

Oenotourisme en France



EDITION

Auteurs : Robert GERMAIN, Thomas GIOVANNETTI, Marc SIGALA, Laure ROUSEN, Mathieu DOUMENGE, Dominique HUTIN, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur éditorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction : François TOURNIE, Jeff BUCHE, Grégoire DECONIHOUT et Perrine GALAZKA

PUBLICITE / COMMUNICATION

Directeur Commercial : Olivier AZPIROZ
assisté de Victor CORREIA et Michel GRANSEIGNE

Publicité : Christiane BOUCHE-ALBERTINI, Franck BOUVIER, Audrey COMPAGNON, Liliane COUNORD, Tristan CUCHE, Candice GRAVELLIER, Pascale LEFORT, Gérard MARION, Josiane MAXEL, Nathalie MOULIN, Céline OUDOT, Florence PEROUX, Claudie SAGE, Sophie TARDIEU et Eric VOILLEQUIN

Relation Gestion Clientèle : Nathalie GONCALVES et Vimla MEETTOO

Responsable Partenariats Editoriaux : Marlène TIR

Régie Nationale : Caroline AUBRY, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET, Sacha GOURAND, Alexandra GUILLAUME, Stéphanie MORRIS, Caroline PREAM, Virginie SMADJA assistés de Sandra RUFFIEUX

Régie publicitaire Internationale : Karine VIROT assistée d'Elise CADIOU, Romain COLLYER, Camille ESMIEU et Guillaume LABOUREUR

Directeur technique web : Lionel CAZAMAYOU

Chef de projet et développeur :

Jean-Marc REYMUND assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT, Cédric MAILLOUX et Christophe PERRÉAU

Animatrice Web : Caroline LOLLIEROU

DIFFUSION ET PROMOTION

Directeur des Ventes : Eric MARTIN assisté d'Aïssatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

Responsable de la diffusion : Bénédicte MOULET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ

Responsable Relations Presse-Partenariats :
Jean-Mary MARCHAL

FABRICATION / MAQUETTE

Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Élodie CLAVIER, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Photothèque : Robin BEDDAR

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier :
Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines :
Dina BOURDEAU assistée de Léa BENARD et Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité : Nicolas FESQUET assisté de Jeannine DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF et Christelle MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL
Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTÉ GUIDE DE L'ŒNOTOURISME 2014 ■

Le Petit Futé a été fondé par Dominique Auzias.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Roseline Tarbourieche

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Dépôt légal : novembre 2014

ISBN : 9782746969179

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

Guide de l'œnotourisme en France

Le présent guide fait suite à notre précédent guide « Tourismes et vignoble en France », mais en lui donnant une orientation nouvelle résumée par ce nouveau titre : « Le guide de l'œnotourisme en France ». Cette réorientation se matérialise dans un contenu original rendant compte des innovations qui sont en train de bouleverser le monde du Vin en donnant au tourisme vinicole – ou œnotourisme – une importance qu'il n'avait pas il y a quelques années encore. Ce guide traite du vin en général, sous ses aspects pratiques (dégustation – achat – conservation), mais aussi de l'activité touristique tournant autour du vin (du grec oinos), l'œnotourisme : visites d'exploitations, circuits et séjours dans le vignoble, route des vins, etc. proposant un « plus » par rapport à la vente traditionnelle.

Il comprend également des interviews d'œnotouristes qui nous font part de leurs précieuses expériences des circuits et séjours organisés dans les vignobles ainsi qu'une sélection des acteurs de l'œnotourisme au plan national et régional (agences spécialisées – organismes touristiques – etc.), de restaurants et d'hébergements, et vous informe des manifestations, manifestations qui doublent le plaisir du Vin de celui de la convivialité.

La Rédaction



PEFC 10-31-1895

Découvrir
le site mobile
du Petit Futé



Sommaire

œnotourisme et œnologie

L'œnotourisme.....	6
Qu'est-ce que l'œnotourisme ?	6
Les œnotouristes.....	6
Les acteurs de l'œnotourisme	11
S'informer.....	14
L'œnologie.....	16
Servir et déguster.....	16
Élever et conserver	17
Acheter en ligne	21
S'informer.....	22
Se former.....	28

Alsace

De Turckheim à Thann	36
De Hunawähr à Colmar	41
De Mittelbergheim à Ribeauvillé.....	49
De Strasbourg à Barr	52

Auvergne

L'Auvergne et ses proches environs.....	61
Le vignoble du Saint-Pourcinois	63
La Côte Roannaise et la Côte du Forez	65

Beaujolais

De Villefranche-sur-Saône à Bully	77
De Beaujeu à Belleville	82
De Saint-Amour à Belleville	86
Les coteaux du Lyonnais.....	91

Avertissement

Les informations contenues dans ce guide ont été recueillies entre avril 2013 à août 2013. Les renseignements concernant les coordonnées, les tarifs, les jours et heures d'ouverture sont donnés à titre indicatif et n'ont aucun caractère contractuel. Ils sont susceptibles d'avoir fait l'objet de modifications ultérieures pour lesquelles le Petit Futé décline toute responsabilité.

Berry-Centre

Sancerre	96
Pouilly-sur-Loire	100
De Menetou-Salon à Reuilly en passant par Quincy.....	102
Les vins de Châteaumeillant.....	104
Les vins de Valençay	105

Bordeaux

De passage à Bordeaux.....	115
Autour de Pessac-Léognan – Les Graves	122
Autour de Margaux.....	127
De Listrac à Moulis	130
De Saint-Julien à Saint-Estèphe	132
Autour de Lesparre	136
Autour de Sauternes	140
Autour de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont.....	143
L'Entre-deux-Mers	146
Autour de Castillon et des Côtes de Francs	150
Saint-Émilion et Pomerol.....	153
Le Fronsadais	160
De Bourg à Blaye.....	163

Bourgogne

Dans l'Yonne :	
le Chablis et l'Auxerrois	177
La route du crémant dans le Chatillonnais	181
Les vins de l'Auxois.....	184
Côte de Nuits : de Dijon à Morey-Saint-Denis	188
Côte de Nuits : de Morey-Saint-Denis à Corgoloin.....	197
Côte de Beaune : du nord de Beaune à Pommard	204
Côte de Beaune : de Volnay à Santenay.....	214
La Côte Chalonnaise à l'ouest de Chalon-sur-Saône et le Mâconnais	222
Autour de Mâcon.....	226

Champagne

La Côte des Bar	237
La Côte des Blancs et les Coteaux du Sézannais	249
Coteaux Vitryats.....	264
Massif de Saint-Thierry et la vallée de l'Ardre.....	265
La Montagne de Reims.....	276
Vallée de la Marne et hauteurs d'Épernay.....	289

Charente-Maritime

La route des vignobles de la Haute-Saintonge.....	304
--	-----

Cognac

Autour de Cognac	313
------------------------	-----

Corse

De Porto-Vecchio à Ajaccio.....	321
De Calvi à Aléria	328

Jura

Jura	338
------------	-----

Languedoc-Roussillon

D'Uzès à Sommières.....	354
Autour de Lunel	356
Autour de Saint-Mathieu- de-Trévières.....	358
Autour de Montpellier.....	360
D'Aniane à Saint-Saturnin.....	363
Autour de Pézenas	365
Autour du bassin de Thau	368
Autour de Béziers	370
Autour de Faugères	372
Le sud de Saint-Chinian	374
Le nord de Saint-Chinian	376
Autour de Narbonne	377
Autour de Caunes-Minervois	380
Autour de Siran	383
Au nord de Carcassonne.....	384
Autour de Limoux	388
Du massif de Fontfroide aux contreforts de l'Alaric.....	389
Le Pays Cathare	392
Autour de Fitou	394

La route du Maury.....	396
La route du Muscat.....	399
La route des Templiers.....	402
La route des Aspres.....	404
La route du Roussillon.....	405

Provence

Les Côtes de Provence.....	416
Des coteaux varois en Provence aux coteaux de Pierrevert.....	419
De Bellet à Bandol en passant par Cassis.....	422
Des coteaux d'Aix aux Baux de Provence.....	425

Savoie

Savoie.....	434
Bugey.....	438

Sud-Ouest

Armagnac.....	446
Le Bergeracois : de Bergerac à Carsac-de-Gurson.....	450
Le Bergeracois : de Monbazillac à Razac-de-Saussignac.....	452
Cahors : de Soturac à Caillac.....	454
Cahors : de Soturac à Cieurac.....	457
Duras, Brulhois, Buzet, Marmandais ...	459
De Gaillac à Fronton.....	462

Jurançon.....	466
Madiran et Pacherenc-du-Vic-Bilh.....	471

Vallée de la Loire

Autour de Nantes.....	483
Fiefs Vendéens.....	486
Au sud d'Angers.....	488
Les Coteaux de l'Aubance.....	490
Les Coteaux du Layon.....	493
Autour de Saumur.....	496
Autour de Bourgueil.....	500
Autour de Chinon.....	503
Autour de Vouvray.....	504
Autour de Montlouis-sur-Loire.....	508

Vallée du Rhône

De Vienne... À Valence.....	520
La vallée de la Drôme.....	524
Autour de Montélimar.....	525
De Visan à Richerenches.....	529
De Rochemondet à Taulignan.....	531
Orange : de Piolenc à Jonquières.....	533
Les Dentelles de Montmirail : de Sarrians à Séguret.....	537
Avignon rive gauche du Rhône : de Morières-lès-Avignon à Courthézon.....	540
Avignon rive droite du Rhône : de Villeneuve-lès-Avignon à Sabran...	545
Autour du Ventoux.....	549
De Cavailhon à Pertuis.....	552
De Cavailhon à Apt.....	556

Enotourisme et œnologie

L'œnotourisme → 6
L'œnologie → 16

L'œnotourisme

Qu'est-ce que l'œnotourisme ?

Il était une fois un monde où la France était LE pays du bon vin. Un monde où l'on ne pouvait boire de bon vin que FRANÇAIS. Seulement voilà : ce monde s'est... « mondialisé ». À l'étranger, on a appris à faire du vin et même du bon et on a su le vendre à travers la planète ! Et les exportations de vins français ont baissé au profit des vins d'Australie, du Chili ou de Californie. En outre, la Californie justement, non contente de développer une viticulture conquérante, a créé des structures proposant un « plus » par rapport à la simple vente : les « wineries » (de l'anglais « wine » pour vin), lieux fonctionnant toute l'année même pendant les vendanges et la vinification et proposant des dégustations/visites payantes. On ne sait pas assez qu'avec ses 4,7 millions de visiteurs annuels, la Napa Valley, en Californie, est la première région du monde dans le domaine de l'œnotourisme, mot qui désigne l'activité touristique tournant autour du vin (du grec *oinos*), c'est-à-dire : visites d'exploitations, circuits et séjours dans le vignoble, route des vins, sentiers et chemins de randonnées viticoles, maisons du vin, fêtes, salons et foires, musées du Vin, ventes aux enchères... Bientôt, si l'on n'y prend garde, les Japonais ou les Chinois (l'Asie est un gigantesque marché d'avenir pour les vins et spiritueux) iront faire de l'œnotourisme dans les wineries californiennes au lieu de visiter la Bourgogne ou le Bordelais ! (Car on sait que les ressortissants des pays émergents n'ont pas de préjugés et ne font pas grand cas de l'ancienneté d'un produit, si vénérable soit-il pour le pays producteur !) Mais, heureusement, la filière vinicole française a décidé de réagir et elle a des armes pour cela : les paysages uniques au monde de notre pays à climat tempéré et un patrimoine et des traditions façonnés par des siècles d'histoire, toutes choses que les Américains ne peuvent nous prendre ! Ces armes, historiquement, les domaines, vigneron et exploitants s'en servent depuis longtemps pour faire de l'œnotourisme, certains d'entre eux ayant ouvert leurs domaines aux visites ou bien créé des chambres d'hôtes. Mais ils faisaient alors de l'œnotourisme « sans le savoir », du moins sans mettre ce mot sur leurs initiatives. Ce mot est né et a pris une consistance réelle en 2009, avec un effort de l'État : le lancement du label officiel de l'œnotourisme en France : « Vignobles et Découvertes », attribué pour une durée de 3 ans par les ministères du Tourisme et de l'Agriculture à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de

