08 70
www.tourisme-castillonpujols.fr

Office de Tourisme du Pays Foyen Catégorie II
Tél. : 05 57 46 03 00
www.tourisme-dordogne-paysfoyen.com

Office de Tourisme du Fronsadais**
Tél. : 05 57 84 86 86
tourismefronsadais@gmail.com

Maison des Vins de Fronsac
Tél. : 05 57 51 80 51
www.vins-fronsac.com

Maison du Vin de Saint-Emilion
Tél. : 05 57 55 50 55
www.vins-saint-emilion.com
www.maisonduvinsaintemilion.com

Maison du Vin des Côtes de Castillon
Tél. : 05 57 40 00 88
http://castillon-cotesdebordeaux.com

Maison du Vin de Montagne-Saint-Emilion
Tél. : 05 57 74 60 13
www.montagnestemilion.com

Maison des Vins de Pomerol
Tél. : 05 57 25 06 88
www.vins-pomerol.fr

Maison des Vins des Graves de Vayres
Tél. : 05 57 74 86 42
www.gravesdevayres.fr

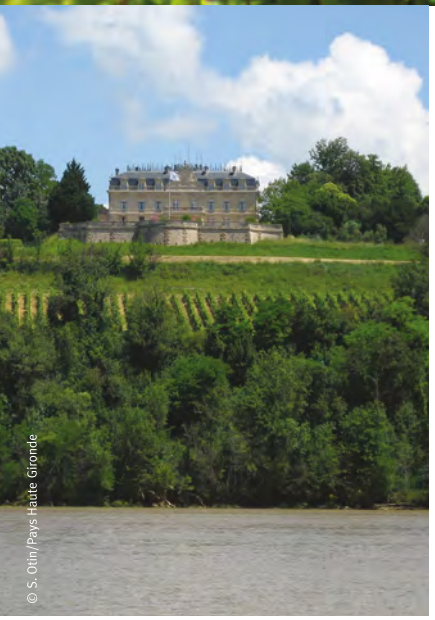
Maison des Vins de Sainte Foy Bordeaux
Tél. : 05 57 46 31 71

S'initier à LA DÉGUSTATION

La Maison du Vin de Saint-Emilion
www.vins-saint-emilion.com
Dans cet espace où vous trouverez 400 crus au prix propriété, vous pourrez également vous initier aux arômes du vin de façon ludique, avec la « table des arômes ». De mi juillet à mis septembre, l'"Ecole du Vin de la Maison du Vin vous accueille également pour des séances d'initiation à la dégustation de 11h à 12h30.



© S. Otin/Pays Haute Gironde



© S. Otin/Pays Haute Gironde

Blaye - Bourg & Haute Gironde

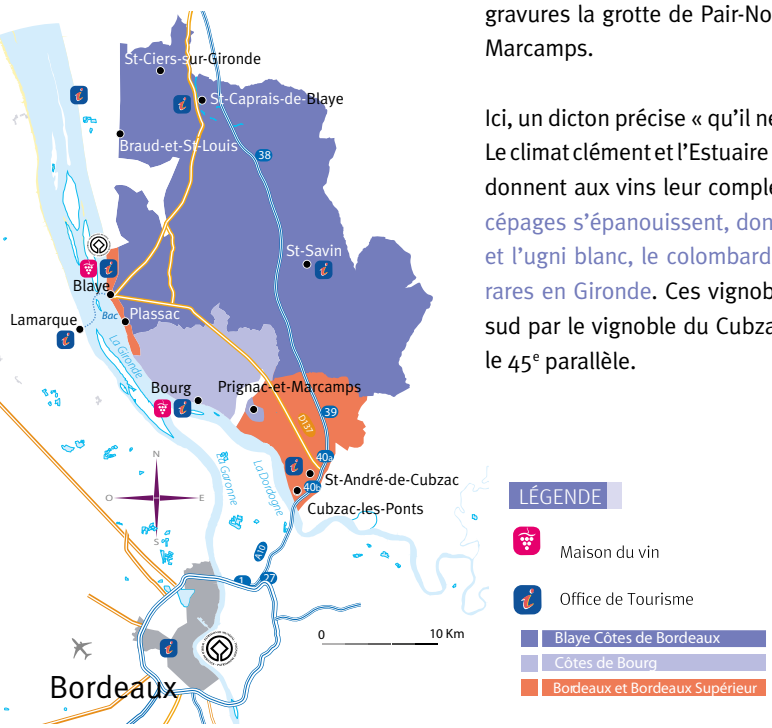
Surplombant l'Estuaire de la Gironde, le vignoble de Haute Gironde compte trois appellations : Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, et Bordeaux & Bordeaux Supérieur, qui s'étirent sur un plateau calcaire vallonné autrefois protégé par les Citadelles de Bourg et Blaye.

