

Retour sur les terres historiques du vin de Bordeaux

Sur la route des grands blancs secs et des mythiques liquoreux de Bordeaux en mode majeur, entre les grands crus classés de Pessac-Léognan et ceux de Sauternes et de Barsac, l'œnotourisme permet de remonter le fil de l'histoire de ce vignoble bordelais.

Texte Jérôme Baudouin

Ces vignerons d'un jour ont chaussé un grand tablier noir et, studieusement, une éprouvette à la main, une bouteille de merlot dans l'autre, composent leur futur vin. Une cuvée personnelle, élaborée à partir des cépages du château Pape Clément, qui propose cette initiative originale. Ils sont une dizaine, autour de la table, écoutant les conseils de l'œnologue, dégustant leur assemblage, affinant leur choix. Trop de



merlot et le vin prendra des allures de saint-émilion. Une majorité de cabernet-sauvignon et la cuvée s'apparentera plutôt à un cru de Pessac-Léognan.

L'expérience enchante les visiteurs qui repartent, au bout de deux heures, avec leur bouteille personnalisée, bouchée et étiquetée par leurs soins. Cette offre inédite est l'œuvre de B-Winemaker, la société de Bernard Magrez (propriétaire de Pape Clément) spécialisée dans les ateliers de dégustation. Un superbe outil pédagogique dans lequel les visiteurs se prennent au jeu de l'œnologie. Au-delà, ils prennent conscience d'une caractéristique fondamentale dans l'élaboration des vins de Bordeaux : l'art de l'assemblage entre les différents cépages.

Latour-Martillac blanc et caviar d'Aquitaine

Pape Clément est un excellent point de départ pour mieux découvrir ce terroir historique du vignoble

Aux Carmes Haut-Brion, le nouveau chai surgit entre les vignes comme un symbole de modernité. À Pape Clément, B-Winemaker vous propose de réaliser votre propre vin.

PRATIQUE

ROUTE DES GRAVES ET SAUTERNES : le site internet permet de créer son séjour : dans la rubrique "mon créateur de parcours", entrez les paramètres, le logiciel proposera des idées de séjours dans le vignoble. www.bordeaux-graves-sauternes.com

MAISON DES VINS DE SAUTERNES : un bon point de départ ; on y vend des crus classés aux tarifs de la propriété. 14, place de la Mairie, 33210 Sauternes. Tél. : 05 56 76 69 83. www.maisondusauternes.com

MAISON DES VINS DES GRAVES : 200 références et achat en ligne sur le site **Vinothèque des Graves**. 61, cours du Maréchal Foch, 33720 Podensac. Tél. : 05 56 27 09 25. www.vinsdegraves.com et www.vinothequedesgraves.com

bordelais. À partir du premier siècle de notre ère, la vigne commence à être cultivée en périphérie de la capitale girondine. Et, au cours des siècles suivants, elle s'étend le long de la Garonne, en remontant vers le Sauternais. Toujours au sein de l'aire d'appellation de Pessac-Léognan, les crus classés multiplient les initiatives originales pour les visiteurs : Haut-Bailly a ouvert une table d'hôtes gastronomique qui met en avant les vins de la propriété ; Latour-Martillac a imaginé des dégustations épicuriennes, dont une version prestige propose de découvrir l'alliance entre le vin blanc du château et le caviar d'Aquitaine ; Guiraud propose de rejoindre le château, à Sauternes, en hélicoptère !

Pour les amateurs de design, le château Les Carmes Haut-Brion, dont le chai, imaginé par Philippe Starck, a été inauguré l'an dernier, est un véritable ovni à découvrir en dégustant les vins du domaine. Incontournable, Smith Haut Lafitte est un phare de l'œnotourisme. Entre les dégustations commentées, les sculptures à découvrir dans les vignes et les déjeuners aux Sources de Caudalie, l'immersion est totale.

Une verticale pour comprendre le sauternes

Avant de rejoindre le Sauternais, un passage par la maison des vins des Graves à Podensac est nécessaire. De là, on peut partir visiter de nombreuses propriétés de l'appellation ouvertes au public. Et sa cave vend les vins aux mêmes prix qu'en propriété.