cave et dégustation, musée, événement... répondant à des normes très strictes) telle que la destination « Terre & Vins au Pays de Colmar », en Alsace ou « Dijon Côte de Nuits », en Bourgogne, ou encore « Montagne de Reims » en Champagne, pour ne citer qu'elles. L'État, les collectivités locales et les communes investissent beaucoup d'argent dans la filière vinicole et c'est ainsi que s'est développé un tourisme nouveau qui fait une large place aux nouvelles technologies (forte présence sur Internet – animations audiovisuelles sophistiquées), animé par des nouveaux acteurs telles les *agences réceptives*, qui proposent séjours et circuits en vignobles en s'appuyant sur un réseau de relations qu'elles ont établies avec le monde des exploitants et négociants, spécialisation que n'offrent pas les agences de voyages classiques. Ces produits s'adressent à une clientèle constituée soit de particuliers, soit de groupes (associations – comités d'entreprise) soit des personnels de sociétés désirant donner les vignobles comme cadre à leurs séminaires ou y organiser leurs *incentives* (*incentive* est un mot d'origine anglaise qui signifie « motivation ». L'*incentive* permet à des groupes professionnels d'être motivés, souvent en recevant une récompense en échange d'une action effectuée. Récompense et motivation se conjuguent dans les activités tournant autour du vin : ce produit relaxant et euphorisant qui rend aimable et bienveillant, fait voir la vie en rose et son collègue de travail aussi, en donnant envie de travailler avec lui ! C'est ce nouveau monde, avec ses richesses et ses plaisirs, que ce guide vous propose d'explorer.

Les œnotouristes

Xavier, œnotouriste en Bourgogne

► Xavier, quel est votre métier ?

Je suis Business Development Manager dans une multinationale américaine qui produit des équipements médicaux.

► Comment est-ce que l'envie de faire ce circuit dans les vignobles vous est venue, comment est-ce que vous y avez pensé ?

En fait, avec ma femme, on a l'habitude de ne pas faire faire des vacances « plage », mais plutôt des vacances à la découverte... Nous voulions faire une semaine de vacances actives, alors on a fait des recherches sur Internet de société organisatrice des circuits dont le nom comprenait le mot « active », c'est comme ça qu'on a trouvé « Active tours » !

► **Quel âge avez-vous ?**

J'ai 35 ans et mon épouse 33. On voulait faire une randonnée pédestre et que ce soit en France. On a déjà fait des randonnées dans des régions de France un peu pittoresques. Par exemple, on a fait les Volcans d'Auvergne, des choses comme ça... Et là, on voulait le faire dans un vignoble, en fait...

► **Pourquoi un vignoble ?**

Parce que moi, je suis originaire du Beaujolais et puis ma femme est russe, donc elle aime bien découvrir un peu les vignobles de France...

► **Oui, parce que le vin, c'est la caractéristique principale de la France à l'étranger !**

Oui, vous savez, il n'y a pas de vigne là-bas, alors... Voilà, c'était pour lui faire découvrir un peu les régions françaises...

► **Pas seulement pour les paysages, mais aussi pour lui faire goûter les vins français...**

Exactement ! (rire) Et en plus, je suis d'une famille de viticulteurs, alors on aime bien combiner la bonne cuisine et les vins...

► **Est-ce que votre femme n'a pas eu peur que ce soit un peu monotone : toujours des vignes ?**

Non, non, pas du tout, parce que ce qu'elle aime, elle, c'est marcher et puis c'est assez varié, les vignobles, il y a des villages différents, etc. Et puis là on passe vraiment dans les vignobles, à travers les vignes, on ne marche pas sur les routes...

► **Alors justement : comment est-ce que ça s'est passé ? Est-ce que l'agence vous avait organisé un circuit avec des balises sur le chemin, tels que les GR (Grande Randonnée) ou les PR (Petite Randonnée) ?**

Oui, c'était sur des PR. Ils nous avaient imprimé un roadmap avec le détail du parcours et on suivait des sentiers balisés qui existent déjà dans le vignoble, sauf par moment où on quittait le sentier pour le reprendre un peu plus loin...

Le label « Vignobles et Découvertes »

Lors de vos séjours dans les vignobles, vous avez sûrement remarqué la présence de logos plus ou moins mystérieux. Ce sont des signes de labellisation d'un domaine, d'une route des vins ou de tout autre lieu œnotouristique, ce qui signifie que ce lieu est en conformité avec la charte édictée par une instance touristique autorisée qui appose ainsi un « certificat de qualité » sur ce lieu. Le label national officiel de l'œnotourisme en France est le label « **Vignobles et Découvertes** » : lancé en 2009 par le ministère du Tourisme et de l'Agriculture, il est attribué pour une durée de 3 ans par les ministres chargés du tourisme et de l'agriculture — après recommandation du Conseil supérieur de l'œnotourisme présidé par Paul Dubrule — à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement...). 36 destinations ont été labellisées. En voici la liste, à raison d'un lieu labellisé par région à titre d'exemple :

- **Alsace** : Terre & Vins au Pays de Colmar
- **Beaujolais** : Le Beaujolais des Pierres Dorées
- **Bourgogne** : Dijon Côte de Nuits
- **Champagne** : Montagne de Reims
- **Cognac** : Vignoble de Cognac
- **Jura** : Vignoble du Jura
- **Languedoc** : Pays de Thau
- **Provence** : Le Pays d'Aix — Sud Lubéron
- **Savoie** : Cœur de Savoie
- **Sud-Ouest** : Destination Cahors — Malbec
- **Val de Loire** : Saumur, Val de Loire
- **Vallée du Rhône** : Condrieu, Côte-Rôtie

■ **ATOUT FRANCE**

Ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi

79/81, rue de Clichy (9^e) PARIS

www.atout-france.fr

Email par formulaire sur le site

Atout France, l'Agence de développement touristique de la France, est chargée de contribuer au développement de l'industrie touristique française par l'assistance au développement et l'aide à la commercialisation. Elle intervient également dans le développement de l'œnotourisme en assurant en particulier depuis son lancement en 2010 le suivi et le développement du label Vignobles & Découvertes (marque d'Etat attribuée par les ministres chargés du tourisme et de l'agriculture à certains établissements agréés, indice de qualité et conformité).

► Donc vous étiez amenés à faire un petit peu de marche sur la route...

Oui, mais pas beaucoup. Ils nous avaient donné aussi une carte IGN et ça nous aidait pour ces parties-là. On est arrivés à Dijon, on a laissé la voiture à Dijon, on a dormi dans un hôtel. Pendant cinq jours, on était dans des hôtels différents dans lesquels ils nous avaient fait des réservations et l'agence s'occupait de transférer nos bagages d'un hôtel à l'autre.

► Donc le circuit était établi de façon à ce que vous arriviez le soir à l'endroit où vous alliez dormir...
Exactement.

► Je suppose que des dégustations de vin étaient prévues. Était-ce le soir, lorsque vous arriviez, ou bien en chemin ?
Comment est-ce que ça se passait ?

Ça dépendait. En général, au repos du soir, on avait une dégustation de vin et il y avait des choses prévues en cours de route. Le moment que nous avons préféré, c'est quand nous sommes allés chez un producteur de truffes. Ils nous ont montré comment le chien travaille et puis on a dégusté des produits à base de truffes, aussi.

► Arrosés de bons vins ?

Voilà ! (rires)

► À propos de vin, est-ce qu'il y en a dont vous vous souvenez, qui vous ont marqués au cours de cette promenade ?

Pas particulièrement, mais on était dans une région de vins remarquables et on en a goûté beaucoup. Moi je connaissais déjà un peu, parce que je viens du Beaujolais et dans le Beaujolais, on connaît les vins de Bourgogne...

► Comment est-ce que votre femme, qui est russe, donc, a réagi à tout ça ? Qu'est-ce qu'elle en a retenu ?
Comme je vous le disais, le moment que j'ai aimé et elle aussi, ça a été de voir travailler le chien truffier... Et puis elle a aimé marcher parmi les vignes et on a aussi visité une cave. On est allé chez un viticulteur et on a vu les fûts, les pressoirs, le travail dans la cave... Donc ça, elle a bien aimé aussi...

► Ça vous a paru pittoresque ?

Moi, ça m'a paru assez moderne, je ne dirai pas que ça m'a paru pittoresque. Mais c'était un vignoble déjà assez important, donc je pense que ceci explique cela... Ce n'était pas un petit viticulteur, c'était déjà un gros domaine, avec six ou sept employés. À côté de ce que fait mon père ou ce que fait mon oncle, ce n'était pas du tout la même chose...

► Questions d'organisation pratique : le soir, donc, vous mangiez à l'hôtel, mais le midi, où est-ce que vous mangiez ?

Quand arrivait l'heure de midi, on s'arrêtait dans un village et on mangeait le menu du jour dans le petit bar ou resto du coin...

► Et ça, ce n'était pas compris dans le forfait ?

On aurait pu prendre la pension complète, mais nous, on avait préféré pas. On voulait avoir un peu de liberté...

► Oui, et puis on peut aussi s'acheter soi-même à manger, ce qui revient un petit peu moins cher...
Exactement.

► Quel circuit avez-vous fait exactement ?

Ça s'appelle « La randonnée gourmande en Côte de Nuit – mid-week » C'était un circuit de cinq jours et quatre nuits,

mais avec trois jours de randonnée seulement. On est allés de Dijon jusqu'à Vougeot. On est arrivé le lundi, ils nous ont retrouvés à l'hôtel et nous ont donné le dossier, etc. On est partis le mardi, et on a fait Dijon/Gevrey-Chambertin à pied. Le soir, on a mangé et dormi à Gevrey-Chambertin. Le mercredi, on a fait Gevrey/Vougeot et le jeudi, on a fait une boucle Vougeot/Vougeot.

► Quel était le prix ?

C'était 395 € par personne.

► Au final, qu'est-ce que vous diriez de cette randonnée ?

Et bien, moi, je la conseillerais aux gens... Parce que les paysages étaient vraiment sympathiques et puis, pour les gens qui aiment bien boire et bien manger, la Bourgogne, c'est une bonne destination. En plus, le prix était très raisonnable et c'était très bien organisé. On n'a pas à se soucier de transporter les valises ou quoi que ce soit, tout est organisé. On a le projet de refaire une de leurs randonnées. C'est une agence bourguignonne, basée à Merceuil, mais ils couvrent plusieurs régions : ils ont un circuit à vélo en Alsace et ça, on aimerait bien le faire, justement.

► Comment est-ce que vous aviez l'information sur les lieux que vous traversiez ?

Ils nous avaient donné tout un dossier très épais avec plein d'informations et puis, sur le roadmap, on en avait aussi. Par exemple, on nous prévenait : « Là, vous avez une petite chapelle, etc. » Mais c'est vrai que, pour des informations historiques, il faut regarder dans les villages : il y a des plaques, des choses comme ça...

► Je pense plutôt aux vins : est-ce que vous étiez informés sur les crus, les cépages ? Est-ce qu'il y avait une pédagogie du vin ?

En Bourgogne, chaque vignoble affiche une plaque qui permet de savoir dans quel domaine on est. Par contre, pour ce qui est des cépages, ce n'est pas marqué, mais nous, on s'est arrêtés et on a posé des questions, parce que c'était en avril et il y avait encore des vigneron dans les vignes, alors on s'arrêtait et on leur posait des questions.

► Pour ça, il faut être curieux, ouvert et en pleine forme physique, comme vous... Sinon il existe une formule très classique où l'on promène les gens en minibus à travers les vignes avec un guide dans le minibus qui fait un commentaire bilingue pour les étrangers...

