

GRAVES ET SAUTERNES

ROUTE DES VINS DE BORDEAUX

DOSSIER DE PRESSE

→ *Automne-Hiver 2021-2022*

Expériences immersives et épicuriennes
sur la Route des Vins de Bordeaux
en Graves et Sauternes.

www.bordeaux-graves-sauternes.com



Bienvenue

sur la Route des Vins de Bordeaux
en Graves et Sauternes...

... qui concentre 2000 ans d'histoire et tout autant d'expériences à découvrir aux portes de Bordeaux.
Le cadre idéal pour profiter des derniers rayons du soleil au cœur de la nature. Les acteurs du territoire de la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes promettent un magnifique été indien dans les vignes !



Destination
France

Les vignes se colorent de teintes ocres, la lumière se fait douce et les raisins dévoilent leurs vraies saveurs... C'est le meilleur moment pour découvrir la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes. Des balades champêtres au cœur de ces fabuleux vignobles, des apéros au coucher du soleil dans les guinguettes éphémères ou des aventures en famille sous format d'escape game dans les châteaux... Les territoires des Graves, Sauternes & Barsac et Pessac-Léognan vous ouvrent leurs portes et vous bichonnent, pour des moments d'exception à vivre avec les vignerons, restaurateurs, hébergeurs et autres guides passionnés. Car plus qu'un territoire, la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes se découvre au travers de belles rencontres.





Vivre l'effervescence du vignoble à l'automne

Dans les pas du vigneron, du maître de chais ou bien du vendangeur, on part découvrir les coulisses du vin.
Vivre une expérience privilégiée au plus près de la vigne, découvrir les rouages de la confection d'un breuvage de renommée, mettre la main à la pâte et en prendre plein les yeux...
Voilà ce que réserve l'automne sur la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes.



NOUVEAU

LES ATELIERS VENDANGES EN GRAVES ET SAUTERNES

LE MATIN DU 28 AOÛT AU 16 OCTOBRE

Envie de devenir vigneron le temps d'une demi-journée ? Les offices de tourisme partenaires de la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes ont concocté des ateliers vendanges sur tout le territoire. On enfle ses baskets, on se munit de son sécateur et direction les vignes pour récolter le raisin des domaines de grands noms aux côtés des vendangeurs. Voilà une belle occasion de découvrir les coulisses des grands vins et de participer à cette étape si importante des vignobles. Selon la météo et la maturité du raisin, les ateliers pourront aussi prendre place dans les chais, également en pleine ébullition à cette période de l'année. Après une matinée de labeur, on promet un repas convivial le midi en compagnie des vignerons.

Tarifs : 59€ / personne avec repas et
39€ / personne sans repas (à partir de 14 ans).
Informations sur www.bordeaux-graves-sauternes.com

Dans les pas du vigneron

AU CHÂTEAU
SMITH HAUT LAFITTE

LES 3 WEEK-ENDS

PORTES OUVERTES FESTIVES
DANS LES GRAVES, SAUTERNES &
BARSAC ET PESSAC-LÉOGNAN



C'est le retour des portes ouvertes ! Les domaines viticoles qui font vibrer le territoire depuis des années ont hâte de retrouver leurs visiteurs. Entre Grands Crus Classés et propriétés familiales, les épicuriens vont en avoir pour leurs papilles : escales gourmandes et culturelles, expositions, concerts, activités ludiques pour les enfants, survols du vignoble, repas vigneron et dîners d'exception... de quoi ravir petits et grands épicuriens le temps d'un week-end magique.

Chaque appellation a son week-end dédié : dans les Graves, les domaines familiaux se font une joie d'ouvrir le bal les 16 & 17 octobre, puis c'est au tour des vins liquoreux produits au coeur des vallons des Sauternes & Barsac les 13 & 14 novembre, et pour finir les prestigieux Pessac-Léognan offrent le bouquet final les 4 & 5 décembre aux portes de Bordeaux.

www.sauternes-barsac.com

www.vinsdegraves.com • www.pessac-leognan.com

DATES À RETENIR

16 & 17 octobre dans les Graves

13 & 14 novembre
en Sauternes & Barsac

4 & 5 décembre en Pessac-Léognan

Marcher dans les pas du vigneron au Château Smith Haut Lafitte ! A 15km de Bordeaux, le Château Smith Haut Lafitte invite à la découverte de ses Grands Crus Classés dans une ambiance intimiste. Au coeur des vignes ou dans les chais, il est temps de prendre part aux divers travaux en fonction de la saison. Aux côtés d'un chef de culture ou d'un maître de chai, on se plonge dans l'univers fascinant du vin à la découverte des multiples facettes du métier de vigneron. Après toutes ces émotions, on déguste deux premiers vins du château aux côtés des professionnels !

