

L'engagement

DESTINATION VIGNOBLES

Parce que le Médoc est une destination touristique, parce que l'estuaire de la Gironde est un espace à découvrir, parce que le vin du Médoc est un patrimoine à faire partager, nous avons construit pour vous " Destination Vignobles en Médoc " :

- Programme touristique fondé sur la qualité de l'accueil et la force d'un réseau d'acteurs.
- Démarche tendant à faire découvrir, mieux connaître et apprécier les richesses d'un territoire et les vertus d'un terroir.

Ensemble, les viticulteurs, les hébergeurs et les restaurateurs présents dans ce guide se sont engagés à vous recevoir en véritables ambassadeurs du Médoc.

Afin d'améliorer encore la qualité de vos séjours en Médoc, n'hésitez pas à nous faire part de vos expériences par mail (tourisme.pays.medoc@wanadoo.fr) ou courrier :
Pays Medoc - 21, rue du Général de Gaulle
33112 SAINT LAURENT

«DESTINATION VINEYARDS» AND OUR COMMITMENT

Because the Médoc is a tourist destination, because the Gironde estuary is a place to be discovered, because the wines of the Médoc form a heritage we want to share, we have designed a tourist programme for you called "Destination Médoc Vineyards". The programme's strength is the quality of the hospitality and the network of committed people working towards helping you discover, understand and appreciate the riches and virtues of the terroir.

The winegrowers, hoteliers and restaurateurs in this guide are committed to receive you as true ambassadors for the Médoc.

Bien visiter



- Par définition, la propriété viticole ou " château " est un lieu de production, de commercialisation, parfois aussi un lieu de vie. Le viticulteur est un homme de l'art viticole avant d'être l'ambassadeur d'un terroir.
- Certaines propriétés ne disposent pas d'un personnel dédié à l'accueil, il est donc recommandé de préparer votre visite, tout d'abord en prévoyant une plage de temps suffisante, au minimum quarante à quarante cinq minutes.

- Il est préférable de vous signaler à la propriété de votre choix et de réserver une heure disponible.

Make the most of your visit:

- *By definition, a wine estate or «château» is a place where wine is produced and sold, and also sometimes a place where people live. The winegrower, while also an ambassador of the terroir, is first and foremost someone who makes wine.*
- *Some estates do not have a dedicated visitors' service and so it is advisable to prepare your visit in advance, and to allow sufficient time, a minimum of forty to forty-five minutes.*
- *You should also contact the estate you wish to visit in advance and book an available time.*

Tips: The Maisons de Tourisme et du Vin (tourist and wine offices) can help you make your arrangements.

" Un château " c'est une vigne, un terroir, une culture, des savoir-faire, un produit qui se déguste. Ce guide vous donne quelques clés pour une bonne visite.

PETITS CONSEILS : **Les Maisons du Tourisme et du Vin** peuvent faciliter votre démarche :

- *Maison du Vin et du Tourisme de Margaux. Tél. 33 (0)5 57 88 70 82 syndicat.margaux@wanadoo.fr*
- *Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac. Tél. 33 (0)5 56 59 03 08 mtvp@wanadoo.fr*
- *Maison du Vin de St Estèphe. Tél. 33 (0)5 56 59 30 59 maison-vin.st-estephe@wanadoo.fr*
- *Maison du Tourisme et du Vin de St Seurin de Cadourne. Tél. 33 (0)5 56 59 84 14 mtvstseurindecadourne@wanadoo.fr*
- *Maison du Vin de Listrac. Tél. 33 (0)5 56 58 09 56 vins.listrac@wanadoo.fr*
- *Maison du Vin et du Tourisme de Moulis. Tél. 33 (0)5 56 58 32 74 chateaux@moulis.com*



Destination vigne



“ À elle seule, la vigne est un paysage, une économie, un héritage, une vocation et une façon de vivre ”.

Anne-Marie COCULA
L' Estuaire, rivière de Gironde,
éd. L'Horizon Chimérique.

Le cycle des saisons

LA VIGNE EST UN GRAND JARDIN QUI DEMANDE UNE ATTENTION CONSTANTE, RENOUVELÉE À CHAQUE SAISON.