Là, c'est sûr que ce n'était pas comme ça. Personnellement, ça ne m'intéresse pas du tout de prendre un minibus. On avait déjà beaucoup d'information au départ, mais, si on voulait, on pouvait aller la chercher nous-mêmes en posant des questions. Ça privilégie le contact humain et les vignerons, quand on leur pose des questions, sont vraiment très contents de répondre et peuvent même payer un petit coup à boire... Et puis l'information que l'on recueille comme ça, sur le terrain, on « l'imprime » mieux que si on écoutait un guide, dans la moiteur du minibus...

► C'est très bien, mais vous êtes conscients de ne pas représenter la grande majorité des gens ?

Vous savez, on a fait des randonnées en Norvège, là il n'y a vraiment personne, et on a le projet d'en faire une en Islande, alors vous voyez...



La télévision internationale
de la vigne et du vin

Toutes les infos sur www.edonys.tv



■ ACTIVE TOURS

12, rue du Bourg
MERCEUIL

☎ 09 67 03 40 59

www.activetoursfrance.com

info@activetoursfrance.com

Animé par Catherine Brossais, Active Tours organise des séjours actifs en Bourgogne où l'agence est installée, mais aussi ailleurs en France, que ce soit la Grande Traversée de la Bourgogne à vélo, A vélo par vignes et villages en Alsace ou Des vignobles à l'océan par la forêt de pins en Gironde. Elle est spécialiste des voyages curieux et insolites à travers la France et de la randonnée en liberté sans bagages. Quoi de mieux pour vivre une vraie expérience de voyage, que de parcourir les petites routes de campagne à vélo ! Ou de suivre un beau chemin de randonnée à travers les rochers avec des vues imprenables ?

Daisy, œnotouriste en Bordelais

► Daisy, vous avez 79 ans, vous êtes retraitée et vous avez exercé l'activité de femme au foyer durant votre vie active. Vous avez effectué récemment, en juin 2013, un circuit dans les vignobles du Bordelais dont vous n'êtes guère éloignée puisque vous habitez Arcachon. Vous avez fait appel aux services d'une agence réceptive bordelaise, l'agence Bordovino...

Oui, j'habite Arcachon depuis 30 ans, nous sommes souvent allés dans le Bordelais, mon mari et moi, mais je ne savais pas comment faire pour visiter les châteaux. Eh bien j'ai été enchantée des services de Bordovino : ces gens-là sont adorables, ils font très bien leur métier et connaissent exactement ce dont ils s'occupent. Ils sont très bien organisés ! D'ailleurs je les connaissais déjà, parce qu'ils ne font pas que de l'œnotourisme : j'habite sur Arcachon et je les vois piloter des touristes sur la dune du Pyla, etc.

► Est-ce que vous aviez envie de découvrir le vin de Bordeaux avant de faire ce circuit ou bien est-ce que ça s'est fait par hasard ? Comment est-ce que ça s'est passé ? *J'ai un fils de 65 ans, qui habite à Vienne, en Autriche, et qui vient souvent me voir à Arcachon. Il m'a dit : « J'aimerais bien faire les châteaux du Bordelais et déguster du vin... » Donc j'ai cherché sur Internet et je suis tombé sur Bordovino.*

► Vous vous êtes servie de Google ? Quels mots avez-vous tapés ?

J'ai tapé sur Google « visite des châteaux du Bordelais ». J'ai vu Bordovino dans les résultats, j'ai visité leur site qui était très bien fait et j'ai réservé pour ce séjour, que j'ai fait avec mon fils. Voilà le point de départ de la chose. On est partis le matin, on est revenu sur Bordeaux le midi et on est reparti l'après-midi pour un autre circuit. Tout était organisé et j'ai pu voir la différence avec un séjour d'initiative individuelle, car, quinze jours après, je suis allé à Pauillac pour des concerts dans les châteaux. J'ai pris des tickets pour visiter ces châteaux par la même occasion, mais « il n'y a pas photo », comme on dit : ça n'a rien à voir avec la visite organisée !

► Qu'est-ce qui est différent ?

Eh bien d'abord, dans le cadre d'une visite organisée, les gens des châteaux ne vous emmènent pas pour vous vendre du vin... Et pourtant ils expliquent toute la vinification, ils vous font visiter leur cave. Alors que, quand vous allez acheter du vin, on ne vous montre pas les caves. Là, on vous explique comment ça marche, on a vu des caves qui étaient magnifiques, décorées par de grands décorateurs, comme par exemple au Château Chasse-Spleen... Parce qu'on vous emmène uniquement dans des grands châteaux ! Le matin, on est allés dans les Graves, dans la région de Pessac-Léognan, et on a vu les Châteaux Haut-Bailly et Carbonnieux... Et l'après-midi, dans le Médoc, on a fait Chasse-Spleen et Gruaud Larose... Mais je suppose que, si je me présente au Château Gruaud Larose pour visiter, ils vont me dire qu'ils n'ont pas que ça à faire, qu'ils n'ont pas de personnel pour ça, etc. alors que, là, je pense que l'agence a des connexions pour faire des choses qui sont vraiment très bien...

► Vous avez pris un circuit d'une journée ?

Non, j'ai pris un circuit le matin et un autre l'après-midi. Il faut dire que je n'avais pas bien compris les choses sur leur site. Vous savez : j'ai 80 ans, alors Internet, pour moi, ce n'est pas toujours évident... Je n'avais pas compris qu'on pouvait faire un circuit sur une journée entière, donc j'ai pris deux circuits différents. C'est ma faute : j'aurais dû les appeler au téléphone et m'expliquer avec eux, alors que là, j'ai effectué ma réservation par Internet. Cette mésaventure montre que rien ne remplace le contact direct avec une personne réelle. C'est peut-être le seul conseil que je donnerais à Bordovino : mettre davantage en évidence sur leur site la possibilité de les joindre directement par téléphone pour discuter avec eux avant de choisir sa prestation. Mais finalement, ça n'était pas si mal que je me sois trompée, parce que comme ça, on a vu deux régions complètement différentes dans la même journée !

► Comment se sont faits vos déplacements au cours du circuit ?

C'était très bien : on était dans un minibus pour 8 personnes, climatisé, très confortable, très agréable, et la jeune femme qui donnait les explications conduisait. On est partis de Bordeaux. On avait rendez-vous à 9 h à côté du syndicat d'initiative de Bordeaux. Ils sont arrivés pile à l'heure, ils nous ont fait un petit topo sur ce qui allait se passer et on est partis. On a roulé à travers les vignes, on est passés devant les châteaux et elle nous a fait les commentaires. L'architecture des châteaux est magnifique et il y en a beaucoup qui avaient souffert et qui ont été complètement réhabilités. En plus, on a eu de la chance en les visitant : c'était somptueux car les châteaux étaient impeccables, avec des bouquets de fleurs partout, parce que nous avons fait ce circuit en juin, au moment de Vinexpo, une manifestation à l'occasion de laquelle on montre les châteaux sous leur meilleur jour à des gens qui viennent du monde entier. Dans les châteaux, on a été reçus par des jeunes femmes qui remplissent la fonction de guides dans le cadre de leur formation aux métiers du tourisme et qui sont engagées par les châteaux pendant la période touristique. Elles connaissent leur matière de

façon très approfondie. Est-ce que les cuves du domaine sont en acier ? Est-ce qu'ils utilisent encore des cuves en bois ? Dans ce domaine-là, elles connaissent tout sur tout !

► Est-ce qu'il y avait des étrangers parmi les gens qui effectuaient le circuit avec vous ?

Ce n'était que des étrangers. Le matin, nous étions trois : mon fils et moi étions en compagnie d'un Asiatique. Et l'après-midi, nous étions avec quatre Américaines...

► Donc le commentaire était bilingue ?

Oui, elle nous faisait un commentaire en français, mais la plupart du temps notre guide parlait en anglais. Ces quatre Américaines étaient ensemble, elles formaient un groupe et, malheureusement, il y avait entre elles et nous la barrière de la langue, mais ça n'empêchait pas que l'ambiance était très sympathique...

► Où avez-vous déjeuné ?

Qu'il y ait deux circuits ou un seul, la journée est si bien remplie qu'on n'a pas le temps pour un long déjeuner, alors ils nous font revenir à Bordeaux et l'agence offre une formule pique-nique non payante qu'on peut consommer dans leurs locaux qui sont à côté du Syndicat d'initiative ou à l'extérieur, dans un des parcs et jardins du quartier du Triangle d'or où il sont installés et qui est très joli.

► Dans les châteaux, avez-vous bénéficié d'un dégustation ?

Oui, au Château Chasse-Spleen, ils nous ont fait goûter leur vin classique et leur premier cru. C'était très sympathique : ils nous ont mis autour d'une grande table et ils nous ont donné des petits testeurs de goût, des petite bouteilles et aussi un cercle avec un nuancier de toutes les couleurs des vins de Bordeaux. Ils nous ont expliqué à quelle région correspondait chaque couleur et en fonction de ce que l'on dégustait, on devait dire les arômes que l'on ressentait... Après ça, on est allés à Gruaud Larose où ils nous avaient préparé des petits sandwiches avec des produits du terroir, qu'on a dégustés, assis confortablement sur des chaises devant le château... C'était très convivial !

► Est-ce qu'il y a un vin qui vous a marquée au cours de votre circuit ?

Le vin que j'ai préféré au cours de cette journée, c'est celui du Château Haut-Bailly.

► Vous êtes rentrés à Bordeaux à quelle heure ?

Oh tard ! Il était presque huit heures ! L'emploi du temps a été extrêmement bien rempli ! J'ai passé une très bonne journée et, vous savez, à mon âge, des bonnes journées, j'en ai passé quelques-unes et je craignais, à vrai dire, de m'ennuyer un peu au cours de cette balade, mais j'ai été enchantée de l'avoir faite !

► En conclusion, que diriez-vous de ce circuit ?

Que j'en suis vraiment ravie ! Que si j'en avais l'occasion, je le referais et que je conseille à tout le monde de faire appel aux services de Bordovino pour ce qui touche au vignoble bordelais ! D'ailleurs je veux fêter mes 80 ans l'année prochaine et je voudrais faire appel à eux pour m'organiser mon repas d'anniversaire dans un château et venir me chercher en bus avec ma famille et mes copines de bride ! Ce sera parfait ! (rires)

■ BORDOVINO 3, rue d'Enghien BORDEAUX

☎ 03 5 57 30 04 27 – www.bordovino.fr
contact@bordovino.com

À l'origine, en 2007, venu de Paris travailler dans une grande maison de négoce bordelaise et ses amis lui réclamant de visiter des châteaux pendant les week-ends, Pierre-Jean Romatet ne savait comment les satisfaire. Il a appris et maintenant son but est de vous faire profiter de son initiation avec la complicité de Juliette Corne, Bordelaise d'origine, chef à domicile, officiant dans les grands châteaux bordelais et mesurant de l'intérieur les attentes des visiteurs. Secondés par une petite équipe passionnée et vous entourant de petites attentions et de bonne humeur, ils vous font entrer dans de très beaux châteaux authentiques, très chaleureux, parfois insolites, lors de circuits en minibus pour petits groupes d'un, deux ou trois jours. Cependant cette base, qui a beaucoup de succès, connaît des modulations puisqu'ils vous proposent aussi : « Châteaux à la carte », « Sur mesure de 2 à 500 personnes » pour rallye, garden party dans les vignes, dîner au château ou encore « Atelier dégustation » ou « Journée complète à vélo »...

Les acteurs de l'œnotourisme

Sur toute la France

■ CHEMINS VIGNERONS

Marc Jonas Guide de Pays et Guide Vigneron

☎ 06 83 06 22 19

www.chemins-vignerons.com

contact@chemins-vignerons.com

Chemins Vignerons présente un choix de promenades, circuits et stages liés à la culture du vin que vous pouvez adapter à la carte ! C'est l'art de vivre méditerranéen que Marc Jonas met en valeur au travers du prisme de son métier de Guide de Pays, fruit d'une expérience de plus de 10 ans. Vos proches peuvent profiter des circuits guidés sous forme de cadeau que vous leur offrez.