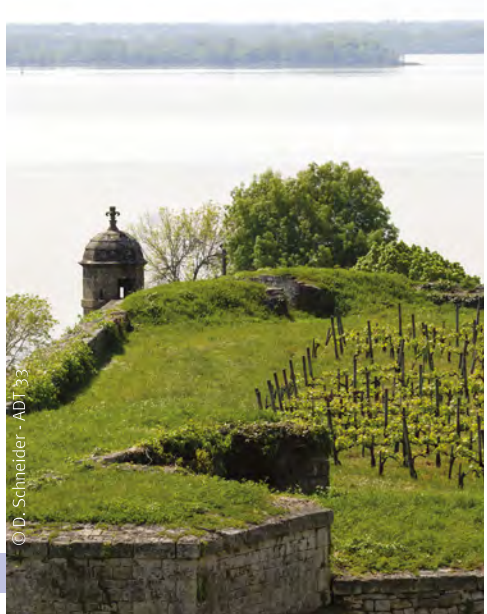
Ce vignoble s'apprivoise en douceur en empruntant, de Bourg à Blaye, la D669-E1 ou « Route de la Corniche fleurie », pittoresque itinéraire qui longe de charmants villages – et des maisons troglodytiques toujours habitées – posés sur l'Estuaire de la Gironde.

Les Romains appréciaient déjà la majesté des lieux comme en témoigne la villa gallo-romaine de Plassac. Ils n'étaient pas les premiers : dès la préhistoire, les hommes ont orné de leurs gravures la grotte de Pair-Non-Pair à Prignac-et-Marcamps.

Ici, un dicton précise « qu'il ne gèle, ni ne grêle ». Le climat clément et l'Estuaire qui borde les vignes donnent aux vins leur complexité. De nombreux cépages s'épanouissent, dont le malbec (rouge) et l'ugni blanc, le colombard et le merlot blanc, rares en Gironde. Ces vignobles sont bordés au sud par le vignoble du Cubzaguais, traversé par le 45e parallèle.

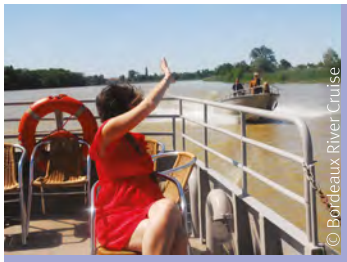
A Blaye, la citadelle imaginée par Vauban domine le paysage. Avec le Fort Pâté (sur l'île du même nom) et le Fort Médoc (sur la rive gauche de l'Estuaire), elle forme le « Verrou Vauban », inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. C'est en naviguant qu'il se révèle le mieux. Au fil de l'eau, l'île Nouvelle et l'île de Patiras ont également de nombreux secrets à dévoiler.





© D. Schneider - ADT 33

vin, fleuve & Estuaire


© Bordeaux River Cruise

le vin au fil du fleuve

Découvrez le plus vaste estuaire d'Europe occidentale et ses îles à bord des bateaux à passagers « L'Angélique », « Les 2 Rives », le « Sardane », ou de vedettes et navettes-taxis. Les compagnies « Cœur d'Estuaire », « Bordeaux River Cruise » et « Compagnie des 2 Rives » vous proposent balades conviviales et croisières gourmandes au départ de Blaye, Bourg, Saint-Ciers-sur-Gironde, Cubzac-les-Ponts et Bordeaux.

www.croisieres-les2rives.com / *www.coeurdestuaire.com* / *www.croisieres-bordeaux.com*

coup de cœur


© Les Vignerons de Tutiac

Les Vignerons de Tutiac

Créée en 1974, la coopérative « Les Vignerons de Tutiac » rassemble 550 vignerons et 123 salariés. Ce groupement est aujourd'hui le premier producteur de vins d'Appellation d'Origine Contrôlée en France, premier producteur de vins blancs de Bordeaux et premier producteur en Côtes de Bordeaux (Blaye Côtes de Bordeaux et Côtes de Bourg).