Du côté de Sauternes, ce sont les crus classés qui ont mis en place les initiations les plus pertinentes. Suduiraut a mis en place un "Atelier des Arômes" afin de comprendre l'évolution du goût du sauternes avec l'âge (à partir de 15 €) ainsi qu'une Master Class avec dégustation de Suduiraut 2008, 1999 et 1989 (23 €). Les châteaux d'Arche et Guiraud organisent également des verticales : le meilleur moyen de percer les secrets de ce mythique vin liquoreux capable de défier le temps.

LES VINS DES GRAVES ET DU SAUTERNAIS

De Portets au sud de Langon, à la limite du Lot-et-Garonne, la région des Graves est le berceau historique des vins de Bordeaux et doit son nom au terroir de gravier (les graves) sur lequel naissent ses vins. Au sud de la capitale girondine, les Graves se prolongent par les appellations du Sauternais, et leurs célèbres liquoreux.

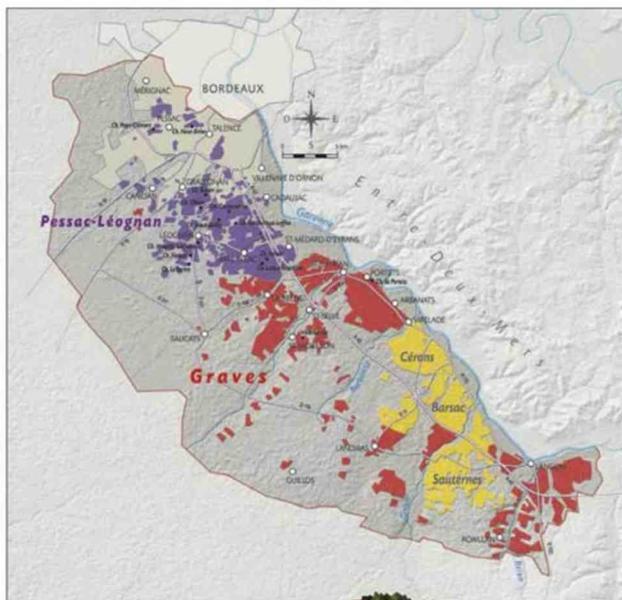
LES APPELLATIONS DES GRAVES

Graves

Cette appellation historique couvre un territoire de trente communes, sans compter les dix communes de l'AOC Pessac-Léognan. Les Graves comptent environ 3 400 ha de vignes en production, dont la majorité (2 570 ha) est consacrée au vin rouge et le reste au vin blanc, principalement sec. Car dans cette appellation, il est également possible de produire un vin blanc liquoreux qui aura pour dénomination AOC Graves Supérieures (330 ha).

Pessac-Léognan

Fêtant son trentième anniversaire en 2017, l'AOC Pessac-Léognan se veut plus qualitative que l'AOC Graves. Le territoire de l'appellation est plus petit : il couvre seulement dix communes de l'agglomération bordelaise et ne représente que 1 600 ha de vignes en production (1 300 ha de rouge et 300 ha de blanc). Les contraintes sont donc plus élevées. Le rendement à l'hectare est de 45 hl pour les vins rouges et de 48 hl pour les vins blancs.



Sur la rive gauche de la Garonne, les vins des Graves, de Pessac-Léognan et du Sauternais sont parmi les plus fameux de la planète ; si la qualité y reste hétérogène, les plus beaux crus du secteur comptent aussi parmi les meilleurs au monde.

LES APPELLATIONS DE SAUTERNES

Cérons

Située au nord de Barsac, l'appellation Cérons est la plus petite à produire des vins liquoreux, avec moins de 40 ha en production. Elle s'appuie notamment sur le sauvignon et le sémillon.

Barsac

Les vins produits sur l'aire d'appellation Barsac peuvent prétendre à l'AOC Barsac comme à l'AOC Sauternes, mais l'inverse n'est pas vrai. D'une superficie de 470 ha en production, elle se distingue de sa voisine par un terroir moins vallonné, qui repose sur une couche de calcaire, et par la fraîcheur apportée par le Ciron, la rivière locale qui marque la frontière entre Sauternes et Barsac. Elle partage par contre les mêmes contraintes de production, puisque le rendement à l'hectare ne doit pas dépasser 25 hl. Enfin, l'appellation Barsac compte neuf crus classés.