■ BACCHUS WINE TOURS INTERNATIONAL- SAFARI TOURS

6, rempart Saint-Jean

BEAUNE ☎ 03 80 24 79 12

www.burgundy-tourism-safaritours.com

Pierre-Olivier et Claude Coron, couple originaire de Bourgogne, passionnés de terroirs, gastronomie et vins, ont créé Wine & Tours qui conçoit sur mesure des programmes dans tous les Vignobles de France. Le concept « Wine & Tours » est développé par l'agence de voyages Promenades en France, SARL depuis 1999, disposant d'une licence de voyages renouvelée par Atout France qui a labellisé l'agence « Vignobles & Découvertes ».

■ **KANPAI**
2, rue des Liserons
FEYZIN

☎ 33 684 52 14 99

www.kanpai-tourisme.com
contact@kanpai-tourisme.com

Jeune agence lyonnaise spécialisée dans l'œnotourisme à destination des particuliers, des groupes et des entreprises, Kampai fait découvrir les régions viticoles du Beaujolais, des Côtes du Rhône et de Bourgogne à travers des circuits d'une journée ou des séjours œnologiques de 2 à plusieurs jours sous forme de forfait ou bien «sur mesure» et, pour les entreprises, des activités team building pour leurs séminaires, l'accueil de leurs clients étrangers et des séjours Incentive.

■ **NUNC EST BIBENDUM**
19, rue du Docteur-Rafin
LYON

☎ 04 78 27 16 68

www.nuncbibendum.com
nuncbibendum@yahoo.fr

L'expression *nunc est bibendum* est une locution latine que l'on peut traduire par « et maintenant buvons » ! Nunc Est Bibendum est une agence événementielle spécialisée dans l'organisation d'événements autour du vin pour les particuliers et les entreprises tels que des circuits commentés dans les vignobles...

■ **PROWINETOUR**
1, cour Bellevue
La Pergola
MONTPELLIER

☎ 04 67 45 26 76 / 06 22 98 61 04

carol.milliez@hotmail.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Cette association régionale organise diverses manifestations autour des vins, de la gastronomie et des terroirs du sud. Des ateliers d'initiation thématiques sont organisés sur Montpellier, autour de l'art de la

dégustation ou encore centrés sur une région viticole française et sa découverte à travers un vin. Des escapades dans les vignobles sont aussi prévues avec visites de caves, gastronomie, visites culturelles. Des offres de séjour complet sont proposées pour les particuliers ou les entreprises.

Sur toute la France par Internet

■ **GUIDE DU VIGNOBLE**
www.guideduvignoble.fr

A la rubrique Circuits et séjours du site, on peut commander une prestation pour un séjour allant d'une heure au long séjour de plus de 7 jours, afin d'effectuer une balade dans les vignes, un circuit, une incentive ou un séminaire, une visite de cave, de château et ceci pour tous les vignobles de France, de l'Alsace à la vallée du Rhône, en passant par la Bourgogne, la Champagne, etc.

■ **VINO PASSION**
www.boutique-vinopassion.com

Vino Passion, portail de l'œnotourisme, met à votre disposition une liste de plus de 10 000 acteurs de l'œnotourisme : producteurs, caves, hôtels, gîtes, restaurants, présente les vignobles et les terroirs géocalisés. Et, véritable valeur ajoutée, recense et propose toutes les activités liées à l'œnotourisme : le tout pour préparer au mieux une petite escapade vitivinicole !

■ **VITINERIS**
www.vitineris.com

Partir sur la route des vins de France : vous en avez parfois eu envie, mais sans savoir par où commencer. Vitineris a conçu ce site web interactif pour vous, amoureux des grands crus français, en vous proposant :

- ▶ **Des cartes interactives** des routes des vins de France ;
- ▶ **Des hébergements** (avec possibilité de réserver par le site) ;
- ▶ **Les événements importants** à proximité de ces routes ;
- ▶ **La possibilité de créer votre week-end d'œnologie** ;
- ▶ **Des cours d'œnologie** ;
- ▶ **Des présentations de grands vins** pour chaque région de France ;
- ▶ **Des reportages de vignerons passionnés.**

■ **WWW.MON-VIGNERON.COM**
www.mon-vigneron.com

Monvigneron.com est une boutique Internet qui vous propose d'acheter directement vos bouteilles de vin auprès des producteurs, au même prix qu'à la propriété tout au long de l'année, mais les rubriques « Toutes les régions vinicoles », « Dormir dans les vignes » et « Activités œnologiques » vous permettent aussi de trouver partout en France des séjours, hébergements et/ou activités que vous pouvez réserver directement sur le site.



Vendanges



Votre caviste à domicile



CLUB FRANÇAIS DU VIN



CHAQUE SEMAINE, PROFITEZ
DE NOS **VENTES FLASH**: JUSQU'À **-50%**

CHAQUE VIN EST RIGOREUSEMENT
GOÛTÉ ET SÉLECTIONNÉ
PAR NOTRE **COMITÉ DE DÉGUSTATION**



TOUTES LES 6 SEMAINES,
FAÎTES VOTRE CHOIX, PARMIS
UNE LARGE SÉLECTION,
DANS NOTRE REVUE **L'ÉTIQUETTE**

LES CARTONS PANACHÉS VOUS PERMETTENT
DE GOÛTER PLUSIEURS VINS. UNE BONNE FAÇON
DE DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX CRUS EN PETITE
QUANTITÉ...



SOIGNEUSEMENT EMBALLÉS
ET PROTÉGÉS, VOS VINS SONT LIVRÉS
DIRECTEMENT
CHEZ VOUS SOUS
5 JOURS ENVIRON.

OUVERT
7/7 JOURS
24/24 HEURES

www.cfv.fr

■ WWW.MESVIGNES.COM

☎ 05 65 30 38 45

www.mesvignes.com

info@mesvignes.com

Mes Vignes vous ouvre les portes de ses domaines partenaires sur toute la France et vous propose de partager la passion de vigneron indépendants talentueux en découvrant les coulisses de leurs domaines. On peut consulter les prestations proposées sur le site, en examiner les détails et les commander en « remplissant son panier », y compris pour offrir la prestation en cadeau à quelqu'un.

S'informer

Sites d'œnotourisme

■ VIAVITIS

☎ 04 67 02 48 20

www.viavitit.fr – contact@viavitit.fr

Depuis 8 ans Vitisphere SA conçoit et édite des sites Internet d'informations de mises en relation et de services dédiés aux professionnels du vin : www.vitisphere.com/www.vitijob.com/ www.winealley.com. Pour les non-professionnels et cependant amoureux du vin, Vitisphere a conçu un site qui parle du vin, de ceux qui le font et de ceux qui le consomment avec délectation (et modération). Ce site, c'est Viavitit, portail de l'œnotourisme avec des infos, des reportages, des repérages (où déguster, où manger, etc.) et de l'interactivité, tout ceci dédié à tous les amateurs et amoureux du vin.

■ VINATELISTE

www.vinateliste.com

Vinateliste est un annuaire du vin et de l'œnologie qui s'adresse principalement aux internautes amateurs de vin et aux professionnels du vin qui désirent découvrir de nouveaux sites vinicoles (domaines, sites de vente de vin en ligne, cavistes), mais Vinateliste s'adresse également aux webmasters animant ce type de sites : ils peuvent proposer leur site à Vinateliste et s'il est de qualité, il est sélectionné et ajouté à l'annuaire. Lancé en janvier 2008, Vinateliste est devenu une référence dans le monde du vin. En effet, Vinateliste c'est aujourd'hui plus de 600 sites de qualité sélectionnés parmi plus de 35 catégories visités par plus de 5 000 visiteurs uniques chaque mois animés par la même passion : le vin. Le site comprend une rubrique qui nous intéresse ici : l'œnotourisme, que le Petit Futé vous conseille de visiter.

■ VINOGLUSTO

www.vinogusto.com

Info@vinogusto.com

La section œnotourisme du guide du vin Vinogusto présente plus de 40 000 logements dans les régions viticoles, chez le vigneron, en chambre d'hôte ou gîte rural et à l'hôtel. A vous de choisir l'hébergement de vos prochaines vacances grâce aux avis des internautes qui les ont visités avant vous.

■ VINS ET ŒNOTOURISME

www.vins-et-tourisme-en-france

Ce site a été créé par Thierry Perardelle, journaliste et sommelier-conseil, pour donner la parole aux acteurs du vin et de l'œnotourisme (vignerons, coopératives, syndicats, offices de tourisme, clubs, associations, particuliers...) afin de découvrir, savourer et partager notre belle France viticole. Ce site s'adresse aussi bien aux vignerons et pros de l'œnotourisme qui souhaitent profiter d'un nombre de pages illimité pour présenter leurs vins ou animations qu'aux internautes désirant planifier leurs escapades œnotouristiques et découvrir une multitude de vins !

■ VINOMEDIA

98, chemin des Fonts

SAINTE-FOY-LÈS-LYON

☎ 04 72 80 02 89

www.vinomedia.fr

vescoffier@vinomedia.fr

Vinomedia, agence de communication viti-vinicole, est une filiale du groupe lyonnais Promedia, agence de marketing direct créée en 1999 par Benoit Escoffier qui s'est adjoint ensuite le concours de Virginie Marly, petite-fille d'un producteur de grand cru classé en Pessac-Léognan. Le site de Vinomedia est structuré en différents « casiers à bouteilles » :

► **Cave de Vinomedia** : vous dirige vers un site dédié aux vins par régions, par prix, coffrets et liqueurs ;

► **Club Pro du Vin** : comme son nom l'indique, dédié aux pros du vin en vue de salons ;

► **Œnotourisme** : exploration documentée des régions viticoles de France et même du monde (Argentine, Autriche, Chili, Espagne, Grèce, Hongrie, Italie, Portugal, Suisse) ;

► **Vendanges** (petites annonces) ;

► **L'info du vin** : Revue de presse de la filière viticole ;

► **Vinomedia TV** : la web TV des plaisirs de la table ;

► **Salon Vin de France** : Vinomedia organise ses salons dans votre ville (salons Vinomedia à destination du grand public – salons Club des Professionnels du Vin à destination des professionnels – Salons « Vignes et Saveurs » accueillant vignerons et producteurs de gastronomie).

■ WINE TOURISM IN FRANCE

☎ 09 52 66 70 48

www.wineturisminfrance.com

contact@wineturisminfrance.com

Sur ce site, édité par la société Wine Tourism Media, vous pouvez :

► **Accéder en temps réel** aux sites, aux activités, aux événements œnotouristiques en France ;

► **Lire sous la plume des meilleurs spécialistes** reportages et points de vue sur les régions, terroirs et cépages de France ;

► **Préparer vos séjours et voyages** dans les vignobles de France ;



CAVAVIN®

la passion du conseil

**1^{er} RÉSEAU
DE CAVISTES**
INDÉPENDANTS SOUS ENSEIGNE

**140 MAGASINS
EN FRANCE**


cavavincado.com

CONTACT : c.bossard@cavavin.fr
www.cavavin.fr - www.cavavincado.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

- ▶ **Publier vos reportages ou carnets de voyages :**
- ▶ **Le site se compose** d'un portail national et de dix-sept portails consacrés aux régions vitivinicoles : Alsace, Beaujolais, Bordelais, Bourgogne, Bugey-Savoies, Centre, Champagne, Charentes-Cognac, Corse, Ile-de-France, Jura, Languedoc-Roussillon, Lorraine, Provence, Sud-Ouest, Val de Loire, Vallée du Rhône. Il est divisé en 4 parties : **Magazine** : articles sur les attractions et centres d'intérêt du tourisme vitivinicole.
- ▶ **Événements** : agenda complet des événements œnotouristiques importants avec des zooms sur certains.
- ▶ **Prestataires et ressources** : partie qui vous permet de préparer vos circuits et vos séjours.
- ▶ **Services** : newsletter, conseils pour voyager dans les vignobles, livres, cartes et guides utiles.