Engagés dans une démarche de développement durable certifiée Agri Confiance, les Vignerons de Tutiac appliquent les principes du développement durable dans tous leurs projets et leur fonctionnement quotidien. Ils sont également impliqués dans de nombreux événements culturels, sportifs et touristiques de Haute Gironde (Jumping de Blaye, Fête de l'asperge à Étauliers...).

Les Vignerons de Tutiac vous accueillent dans leur site principal de production à Marcillac ainsi que dans leurs boutiques d'Anglade, Civrac, Étauliers, Périssac, et Saint-Gervais.

Portes ouvertes pour les 40 ans de la coopérative le 30 août 2014. *www.tutiac.com*

Rendez-vous Vendanges en Haute Gironde


© Pays Haute Gironde

Vivez les vendanges au cœur des vignes ! Pendant une journée, aux côtés d'un vigneron, vous récolterez le raisin puis apprendrez le travail dans le chai. Vous partagerez également un déjeuner vigneron accompagné des vins de la propriété. Une façon conviviale et ludique de découvrir les appellations Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg ou Bordeaux & Bordeaux Supérieur !

www.pays-hautegironde.fr

Carnets de voyages

Croisière des deux Rives

Succombez aux charmes de l'Estuaire de la Gironde !

L'équipe des 2 rives vous accueille à bord d'une vedette spacieuse pour une croisière commentée de deux heures sur l'Histoire de l'Estuaire et de ses îles.

Au départ de Blaye.

Adulte : 15 € - enfant – 12 ans : 9 €

Tél. : 05 57 43 00 81

www.sudouest-loisirs.com/


© Compagnie des 2 Rives

Croisière œnologique «UNESCO Blaye-Bourg»

Demi-journée 13h30-19h

Départ/retour Bordeaux

Balade commentée (en bus) dans le vignoble, puis visite de la citadelle de Blaye (UNESCO).

Passage par la Route de la Corniche Fleurie et découverte du village de Bourg. Navigation sur la Dordogne et la Garonne avec dégustation de vins à bord et retour à Bordeaux.

Cette croisière peut également se dérouler sur une journée, avec halte/dégustation dans une propriété viticole.

Du 12 juillet au 25 octobre

http://croisiere-bordeaux.com/8-croisiere-oenologique

Les clefs *du vignoble*

Blaye - Bourg & Haute Gironde

Office de Tourisme du Canton de Blaye Catégorie I

Tél. : 05 57 42 12 09

www.tourisme-blaye.com

Pour découvrir la citadelle de Blaye et le Verrou Vauban, inscrits sur la liste du patrimoine mondial par l'UNESCO au sein du Réseau des Sites Majeurs Vauban, l'Office de Tourisme vous propose toute l'année des visites guidées de la citadelle par ses souterrains et de juin à septembre des croisières sur l'estuaire de la Gironde.

Vous y trouverez également la liste des propriétés viticoles de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux ouvertes au public.

Office de Tourisme du Canton de Bourg-en-Gironde Catégorie II

Tél. : 05 57 68 31 76

www.tourisme.bourg-en-gironde.fr

L'office vous propose la location de vélos électriques pour sillonner la petite « Suisse » girondine. Et de juin à septembre, profitez des Pass'Malins pour découvrir les sites et activités de Bourg et ses environs à des tarifs avantageux.

Office de Tourisme du Cubzaguais Catégorie II

Tél. : 05 57 43 64 80

www.cubzaguais-tourisme.com

Situé au coeur de Saint-André-de-Cubzac, l'Office dispose d'une boutique proposant les vins des vignerons cubzaguais.

S'initier à LA DÉGUSTATION

Maison du Vin de Blaye

Tél. : 05 57 42 91 19

www.vin-blaye.com

Plus 300 références (vins rouges et blancs), c'est tentant ! En juillet/août, la Maison du Vin de Blaye vous propose également une initiation à la dégustation (8 €) les mardis et jeudis à 11h : vous pourrez découvrir les vins de l'appellation en toute sérénité pendant que vos enfants seront occupés dans un espace dédié.