Sauternes

La plus prestigieuse des appellations de liquoreux est aussi la plus vaste puisque l'AOC Sauternes s'étend sur 1 750 ha. Son terroir est plus vallonné que celui de Barsac, avec un point culminant à 80 m au-dessus du niveau de la mer, à l'est de Rieussec. Sauternes

se compose d'une succession de croupes argilo-graveluses entourant la colline d'Yquem. L'appellation compte 17 crus classés qui représentent plus de 50 % de la superficie totale de Sauternes.



Le sémillon

Ce cépage historique du vignoble bordelais marque, par sa signature, les plus grands vins liquoreux de Sauternes et Barsac, et impose son style opulent et vineux aux meilleurs vins de Pessac-Léognan. Si le sémillon dévoile tous ses atouts sur les sols graveleux de la région des Graves, il ne perd rien de ses qualités lorsqu'il est assemblé avec le sauvignon. C'est la raison pour laquelle on le retrouve dans de nombreuses cuvées des Graves, et notamment de Pessac-Léognan. En revanche, son style plus fermé lorsque le vin est encore jeune ne pousse pas les viticulteurs à le privilégier lors de l'élaboration des blancs secs.

LES CÉPAGES

La région des Graves partage avec le Médoc les mêmes cépages en rouge, notamment le cabernet-sauvignon et le merlot. En blanc, on retrouve deux principaux cépages, le sauvignon et le sémillon.

Le sauvignon

Cépage emblématique de Sancerre et de Pouilly-Fumé, le sauvignon signe les grands vins secs des Graves. S'il permet, au premier abord, de produire des vins blancs secs faciles et séduisants, il montre volontiers, lorsqu'il est cultivé sur les grands terroirs de Pessac-Léognan, combien il peut s'avérer complexe en vieillissant. D'ailleurs, l'encépagement du vignoble blanc de certains crus parmi les plus prestigieux se compose majoritairement de sauvignon : Haut-Brion (67 %), Malartic-Lagravière (80 %), Domaine de Chevalier (70 %), Smith Haut Lafitte (90 %).

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Les vins rouges du sud des Graves sont à servir entre 16 et 18° C, alors que ceux de Pessac-Léognan doivent être servis à une température un peu plus élevée, entre 17° C et 19° C. Il ne faut pas hésiter à les carafes. Les vins blancs secs, quant à eux, doivent être dégustés frais, entre 9° C et 11° C. Les grands liquoreux récents sont à boire entre 10 et 12° C, et les très âgés se goûteront mieux autour de 13° C.

ÉCOLES DE DÉGUSTATION

Conteurs de vin

Fanny Darrieussecq et Thomas Allewaert, deux professeurs de dégustation passionnés de vins, ont eu l'idée de créer ce club de dégustation itinérant, dont les séances se déroulent sur une péniche ou dans un cinéma, de 18 h 30 à 20 h. L'apprentissage s'effectue autour de bouteilles originales disponibles ensuite à l'achat. Il faut compter 29 € la séance si l'on n'est pas membre de l'association (adhésion de 100 € par an), ou 15 € si l'on en est membre.

► 87, quai des Queyries, 33100 Bordeaux.
Tél. : 06 12 64 41 77. www.conteursdevin.com

École du vin de Bordeaux

Au sein du Conseil Interprofessionnel des vins de Bordeaux, l'école du vin propose toute une panoplie de cours, de l'initiation pendant deux heures (39 €), jusqu'au samedi dans le vignoble (108 €). Cette école est une bonne porte d'entrée pour comprendre les vins de Bordeaux.

► 3 cours du 30-Juillet, 33000 Bordeaux.
Tél. : 05 56 00 22 85.
www.bordeaux.com/wscool/fr/ecoleduvin

Bordeaux Saveurs

L'agence de voyage créée par Sylvie Cazes (Lynch-Bages, Château Chauvin) s'est spécialisée dans l'œnotourisme et l'art de vivre à la française. Elle organise des séjours sur mesure dans le vignoble, comprenant des visites privées dans des grands crus, notamment des Graves et de Sauternes, propose des cours de dégustation et d'accords mets et vins, animés par Jordan Aniorté, chef-sommelier du Chapon Fin, dont le chef anime des cours de cuisine. À noter, en 2017, la création de journées 100 % vin.