Blogs d'œnotourisme

■ LE BLOG DE L'AGENCE SOWINE sowine.typepad.fr

Sowine est une agence conseil spécialisée dans l'univers du vin et dédiée à ceux qui communiquent sur ce thème. Pendant un an, l'équipe fondatrice de Sowine a réalisé un tour du monde vinicole consacré à l'étude du marketing du vin et des spiritueux dans les pays producteurs et sur les principaux marchés. Aujourd'hui, riche de son réseau en France et sur les cinq continents, Sowine s'appuie sur cette expérience, complémentaire de l'expertise marketing et communication de ses fondateurs. Le blog

de Sowine combine cette expérience avec la curiosité pour tout ce qui touche au vin (et tout ce que le vin touche), comme en témoignent quelques titres d'articles pris presque au hasard : « Vente de vin en ligne : degré de satisfaction comparé », « Les Vignerons Voyageurs débullent à Paris », « Approche par régions, par cépages, par instants de dégustation... », etc. Pour ce qui nous concerne ici, notons que ces articles ont très souvent une visée œnotouristique. Voilà une réalisation très professionnelle et moderne !

■ VINO MILES

<http://vinomiles.wordpress.com>

Technico-commerciale en boissons, vins et spiritueux et ayant également étudié l'œnotourisme, Johanna Lorange, la créatrice de « Vino Miles », dont le nom donne à son blog un parfum fruité, s'explique sur ce titre : pour elle comme pour tout le monde, « Vino », bien sûr, c'est « vin », quant à « Miles », ce mot vient de l'unité de longueur anglaise : « Je souhaitais par là, déclare-t-elle, représenter l'ampleur du vin et le fait que pour découvrir les vins du monde entier, il faut parcourir des milliers et des milliers de miles ! J'ai volontairement associé ces deux mots pour rappeler que la vigne et le vin sont présents partout dans le monde, d'où l'utilisation de plusieurs langues dans ce nom. Je pense que ce nom est bien choisi pour exprimer ma vision profonde du vin : le partage et la diversité. » Dans son blog est présente une rubrique « Œnotourisme » qui nous emmène un peu partout dans la France vinicole, au gré des arômes qui lui parviennent au nez et du scintillement des robes au fond des verres attirant son œil, en toute liberté. . .

L'œnologie

Servir et déguster

À savoir

Questions de température...

Si on admet en général que les vins blancs doivent être examinés à une température plus basse que les vins rouges, il est des cas où c'est le contraire. Par exemple, un vin jaune du Jura demande à être présenté à une température plus élevée qu'un vin rouge nouveau comme celui du Beaujolais. Ces vins peuvent en effet être appréciés à des températures relativement basses. On peut proposer des températures situées aux environs de 8°C pour les vins à bulles, variant de 12°C à 16°C pour les vins blancs, un peu moins pour les vins secs à consommer jeunes, un peu plus peut-être pour les vins

blancs très vieux et les vins jaunes, de 12°C à 18°C pour les vins rouges, un peu moins pour les « primeurs » ou nouveaux, un peu plus pour les vins vieux.

Quand faut-il carafier ?

Le passage du vin en carafe avant le service peut avoir plusieurs effets. Il s'agit avant tout d'un cérémonial permettant de remettre le vin au cœur du repas partagé, de lui accorder l'importance qui lui est due en le manipulant avec délicatesse et précaution. Sur le vin, les effets du carafage sont variables. Sur les vins jeunes et récemment mis en bouteilles, il leur permet de s'ouvrir, mais il prive aussi le dégustateur des phases successives d'évolution. Sur les vins vieux, il a plusieurs effets, une aération « ménagée » est recommandée pour faire disparaître ou atténuer certains composants du bouquet qu'on appelle « réduction » et qui se développent en l'absence d'oxygène. En effet ceux-ci donnent à la dégustation des nuances odorantes souvent désagréables. Les vins très

tanniques évoluent plutôt favorablement, mais il faut des vins solides bien constitués pour supporter le carafage. Cela doit inciter à la prudence sur les « vieillards », car si le carafage peut les mettre en valeur, il peut aussi les détruire, s'ils sont trop fragiles. Enfin, le carafage permet tout simplement d'éliminer le dépôt, qui ainsi reste au fond de la bouteille, et permet de servir un vin parfaitement clair, ce qui est indispensable pour bien l'apprécier.

Quels vins à quel moment ?

Au cours du repas, l'ordre de service des vins doit respecter quelques règles ainsi que l'harmonie avec les mets servis. Donc la règle à retenir sera la même qu'il s'agisse de vins blancs ou de vins rouges. Il est d'usage de suivre un âge croissant, en commençant par le millésime le plus récent, afin de mieux apprécier la complexité des bouquets des vins plus anciens. Le vin servi ne doit ni faire oublier le précédent, ni inhiber les caractères de celui qui va suivre. Cela implique de la part de l'hôte une parfaite connaissance de sa cave. Les vins les plus puissants doivent toujours être servis après les vins les plus souples pour ne pas prendre l'ascendant de façon définitive sur les papilles du dégustateur. Cette logique démonte d'ailleurs quelques idées reçues. Ainsi, l'accord vin liquoreux et foie gras, souvent privilégié en début de repas, est loin d'être idéal : vin sucré, puissant et aromatique, le liquoreux est plus indiqué sur un fromage bleu à pâte persillée ou sur un dessert qu'en début de repas... De même, contrairement à beaucoup d'habitudes qui ont la peau dure, il est plus souvent recommandé d'accompagner les fromages de vin blanc plutôt que de vin rouge...

Matériel et accessoires

■ **BOUTIQUE EN COULEUR**
☎ 04 77 55 01 39

www.boutiqueencouleur.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 17h ; le vendredi de 8h30 à 12h. Permanence téléphonique. Contacter Françoise et Sylvie du service commercial. Vente par correspondance. American Express. Site de vente en ligne.

Filiale de la société Beaupère Metro, la Boutique en Couleur, qui est un site de vente en ligne, propose entre autres mille et un ustensiles indispensables à la dégustation du vin, le tout livré en 48 ou 72 heures chrono ! Un seul mot d'ordre pour cette boutique : la qualité ! Des classiques moulins à poivre aux tire-bouchons Peugeot, en passant par les carafes à décanter Dolly, des carafes à bouche Pomerol, des carafes à anse canard Givry, aux plus rustres pots lyonnais ou billes nettoyantes pour récipients à vin, les plus fins amateurs y trouveront là les meilleurs outils pour une dégustation protocolaire.

■ **UN CRISTAL DE PRESTIGE BACCARAT**

www.cristaldeprestige.com
contact@cristaldeprestige.com

Site de vente en ligne.

Tout est dans le nom. Un Cristal de Prestige, c'est LE site Internet pour dénicher verres, carafes, tire-bouchons et autres objets liés à l'œnologie (mais pas que !). Basée à Baccarat, ville du cristal s'il en est, la société propose des centaines de produits autour du vin, mais aussi donc des

objets décoratifs liés à l'art de la table et à la décoration d'intérieur, pourvu qu'entrent dans leur composition du sable, de la potasse, du quartz et de la silice... Le petit plus de la maison ? La livraison est gratuite en France métropolitaine !

■ **ALLA FRANCE**
ZI du Bompas
CHEMILLÉ ☎ 02 41 30 55 08

www.allafrance.com – help@allafrance.com
Bien évidemment, vous trouverez toutes sortes de thermomètres sur les différents sites marchands. Une chose est certaine, vous ne trouverez en revanche pas souvent les conseils avisés de cette maison spécialisée depuis le XVIII^e siècle. Ici, on vous présente le thermomètre qu'il faut à votre vin. Qu'il soit à cristaux liquides, digital ou à l'« ancienne »... Aucun doute vous êtes chez un spécialiste ! Dans un petit coffret en bois avec un tire-bouchon et un stop goutte, vous aurez là le cadeau idéal pour tout bon amateur qui se respecte !

Élever et conserver

Le vin est un produit vivant et quelquefois fragile. Lors de son élevage, le vin doit subir une oxygénation ménagée, lorsqu'il est en bouteille, les phénomènes d'oxydo-réduction se poursuivent. Pour ces raisons, on ne l'élève pas et on ne le transporte pas dans n'importe quel récipient ni dans n'importe quelles conditions, on ne l'entrepose pas n'importe où, on ne le conditionne pas avec n'importe quel matériau, on prend des précautions pour le stockage des bouteilles.

Chez le vigneron

Les primeurs

Les vins dits de « primeur » sont conditionnés à destination de la consommation dans des délais très courts puisque pour les vins d'AOC, ils peuvent être mis à la consommation mi-novembre après la vendange ; ils ne séjournent que très peu de temps en cuve. Dès la fin des fermentations, ils sont soutirés, filtrés, homogénéisés et conditionnés en bouteilles. Les cuves utilisées sont en acier inoxydable. Le plus célèbre exemple de vins primeurs est le Beaujolais nouveau, mis en vente seulement quelques semaines après la vendange. A contrario, la notion de « primeurs » dans des régions comme le Bordelais et la Bourgogne est quelque peu différente. Ainsi, à Bordeaux, la période des primeurs a lieu à partir du printemps suivant les vendanges d'un millésime donné. Les dégustateurs du monde entier viennent alors tester les vins jeunes qui ne seront commercialisés qu'un à trois ans plus tard. Mais, en donnant leur impression d'expert sur le millésime, ils orientent en quelque sorte la tendance du marché. Libre alors aux amateurs de passer commande auprès des châteaux de leur choix pour acheter du vin en primeur – un vin qu'ils ne recevront, au mieux, que quelques mois plus tard, lorsqu'il aura achevé son cycle de maturation en cave et sera prêt à être bu (ou gardé) par le plus grand nombre.

Les blancs et rosés

Les vins blancs à consommer jeunes et les vins rosés en général ont un cheminement voisin, ils sont souvent élevés sur leurs lies fines et mis en bouteilles avec leur faible gaz carbonique, afin de leur conserver la fraîcheur que recherche le consommateur. Les vins blancs de garde séjournent plus longtemps dans les récipients d'élevage ; pour certains de six à neuf mois en cuves en acier inoxydable, sur leurs lies, afin de mûrir, pour d'autres dès leur pressurage, en fûts neufs de chêne de un à deux ans, afin d'opérer les échanges avec l'extérieur nécessaires à l'obtention de leur équilibre physicochimique et organoleptique. Leur mise en bouteilles n'autorise pas pour autant une consommation immédiate car, notamment, selon le millésime, une durée de mûrissement de quelquefois plusieurs années est nécessaire pour atteindre leur plénitude.

Les rouges

L'élevage des vins rouges est un peu plus complexe et varié car il dépend du type de vin recherché et des cépages utilisés. La plupart des vins rouges sont consommés quelques années après leur production ; leur élevage est court et se fait en récipients neutres telles les cuves en acier inoxydable. Les vins de grande classe sont eux élevés en fûts, sous bois de chêne neuf ou d'un ou deux vins (c'est-à-dire un ou deux ans d'utilisation), comme les vins blancs de même catégorie, pendant des périodes variables mais en général assez longues, de un à deux ans, le temps que les tannins s'assouplissent. L'évolution se poursuivra en bouteilles. Le conditionnement classique du vin se fait en bouteille de verre bouchée par un bouchon de liège. Là encore, certaines évolutions se dessinent et certaines méritent qu'on leur porte attention.