Maison des Vins des Côtes de Bourg

Tél. : 05 57 94 80 20

www.cotes-de-bourg.com

Outre son cadre superbe et sa cave voûtée abritant 150 Côtes de Bourg (rouges et blancs) à prix propriété, cette Maison accueille aussi de nombreux artistes, peintres et sculpteurs. Sans oublier bien sûr les vignerons de l'appellation qui viennent en personne présenter leur(s) vin(s).

Evènements

JUILLET
Jumping International de Blaye
du 11 au 14 juillet
www.jumpingdeblaye.fr

AOÛT
Nuit du Terroir à Bourg
le 3 août
www.cotes-de-bourg.com

SEPTEMBRE
Rendez-vous Vendanges Haute Gironde
www.pays-hautegironde.fr


© Château Rouillac

Vignobles et Chais en Bordelais®

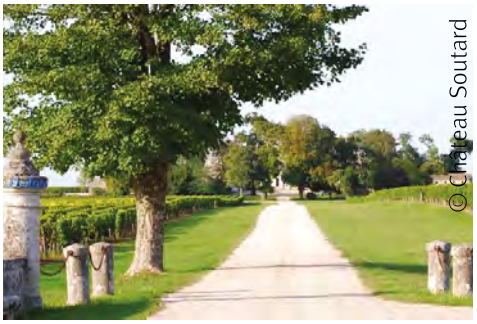
Vignobles et Chais en Bordelais

vignobles & découvertes

Bienvenue dans les châteaux viticoles girondins !

Vous souhaitez mieux connaître l'univers de la vigne et du vin ?
Déguster un vin de Bordeaux dans l'intimité du chai où il est né?
Découvrir les secrets de l'élaboration d'un vin, échanger avec les viticulteurs et les professionnels du vin ?


© Château Lestrille


© Château Soutard


© Château Marquis de Vauban

Réunis sous la marque départementale **Vignobles et Chais en Bordelais®**, 600 sites viticoles s'engagent à vous recevoir comme un hôte privilégié pour vous faire découvrir leur savoir-faire et leur production. Cette démarche qualité se place sous le label national **Vignobles & Découvertes ®** d'Atout France.

En famille, entre amis, ou en couple, venez partager un art de vivre et un moment de convivialité avec ces hommes et ces femmes passionnés qui vous réserveront un accueil chaleureux et personnalisé. Ambassadeurs d'un terroir viticole d'exception, ils sauront également vous suggérer des idées de visites et de découverte d'une Gironde plus secrète.

Gîtes de France · Logis · Clévacances

www.tourisme-gironde.fr


© Château Chasse Spleen


© Château Suduiraut


© Château de Castelneau

Gironde tourisme

Concours « Best of Wine Tourism »

Le concours « Best of Wine Tourism » récompense des sites viticoles remarquables pour la qualité de leurs prestations et l'accueil qu'ils réservent aux visiteurs. Il est organisé par le Réseau des Capitales de Grands Vignobles (http://greatwinecapitals.com) composé de 10 membres : Bilbao/Rioja (Espagne), Bordeaux (France), Le Cap (Afrique du Sud), Christchurch/South Island (Nouvelle-Zélande), Florence (Italie), Mayence/Rheinhessen (Allemagne), Mendoza (Argentine), Porto (Portugal), San Francisco/Napa Valley (USA) et Valparaiso/Casablanca Valley (Chili).

Voici les lauréats girondins de l'édition 2015 récompensés le 07 octobre 2014. :

Catégorie
« Architecture et paysages »
Best Of d'Or :
Château Siaurac - Néac
chateausiaurac.com

Lauréats
Château de Ferrand - Saint-Emilion
dev.chateaudeferrand.com
Château Siran - Labarde
www.chateausiran.com
Château de Reignac - Saint-Loubès
www.reignac.com

Catégorie
« Art et Culture »
Best Of d'Or :
Château Chasse-Spleen - Moulis-en-Médoc
www.chasse-sleen.com

Lauréats
Château Guadet - Saint-Emilion
www.chateau-guadet-saintemilion.fr
Union des Producteurs de Saint-Emilion
www.udpse.com


© Château Chasse-Spleen

Catégorie
«Découverte et Innovation »
Best Of d'Or :
Château du Payre - Cardan
www.chateau-du-payre.fr

Lauréats
Château La Tour de By - Bégadan
boutique.la-tour-de-by.com
Château Boutinet - Villegouge
www.chateauboutinet.fr

