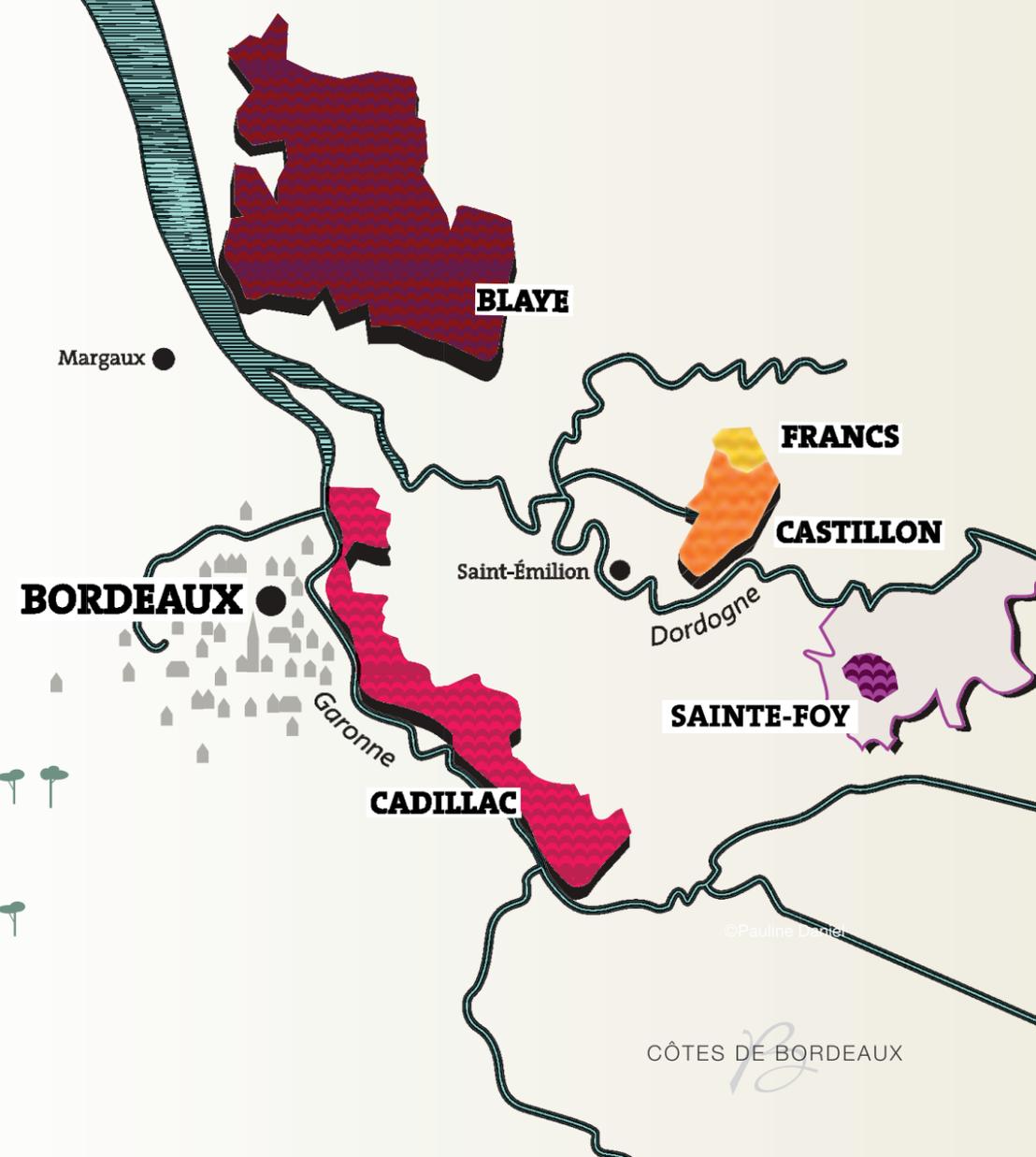


Mes balades en Côtes de Bordeaux

POUR LES APPELLATIONS EN CÔTES DE BORDEAUX,
2017 EST L'ANNÉE DE L'ACCUEIL. DÉMONSTRATION
AVEC CINQ CIRCUITS À DÉGUSTER.

Dossier réalisé par Frédérique Hermine



Blaye, côté estuaire



Au temps du Moyen Âge

Oyez visiteurs, sachez que **Nodot** vous invite à l'heure médiévale. Pisse-froid et tristes sires, veuillez passer votre chemin. Lors des **Festibalades, en août**, le repas servi en costumes d'époque est composé de recettes du XIV^e siècle accompagnées des vins du domaine, avec, au programme, combat de chevaliers, discussion-conférence sur Gaston Phébus ou Aliénor d'Aquitaine, spectacle de feu... À l'automne, les vendanges peuvent aussi se faire en costumes avec cueillette à la serpette, foulage des raisins aux pieds, pressage en pressoir de bois et repas médiéval dans un décor thématique (95 € par personne). Jessica (onzième génération sur le domaine), qui, à la suite de ses parents, a récemment repris en main le vignoble et l'a converti en biodynamie, a hérité de cette passion du Moyen Âge. Elle propose des ateliers de calligraphie