Tarif : 120€ / personne sur réservation uniquement 2 semaines à l'avance



Balades dans les vignes en vélo ou à pied

Admirer l'étendue des vignobles, flâner aux alentours des mythiques châteaux et du reposant fleuve, observer l'évolution de la vigne au fil des saisons... En vélo ou à pied, on se plonge au cœur de la nature et on profite d'une agréable balade tout en douceur à la découverte des incroyables panoramas de la région.

GUIRAUD

EN BICYCLETTE



Direction le Château Guiraud pour découvrir le domaine de façon responsable. Muni de son smartphone, on chevauche une bicyclette électrique et on part à la découverte de ce remarquable domaine à l'aide d'une application. Le parcours dédié porte les visiteurs au coeur même d'une appellation mondialement reconnue, à la découverte des pratiques naturelles du château et de ses grands vins, mais aussi au cœur des différents points d'intérêts du vignoble et ses multiples points de vue époustoufflants. Adaptée à tous les visiteurs, cette excursion est également réalisable à pied. Au milieu des vignes, c'est le moment parfait pour s'installer autour du pique-nique du jardinier, préparé pour l'occasion par le château. Rien de tel après une visite en pleine nature, qu'une dégustation des surprenants vins du Château Guiraud.

*FORMAT PIQUE-NIQUE : Visite, parcours en bicyclette, pique-nique du jardinier et dégustation des vins
Tarif : 89€/personne (sur réservation) • Durée : 4h00*

FORMAT VISITE : Visite, parcours en bicyclette et dégustation des vins • Tarif : 50€/personne (sur réservation) • Durée : 2h00



Nouvelle boucle

CYCLO/RANDO DE CÉRONS À PODENSAC

Depuis la gare SNCF de Cérons, l'Office du Tourisme du Pays de Cadillac et de Podensac a concocté une jolie balade à vélo ou à pied de 11 km au coeur du paysage des Graves et Sauternes. A l'aide de son smartphone et de l'application gratuite OpenRunner, on longe le fleuve de la Garonne, on admire les étendues de vignes à perte de vue et on profite des sites incontournables du territoire. Pour la pause déjeuner, halte au Château de Cérons pour profiter d'un pique-nique à base de produits locaux à déguster dans le parc du château. A l'ombre des magnolias, le temps semble suspendre sa course. Après cette pause champêtre, on continue notre promenade en prenant de la hauteur au parc de Chavat qui surplombe la Garonne. Un peu plus loin, le Château de Chantegrive et le Château de Mauves à Podensac proposent une dégustation de vins de Graves, pour une pause haute en couleurs. Pour terminer ce circuit au rythme du vin, la Maison des vins de Graves, vithèque à Podensac, propose les crus de près de 120 viticulteurs et la Maison Lillet invite à la découverte du célèbre apéritif bordelais mêlant vin et liqueur de fruits.

www.destination-garonne.com



**A NOTER DANS
VOTRE AGENDA**
Marché de Noël du Château Guiraud qui se déroulera le samedi 18 et le dimanche 19 décembre 2021 dans le parc de la propriété.





Les Ateliers

**AU CHÂTEAU DÉVOILENT
SES VÉLOS ÉLECTRIQUES !**

A 12 km au sud de Bordeaux, on enfourche son vélo électrique aux côtés de Pascale, professionnelle du vin en AOC Pessac-Léognan, qui nous entraîne à la découverte de la vigne et du vin au milieu des beaux châteaux de l'appellation. On découvre les Grand Crus Classés et les domaines familiaux, les pique-niques au château et les propriétés certifiées bio ou haute valeur environnementale sous l'oeil passionné de Pascale qui nous montre avec détails les spécificités et la beauté de cette incroyable région viticole.

Le plus : les vélos sont apportés directement au terminus de tram ou du bus et des remorques sont mises à disposition pour les enfants en bas âge !

Tarif : 89€/personne • Durée : 3h

.....