Catégorie
«Hébergement à la propriété »
Best Of d'Or :
Château de Léognan - Léognan
www.chateauleognan.fr

Lauréats
Château Giscours - Labarde
chateau-giscours.com
Château La Perrière - Lussac
www.chateau-laperriere.com

Catégorie
«Services oenotouristiques»
Best Of d'Or :
Château La Croizille - Saint-Laurent-des-Combes
www.chateaulacroizille.com

Lauréats
Agence des Grands Crus - Bordeaux
www.agence-des-grands-crus.com
Château de Candale - Saint-Laurent-des-Combes
www.chateau-de-candale.com
Vitrine du Pays Foyen - Pineuilh
tourisme-dordogne-paysfoyen.com
Château d'Agassac - Ludon-Médoc
www.agassac.com

Catégorie
«Valorisation œnotouristique des pratiques environnementales »
Best Of d'Or :
Château Couhins - Villenave d'Ornon
chateau-couhins.fr




© Château Giscours

EN SAVOIR PLUS
bestofwinetourism.wordpress.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

De la vigne au verre

Vinification, assemblage et élevage : un cycle immuable

Une fois la vendange achevée, les raisins sont triés puis envoyés en cuve pour être vinifiés. La vinification est l'opération qui permet de transformer le raisin en vin.

Elle se déroule en plusieurs étapes.

L'égrappage consiste à séparer les baies de raisin de la rafle (partie ligneuse ramifiée supportant le grain de raisin), cette dernière étant éliminée afin de réduire l'astringence du vin.

Puis voici **le foulage** : les grains sont éclatés afin d'en libérer le jus.

La fermentation alcoolique, quant à elle, transforme le sucre en alcool grâce à l'action naturelle des levures.

La macération, qui a lieu en même temps que la fermentation, dure de quelques heures à 3 semaines environ selon le type de vin. Elle détermine la couleur, plus ou moins intense, mais aussi le caractère tannique du vin. Huit à dix jours après la fermentation, place à **l'écoulage** : on recueille ainsi le vin clair, appelé «vin de goutte» et le marc restant au fond de la cuve est alors soumis au pressurage, livrant le «vin de presse», frustre et tannique.

La vinification se conclut par **la fermentation malolactique** qui transforme cette fois l'acide malique en acide lactique et réduit ainsi l'acidité du vin.

L'assemblage : le vin définitif se dessine

Pratiqué après la fermentation ou la macération, ou encore en cours d'élevage, l'assemblage est un moment décisif. Il s'agit de marier les moûts issus de plusieurs cépages, de diverses parcelles, dans des proportions scrupuleusement étudiées.

L'élevage s'effectue ensuite en cuve ou en fût de chêne. Le vin est soutiré et clarifié régulièrement afin d'éliminer la lie et une partie du gaz carbonique dissous. Dans le cas de grands vins, l'élevage peut durer de 2 à 3 ans. Il se fait en barriques de chêne, celles-ci apportant au vin un «plus» indiscutable.

La mise en bouteille qui s'ensuit, loin de stopper l'évolution du vin, annonce le début d'un cycle de vie qui passe de la maturation à l'apogée puis au déclin. Aussi prestigieux soit-il, le vin, à l'instar de l'homme qui l'a fait naître, est mortel !

Suivre un cours de dégustation : pour un plaisir «éclairé»

Mettre des mots sur des impressions, tel est l'enjeu d'une dégustation. Que l'on soit néophyte ou fin connaisseur, la dégustation d'un vin passe toujours par une analyse sensorielle mettant en jeu la vue, l'odorat et le goût.

Dans son verre, le vin se laisse d'abord admirer.

Ce premier contact permet d'analyser les quatre composantes du vin : limpidité, brillance, couleur (ou « robe ») et viscosité ; l'analyse visuelle permet aussi aux oenophiles d'avoir une indication sur l'âge, la vinification, la conservation et le degré d'alcool du vin.

La robe détermine le terroir d'origine du vin. Pour les vins rouges, une robe pourpre atteste d'un vin puissant, dense, né sur un sol argileux (Saint-Emilion) alors qu'une robe rubis témoignera d'un sol calcaire. Les sols sableux donnent des robes plus légères mais tout aussi chatoyantes ; quant aux sols graveleux (Médoc), ceux-ci s'expriment dans les reflets d'une robe vermillon.