à la plume d'oie, des combats à l'épée avec adoubement de chevalier. Outre ses animations médiévales, le Château Nodot propose toute l'année une **visite originale** d'un chai des années 1900 avec outillage et futaille d'origine, puis vous ouvre les portes du musée des vieux outils de viticulture utilisés par l'arrière-grand-père de Jessica. **Dégustation de la gamme de vins biodynamiques et de vins médiévaux**, l'hypocras, à base de vin rouge et d'épices, et le saugé blanc, aromatisé de sauge, miel et épices (7,50 € la visite remboursée à l'achat de trois bouteilles). Marché de semences et plants bio en mai, soirée musicale autour d'un buffet campagnard en juillet (17 €). Ouvert sept jours sur sept de 14 h 30 à 18 h 30.

Château Nodot, 33920 Saint-Christoly-de-Blaye, 05 57 42 50 38
ou www.chateanodot.com

2 Vendanges ou Sarments

Il faut emprunter le **grand sentier du Petit-Boyer** pour mieux comprendre la vigne en culture raisonnée (label Terra Vitis), au fil de panneaux ludiques balisant deux trajets de 45 minutes à 1 h 30. Passez d'abord au chai pour récupérer le parcours fléché assorti d'un quiz et revenez-y pour la visite et la dégustation de deux vins du domaine, un rouge, un blanc. **Jean-Vincent et Marie-Laure louent également des pieds de vigne** selon deux formules, avec bouteilles personnalisées, initiation aux vendanges, newsletter de suivi de la parcelle, certificat de vigneron, pouvant se compléter d'un **déjeuner** pour deux (grillades sur sarments) lors de la **demi-journée vendanges**, et visite complète du domaine commentée par Jean-Vincent. À partir de 120 € avec six bouteilles, 225 € pour la deuxième formule. Hors location de vignes, journées Vendanges ou Sarments (39 €) avec les propriétaires, les adultes dans les vignes, les enfants sur le tracteur.

Château Petit Boyer 33390 Cars, 05 57 42 19 40
ou www.petit-boyer.com



3 Bocage fleuri et vieux outils

Le père de Franck avait commencé à récupérer les **vieux outils** dans les greniers et ainsi récolté pressoirs, barriques, charrues, pompes, robinets... Plusieurs centaines d'objets que **Franck** a rassemblés dans un petit musée où il propose également la dégustation de ses vins (sur rendez-vous) après un tour des vignes et des

installations. Franck en profite pour expliquer la **démarche HVE** (haute valeur environnementale), qui se traduit notamment par la préservation d'un paysage favorisant la biodiversité dans son vignoble. Les visiteurs peuvent d'ailleurs feuilleter le classeur où sont répertoriés les insectes et plantes du domaine. On peut ensuite **goûter les vins** effervescents et tranquilles dans les trois couleurs et même une fine de Bordeaux hors d'âge, devenue rare dans la région. Pour le week-end de la Pentecôte, **pic-nique** dans le bosquet de chênes, au milieu des vignes, avec jeux en bois et balades en calèche (les vins sont fournis par la propriété).

Château La Botte 33390 Campugnan, 05 57 64 71 45 ou www.chateau-labotte.com

4 Wine & Food ou guinguette



Marion, qui a repris l'exploitation de son père il y a trois ans (un vignoble de 17 hectares) participe aux **Festibalades** de juillet sur la thématique « **guinguette sur un air de swing** ». Après la **promenade** dans les vignes en compagnie d'un guide de Terre d'oiseaux, les visiteurs goûtent les vins à l'apéritif puis sur un poulet à la crème dans une ambiance conviviale (25 €). Elle propose également une **formule Wine & Food** pour les groupes d'au moins 10 personnes, avec des accords mets-vins (grenier médocain, charcuteries, fromages, huîtres, cannelés...) accompagnant la production du domaine (16 à 19 € avec cinq vins). Pour cet été, Marion a mis en œuvre une balade dans les vignes pour présenter les quatre cépages du château (sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot) avant de déguster deux rouges, un blanc sec et un moelleux.

Château Le Camplat 33620 Saint-Mariens, 05 57 68 51 90 ou www.chateaucamplat.com



5 Bistrot en gare

Jean Lissague produit le **Château Grand Secret** et **Petit Secret** à partir de 6 hectares de vignes louées et rachetées depuis 2012. Il sert ses deux cuvées (Grand Secret uniquement en rouge élevé en barriques, Petit Secret dans les trois couleurs et en crémant) dans l'**ancien Café de la Gare de Saint-André-de-Cubzac**, qu'il a reconverti en bistrot-bar à vins. Un endroit plein de charme avec ses moulures au plafond, les grands miroirs et le comptoir en brique et formica où est servie une cuisine de bistrot à base de produits frais (menu à 12,50 €) avec une trentaine de vins à petits prix à la carte (à partir de 2,80 € le verre, 14 € la bouteille). Les bouteilles présentées dans des casiers à vin en bois au milieu de la salle sont à emporter à prix propriété (à partir de 6,90 € la bouteille).