De novembre à février, c'est le temps de la taille, le vigneron tel un jardinier amoureux de ses roses, sélectionne les rameaux fructifères pour limiter la quantité de bourgeons.

Au printemps vient le temps des labours afin de nettoyer la base des pieds de vigne et d'aérer le sol.

En avril paraissent les premiers bourgeons. Ils sont la promesse de la récolte à venir et l'espoir d'un grand millésime. Au solstice d'été, la floraison qui paraît est l'objet de bien des inquiétudes. On scrute le ciel, on craint les fortes pluies, les orages, ou les gelées tardives aussi pernicieuses

qu'inattendues. Malgré tout son savoir, le vigneron ne maîtrise pas le ciel.

Les mois d'été sont ceux du relevage, de l'écimage, de l'épamprage, autant d'attentions pour ordonner, canaliser et faciliter une bonne maturation des baies.

Au milieu du mois d'août, les raisins changent de couleur, ils se transforment en belles grappes prometteuses. Mi-septembre arrive le temps de la vendange, période magique quand le soleil s'invite.

Là se retrouvent en une même passion les hommes de la vigne et ceux du vin, ceux de la terre aux visages tannés et ceux des chais qui ne voient jamais le soleil. ■

Bienvenue à la propriété...

Ce pictogramme indique que la visite s'efforce de sensibiliser à la culture de la vigne et à une découverte du vignoble.



Pictogramme Destination vigne

DESTINATION: VINEYARD

The cycle of the seasons: A vineyard is a large garden requiring constant attention each season.

Pruning takes place from November to February. The winegrower, just like a gardener who loves his roses, selects the fruit bearing branches to limit the quantity of buds. Ploughing takes place in spring in order to clean the base of the vine and to aerate the soil.

In April, the first buds appear. They represent the promise of a good harvest and the hope of a great vintage. This flowering, which takes place until the end of June, gives rise to much anxiety. There is much examining of the sky; heavy rain, storms or late frosts are harmful and can be unexpected. No matter how knowledgeable he is, the winegrower cannot control the weather. The summer months are devoted to tying-up, topping and de-suckering so as to control, direct and facilitate good ripening of the berries.

In mid-August, the grapes change colour and are transformed into beautiful promising bunches.

In mid-September, the harvest takes place, a magical period when the sun is shining.

At that point, everyone is united by a single passion: the winegrower, the winemaker, even the workers in the vines and the workers in the cellars who never see the sun.



Destination chais



LE CHAI CULTIVE LE CLAIR OBSCUR. LES HOMMES DE L'ART HÉRITENT DE LA VENDANGE UNE MATIÈRE BRUTE, ENSOLEILLÉE QUI PEU À PEU DANS L'OMBRE DU CHAI VA SE TRANSFORMER EN UN LIQUIDE SUBTIL.

Une première alchimie s'opère dans les cuves, au moment de la fermentation, l'autre s'effectue lors du passage en barriques par la rencontre entre le contenu et son contenant.

Au fil des jours, le maître de chai veille à la réussite du mariage entre le chêne et le liquide qui va peu à peu s'élever à la digne appellation de vin du Médoc.

Pour cela, encore faut-il procéder à une opération singulière aux vins de Bordeaux : l'assemblage.

En Bordelais, on distingue le cuvier du chai. Le premier sert aux vinifications, le second accueille les barriques pour l'élevage du vin.

Savante et mystérieuse union des produits issus des différents cépages, habile recherche de la complexité, de l'équilibre et de l'harmonie, l'assemblage qualifie un vin, lui confère sa couleur, sa saveur, sa musique.

Durant ses longs mois en barriques, le vin se travaille encore à l'abri des excès de températures, il se construit peu à peu, il se forge une identité.

La mise en bouteille viendra clore une étape au-delà de laquelle le vin du Médoc se montre et s'expose.

Les gourmands le dégusteront en pleine jeunesse, les gourmets choisiront de le laisser vieillir.

Nous sommes tour à tour gourmands et gourmets. ■

Bienvenue à la propriété...

Ce pictogramme indique que chais et cuiviers sont au cœur de la visite.