En Gironde, la robe des vins blancs se décline du jaune pâle à l'ambre, de l'or au miel pour les grands Sauternes.

Le vin évolue avec le temps ; il est donc normal que la robe d'un Bordeaux rouge de millésime récent présente des tons bleus tirant sur le violet, et qu'une robe aux tons orangés ou cuivrés révèle un Bordeaux rouge plus ancien.

Seconde étape de la dégustation, l'analyse olfactive du vin permet d'en savoir davantage sur son cépage d'origine, sa vinification et sa conservation.

L'approche olfactive se fait en deux temps : on hume une première fois le vin dans le verre ; puis on fait tourner ce dernier pour en libérer les arômes avant de le respirer une seconde fois.

Les arômes ou odeurs primaires –florales, végétales, fruitées, épicées...- expriment la provenance du cépage qui compose le vin.

Les arômes ou odeurs secondaires –lait, beurre, noisette....- révèlent quant à elles les conditions de fermentation et de vinification du vin.

Les arômes ou odeurs tertiaires forment le bouquet du vin. Il s'agit des odeurs qui se développent lors de l'élevage en cuve, puis en barriques et lors du vieillissement en bouteille. On reconnaît alors toute une palette d'arômes : fruit confit, réglisse, bois, cuir, musc, truffe, sous-bois, cacao, tabac...

Dernière étape de la dégustation, l'analyse gustative invite à savourer l'alchimie des arômes, saveurs et textures du vin.

Le plaisir de la dégustation sera total si les quatre vertus cardinales du goût –salé, sucré, acide, amer- sont équilibrées dans le vin que l'on déguste.

La langue perçoit immédiatement le goût du sucré, apporté par l'alcool et les sucres, puis très rapidement les saveurs acides, dues aux acides (malique, lactique) contenus dans les vins. L'amertume se révèle au fond de la bouche quelques secondes après. Ces saveurs se doublent de sensations contextuelles liées à la température, l'onctuosité et l'astringence du vin, notamment pour les vins rouges tanniques.

Quand mon vin arrivera-t-il à pleine maturité ?

Un dégustateur chevronné sera capable de détecter le potentiel de garde du vin. Pour connaître la capacité de vieillissement du précieux flacon, le néophyte pourra se reporter aux informations largement diffusées par les journaux spécialisés. Vous pouvez également faire confiance au viticulteur : mieux que quiconque, il saura vous informer.

La maturité d'un vin est-elle fonction du cru dans lequel il s'est enraciné ?

Les grands millésimes peuvent se conserver 20 à 30 ans pour des Médoc, Saint-Emilion, Pomerol, Graves et 20 ans pour des Sauternes. Beaucoup moins longtemps pour des Entre-deux-Mers, des vins charmants à déguster dans les trois à cinq ans.

Comment conserver son vin ?

La température idéale d'une cave est de 12 degrés l'hiver et de 17 degrés l'été. Plus la température est élevée, plus rapide est le vieillissement. Mais il faut laisser du temps au temps pour atteindre l'apogée.

Les Portes ouvertes dans les châteaux



Bordeaux

Week-end des Grands Crus 17-18 Mai
http://ugcb.net/

Médoc

Le printemps des châteaux du Médoc 04-05 Avril
www.pauillac-medoc.com

Portes Ouvertes des Crus Artisans du 1er au 03 Août
www.pauillac-medoc.com

Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes®

Weekend Portes Ouvertes dans les Graves
18 et 19 octobre
www.vinsdegraves.com

Weekend Portes Ouvertes Sauternes-Barsac
08 et 09 Novembre
www.sauternes-barsac.com

Journées Portes Ouvertes en Pessac-Léognan
06 et 07 décembre
www.otmontesquieu.com

Entre-deux-Mers

Le printemps des Liquoreux à Loupiac 26 et 27 Avril
www.printempsdesliquoreux.sitew.com

Portes Ouvertes en Cadillac Côtes de Bordeaux et Premières Côtes de Bordeaux 07 et 08 Juin
www.premierescotesdebordeaux.com

Journées Loupiac et Foie gras
29 et 30 Novembre
www.vins-loupiac.com

Portes Ouvertes Sainte Croix du Mont
13 et 14 Décembre
www.sainte-croix-du-mont.com