Café de la Gare 1900, 33240 Saint-André-de-Cubzac, 05 57 43 37 70
ou www.cafedelagare1900.fr

Carnet pratique

🍴 Où manger

LE GAVROCHE

Établissement sympathique dans une ruelle calme près du marché. Cuisine authentique à base de produits frais dans un cadre agréable à l'accueil chaleureux, Madame en salle, Monsieur en cuisine. Plats gourmands à prix raisonnables comme les vins. Menu à l'ardoise à partir de 17 €.

33390 Blaye, 05 57 58 21 03

🏠 À ne pas manquer

PRINTEMPS DES VINS DE BLAYE, 8 & 9 AVRIL
Événement incontournable de l'appellation dans la citadelle classée au Patrimoine mondial par l'Unesco, où 80 vignerons de l'appellation vous invitent à déguster. Initiation à la dégustation, ateliers d'assemblage, démonstrations culinaires, de labour à cheval, balades en bateau, balades en calèche, visites guidées de la citadelle, marché gourmand... Pass à 6 € en prévente sur le site Internet de l'événement, à 8 € sur place.

Maison du vin, 33390 Blaye, 05 57 42 91 19
ou www.printemps-des-vins.com

SOIRÉE DU CLOS DE L'ÉCHAUGUETTE

Ce microvignoble au cœur de la citadelle de Blaye, qui domine la ville et l'estuaire, est exceptionnellement ouvert au public lors de cette soirée organisée lors de la dernière semaine de juillet (date à confirmer). Une ambiance conviviale et un panorama majestueux pour une soirée festive en compagnie des vignerons de l'appellation. Buffet dînatoire, dégustations, démonstration de labour à cheval, animation musicale...

Maison du vin, 33390 Blaye, 05 57 42 91 19
ou www.vin-blaye.com

Cadillac, côté Garonne

1



Parcours par QR Codes

Le château du Payre ne manque pas d'idées pour occuper les familles, à commencer par un **parcours dans le vignoble** en suivant les panneaux thématiques avec QR Codes pour les enfants qui peuvent accéder à des jeux et QR Codes pour les grands afin de suivre la vie de la vigne en **démarche Terra Vitis**, les vendanges ou la vinification (2 €). Une balade originale et innovante

de 45-60 minutes qui démarre en face du château et se termine par **une dégustation** de la gamme, trois références sur pas moins d'une quinzaine de vins, et une visite de la salle de réception des vendanges et des chais avec vidéo explicative du travail des différentes couleurs (5 €).

Château du Payre, 33410 Cardan, 05 56 62 60 91 ou www.chateau-du-payre.fr.

2 Bucolique et botanique

En bas de la colline, la maison XVIIIe, la chartreuse et le chai en bord de Garonne ; en haut, un **magnifique panorama** sur la vallée, de Sauternes à Bordeaux, et le **château du XIIe siècle** en restauration permanente. On peut se promener à travers les vignes et les bois de chênes pour relier les deux bâtiments. Sur la propriété d'une centaine d'hectares, dont 44 de vignes, on vagabonde jusqu'à la **parcelle de sémillons de plus d'un siècle** avec ses vieux ceps aux pieds tordus. Tout au long de la promenade de 45-60 minutes, on retrouve les **essences méditerranéennes** mentionnées dans le fascicule remis au domaine. Lors des **Journées portes ouvertes** de la Pentecôte, le château du Cros (prononcez « crosse ») accueille une étape du **rallye des voitures anciennes** et organise sur rendez-vous des ateliers d'accords mets-vins inédits avec les liquoreux. L'occasion d'essayer un mariage de quatre ou cinq vins de différentes concentrations avec une purée d'artichaut, des gambas au soja ou des sardines à l'huile.



Château du Cros, 33410 Loupiac, 05 56 62 99 31 ou www.chateauducros.com.

3 En livres ou en musique

Claire aime accueillir les visiteurs dans cette petite propriété familiale non loin du village, et pas seulement pour goûter les vins. Elle organise plusieurs rendez-vous par an au château : mi-juin, lors des **Rencontres littéraires**, un écrivain vient parler de son livre en fin de journée (18 heures) avant de partager dans les chais un **pique-nique** avec ses auditeurs, le domaine fournissant les vins (cette année, Catherine Poulain, auteur du « Grand Marin », prix Joseph-Kessel 2016). En juin et en septembre, dans le parc ou dans le chai, un **concert « au chapeau »**, cette année de la musique arabo-andalouse à quatre instruments. Les visiteurs apportent un plat sucré ou salé (la « déclaration » se fait à la réservation), et Claire complète, là encore, avec les vins. Avec un petit hectare de vignoble, le domaine produit un rouge, un blanc, un clair et un crémant (dégustations sur rendez-vous). Le château abrite deux **chambres d'hôtes** à l'étage avec vue sur parc (75 € avec petit déjeuner).

Château de Bellegarde, 33550 Lestiac-sur-Garonne, 05 56 72 34 24 ou www.chateau-de-bellegarde.com.