NOUVEAUTÉ

**BALADE CHAMPÊTRE SUR
« LES CHEMINS DE MALARTIC »**

Pour découvrir l'agroécologie direction « Les Chemins de Malartic », une balade au cœur du domaine de Malartic aux côtés de la famille Bonnie et de leur équipe. De la ferme au château, il y a tout un écosystème à découvrir ; les bois et les clairières secrètes, la fameuse croupe de graves de la propriété, les jachères fleuries, les jardins labelisés... C'est une véritable immersion dans le vignoble ! Au détour de cette agréable balade champêtre, on rencontre Hali et Goliath, les percherons du domaine et leurs compagnons poules, oies, pintades et chèvres. On découvre la philosophie de la maison : respectueuse de l'environnement à travers ses pratiques agroécologiques et sa biodiversité et on admire les lieux emblématiques de l'élaboration des Malartic que sont le cuvier et le chai mais aussi les jardins des 4 saisons.

Pour terminer la visite en beauté, on déguste des vins du domaine accompagnés d'une assiette gourmande sous la terrasse couverte du château pour se plonger une dernière fois dans l'univers du domaine de Malartic.

Tarif : 29€/personne, comprenant 2 vins & assiette gourmande

Durée : 1h30 • Kids Friendly

.....





Escape Game

Rien de tel qu'une escapade insolite pour découvrir les secrets des châteaux de renom et de leurs vignobles. Jeux de piste, espace game... on apprend en s'amusant dans les châteaux de la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes.



Château Jouvente

SUR LA PISTE DE JOUVENCEAU

Envie de découvrir un château de manière insolite ? Le Château Jouvente propose de partir à la découverte de son domaine à travers le jeu de piste « Sur la piste de Jouvenceau ». Partir en famille au coeur du vignoble le long d'un itinéraire ludique, voilà de quoi régaler petits et grands. On s'empare de son kit de jeu et on part à la recherche d'indices clairement indiqués pour découvrir le patrimoine du domaine, ses chais, son vignoble et ses vins ! Attention, il faut récupérer le maximum d'indices pour pouvoir répondre correctement aux questions et remporter le gros lot ! En récompense, des friandises pour les enfants, et pour les parents une dégustation des vins du domaine. On en salive d'avance !

Tarif : gratuit pour les enfants, 7 € pour les adultes

.....



Château de Portets

INVESTIGATION SUR LES TRACES DES 15 BARONS



A 25 km de Bordeaux, au Château de Portets, les cailloux des Graves ont disparu ! Les jeunes aventuriers doivent enfilez leur costume d'enquêteur pour partir à la chasse aux indices sur les traces des 15 barons ; questions, QR codes à déchiffrer, énigmes à résoudre... Tout au long de l'enquête on découvre l'histoire du château au travers des témoignages des personnages qui y ont vécu. A l'aide d'un roadbook et d'un kit d'enquêteur (indices et outils), toute la famille peut participer. Après 2h d'enquête pleine de rebondissements, il est temps de déguster un vin du domaine, et pour les plus jeunes, de savoureux jus de fruits.

Tarif : 15€ / adulte et 12€ / enfant (de 6 à 12 ans)

Conditions : Enfants à partir de 6 ans,

sous réserve de conditions météo favorables

Durée : 1h30 - 2h

.....



Château Rayne Vigneau

THE SWEET ESCAPE



Nous sommes en 1940, à Bommes près de Sauternes, le propriétaire du Château de Rayne Vigneau vient de découvrir un gisement de pierres précieuses sur son prestigieux vignoble. Dans la salle à manger de la propriété, il faut découvrir la pierre qui donnera l'excellence de 1er Grand Cru Classé en 1855. Armé d'observation, de logique et d'esprit d'équipe, tout le monde doit travailler main dans la main pour s'emparer de la pierre avant le retour du propriétaire. Adrénaline et amusement sont au rendez-vous pour se familiariser avec le domaine et ses vins !

Tarif : à partir de 25€/personne et 20€/enfant

Conditions : De 4 à 8 personnes, sur réservation

Durée : 1h30, dégustation incluse

.....

Profiter de l'été indien pour déjeuner en extérieur

Cet automne, on profite des doux rayons de soleil pour flâner en terrasse, dans le parc d'un château ou au milieu des vignes. Plutôt guinguette, terrasse ou pique-nique ? Déguster un bon repas dans une ambiance champêtre ou à la table d'un Grand Cru Classé, il y en a pour tous les goûts.