Le conditionnement

De la forme et du fond... Du fond et de la forme... A chaque vin son habitat. Ceux à courte durée de vie, c'est-à-dire ceux qui doivent être consommés dans l'année suivant leur mise à la consommation, sont quelquefois conditionnés en bag in box (BiB), petits récipients en plastique alimentaire, suremballés dans un carton d'une capacité de 3 ou 5 litres et dignes

héritiers du trop populaire cubitainer. Mondialisation, normalisations et marketing amènent régulièrement leur lot d'innovations. Une nouvelle bouteille (M. PacWine) en aluminium brossé, revêtu à l'intérieur d'un film empêchant le contact avec le métal, vient d'être mise en service pour la commercialisation de vins rouges par exemple. Sur les bouteilles de verre et pour ces types de vins, le bouchage aussi évolue. Au liège pur succède le liège aggloméré puis, très souvent aujourd'hui, éliminant à coup sûr le risque de « goût de bouchon », le bouchon plastique dont la forme et la couleur viennent de plus en plus faire croire à la présence d'un véritable bouchon de liège. Enfin, la capsule à vis fait aujourd'hui son apparition, sans toutefois convaincre... Evidemment, le bouchon de liège reste le matériau le plus noble pour les grands vins, non seulement par son aspect esthétique mais aussi par sa qualité de bouchage qui, tout en assurant une bonne conservation, permet une bonne évolution du vin par les échanges qu'il favorise entre l'intérieur et l'extérieur.

Chez vous

La conservation (cave à vins réfrigérante) des vins en bouteille est surtout importante pour déterminer l'époque optimale à laquelle il faudra envisager de les ouvrir pour les consommer. D'une manière générale, une conservation en milieu chaud et sec accélère l'évolution du vin, d'abord par accentuation des échanges avec l'extérieur, évaporation, augmentation du vide, donc de la surface de contact avec l'oxygène, donc de l'oxydation et accélération du vieillissement. A l'inverse, une conservation en milieu froid et humide ralentit l'évolution du vin. Ainsi chaque amateur doit tenir compte de ces bases pour aérer sa cave. Il est assez facile d'aménager son lieu de stockage pour satisfaire à ces exigences minimales : capitonner un espace enterré, afin d'éviter des températures trop élevées et des variations brutales de température, autre facteur d'évolution rapide. Conserver un sol perméable, gravillonné, afin d'avoir une bonne hygrométrie. Les caves climatisées, réfrigérateurs spécialisés répondent en partie à ces conditions, reste à satisfaire l'espace pour permettre une bonne oxygénation.

De la forme de la bouteille

La forme des bouteilles influe sur la présentation du vin, sa contenance, sur la conservation. On distingue trois ou quatre formes principales et quelques formes particulières pour loger des vins spéciaux : la bordelaise, la bourguignonne, puis pour les vins mousseux, la champenoise, conçue pour contenir la pression de gaz carbonique et utilisée pratiquement pour tous les vins mousseux, la flûte à vin du Rhin utilisée obligatoirement pour les vins d'Alsace, la « clavelin » réservée aux vins jaunes du Jura et plusieurs modèles dérivés des précédents, de plus en plus réservés à un type de vin, une appellation, une marque, aidant ainsi à leur identification, puis à leur reconnaissance. La contenance des bouteilles varie selon les régions, mais les usages ont établi une gamme qui va du quart au nabuchodonosor, même dernièrement au melchior. L'incidence de la surface en contact avec le système de bouchage varie en fonction du volume du contenant ; il est évident qu'un vin mis en bouteille dans un magnum vieillit beaucoup moins vite qu'un vin embouteillé dans un quart.



Le magazine de l'oenotourisme en France

www.winetourisminfrance.com

Mes vignes en ligne

Vous avez toujours rêvé de posséder votre propre vignoble ? Avec mesvignes.com, c'est désormais possible ! On vous propose, ici, de devenir propriétaire d'une parcelle dans une grande région viticole française (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Loire, Languedoc-Roussillon, Provence, Rhône, Sud-Ouest) et de parfaire vos connaissances. Trois formules vous sont proposées pour vous initier au travail des vignes. Suivez ensuite l'évolution de votre cuvée sur la toile, des vendanges à la mise en bouteille ! Les coulisses d'un millésime ne sont plus secrètes, mais aujourd'hui à portée de souris.

■ **WWW.MESVIGNES.COM**

☎ 05 65 30 38 45

www.mesvignes.com

info@mesvignes.com

■ POLYCAVE

Sainte-Anne

RN165

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

☎ 0800 578 088

www.polycave.fr

Qui n'a jamais rêvé de faire creuser une cave pour stocker ses meilleures flacons ? Reconnue depuis plus de 27 ans pour son savoir-faire et la qualité de ses réalisations, Polycave propose une large gamme de caves enterrées étanches. Il est possible de les installer dans la plupart des projets (neuf, rénovation, existant) et dans pratiquement tous les sols y compris les plus humides. Tous les amateurs s'accordent sur les excellentes qualités naturelles de conservation des caves enterrées Polycave. Fiables, efficaces et fonctionnelles, les caves Polycave sont à coup sûr un excellent investissement.

■ HELICAVE HARNOIS

15, voie de Seine

VILLENEUVE-LE-ROI

☎ 01 45 97 84 17

www.helicave.com

Email par formulaire sur le site

Conserver son vin de la façon la plus naturelle et la plus sécurisée, c'est bien entendu le conserver dans une cave enterrée. Quelques jours de travaux suffisent pour installer une véritable cave totalement étanche, d'une grande résistance aux pressions extérieures par sa forme ronde, où l'on descend par un agréable escalier à vis. Dans cet espace aménagé selon vos besoins, pouvant stocker de 600 à 3 000 bouteilles, toutes vos bouteilles pourront vieillir dans le respect des meilleures conditions de conservation.

Matériel et accessoires

■ TASTVIN

ZI Athélie 2

235, avenue de la Plaine-Brunette

LA CIOTAT

☎ 04 42 98 10 65

www.tastvin.fr

contact@tastvin.fr

Cela fait maintenant 20 ans que Tastvin vous propose un catalogue très complet de produits de qualité. Retrouvez un grand nombre de caves à vin qui correspondront à coup sûr à vos besoins. À la pointe de la technologie, vous profiterez des dernières technologies et du savoir d'artisans passionnés. N'oubliez jamais que votre vin est un précieux trésor qui mérite la plus grande attention. Savoir qu'il vieillit dans les meilleures conditions est un confort inégalable.

■ CLIMADIFF

10, place de la Joliette
MARSEILLE

☎ 04 91 91 73 14

www.climadiff.com

info@climadiff.com

Climadiff est sans conteste la référence française quand on parle de cave à vin. Créés en 1997 par une famille de viticulteurs des Côtes de Provence, les produits Climadiff répondent avec minutie aux attentes des passionnés de vin. Souvent nommées dans de grands magazines, ces caves sauront répondre à vos attentes. De quelques crus à des centaines de millésimes, vous ne risquez pas de perdre vos belles années. Caves de vieillissement ou caves polyvalentes, conjuguez votre choix selon vos envies. Vous profiterez bien évidemment de toutes les technologies nécessaires, mais également d'un design que vous n'aurez pas peur d'exposer à la vue de vos amis. Une référence.

■ VINOSAFE

2, rue des artisans
SUNDHOFFEN

☎ 03 89 71 45 35

www.vinosafe.com

info@vinosafe.com

Depuis plus de 20 ans, Vinosafe s'est fait un point d'honneur de servir les passionnés de bons vins. Preuve d'une réussite, les plus grands noms de la restauration et les sommeliers les plus fins s'équipent dans les pages de ce catalogue. Profitez d'un large éventail contenant de 100 à 6 000 bouteilles et faites sur mesure la cave de vos rêves. Pour être sûrs de leur gamme, les équipes de Vinosafe profitent des conseils d'Olivier Poussier, le meilleur sommelier du monde en 2000. Une garantie.

Acheter en ligne

■ MIDI VIN

☎ 04 67 54 26 44

www.midi-vin.com – contact@midi-vin.com

Site de vente très complet, la boutique en ligne midi-vin.com présente une vaste gamme de vins de qualité. D'un abord facile et doté d'une interface intéressante, le site propose un guide des vins, différents coffrets ainsi qu'une rubrique dédiée aux accords culinaires auxquels ouvrent les crus sélectionnés. Le mode de recherche avancée permettra de faire son choix à partir d'un mot-clé, d'un cépage, d'une appellation, d'un millésime ou d'une distinction particulière. Le blog attenant au site approfondit la présentation des différents produits disponibles.

■ V COMME VIN

www.vcommevin.com

V comme Vin, présent sur le web depuis 1996, est doté de 3 sommeliers qui vous proposent plus de 2 000 vins, dont 100 champagnes au meilleur prix, parmi tous ceux qu'ils goûtent sur place tout au long de l'année, recueillant les commentaires des vignerons que vous trouverez dans les fiches descriptives des vins sur le site. A noter : un outil « recherche » qui vous permet d'explorer un vaste champ œnologique et trouver le vin qui vous convient en combinant différents critères : région (ainsi que Vins étrangers et Spiritueux) – couleur – fourchette de prix – millésime. Recherchant un bordeaux rouge millésime 2003 en nous abstenant volontairement de mentionner le prix, nous avons obtenu pas moins de 22 références, du Lanessan Haut Médoc rouge 2003 à 15,70 € jusqu'à l'Ausone Saint-Emilion Grand Cru rouge 2003 à 2313,10 € ! De quoi trouver votre bonheur !

■ VINS ET CADEAUX

www.vinsetcadeaux.fr

Société spécialisée depuis plus de 20 ans dans la distribution de vins, champagnes et alcools, le site propose une

vaste gamme de produits rigoureusement sélectionnés. De nombreux coffrets sont confectionnés, pour le bonheur de tous. On y trouvera le meilleur des vins français, mais également du monde, ainsi que tous les accessoires nécessaires à l'amateur éclairé. L'offre est réellement très vaste et la sélection, faite par des professionnels, ne décevra pas. De nombreux conseils gastronomiques, idées de mariages culinaires et d'accompagnements, et autres secrets œnologiques sont prodigués via le site. Plusieurs ventes privées sont également accessibles, sur inscription.

■ LES VINS DE LAURENT

ZA les Coinchettes – Parking Intermarché

ISSOUDUN ☎ 02 54 21 64 32

www.lesvinsdelalaurent.com

lesvinsdelalaurent@orange.fr

Leur obsession : rechercher le meilleur rapport/qualité/prix/plaisir. Les vins de Laurent est au départ la passion d'un homme pour le vin. Aujourd'hui, le site de vente en ligne offre + de 250 références rigoureusement sélectionnées, regoûtées régulièrement, en provenance directe des domaines viticoles partenaires. Les livraisons sont rapides, adaptées et sécurisées. Les moyens de paiement sont variés en toute transparence. Toutes les régions de France sont représentées, une sélection de vins du Monde ainsi qu'une offre de spiritueux de grande qualité ; enfin des coffrets cadeaux et des accessoires sont également disponibles.

■ VINS-FINS.COM

18, rue Lafont

LUDON-MÉDOC ☎ 05 57 88 85 95

www.vins-fins.com – contact@vins-fins.com

Boutique en ligne de la société Barrière Frères, vins-fins.com propose de grands crus approuvés par un comité de dégustation inimitable. Fondé en 1932, Barrière Frères fait partie du grand groupe viti-vinicole «Grands Millésimes de France», propriétaire de crus prestigieux : Château Beychevelle (4^{ème} Grand Cru Classé de Saint-Julien) et Château Beaumont (Cru Bourgeois Supérieur de Haut-Médoc). De quoi être exigeant avec les vins qu'ils distribuent.

www.lesvinsdelalaurent.com

Livraison offerte
pour toute première
commande avec le
code : FUTELIV13

*« Nous recherchons en permanence pour vous le meilleur
rapport qualité prix plaisir »*

Laurent Pignot, Créateur du site.

LES VINS DE LAURENT
Spécialiste du vin de terroir

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

■ VENTEALAPROPRIETE.COM

142, rue Sirène

MÂCON ☎ 03 45 49 10 00

www.ventealappropriete.com

contact@ventealappropriete.com

Depuis 2006, Christophe Viet propose un nouveau concept de vente de vins en ligne. À travers son site, Ventealappropriete.com offre une grande palette de produits issue d'un réseau étendue de contacts à travers toutes la France. Olivier Poussier ou bien encore Christian Martray font parti du comité de sélection... Une fois encore, pas de magasin, mais une plate-forme très agréable avec une ergonomie simple. Une des raisons pour lesquelles les prix proposés restent vraiment attractifs !