4 À chacun son rang de vigne



Cécile et Jean-Christophe ont ouvert leurs **chambres d'hôtes** sur les hauteurs de Rions il y a quarante ans. Cinq grandes chambres disponibles de Pâques à la Toussaint, dans le château du XIXe aux meubles anciens, avec vue sur vignes ou sur le parc, au calme (à partir de 60 € avec petit déjeuner). Les propriétaires proposent à leurs hôtes des visites de chais-dégustations et **des circuits avec « road books »** sur le thème vin et patrimoine. La propriété surplombe le lac de Laromet, une réserve d'observation de la faune et des oiseaux. **Des parrainages de rangs de vignes** sur une année ont également été mis en place (145 €) : les propriétaires « temporaires » reçoivent des mails permettant de suivre des travaux de la vigne et l'élaboration des vins, peuvent venir pour une visite privilégiée, participer à la taille, en mars, avec fabrication des fagots de sarments et pique-nique dans le chai, à la journée vendange avec un grand repas, et récupèrent 12 bouteilles à leur nom en caisse en bois au bout de trois ans. En attendant leur production, ils ont accès à celle du château à tarif préférentiel.

Château du Broustaret, 33410 Rions, 05 56 76 93 15 ou broustaret.net.

5 Un parc réaménagé pour les enfants

La **Maison des vins** a soigné ses extérieurs : le **parc** a été réaménagé pour accueillir une aire de **pique-nique** (avec vente de paniers Bienvenue à la ferme) et **des espaces de jeux** sur le thème des vignes et du patrimoine. Les enfants et les parents peuvent découvrir dans **des boîtes mystères ludiques**, marcher pieds nus sur le **parcours des sens** et jouer à mieux comprendre les **saisons de la vigne**. Cet espace est accessible « tout handicap ». Dans la **maison-musée**, un producteur vient présenter sa gamme de vins tous les week-ends de mai à août (ne pas manquer le piano à arômes du musée). Des racks à vélos ont été installés dans le parc pour les randonneurs qui suivent l'un des trois circuits du vignoble, de 15 à 30 kilomètres (brochure à demander à la maison des vins ou à télécharger sur le site cadillaccotesdebordeaux.com). Des vélos électriques peuvent également être loués à la piscine (20 € la demi-journée). Prolongez l'expérience dans les châteaux de l'AOC : **des ateliers de chefs** y sont organisés toute l'année !

Maison des vins, 33410 Cadillac, 05 57 98 19 20 ou www.maisondesvinsdecadillac.com.

Carnet pratique

Où dormir

CHÂTEAU BIAÇ

Un château en haut de côtes avec vue panoramique sur la Garonne. Trois maisons d'hôtes en duplex dans une ancienne maison de ferme aux murs épais et aux belles cheminées, pour 2 à 4 personnes (à partir de 155 € par nuit) avec piscine. Dégustations commentées des vins (trois rouges et un liquoreux) avec visite privée du château pour les hôtes (les rouges sont supervisés par l'éminent Patrick Léon, ancien directeur technique de Mouton Rothschild).

33550 Langoiran, 05 56 67 61 54
ou www.chateaubiac.com.

CHÂTEAU MELIN

Le gîte La Grange du Petit Verdot (pour 4 personnes), avec vue sur vignes, est attenant au magnifique chai enterré de la propriété. Visite personnalisée du domaine, bouteille offerte à l'arrivée. À partir de 350 € la semaine.

33880 Baurech, 05 56 21 34 71
ou www.vignobles-modet.com.

Où manger

L'ENTRÉE DU JARDIN

Restaurant gastronomique avec produits de saison aux présentations soignées (menu à partir de 26 €). Belle salle-terrace aux murs fleuris avec vue sur la Gironde, jolie carte de vins régionaux à prix corrects.

33410 Cadillac, 05 56 76 96 96
ou www.restaurant-entree-jardin.com.



Castillon, côté nature

1



Micro-vignoble et grands jardins

C'est un **jardin extraordinaire**... Il y a une bamboueraie, des plantes méditerranéennes, des platanes centenaires, des collections d'hortensias, d'érables japonais, de citronniers, de mandariniers... Un jardin **romantique** du XVIII^e siècle, en ville, **au-dessus de la Dordogne**, que se plaisent à faire visiter **Christian** ou sa belle-maman, **Marie-Christine**. On passe ensuite au vignoble de 1,5 ha, cultivé en **bio**, presque en biodynamie. Christian, autodidacte, professeur de mathématiques, horticulteur, producteur de gojis et vigneron,

a redonné vie au domaine, abandonné dans les années 1980. Il y produit **deux cuvées**, l'une en assemblage, l'autre 100 % merlot, élevées en barriques vingt-quatre mois, que l'on déguste après la visite de la vigne et des chais. Christian prend le temps d'expliquer sa philosophie, du cep à la bouteille, où tout est fait manuellement et sans aucun intrant. (4 € la visite entière ; comptez 2 h 30.)