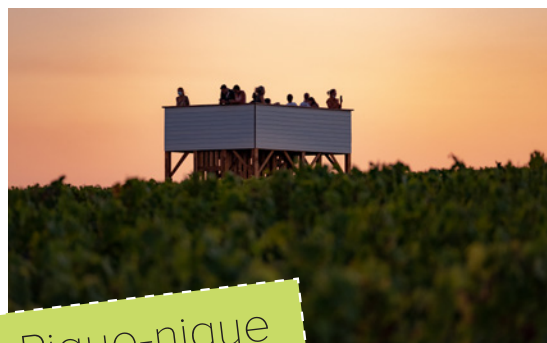


LA GUINGUETTE DU CHÂTEAU MÉRIC ET CHANTE L'OISEAU

Une grande guinguette au milieu des vignes avec des concerts et jeux de molky sous les ampoules colorées ? On adore ! Rendez-vous à la guinguette La Méric à deux pas de Bordeaux, dans une ambiance détendue, au coeur du vignoble des Graves pour des soirées sympas entre amis. Cette guinguette pensée pour la convivialité propose des boissons bios et locales issues de producteurs qui respectent l'environnement.

Horaires : Jeudi : 18h à 23h
Vendredi : 18h à 23h • Samedi : 18h à 23h

.....



Pique-nique

AU CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE

Après une longue journée pleine d'émotion, pourquoi ne pas se laisser tenter par un pique-nique au coucher du soleil, en plein cœur des vignes ? On monte à bord d'une golfette en direction du Château La Tour Blanche, Grand Cru Classé. Durant la visite du domaine, on découvre l'histoire et les secrets de fabrication de ce vignoble engagé pour l'environnement et la biodiversité, dans une totale harmonie avec la nature. Puis, il est temps de prendre de la hauteur : on rejoint le belvédère qui surplombe le domaine et nous offre une vue d'exception à 360° sur le Sauternais. Tout en admirant le touchant spectacle du soleil couchant, on déguste un savoureux pique-nique (pokebowl ou coffret du chef) et on profite de l'instant présent ! Quoi demander de plus ?

Tarif : 49€ / adulte et 30€ / enfant • Durée : 3h

.....



La nouvelle terrasse

DE LAFAURIE

Envie de savourer la cuisine du monde au sein d'un grand château ? Aujourd'hui, on déjeune à la Terrasse de Lafaurie au château Lafaurie-Peyraguey, Premier Grand Cru Classé Sauternes en 1855. L'Hôtel & Restaurant Lalique invite les visiteurs à la découverte d'une gastronomie du monde dans l'agréable cour carrée du château. On y déguste au choix deux entrées, deux plats et deux desserts, mais aussi des spécialités françaises agrémentées de la carte des vins du chef sommelier Adrian Cascio. Le chef Alejandro Moyo, fidèle collaborateur du chef étoilé Jérôme Schilling depuis 6 ans, prépare sous les yeux des gourmets ses merveilles gastronomiques. Un véritable tour du monde pour nos papilles !

Tarifs : menu complet (entrée, plat, dessert) pour 42 €
entrée/plat pour 35 € * • plat/dessert pour 27€

.....



*A vous
la vie de Château !*

**Que diriez-vous de dormir au coeur des vignes dans un château viticole ?
Un panorama de rêve au réveil, une ambiance princière, un séjour cocooning...
Les châteaux de la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes promettent un séjour royal !**



*Escapade romantique
AU CHÂTEAU PAPE-CLÉMENT*

Envie d'une virée en amoureux aux allures de vie de château ? Direction le Château Pape Clément et son vignoble bordelais d'exception. On profite d'un séjour sur ce prestigieux domaine de caractère pour y découvrir son patrimoine, ses chais, son incroyable parc et ses chambres de charme aux jolis noms comme « Égrégore » l'élégante, « Tempérance » la distinguée ou encore « Mon Seul Rêve » l'aventurière. Rendez-vous pour une nuitée de rêve dans une suite prestige accompagnée d'une bouteille de champagne. Le lendemain, on déguste un petit-déjeuner gourmand dans les magnifiques salons du château puis un pique-nique dans les jardins. Pour terminer ce séjour de rêve en beauté, il est temps d'embarquer pour une visite du domaine suivi d'une dégustation de vins !

*Offre « L'escapade romantique » :
1 jour/1 nuit à partir de 359€ TTC pour 2 personnes
(comprenant 1 petit-déjeuner, 1 bouteille de champagne,
1 pique-nique, visite & dégustation à la propriété)*

.....