■ WWW.LECLOS-PRIVE.COM

BP3

Route de Monthelie

MEURSAULT

☎ 03 80 24 07 04

www.leclos-privé.com

contact@leclos-privé.com

Sur le principe des ventes privées, bien connu des amatrices de mode, LeClos-Privé.com est un club privé, auquel on peut s'inscrire gratuitement, qui organise en exclusivité pour ses membres des ventes de vins, limitées dans le temps, en direct de châteaux, maisons et domaines français et étrangers. L'intérêt de ces ventes, c'est qu'elles proposent des remises allant jusqu'à 50 % sur d'excellentes bouteilles, des maisons prestigieuses (Ruinart, Guigal, Mollard, Minuty, Roederer, sans oublier les grands châteaux de Bordeaux...) comme des propriétaires méconnus dont la valeur monte. D'ailleurs, les vins mis en vente sont sélectionnés par un comité d'experts choisissant les vins selon deux critères : la qualité et le prix. Les livraisons s'effectuent sous 8 jours pour la France. Une façon futée de se faire une belle cave en réalisant de bons coups toute l'année.

S'informer

Presse

■ GILBERT ET GAILLARD WINE INTERNATIONAL

www.gilbertgaillard.com

Trimestriel international grand public et initiés. Prix au numéro : 5,95 €.

Après des années de présence sur le territoire français, le magazine Gilbert et Gaillard, véritable interface entre professionnels et consommateurs, est aujourd'hui devenu international. Publié en anglais, il présente tout ce qui touche à l'univers du vin et ce, au niveau mondial, avec des thématiques riches et variées : tendances, portraits, dégustations, reportages... Disponible en kiosques en France et dans plus de 20 pays, Gilbert et Gaillard Wine International est aussi disponible en version numérique.

■ L'AMATEUR DE VINS ET SPIRITUEUX

Trimestriel national grand public et initiés. Prix de vente : 5,90 €.

Anciennement connu sous le titre L'Amateur de Bordeaux, ce trimestriel se consacre aux vins d'ici et d'ailleurs, mais également à ceux qui le produisent. Dégustations, portraits, enquêtes sur les enjeux techniques, économiques et gustatifs de la filière viticole permettent à tous les amateurs de découvrir la culture et l'univers du vin. En 2012, L'Amateur de vins & spiritueux s'associe à Régal, le trimestriel culinaire, pour une première coproduction prévue en novembre 2012.

■ L'UNION GIRONDINE DES VINS DE BORDEAUX

fgvb.monaoc.com

Mensuel national professionnel. Sur abonnement.

Mensuel professionnel consacré aux vins mais également organe officiel de la Fédération des Syndicats des Grands Vins de Bordeaux à AOC, l'Union Girondine des Vins de Bordeaux cible producteurs, viticulteurs, négociants, courtiers, distributeurs et œnologues du Bordelais, tout en traitant des problèmes viti-vinicoles à travers plusieurs thématiques : économie, commercialisation, juridique, réglementation, techniques mais aussi œnotourisme et manifestations professionnelles.

■ LE PAYSAN VIGNERON

www.lepaysanvigneron.fr

contact@lepaysanvigneron.fr

Mensuel régional. Sur abonnement (81 € pour 1 an).

S'abonner au Paysan Vigneron, c'est recevoir chaque mois un magazine imprégné de la culture du vin et du cognac. Des articles documentés, en phase avec vos attentes spécifiques, vous aident à comprendre un environnement qui évolue. En complément du mensuel existant, Le Paysan Vigneron vous propose un nouvel outil d'information, son site Internet www.lepaysanvigneron.fr, afin de tisser un lien plus étroit avec ses abonnés et l'ensemble des professionnels intéressés par la région de Cognac et du Bordelais.

■ PLANET VINS ET SPIRITUEUX

www.planet-vs.com

Trimestriel haut de gamme grand public. Prix au numéro : 5,30 €.

Une très belle revue trimestrielle haut de gamme consacrée à l'actualité du vin mais aussi à l'art de vivre, avec de nombreuses rubriques telles que mode, art et vin, restaurants, auto, joaillerie... Une revue qui se dévore, sans retenue !

■ LA REVUE DU VIN DE FRANCE

www.larvf.com – redacweb@larvf.com

Mensuel national grand public et initiés. Prix au numéro : 5,90 €.

Créée en 1927, la Revue du Vin de France demeure aujourd'hui encore la référence de tous les amateurs de vins et de spiritueux, mais aussi de tous les professionnels du monde du vin. Au sommaire, connaissance du vin, actualité du vignoble, portraits de vigneron, découverte des grands domaines mais aussi guide d'achat, avec pour chaque numéro un cahier de dégustation commenté et quelques invitations à découvrir des vignobles inconnus ou quelques millésimes historiques. Plus ludique, la Revue du Vin de France nous invite également à la détente autour du vin avec des sujets touristiques permettant ainsi de partir à la découverte des nombreuses routes des vins à travers le monde.



GVINS & ASTRONOMIE

Le magazine de l'art de vivre

Dégustations de vins, reportages dans les vignes, actualités gastronomiques, portraits de chefs étoilés et leurs recettes, présentation d'hôtels luxueux et restaurants, voyages, spa et bien-être... L'excellence couchée sur papier glacé depuis 1985

Chaque été, partez fûté pour un Tour de France des vins rosés avec nos recommandations des meilleures bouteilles rosées de vos vacances !

La cuisine à l'huile d'olive, les produits AOP du Cap Corse, Beaufort fête ses 70 ans, voyage au pied du Mont-Blanc, le Pérou fantastique... retrouvez tous ces sujets dans le prochain magazine (n° 148 juillet-septembre) disponible en kiosque et en version HD pour les tablettes (abonnement au 04 92 00 05 72 et sur www.journaux.fr).



 www.vinsetgastronomie.com
Le web magazine de l'art de vivre à la française

Actualités de l'univers du vin et de la gastronomie, dégustations de vins par le Comité de Dégustation Vins&Gastronomie, recettes, présentations de régions et domaines viticoles, agenda des salons et événements à venir, guide des hôtels et restaurants, destinations touristiques... En quelques clics, touchez l'excellence du bout des doigts...

www.facebook.com/VinsGastronomie



■ SOMMELIERS INTERNATIONAL

www.sommeliers-international.com

Trimestriel bilingue grand public et initiés. Prix au numéro : 12 € environ.

Trimestriel consacré à l'actualité de la sommellerie, au niveau régional, national et international. Editée en français et anglais, la revue est aujourd'hui présente dans plus de 50 pays. Destiné à un large public (professionnels ou amateurs avertis), Sommeliers International propose des informations relatives aux nominations et aux grands prix de la profession, des communiqués de l'AUDSF, des commentaires des sommeliers adhérents...

■ VIGNERON

www.vigneron-mag.com

pturcan@publiperformances.fr

Trimestriel national grand public. Prix au numéro : 8,70 €.

Créé en 2010, cette revue trimestrielle de prestige nous invite à découvrir les grands vigneron du monde à travers des portraits de viticulteurs et des plus grands cépages. De très belles plumes comme celle de Bernard Burtschy viennent signer l'éditorial de cette revue à la très belle iconographie.

■ LES VINS D'ALSACE

www.vinsalsace.com

Mensuel régional à destination des professionnels. Sur abonnement.

Revue professionnelle mensuelle de viticulture à destination des professionnels, Les Vins d'Alsace traite de l'actualité de la filière à travers plusieurs thématiques : actualités de l'Association pour le mois écoulé, comptes-rendus d'assemblées générales, de congrès ou de rencontres professionnelles, lois agricoles, nouvelles réglementations viticoles, questions fiscales et juridiques, formation...

Le site Internet des Vins d'Alsace offre un large panel d'informations liées tant aux domaines qu'aux actualités diverses sur le secteur. A visiter !

■ VINS DU JURA

www.jura-vins.com

civj@jura-vins.com

Revue annuelle gratuite.

Revue annuelle gratuite proposée par le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura en collaboration avec le Conseil Régional de Franche-Comté et le Conseil Général du Jura. Actualité du vignoble, idées de dégustation... La revue est disponible auprès des cavistes, des vignerons et des partenaires touristiques. A défaut, le site Internet constituera un excellent portail d'informations sur la région !

■ VINS ET DIVIN

www.monsieur.fr

monsieur@montaigne-publications.com

Supplément vendu sous blister avec la revue Monsieur.

Anciennement Bon Vivant, Vins et Divin est un magazine «lifestyle» dédié aux choses gourmandes. Vin et Divin est disponible en kiosques, sous blister avec le magazine masculin Monsieur, ou gratuitement dans les Carrés VIP d'Air France.

■ VST – VINS, SAVEURS ET TRADITIONS

Trimestriel national grand public. Prix au numéro : 4,90 €.

Chaque numéro de Vins, Saveurs et Traditions, magazine

des traditions, du savoir-faire français et des plaisirs de la table, nous invite à la rencontre de nos terroirs, des traditions avec de nombreux conseils pour choisir vins et alcools. VST, c'est aussi une invitation au tourisme gastronomique et à découvrir notre merveilleux pays et ses richesses culinaires. L'occasion également de découvrir des personnalités qui nous dévoilent leurs modes de vie et leurs préférences culinaires. Des bonnes adresses et une sélection de livres de référence en matière de gastronomie et de plaisirs de la table viennent compléter cette revue assurément gourmande.

■ DECANTER

www.decanter.com

marketing@decanter.com

Mensuel anglais. Disponible dans certains kiosques, maisons de la presse et boutiques spécialisées.

Petite exception dans cette rubrique pour ce mensuel britannique consacré aux vins et spiritueux. Pourquoi ? Tout simplement parce qu'il s'agit de la bible anglaise sur les vins et les spiritueux dans laquelle on se doit, si amateur on est, de jeter de temps en temps un coup d'œil pour avoir un aperçu sur l'univers du vin outre-Manche.

■ LE VIGNERON DES CÔTES DU RHÔNE ET DU SUD-EST

Maison des Vins

6, rue des Trois-Faucons

AVIGNON

☎ **04 90 27 24 24**

www.syndicat-cotesdurhone.com

le.vigneron@syndicat-cotesdurhone.com

Directeur de publication : Philippe PELLATON. Directeur de rédaction : Laurent JEANNETEAU. Rédacteur en chef : Sylvie REBOUL. Parution le jeudi. 4000 exemplaires. Abonnement : 47€ abonnement d'un an soit 22 numéros + hors-séries. CB : règlement possible si abonnement contracté sur le site Internet.

Edité par le Syndicat général des vignerons des côtes du Rhône, LE VIGNERON DES COTES DU RHONE ET DU SUD-EST relate ce qui se passe dans les vignobles AOC de la Vallée du Rhône et apporte aux professionnels de nombreuses informations techniques, juridiques, sociales... Imprimé en quadri, sa maquette moderne et claire est agréable à lire. A noter : la richesse du site Internet www.syndicat-cotesdurhone.com

■ BOURGOGNE AUJOURD'HUI

☎ **03 80 25 90 30 – www.ecrivin.fr**

En kiosque tous les 1^{er} de chaque mois pair. 6 numéros/an. Prix au numéro : 6,00 €.

Depuis 1994, *Bourgogne Aujourd'hui* est le magazine haut de gamme et contemporain des vins de Bourgogne. Son ambition : faire découvrir simplement les vins de Bourgogne à travers des dégustations commentées, des dossiers spéciaux mais également des sujets en rapport avec la gastronomie, les restaurants et les différents terroirs et appellations de Bourgogne, etc. *Bourgogne Aujourd'hui* propose également un guide d'achat des appellations de Bourgogne détaillé permettant de mieux se repérer et d'acheter ses vins sans se tromper. Des hors séries Crémants et Beaujolais viennent ponctuellement compléter ce titre.