Pictogramme Destination chais

DESTINATION: CELLAR

The cellar is full of light and dark. The winemakers reap raw material full of sunshine, which will in the dark of the cellar gradually be transformed into a subtle liquid.

The first alchemy takes place in the vats, during fermentation, the second when the wine is placed in the barrels and the container reacts to its content.

Over the next days, the cellar master watches over the successful marriage of the oak and the liquid, which will little by little earn the Médoc appellation.

In order to reach that goal, blending, an operation carried out almost uniquely in Bordeaux, must take place. Blending is a skilful and mysterious combination of the produce of different grape varieties, seeking complexity, balance and harmony. Blending gives a wine its colour, its flavour and its personality.

During the long months in barrels, the wine develops, sheltered from extreme temperatures, and little by little it forges its identity. At the end of this phase, the Médoc wine is bottled and can be revealed. The greedy ones will drink it while still young, the gourmets will let it age. It really doesn't matter - at one time or another, we are all either greedy or gourmets!



Destination dégustation



A L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DES EXCÈS DE TEMPÉRATURE, LE VIN POURSUIT SA TRANSFORMATION. SES ARÔMES SE DÉPLOIENT, SA COULEUR PREND DES NOTES TUILÉES, IL SE PRÉPARE À LA DÉGUSTATION, MOMENT DE MAGIE, D'ÉMOTION ET DE PLAISIR.

Je suis un vin du Médoc, je me présente à vous paré de mes plus beaux atours. Ma robe a des reflets profonds sombres et lumineux à la fois, tel un velours. Mes arômes jaillissent en bouquet, ils évoquent les baies sauvages ou l'odeur fauve des sous-bois à l'automne.

On entre ici dans le domaine du subjectif, de l'éducation, de la représentation, de la puissance d'évocation.

Je vous invite à une rencontre simple et intense, une histoire entre vous et moi où le travail et l'attention dont je suis le fruit prennent tout leur sens. Dégustez-moi. J'ai mille choses à vous dire dans le secret du palais.

Nous allons échanger en une langue unique dont les accents imprimeront votre mémoire.

Vous vous souviendrez de ma puissance, de la finesse de mon timbre... vous vous souviendrez de mon nom. ■

Bienvenue à la propriété...

Ce pictogramme identifie les propriétés proposant une approche particulièrement pédagogique de la dégustation.



Pictogramme Destination dégustation

DESTINATION: TASTING

Sheltered from light and extreme temperatures, the wine continues its transformation, its aromas develop, its colour takes on a brick-red hue, and it prepares itself for tasting, a magical, emotional moment, full of pleasure.

I am a Médoc wine. I am showing myself to you at my best. My colour has deep sombre and luminous notes, like velvet. My aromas burst out in my bouquet, evoking wild berries or the musky aromas of the autumn undergrowth.

I am inviting you to share a moment with me where all the work and care spent on me will have borne fruit. Taste me. I have many secrets to reveal to your palate.

We will communicate in a unique language whose accent will remain in your memory. You will remember my power, my finesse, my tone... You will remember my name.



Destination patrimoine



*Ma terre vit sa vie avec
ses dépendances qui me
font un château.*

Haïku médocain

AUTANT LE DIRE TOUT NET, LA VIGNE EST UN FAIT DE CIVILISATION, ELLE IMPRIME DE SA MARQUE LES TERRITOIRES OÙ ELLE SE DÉVELOPPE, ELLE Y DEVIENT CULTURE, ENVIRONNEMENT ET PATRIMOINE.

En Médoc, chaque siècle d'histoire viticole a laissé son empreinte, qui se donne à voir dans la pierre, l'architecture des châteaux et de leurs belles dépendances, et se lit dans l'organisation des domaines, où le passé sert d'écrin au présent.

Un présent où l'art et l'architecture se rencontrent à nouveau pour exprimer dans leurs œuvres de belles passions contemporaines.

C'est ainsi que certaines propriétés exposent de façon permanente ou pendant la période estivale des artistes contemporains, sculpteurs, peintres ou photographes qui entrent en résonance avec l'esprit des lieux. ■

Bienvenue à la propriété...