► 17, allée de Tourny, 33000 Bordeaux.
Tél. : 05 6 90 91 92. www.bordeauxsaveurs.com

LES DOMAINES

Château de Rouillac

La propriété de Laurent Cisneros, un fanatique de chevaux, tourne autour de cette passion. Les visites se font en calèche et l'on découvre également les écuries, ainsi que la belle tenue de ce domaine entièrement restauré.

► 12, chemin du 20-Août-1949, 33610 Canéjan.
Tél. : 05 57 12 84 63. www.chateauderouillac.com

Château Latour-Martillac

Le cru classé de Martillac propose cette année des dégustations épicuriennes : les vins sont associés à des fromages, des chocolats et même du caviar (à partir de 30 € par personne). Enfin, Latour-Martillac, associé au château Guiraud, propose un survol des Graves en hélicoptère pour rejoindre le cru classé de Sauternes (les visites des deux châteaux, dégustations et vol : 500 € par personne.)

► 8, chemin de la Tour, 33650 Martillac.
Tél. : 05 57 97 71 11. www.latourmartillac.com

COUP DE CŒUR



Devenir le vigneron d'un jour à Pape Clément

Ce château est l'un des phares de l'œnotourisme grâce au dynamisme de Bernard Magrez et de sa fille, Cécile Daquin. Outre la possibilité de loger dans l'une des somptueuses chambres du château, on peut ici prendre des cours de dégustation et créer son propre vin avec "B-Winemaker", à partir des différentes parcelles de Pape Clément (129 € par personne), la Tour Carnet (99 €) et Les Grands Chênes (79 €). Pendant près de trois heures, vous serez immergé dans l'univers d'un œnologue : vous apprendrez les équilibres des assemblages entre les différents cépages et repartirez avec votre bouteille personnalisée à l'étiquette unique, après une petite dégustation des crus classés de Bernard Magrez. Une expérience assez unique à Bordeaux. Le cru propose aussi tout une panoplie d'activités œnotouristiques, avec balades dans les vignes, possibilité de dormir au château La Tour Carnet (Haut-Médoc) ou au château Fombrauge (Saint-Émilion). Tous ces efforts ont valu à Bernard Magrez a reçu le Prix de l'œnotourisme 2017 de La RVF.

► 216, avenue du docteur Nancel Pénard, 33600 Pessac.
Tél. : 05 57 26 38 38. www.bernard-magrez.com

Château Haut-Bailly

Au château Haut-Bailly, on vient d'abord pour la visite des chais et du vignoble (à partir de 7 €). Mais la propriété a une botte secrète, qui séduit tous ceux qui poussent sa porte : sa Table Privée. Tenu par le chef Jean-Charles Poinot, un Bourguignon talentueux passé par Paris, la table est ouverte aux groupes à partir de quatre personnes. Ambiance table d'hôtes avec cuisine haute couture. Il faut réserver au moins deux jours avant. À partir de 125 € par personne, comprenant les vins (dont deux millésimes de Haut-Bailly) et l'apéritif, un cocktail au champagne.

► 103, avenue de Cadaujac, 33850 Léognan.
Tél. : 05 56 64 75 11. www.chateau-haut-bailly.com

Château Smith Haut Lafitte

Daniel et Florence Cathiard, les propriétaires de Smith Haut Lafitte sont des pionniers de l'œnotourisme dans le Bordelais. Et ils ne se sont jamais re-

posés sur leurs lauriers. Aujourd'hui, on visite Smith à vélo pour découvrir le vignoble, la tonnellerie, les ânes, les chais, ainsi que les sculptures posées dans les vignes. Le château décline une vaste gamme de visites et d'initiations à la dégustation, à partir de 15 € par personne.

► chemin de Smith Haut Lafitte, 33650 Martillac.
Tél. : 05 57 83 11 22. www.smith-haut-lafitte.com

Château Les Carmes Haut-Brion

Après des travaux pharaoniques, le chai des Carmes Haut-Brion imaginé par Philippe Starck est sorti des eaux. L'occasion pour les amateurs de design et de vin de visiter cet onni posé au milieu des vignes. Les Carmes propose une visite avec dégustation des deux vins du domaine, en une heure (30 € par personne).

► 20, rue des Carmes, 33000 Bordeaux.
Tél. : 05 56 93 23 40. www.les-carmes-haut-brion.com

Château Suduiraut

Ce premier cru classé de Sauternes a mis en place des ateliers de dégustation très pertinents, et vient également d'ouvrir une boutique.