Retrouvailles

**EN FAMILLE OU ENTRE
AMIS AU GÎTE CASTÈL-LAMOTHE**

Direction le nouveau gîte d'exception Castèl Lamothe ! Le château Lamothe Despujol invite à la détente. Entièrement rénové, il offre un grand espace de vie sous une charpente apparente du XVIII^{ème} siècle. Ici, il y a tout pour plaire : une cuisine ouverte, une grande salle à manger-salon, un espace détente avec salle de jeux et billard et une belle salle de bain. Mais surtout, un espace de vie orienté plein sud s'ouvrant sur une charmante terrasse ombragée et son salon de jardin pour partager des moments conviviaux avec ses proches. Un séjour cocooning pour découvrir ce merveilleux domaine avec son vignoble, ses chais et ses vins.

*Tarif : Haute saison à partir de 1600 € la semaine
4 chambres 10 personnes situé au Château Lamothe-Despujols*

.....

Weekend sauternais

AU RELAIS DU CHÂTEAU D'ARCHE

Envie de s'échapper le temps d'un week-end ? On pose ses valises au Relais du Château d'Arche dans une des charmantes chambres du domaine et on profite du dîner préparé avec soin. Le lendemain matin, on se réveille avec la douce lumière du soleil tout en dégustant un délicieux petit-déjeuner avant de partir à la découverte du domaine et de ses vins. Ensuite, il est temps d'enfourcher les vélos électriques et de partir à l'aventure au milieu du paysage sauternais et de ses vignobles. Envie de se détendre ? Le domaine propose un massage en supplément pour finir cette journée riche en émotions dans un petit cocon. Le soir on profite à nouveau d'un succulent dîner et d'une bonne nuit de sommeil au pays des merveilles.

*Tarif : 480€ pour 2 personnes (comprenant 2 nuits,
2 petits-déjeuners, 2 dîners, visite & dégustation au Château
d'Arche et balade en vélo électrique)
Conditions : massage en supplément, réservation 3 jours
avant la date souhaitée, offre valable jusqu'en décembre 2021.*

NOUVEAUTÉ

Amateurs de golf ? Le Château d'Arche se rapproche du milieu golfique et vous propose un séjour sur mesure grâce à son simulateur de golf. Sensations de jeu incroyables, parcours de renommée mondiale, gameplay incroyablement fluide, toutes les données suivies avec une précision infaillible... de quoi profiter d'un véritable séjour dans l'univers du golf !

Tarif : à partir de 260€ / nuit pour deux personnes

GRAVES ET SAUTERNES

ROUTE DES VINS DE BORDEAUX

CARNET D'ADRESSES

Plus d'infos : www.bordeaux-graves-sauternes.com

Château Smith Haut Lafitte Chemin du Carosse 33650 Martillac - 05 57 83 11 22

Château Guiraud 33210 Sauternes - 05 56 76 61 01

Les Ateliers au Château 124, route de Toulouse 33140 Cadaujac - 06 45 22 28 27

Château Malartic-Lagravière 43, avenue de Mont de Marsan 33850 Léognan - 05 56 64 75 08

Château Jouvente 93, le Bourg 33720 Illats - 05 56 62 49 69

Château de Portets Rue de Mongenan 33640 Portets - 05 56 67 12 30

Château de Rayne Vigneau 4, le Vigneau 33210 Bommes - 05 56 76 64 05

Château Méric Chante l'oiseau 20 avenue Georges Hébert 33650 La Brède - 05 56 78 45 05

La Terrasse de Lafaurie Château Lafaurie-Peyraguey
Lieu-dit Peyraguey 33210 Bommes - 05 24 22 80 11

Château La Tour blanche 33210 Bommes - 05 57 98 02 73

Château Pape-Clément 216, avenue du Dr Nancel Pénard 33600 Pessac - 05 57 26 90 37

Château Lamothe-Despujols
19 rue principale - Cave des Lauréats - 33210 Sauternes - 05 56 76 67 89

Relais du Château d'Arche 33210 Sauternes - 05 56 76 67 67

CONTACTS PRESSE

Johanna Renaux - Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes 06 48 04 99 14 - gravessauternes@gmail.com

Yacine Diallo - agence hémisphère Sud 06 78 64 97 07 - y.diallo@agencehemispheresud.com

Crédits photos : M. Anglada, Ph. Labeguerie, C. Planty, E. Roger, Château Malartic-Lagravière, Château Jouvente, Château de Portets, Château Rayne Vigneau, F. Encuentra, Restaurant Lalique, Guinguette La Méric, M. Boudot, Château Pape Clément

*Risque covid19 à prendre en compte : programme indicatif sous réserve de réunir les conditions propices à l'organisation de ces événements.