Château Franc la Fleur, 33350 Saint-Magne-de-Castillon, 06 71 26 83 92 ou francflaueurblog.wordpress.com

2 Demeure ancestrale avec vue sur la Dordogne

Depuis le trisaïeul de **Malika**, on fait du vin, ici ; **Pascal**, son architecte de mari, a repris l'élaboration des rouges à dominante merlot, **en bio** depuis 2009. Le **tour des vignes** et du chai familial, toujours sur rendez-vous, se veut convivial, et la dégustation, l'été sur la **terrasse**, évolue selon les goûts et les envies des visiteurs, qui peuvent s'essayer au **jeu des arômes** avec les coffrets confiés par Malika. Ils peuvent également admirer la **demeure XVIII^e** avec son mobilier ancien, les lits à baldaquin et le petit passage arabe aux murs rouges façon Pierre Loti (le père de Malika étant féru de mobilier ancien et de culture orientale). En sortant du domaine, on peut descendre par le pré vers la **Dordogne** pour une **randonnée** le long du fleuve sur le chemin de halage. Possibilité de **pique-nique** dans le parc. La visite se veut confidentielle et n'accueille volontairement pas de grands groupes.

Château Lescaneaut, 33350 Saint-Magne-de-Castillon, 06 17 11 51 15 ou www.chateau-lescaneaut.com



3 Blues et bio

Un petit tour dans les vignes en coteaux, et **Patrick Erésué** explique le **travail en bio**, la vinification de ses vins en rouge et rosé, l'élevage avant la dégustation dans les chais à barriques, qui abritent aussi depuis peu une amphore italienne. Ses cuvées ne manquent pas d'originalité, notamment **The Natural Circus** et **Le Soutien-Gorge Rouge** aux étiquettes vintage. Les chais aménagés dans la maison girondine accueillent régulièrement **diverses expositions** et un **concert de blues** ou de chanson française le deuxième vendredi de janvier (8 €) ; début août, Patrick et Michelle organisent une **soirée blues-entrecôte-frites** qui anime l'esplanade avec vue sur la vallée de la Dordogne. On peut aussi apporter son **pique-nique** en dégustant les vins du domaine.

Château de Chainchon, 33350 Castillon-la-Bataille, 05 57 40 14 78 ou www.chateau-chainchon.fr

4 De l'espace et de la lumière

Le château a été racheté il y a deux ans par un couple d'Australiens passionnés de vins et de gastronomie. Les 4,5 hectares de vignoble vallonné, uniquement planté en merlot, encadrent la grande demeure bordelaise en pierre, en cours de restructuration. Un **gîte** vient d'être aménagé dans un bâtiment en pierre regroupant deux maisons reliées désormais par une passerelle intérieure. Il abrite **quatre chambres design** et confortables, derrière de grandes baies vitrées, de beaux espaces et hauts volumes avec une **piscine** sur la terrasse, face aux vignes (à partir de 2 800 € par semaine). Les visiteurs peuvent goûter le vin rouge du domaine dans les chais, accompagnés par l'œnologue maison.

Château Picoron, 33350 Sainte-Colombe, 06 80 02 57 08 ou www.chateaupicoron.fr



5 Mets et vins aux châteaux



C'est une idée ludique mise en œuvre avec le **chef Jean-Christophe Loste** pour jouer sur les accords mets-vins dans un **château différent le troisième dimanche de chaque mois**. Des menus surprises à thème (cuisine au foin, tout bio, tout rouge...) de l'entrée au dessert, accompagnés par les vins du domaine après avoir fait la visite avec le propriétaire en guise d'apéritif. Ces **déjeuners « créateurs d'accords »** peuvent accueillir jusqu'à 20 personnes. Ils sont organisés dans une salle du château ou en extérieur l'été (33 € par personne, réservation obligatoire).

Maison du vin de Castillon Côtes de Bordeaux, 33350 Castillon-la-Bataille, 05 57 40 00 88 ou www.castillon-cotesdebordeaux.com

Carnet pratique

Où manger

COMPTOIR DE GENÈS

Une cave à vins, bar, café de pays et restaurant dans l'ancienne salle des fêtes de Saint-Genès, avec plus d'une centaine de références de vins rouges en Castillon Côtes de Bordeaux à prix propriété (5 à 65 €), à choisir dans les caisses en bois au milieu du restaurant pour les déguster à table. Cuisine de terroir inventive. Menu à partir de 14,50 €.

33350 Saint-Genès-de-Castillon, 05 57 47 90 03 ou www.comptoirdegènes.fr

LA PLAGE

Une guinguette simple et conviviale sur la plage de Castillon, près du pont de pierre, ouverte seulement l'été. Thé dansant les dimanches après-midi, concert le jeudi soir, feu d'artifice. Cadre agréable sous les platanes et les lampions, jolie vue sur le fleuve et Castillon. Plats frais et copieux. Carte des vins très abordable. Menu à 20 €.

33350 Mouliets-et-Villemartin, 05 57 40 35 48

LA TABLE ROUGE

Un restaurant tout au bord de l'eau dans le hameau de Cancadoul, avec une grande terrasse en bois pour admirer les cygnes, les hérons cendrés, les aigrettes... Une très belle carte des vins locaux, beaucoup en bio et biodynamie, également des vieux millésimes, notamment en Castillon et Francs à prix doux, racontés par Fabian, œnologue et célèbre critique en vins pour la presse internationale. Produits frais de saison, fruits et légumes des environs. Menu à 25 €.