Ce pictogramme signale un intérêt patrimonial de qualité : une architecture remarquable, un musée, une exposition d'œuvres d'art...



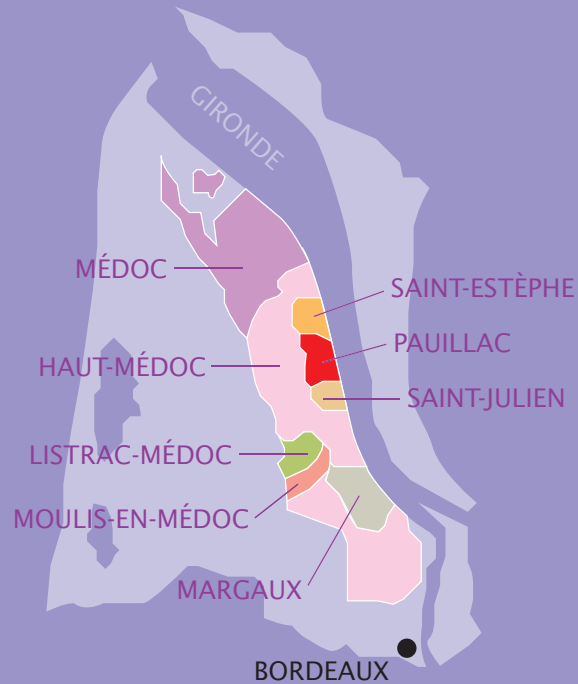
Pictogramme Destination patrimoine

DESTINATION: HERITAGE

It has to be said, the vine represents civilisation, placing its stamp on the places where it grows, and it becomes culture, environment and heritage.

In the Médoc, each century in the history of wine growing left its mark. This can be seen in the buildings, the architecture of the châteaux and their beautiful outbuildings and in the organisation of the estates, where the past is always present. The present brings together art and architecture once again, expressing wonderful contemporary passions.

Some estates have either permanent or temporary summer exhibitions where contemporary artists - sculptor, painters or photographers - draw inspiration from the place.



La viticulture demeure l'activité principale du Médoc par le chiffre d'affaire qu'elle génère, les emplois qu'elle procure, le rayonnement qu'elle offre à la presque île en claironnant ses terroirs dans le monde entier.

L'ensemble du vignoble représente 16 000 hectares de vignes en production. Il est organisé en huit Appellations d'Origine Contrôlée.

Le Médoc et le Haut-Médoc sont des appellations sous-régionales.

Margaux - Listrac - Moulis - St Julien - Pauillac - St Estèphe sont des appellations communales. Il existe en Médoc plus d'un millier d'exploitations viticoles, appelées "Château".

9 caves coopératives regroupent 500 exploitants.

Saveurs de terroir

Sur un sol et un sous-sol faits de graves garonnaises et pyrénéennes, et d'affleurements argilo-calcaires, grâce aux effets de régulateur thermique exercés par l'estuaire, les hommes ont fait naître avec le temps et le rythme des saisons un terroir fameux.

Les vins du Médoc sont le produit d'une terre incomparable, d'une longue patience, d'une intense passion, d'une calme intelligence et d'une succession de travaux et de jours.

LES CÉPAGES

Puissance et délicatesse caractérisent les vins du Médoc, ces qualités proviennent des différents cépages qui composent la vendange. Leur choix est le fruit d'une longue expérience où le hasard a laissé la place à une réelle détermination.

- *Le cabernet franc donne l'élégance et la finesse.*
- *Le cabernet sauvignon amène le fruit, la structure tanique et l'aptitude au vieillissement.*
- *Le merlot offre la chair et la rondeur.*
- *Le petit verdot, le malbec et la carmenère sont utilisées comme trois épices qui viendraient relever un plat.*

THE FLAVOURS OF THE TERROIR

Over the years, man, helped by the influence of the estuary on thermal regulation, has developed this wonderful terroir from a soil and sub-soil made up of gravel from the Garonne and the Pyrenees and clay-limestone outcrops. The wines of the Médoc are the fruit of an incomparable soil, and work carried out with much patience, intense passion and calm intelligence.