Saint-Emilion et le Libournais

Portes Ouvertes Lalande de Pomerol 27 et 28 Avril
www.lalande-pomerol.com

Portes Ouvertes en Saint-Emilion, Lussac Saint-Emilion et Puisseguin Saint-Emilion du 1er au 04 Mai
www.vins-saint-emilion.com

Portes Ouvertes appellations Francs Côtes de Bordeaux
08 Juin
www.cotesdefrancs.com

Portes Ouvertes dans les Côtes de Castillon 07 Septembre
www.castillon-cotesdebordeaux.com

Portes Ouvertes dans les appellations Saint-Georges et Montagne Saint-Emilion 21 Septembre
www.montagnesaintemilion.com

Portes Ouvertes dans les Graves de Vayres 12 Octobre
www.gravesdevayres.fr

Portes Ouvertes des Châteaux de Fronsac /
26 et 17 Octobre
www.vins-fronsac.com

Blaye - Bourg et Haute Gironde

Printemps des vins de Blaye 12 et 13 Avril
www.printemps-des-vins.com

Portes ouvertes des 100 châteaux en Côtes de Bourg
10 et 11 Mai
www.cotes-de-bourg.com

Portes Ouvertes en Cubzaguais du 07 au 09 Juin
www.cubzaguais-tourisme.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

YourWineTrip, créez votre circuit en ligne dans le vignoble

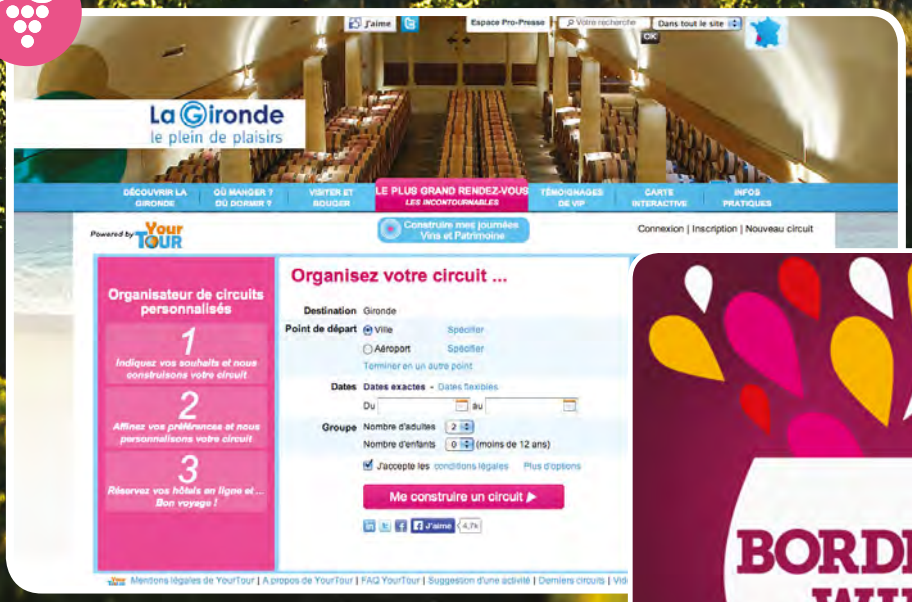
© F.Poincet - ADT 33

YourWineTrip

Gironde tourisme

YourWineTrip permet de créer automatiquement sur internet un séjour personnalisé sur le thème du vin et du patrimoine, selon ses envies et ses préférences. Une nouvelle façon de découvrir les propriétés viticoles et les curiosités du vignoble.

yourwinetrip.tourisme-gironde.fr



Bordeaux Wine Trip

BORDEAUX WINE TRIP

CIVB BORDEAUX

Conçu sous forme d'application pour smartphone, tablette et sur internet, Bordeaux Wine Trip permet de trouver les activités et prestataires de l'oenotourisme en fonction de sa localisation, de ses envies, ou d'une destination particulière.

www.bordeauxwinetrip.com

Gironde Tourisme
Agence de Développement Touristique de la Gironde
21, Cours de l'Intendance - 33000 BORDEAUX
Tél. : 05 56 52 61 40
Fax : 05 56 81 09 99
Courriel : contact@tourisme-gironde.fr
www.tourisme-gironde.fr
www.decouverte-gironde.fr
www.tourisme-gironde.mobi

la Gironde le plein de plaisirs

rendezvousenfrance.com

Gironde tourisme