33350 Mouliets-et-Villemartin, 05 57 48 51 15 ou www.latablerouge.com

Incontournable

La Maison du vin de Castillon Côtes de Bordeaux propose, en plus des dégustations gratuites toute l'année, une panoplie de balades à thème : en avion, canoë, à cheval ou à vélo. Nouveauté 2017, elle lance une visite de quelques-uns des plus beaux châteaux de l'appellation sous l'angle de la découverte architecturale et historique, et toujours avec une dégustation. Tous les jeudis matin d'avril à septembre, au départ de l'office de tourisme du Grand Saint-Émilionnais.

Maison du vin Castillon Côtes de Bordeaux, 33350 Castillon-la-Bataille, 05 57 40 00 88 ou www.castillon-cotesdebordeaux.com ou www.saint-emilion-tourisme.com

Francois, côté village

1



Vieilles poutres et millésimes

Les quatre chambres d'hôtes 3 épis à poutres apparentes, (dont deux familiales pour quatre ou cinq personnes) ont été aménagées dans une vieille maison girondine joliment rénovée au milieu des vignes, avec piscine (à partir de 60 € avec petit déjeuner). Les visiteurs qui préfèrent rester au calme dans leur chambre ou dans le jardin ont à leur disposition une grande cuisine. Tous les soirs, Renaud organise à l'apéritif une dégustation des vins – blanc, rouge, rosé et crémant –

pour ses hôtes (gratuit), mais aussi pour les visiteurs (7 € sur réservation). On choisit ensemble trois ou quatre vins à découvrir, y compris des vieux millésimes. Il fait visiter sur demande vignes et chais. Une belle salle aux murs de pierre avec possibilité de traiteur permet d'inviter ses amis ou sa famille (jusqu'à une trentaine de personnes). Possibilité de séance de shiatsu sur réservation dans la propriété voisine.

Château Tifayne, 33570 Monbadon, 05 57 40 61 29 ou www.tifayne.com

2 Entre golf et sources

Le petit bourg de Saint-Cibard, « capitale » des Francs, construit sur les ruines d'une villa gallo-romaine, est sillonné par de nombreuses sources, d'où le nom de Clos Fontaine donné par la famille Thienpont, installée ici depuis soixante-dix ans. Elle y a replanté un petit vignoble de 5 hectares il y a une trentaine d'années, uniquement en merlot, et aménagé récemment deux gîtes dans des maisons attenantes en pierres sèches, l'un pour quatre ou cinq personnes (à partir de 450 € par semaine), l'autre pour huit à dix personnes (à partir de 800 €). Chaque gîte bénéficie d'une piscine. Les environs vallonnés entre étangs, vignes et forêts se prêtent aux randonnées, à moins que vous ne préfériez une journée de golf (celui du Grand Saint-Émilionnais, à 5 kilomètres). Clos Fontaine produit deux rouges (blancs et rosés sont en négoce). On peut les goûter sur demande dans la salle de dégustation ou dans le chai à barriques.

Clos Fontaine, 33570 Saint-Cibard, 05 57 56 05 45 ou www.vins-thienpont.com



3 Des haies et des papillons

Bernadette et Joseph ont démarré une deuxième vie dans ce vignoble d'une quarantaine d'hectares où ils aiment expliquer à leurs visiteurs leur démarche d'agroforesterie. Ils ont replanté des haies au milieu des parcelles, préservent les tournières, ne tondent plus celles-ci, limitent fortement les traitements, ne dés herbent plus qu'une toute petite partie sous les rangs et pratiquent une tonte alternée des rangs permettant une réserve d'insectes (ils sont membres de l'association pour le SME des vins de Bordeaux certifiés ISO 140001). Quand on marche dans leurs vignes fleuries, des nuées d'insectes et de papillons s'envolent à chaque

pas. La visite dans le vignoble se fait sur rendez-vous avec dégustation au caveau aménagé dans l'ancien chai à barriques, qui servit un temps de grange à foin. On peut y déguster le Château Godard-Bellevue en rouge, le Château Puyanché en rouge et blanc, mais aussi du Castillon et du Côtes de Bordeaux.

Vignobles Arbo, 33570 Francs, 05 57 40 65 77 ou www.vignobles-arbo.com

4 Un cottage ou deux

Florent et Florence ont aménagé deux appartements dans une ancienne maison de vendangeurs en pierre transformée en cottage et décorée avec goût (avec piscine et cuisine d'été). Ils se louent séparément ou rassemblés en un gîte pouvant accueillir jusqu'à six à huit personnes (90 € par nuit avec petit déjeuner et une bouteille offerte). Une chambre d'hôtes est également disponible dans la maison (70 €). Les visiteurs peuvent retrouver les propriétaires autour de la table d'hôtes deux fois par semaine pour découvrir leurs vins (30 €). Florent propose aussi une visite des vignes et des chais avec dégustation de trois vins (deux rouges à majorité merlot et un crémant) à 11 heures et 18 heures tous les jours. Le chai à bouteilles accueille début décembre un marché de Noël avec des producteurs locaux. Également à la location, une salle de réception avec vue sur vignes pouvant accueillir une vingtaine de personnes.

