



CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX

Communiqué de presse

Bordeaux, le 12 février 2018



CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX LANCE 2 NOUVEAUX ATELIERS ŒNOTOURISTIQUES

2018 sera l'année de toutes les nouveautés en Cadillac Côtes de Bordeaux ! Après la création d'un Cadillac Tour (13 avril à Paris), l'appellation innove et lance 2 nouveaux ateliers œnotouristiques à destination du grand public : l'apéritif autrement et les ateliers de cuisine autrement. 2 rendez-vous mêlant la gastronomie aux vins de l'appellation pour une découverte dans un cadre insolite. L'occasion de mettre en valeur la qualité des vins, la richesse du patrimoine de Cadillac Côtes de Bordeaux, et de renforcer sa position comme destination œnotouristique de référence.

L'apéritif autrement, des accords mets et vins du monde, à la maison !

Faire la connaissance d'un(e) vigneron(ne) en découvrant aussi des accords mets & vins concoctés par un chef à domicile, c'est désormais possible grâce à « l'apéritif autrement » ! Chaque 1^{er} jeudi du mois, un duo vigneron/chef se rendra directement au domicile d'un amateur le temps d'un apéritif (2h / 18€) pour lui faire vivre ainsi qu'à ses invités un véritable voyage des saveurs. « *Le concept est simple : le vigneron proposera 4 vins rouges de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux, tandis qu'un chef « du monde » préparera 8 tapas différents pour un accord mets et vins original. L'idée, c'est de créer un moment de partage autour de l'histoire et de la passion de nos vignerons mais aussi de montrer leur qualité en les mariant à des cuisines variées* » déclare Emma Baudry, responsable de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux. A noter, à l'occasion de la célébration des 160 ans des relations franco-japonaises et du Centenaire de la CCI France Japon, le pays mis en avant lors des 3 premiers apéritifs sera le Japon, grâce aux talents de Junko Sakurai, en duo avec Cécile Mallié Verdier, vigneronne au Château Brethous, en biodynamie.

Les ateliers de cuisine autrement, des voyages culinaires dans les châteaux

Tous les premiers mardis du mois, Cadillac Côtes de Bordeaux donne désormais rendez-vous aux amateurs dans un de ses châteaux pour un cours de cuisine d'une heure en compagnie d'un chef (35€). Au programme : différentes thématiques et destinations selon les chefs pour initier les participants à l'art de la cuisine puis à la dégustation d'accords mets et vins, le tout en compagnie d'un vigneron dans le cadre unique de son château. Un véritable moment d'échange pour découvrir les histoires et le savoir-faire de chacun.

Renseignements :

Maison des Vins de Cadillac – 05 57 98 19 20

Cadillac est membre de l'Union des Côtes de Bordeaux – www.bordeaux-cotes.com – L'Union des Côtes de Bordeaux regroupe 5 appellations : Blaye, Cadillac, Castillon, Francs et Sainte-Foy. Vins de qualité à des prix accessibles, les Côtes de Bordeaux produisent principalement des rouges (97%), gourmands, élégants, ronds et structurés... mais aussi des blancs secs et liquoreux.

Service de presse
Union des Côtes de Bordeaux

Aurélien Lascourrèges
Téléphone : +33 (0)5 56 00 21 98 — mobile : +33 (0)6 29 49 17 27
a.lascourreges@bordeaux-cotes.com