► Château Suduiraut, 33210 Preignac.
Tél. : 05 56 63 61 90. www.suduiraut.com

Château Guiraud

Lorsque l'on visite château Guiraud, ce n'est pas seulement un cru que l'on découvre, mais aussi un modèle environnemental mis en lumière par ses randonnées botaniques. Réservation obligatoire.

► Château Guiraud, 33210 Sauternes.
Tél. : 05 56 76 61 01 et www.chateauquiraud.fr

CHAMBRES D'HÔTES

Les Vignes de Campéros

À Barsac, la viticultrice Valérie Casasola a ouvert un joli gîte et trois belles chambres d'hôtes dans sa magnifique propriété, les Vignes de Camperos. De quoi goûter aux douceurs du sauternes. Compter 87 € pour les chambres, petit-déjeuner inclus et à partir de 400 € (deux nuits) pour le gîte, qui peut accueillir sept personnes.

► 8, Campéros, 33720 Barsac. Tél. : 05 56 27 15 47 ou 06 87 53 71 45. www.lesvignesdecamperos.com

Château Le Thil

Dans un esprit "chambre d'hôtes", les onze chambres du château Le Thil, propriété de la famille Cathiard, sont gérées par les Sources de Caudalie. La décoration admirable, le vaste parc et le plan d'eau forment une invitation à la rêverie. À partir de 240 €.

► 35, chemin le Thil, 33850 Léognan.
Tél. : 05 57 83 11 22. www.chateau-le-thil.com



Au cœur du Sauternais, près des châteaux de Myrat et Coutet, Les Vignes de Campéros, la propriété de Valérie Casasola, vous accueille dans son gîte et ses chambres entre les vignes.

Château de Léognan

Situé au milieu d'un parc et de son vignoble de 6 ha, le château de Léognan revit grâce au travail des propriétaires, Philippe et Chantal Miecaze, qui ont su redonner tout son charme à cette somptueuse bâtisse, que vous avez peut-être croisée dans *Les Chemins de la Mer*, de François Mauriac. Les quatre chambres, spacieuses et très colorées, donnent toutes sur le parc. Comptez 95 à 130 €, petit-déjeuner compris. Ne manquez surtout pas la visite de son incroyable chapelle, bâtie en 1897 : elle vaut le détour !

► 88, chemin du Barp, 33850 Léognan.
Tél. : 05 56 64 14 96. www.chateauléognan.fr

Château Le Pape

Cette chartreuse du XVIII^e siècle appartenant, depuis 2012, à Robert G. Wilmers (propriétaire de Haut-Bailly depuis 1998), compte cinq chambres de 39 à 70 m², une piscine et même une vinothèque où l'on peut déguster tranquillement les vins du château. À partir de 220 € par nuit, petit-déjeuner et visite-dégustation de Haut-Bailly inclus.

► 34, chemin le Pape, 33850 Léognan.
Tél. : 05 56 64 75 11. www.chateaulepape.com

RESTAURANTS

La Grand' Vigne

Deux macarons au Guide Michelin saluent le talent du chef Nicolas Masse, qui anime cette table exceptionnelle des Sources de Caudalie (en face de Smith Haut Lafitte), installée dans une ancienne orangerie. La carte des vins tenue par Aurélien Farouil, aux prix corrects, est très complète, bien entendu axée sur Bordeaux, mais pas uniquement. Menus à partir de 95 €. Plus accessible, la Table du Lavoir livre une cuisine bistrannique à partir de 34 € : la charpente de ce restaurant a été construite à partir de bois récupérés dans les chais de Lafite-Rothschild !

► 33650 Martillac. Tél. : 05 57 83 83 83.
www.sources-caudalie.com

Darroze

Jean-Charles Darroze a repris en 2010 la suite de son emblématique père, Claude, qui avait su hisser sa table au plus haut niveau depuis 1974 en mettant en avant les produits régionaux. La cave regorge de très belles pépites de toute la France. Menus à 48, 68 et 92 €.

► 95, cours du Général Leclerc, 33210 Langon.
Tél. : 05 56 63 00 48. www.darroze.com



Les graves (gros graviers roulés déposés au quaternaire par la Garonne) forment le sol typique de l'appellation, comme ici au château Latour-Martillac, Grand cru classé de Graves.