Château Nardou, 33570 Tayac, 05 57 40 69 60 ou www.chateau-nardou.com

Carnet pratique

Francois est une des plus petites appellations du Bordelais. Elle s'étend sur seulement trois bourgs et 435 hectares. Peu d'adresses, donc, dans ce périmètre, mais il suffit de faire quelques kilomètres dans les appellations voisines de ce que l'on appelle la Toscane du Bordelais pour dénicher de bonnes tables.

Où manger

LE BISTROT DE LA GARE

Nouvelle table qui a ouvert en 2016, le Bistrot de la Gare, dans le centre de Puisseguin, a été aménagé dans une belle maison en pierre joliment restaurée avec une terrasse sur le parc Simonet. Menu à 22 € (belle cuisson des viandes). Carte de vins intéressante avec une bonne sélection de Francs, Puisseguin et Castillon.

33570 Puisseguin, 05 57 24 23 63

LA POUDETTE

Un chemin bordé de vignes mène à cette ferme-brocante (tous les objets sont à vendre) également petit restaurant familial, caché derrière les arbres. Cuisine de saison et ambiance champêtre. L'été, tables dans le jardin fleuri. Menu du marché à 22 €.

33350 Pujols, 05 57 40 71 52 ou la-poulette.com



Sainte-Foy, côté bastide

1



Au repos, au travail

Dans l'aile gauche de ce **vieux château du XV^e siècle** ceint de tours et de douves, un gîte de quatre chambres a été restauré et meublé d'antiquités, de lits aux grandes colonnes de pierre (celles qui empêchaient autrefois les rats de monter dans les pigeonniers), avec sols en ardoise, grande cuisine en pierre et salle de bains en cuivre. Les chambres peuvent se louer séparément (à partir de 120 € par nuit). Une bouteille accueille les visiteurs, avant visite des chais et découverte des vins avec le propriétaire, qui explique

les principes de la **biodynamie**, de l'élevage en barriques. À partir de mai et jusqu'aux vendanges, on peut **participer aux travaux de la vigne ou aux vendanges** et sont invités à **déjeuner ou à dîner** en échange de leur labeur. Les cavaliers peuvent aussi parcourir à cheval le vignoble. D'octobre à décembre, avant la mise en bouteilles, les chais peuvent accueillir **manifestations et concerts** (sur demande).

Château Couronneau, 33220 Ligeux,
05 57 41 26 55
ou www.chateau-couronneau.fr

2 Gîte, verres et couvert

Le **Château Carbonneau** abrite cinq chambres d'hôtes grand style, à l'anglaise (Jacquie vient de Nouvelle-Zélande), lumineuses, trois donnant sur le parc, une sur le vignoble (à partir de 125 € avec petit déjeuner). Les visiteurs peuvent se retrouver autour d'une **table d'hôtes** (30 €) et commander les **millésimes des 12 dernières années** (moyennant 5 € de droit de bouchon). Les propriétaires ont aménagé depuis trois ans dans une ancienne étable à l'entrée du château un **bar à vins-salon de thé** dans lequel on peut, du jeudi au dimanche, déguster les vins accompagnés d'assiettes de jambon ou de fromages. Possibilité également de goûter sur place avec **des produits locaux Bienvenue à la ferme**. Wilfrid propose une **visite commentée** du chai suivie d'une dégustation accompagnée de grignotages (5 € par personne).

Château Carbonneau, 33890 Pessac-sur-Dordogne,
05 57 47 46 46 ou www.chateau-carbonneau.com



3 Vue à 360 degrés

Rien de tel qu'un beau **point de vue à 360 degrés** en haut du coteau dominant la vallée de la Dordogne pour expliquer l'environnement et le vignoble du **Château de Vacques**, où un corps de ferme traditionnel abrite encore un ancien four à pain et un soufflet de forge. Les bâtiments XVII^e-XIX^e des **anciennes maisons vigneronnes** abritent désormais deux gîtes de 4-5 et 6-7 personnes, et une **chambre d'hôtes** a été aménagée à l'étage de la grande maison. (À partir de 300 € par semaine pour les gîtes, 65 € pour la chambre avec petit déjeuner). **Table d'hôtes** sur demande devant la cheminée ou la piscine selon la météo (18-20 € avec vins). Le lieu est isolé, en pleine campagne, mais à quelques minutes seulement de Sainte-Foy-la-Grande et Bergerac.

Château de Vacques, 33220 Pineuilh, 05 57 46 15 01 ou www.vacques.fr



4 Biodynamie in English

À **Claribès**, on parle surtout anglais. Dans une maison en pierre, avec **vue sur vignes et sur la vallée de la Souège**, petit affluent de la Dordogne, un gîte pour quatre personnes (deux chambres à l'étage avec poutres apparentes), doté d'un **grand séjour ouvert** avec une cheminée et une cuisine d'été, permet une **halte champêtre** (à partir de 700 € par semaine pour le gîte, 180 € par nuit seulement hors saison). Rendez-vous les lundis, mercredis et vendredis de juin à septembre à 11 h 30 pour un petit tour de vignes sur les hauteurs de Sainte-Foy-la-Grande (10,5 ha en bio depuis 2013), **visite du chai** et dégustation de vins travaillés en **agriculture biologique** et **biodynamie**. Pour la visite plus complète de deux heures, il est possible de réserver un atelier assemblage les mardis et jeudis à 10 heures. On peut rejoindre par le sentier bucolique à travers champs et vignes le vieux village de Gensac.

Château Claribès, 33890 Gensac, 05 57 47 16 62 ou claribes.com

5 Dormir dans le pigeonnier

Paul et Christie ont débarqué d'outre-Manche il y a dix ans pour reprendre ce vignoble de 8 hectares en bio qu'ils proposent de découvrir en faisant un **petit tour dans les vignes** avant une dégustation autour du bar aménagé dans le chai. L'occasion de découvrir toute leur gamme (un blanc, un rosé, un moelleux et deux rouges) pour 5 € par personne (remboursés à l'achat de six bouteilles). Pour mieux comprendre le travail du vigneron en bio avec une matinée dans la vigne ou le chai et **déjeuner** en compagnie du producteur, **La Tour de Chollet** propose une formule à 60 € par personne (90 € pour la journée). La maison, au calme, au milieu des vignes, abrite un **gîte en duplex** dans l'ancien pigeonnier, pour six personnes, idéal pour les familles mais loué également en chambre d'hôtes (à partir de 80 € avec petit déjeuner et dégustation des vins). Dans le jardin, une cuisine d'été, une piscine partagée avec les propriétaires et une aire de jeux avec trampoline, toboggan, balançoires... On peut **rejoindre les bords de la Dordogne** par les petits chemins à travers les champs et le vignoble.

Château La Tour de Chollet,
33220 Les Lèves-et-Thoumeyragues,
05 57 41 39 66 ou latourdechollet.com



Carnet pratique

🍴 Où manger

LE 620

Un bar à vins et caviste en plein centre de Sainte-Foy. Assiettes de fromages ou charcuterie, tapas, terrines, tartines pour accompagner la très belle carte des vins en bio et biodynamie, dont quelques locaux, au verre ou à la bouteille. Une jolie bibliothèque transformée en étagères à bouteilles à boire ou à emporter (on est dans une ancienne librairie) ; expositions d'artistes et concerts. Bon rapport qualité-prix.

33220 Sainte-Foy-la-Grande, 09 50 15 67 57.

LE GENSAKÉ

Une brasserie, bar à vins, avec une cuisine régionale revisitée à base de produits locaux. Des assiettes généreuses à déguster dans la belle salle en pierre, autour de la cheminée ou aux beaux jours sur la petite terrasse ombragée avec une jolie carte des vins au verre ou à la bouteille. Menu à 14 €.

33890 Gensac, 05 57 47 41 04.

🏠 À ne pas manquer

LA FÊTE DES VINS

Début août 2017, le syndicat des Sainte-Foy Côtes de Bordeaux organise une grande Fête des vins avec la Communauté de communes du Pays foyen afin de célébrer l'intégration de l'appellation dans les Côtes de Bordeaux et les 80 ans de l'appellation lors de la Fête de la rivière. Dégustations de vins de producteurs locaux, animations et grand pique-nique avec les vignerons sur les bords de la Dordogne.



Côtes de Bordeaux : 2017, année de l'œnotourisme

Les cinq Côtes de Bordeaux proposent désormais **toute l'année** des animations œnotouristiques, une démarche renforcée en 2017

Le **23^e Printemps des vins de Blaye** ouvre le bal dès les 8 et 9 avril, puis les vigneronnes accueillent les visiteurs pendant les **Festibalades**, tous les jeudis de juillet et août : promenade-découverte des vignes, dégustation puis **dîner champêtre** au domaine ! **Pour les sportifs**, Blaye est partenaire du Marathon des vins de Blaye, le 13 mai, et de la Randonnée VTT des vins de Blaye, le 4 juin.

À **Cadillac**, 40 châteaux ouvrent leurs portes le week-end de la **Pentecôte** et proposent de nombreuses animations dont l'incontournable **rallye des voitures de collection**. Du 1^{er} mai au 31 août, les vigneronnes viendront chaque week-end à la rencontre des visiteurs à la **Maison des vins**. L'appellation est aussi partenaire les 26-27 août des Balades en Cadillac et organise les

16-17 septembre les Journées du patrimoine dans plusieurs châteaux puis des **Balades vendanges** le 1^{er} octobre.

À **Castillon**, hormis les Portes ouvertes le 1^{er} week-end de septembre et les **déjeuners Créateurs d'accords** chaque 3^e dimanche du mois, l'appellation est également partenaire de Libourne fête le vin, du 23 au 25 juin, et du grand spectacle de la **Bataille de Castillon**. Pendant la période estivale, Samedis dégustations à la Maison des vins, labellisée Vignobles & Découvertes.

Sans oublier **Sainte-Foy et sa Fête du vin** le 6 août.

Routes des vins, ateliers gastronomiques, rencontres-dégustations dans les domaines ou Maisons des vins, en combinant les occasions de découvertes, **tous les chemins mènent aux Côtes !**