Vins & spiritueux

PLANET

L'ART DE VIVRE AU MASCULIN

54

EDITION FRANCAISE

- ENTRETIEN
- HORLOGERIE
- TASTING
- ART & VIN
- MODE

JEAN
RENO
CONFIDENCES

ENTRE PHILOSOPHIE DE VIE ET PASSION

NOVEMBRE - DECEMBRE 2012 - NUMERO 54



Harcourt
PARIS

Acteurs, écrivains, hommes politiques...

se laissent découvrir au fil des «verres» laissant entrevoir une facette souvent méconnue de leur personnalité.

www.planet-vs.com

▶ ABONNEMENT

POUR SEULEMENT 19,50 EUROS (1 AN - 4 NUMÉROS)

Europe : 27,14 euros - DOM TOM : 33,23 euros - Autres : 49,24 euros (Frais de port inclus)

Merci de bien vouloir nous retourner ce bulletin accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre de Planet Prod, à l'adresse suivante :

Service abonnements : Planet Prod - Rue Robert Caumont - Les bureaux du lac II - 33049 Bordeaux cedex

OUI, je souhaite recevoir le magazine Planet Vins & Spiritueux à compter du numéro 57

M. M^{me} M^{lle} - Nom et prénom :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tél. : E-mail :

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant.

■ CUISINE ET VINS DE FRANCE

10, boulevard des Frères Voisins ISSY-LES-MOULINEAUX

☎ 01 41 46 88 88

www.cuisineetvinsdefrance.com
redactionweb@cuisineetvinsdefrance.com

Bimestriel national grand public. Prix au numéro : 3,30 €.

Qui n'a jamais eu entre les mains ce bimestriel grand public consacré à la gastronomie française ! Son concept repose sur l'association de la cuisine et des vins avec une large place aux belles photos. Chaque numéro propose un dossier central, des produits vedette, le marché de saison, la découverte d'un vignoble mais aussi des portraits de chefs et des dégustations commentées. Un classique pour accompagner vos vins !

■ L'ESPRIT VILLAGE

La Callière
LA CARNEILLE

☎ 02 33 64 01 44

www.village.tm.fr

cl.lelievre@wanadoo.fr

Sylvie Le Calvez gérante, directrice de publication de L'Esprit Village.

Un magazine passionnant, le «seul au cœur de la campagne» qui valorise à travers ses pages les parcours humains, les territoires ruraux, les savoirs et les savoir-faire que l'on trouve dans nos villages. Tous les trimestres, 84 pages dédiés à tous ceux qui aspirent à retrouver les merveilleux terroirs de notre beau pays et un mode de vie simple et naturel, ceux qui innovent et inventent un autre modèle de société hors de la ville. Tourisme, agriculture, artisanat, culture, environnement, habitat, apprendre la nature, s'installer à la campagne pour une meilleure qualité de vie, tous les plans futés sont dans L'Esprit Village.

■ REVUE VINICOLE INTERNATIONALE

72, rue de l'Université (7^e)
PARIS

☎ 01 42 40 94 04

www.larvi.com
contact@larvi.com

La Revue Vinicole Internationale est éditée depuis 1880. C'est un magazine mensuel, la référence économique et stratégique des entreprises du vin et des spiritueux.

■ TERRE DE VINS

Le Mas de Grille
SAINT-JEAN-DE-VÉDAS

☎ 04 67 07 69 01 / 06 85 61 11 16

www.terredevins.com

1 an d'abonnement (6 numéros + 2 hors séries) : 29 €.

Le vin, produit d'exception, est traité dans ces pages avec tout le luxe qu'il mérite. C'est le magazine haut de gamme du groupe Midi-Libre et du groupe Sud-Ouest, dédié à la viticulture. Dédié depuis ses origines aux vins du Languedoc-Roussillon, ce beau magazine place les vins régionaux sous les feux de la rampe. Mais il s'est ouvert depuis deux ans aux autres régions : le Bordelais (la rédaction est désormais localisée à Bordeaux en partie), et tous les terroirs de France. Servis par de superbes photos, les articles racontent les hommes et la terre, et tout ce que le vin concerne. Reportage sur les domaines, les appella-

tions, informations spécifiques, mais aussi chroniques et carnet d'adresses sur la gastronomie, l'œnotourisme... Une très belle vitrine de tous les vins du Sud.

Radios

■ BFM IN VINO

Emission diffusée le samedi 10h à 11h et le dimanche 16h à 17h.

Présentée par Alain Marty, In VINO est aujourd'hui encore la seule émission de radio en France 100% dédiée à l'univers des vins et spiritueux. Chaque semaine, l'actualité du vin, l'économie des vignobles, les ventes aux enchères, les mets et vins de saison, les vignobles étrangers, les rencontres avec des invités managers œnophiles et des personnalités du vin sont au programme de cet incontournable radiophonique disponible également en podcast sur le site de la radio.

TV

■ VIGNEETVIN.TV

www.vigneetvin.tv

WebTV thématique.

Créée en novembre 2010, cette WebTV «by Jacques Legros» se consacre aux vins et à l'art de vivre lié au vin (œnotourisme, gastronomie, patrimoine) et donne une large place aux reportages en régions viticoles.

Fêtes – Salons – Événements

■ VINISUD

Parc des Expositions de Montpellier
Route de la Foire

PÉROLS ☎ 04 67 17 67 17

www.vinisud.com – vinisud@adhes.com

Du 24 au 26 février 2014.

Vinisud est le salon international des vins et spiritueux méditerranéens, vitrine du premier vignoble mondial qui représente à lui seul et en Méditerranée plus de 50 % de la production mondiale. Chaque édition rassemble la majorité des producteurs de vins méditerranéens et acheteurs professionnels de tous les continents, contribuant ainsi à ouvrir la Méditerranée aux nouveaux marchés du vin. Vous y retrouverez des producteurs français du Languedoc, Roussillon, Provence, Vallée du Rhône, Sud-Ouest, Corse, mais aussi des producteurs d'Espagne, d'Italie, Portugal, Tunisie, Turquie, Maroc, Algérie...

■ VINEXPO

Parc des Expositions de Bordeaux
2, cours du 30-Juillet

BORDEAUX

www.vinexpo.com

Créé en 1981, par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, le salon Vinexpo s'est affirmé au fil des éditions comme le grand rendez-vous des opérateurs mondiaux du secteur des vins et des spiritueux. Créé à Bordeaux en 1981, Vinexpo accueille les acteurs de toutes les régions de production de vins et spiritueux du monde. Réservé à des visiteurs très strictement sélectionnés, uniquement professionnels, venant de plus de 140 pays, il a lieu tous les 2 ans, fin juin.



11^{ème} édition

Le Salon International des Vins
et Spiritueux Méditerranéens

Montpellier

24, 25, 26 Février 2014

VINISUD

Passionnement Méditerranéen



Réservé aux professionnels

www.vinisud.com

■ VINIDÔME

Grande Halle d'Auvergne
rue de Sarliève

COURNON-D'AUVERGNE

☎ 04 73 17 19 22 – www.vinidome.com

salondesvins@centrefrance.com

Du 31 janvier au 3 février 2014. Tarif unique : 6 €, enfant de -18 ans : gratuit.

Lors de Vinidôme, à la Grande Halle de Cournon, plus de 450 exposants, dont 350 viticulteurs, venus de toutes les régions de l'Hexagone proposent leurs productions aux visiteurs qui se déplacent chaque année en nombre. Figurant parmi les plus grands salons des vins français, ce grand rendez-vous a attiré plus de 60 000 visiteurs, en février 2013.

■ FESTIBACCHUS

Place des Vins de France (12^e)

PARIS

☎ 05 34 41 12 45 – www.festibacchus.fr

s.mas@magnetic-communication.com

Début septembre – Vendredi et samedi 10h à 22h. Dimanche 10h à 20h. Prix d'entrée grand public : 2 € et 5 € – Restauration sur place – Vente de vin.

En plein air, durant 3 jours, au cœur des anciens entrepôts de Bercy – haut-lieu du vin s'il en fut ! – simples amateurs ou fins connaisseurs de vins et de mets régionaux peuvent rencontrer des producteurs et des vigneronnes qui seront réunis pour faire déguster les petites et grandes appellations de toute la France, du Bourgogne aux vins de Bordeaux, des vins du Sud à ceux d'Alsace. Qu'ils soient rouges, rosés, blancs secs, moelleux ou fines bulles, il y en aura pour tous les goûts et à volonté ! Festibacchus est l'occasion unique de découvrir en un seul lieu toutes les productions viticoles et gastronomiques françaises. Plus de 150 000 visiteurs en profitent chaque année.

■ SALON DES VINS DES VIGNERONS

INDÉPENDANTS DE PARIS

Parc des expositions de la Porte de Versailles

PARIS

Du 28 novembre au 02 décembre 2013. Plein tarif : 6 € – Étudiants et groupes : 3 € – Gratuit : étudiants viti/oeno/hôtellerie et enfant de moins de 15 ans.

Voici un salon regroupant des vigneronnes indépendantes venues de toute la France présenter leurs produits et qui ont signé une charte très stricte : un vigneron indépendant respecte son terroir, travaille sa vigne, récolte son raisin, vinifie et élève son vin, élabore son eau-de-vie, met en bouteille sa production dans sa cave, commercialise ses produits, se perfectionne dans le respect de la tradition, accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture. Le salon a lieu également dans d'autres villes telles que Reims, Lille ou Lyon.

classique. Pour la première, Petit Futé conseille en ses pages quelques stages découvertes (cf. ci-dessous) et préconise tout autant les sessions *in situ* que les domaines viticoles se plaisent à pratiquer dans leurs chais. Dernier recours en cas d'absence d'idée : se rendre dans les offices de tourisme locaux, ceux-ci proposant à coup sûr moult activités œnouristiques !

■ L'ÉCOLE DU VIN

48, rue Baron-Le-Roy (12^e) PARIS

☎ 01 43 41 33 94 / 01 43 41 38 40

www.ecole-du-vin.fr

Email par formulaire sur le site

Leader des cours d'œnologie en France, l'École du Vin, basée à Paris, officie évidemment sur la capitale, mais aussi à Lille et à Lyon, toujours dans des cadres élégants. Les cycles sont pour ainsi dire courts (de 1 à 5 jours) avec différents niveaux et l'importance donnée à la dégustation en ferait tourner, des palais... Plus de 50 vins dégustés sur trois jours (moyennant 660 euros) sont nécessaires à l'obtention du Diplôme de niveau 2 en Vins & Spiritueux WSET (Wine & Spirit Education Trust). L'école du vin vous propose également 6 cours "découverte" (séances thématiques à la carte de 2h) plus la nouveauté 2014 : la "Master Class Grands Crus".

■ PRODEGUSTATION

21, rue de Macau

BORDEAUX ☎ 0 820 82 10 20

www.prodegustation.com

info@prodegustation.com

Chèque-cadeau à partir de 79 €. Cours de dégustation à partir de 59,90 € (2h).

Depuis plus de 10 ans, Prodegustation se dédie à rendre le monde du vin et de la dégustation accessible à tous. Les formations, divisées en quatre catégories (académique, ludique, gourmet et prestige) sont nombreuses et attirent un public varié, allant des débutants aux amateurs confirmés. Le choix est vaste : cours d'initiation, ateliers ludiques (les secrets des bordeaux, Vins et chocolat, le B.A-BA du whisky,...), ateliers prestige (grands crus), dîners accords mets et vins... Les cours ont lieu le week-end et sont disponibles dans le Bordelais, mais aussi sur d'autres villes en France : Paris, Lyon, Lille, Toulouse, etc. (13 au total). Pour réserver c'est facile, il suffit d'aller sur l'onglet réservation sur leur site web. D'abord on choisit la ville, puis on accède à l'agenda des formations proposées dans les semaines à venir, ensuite, il suffit de cliquer sur l'option désirée pour garantir sa place. Vous pouvez opter également pour offrir un chèque-cadeau et faire plaisir à d'autres personnes. Toujours sur le web, une session shopping vous propose des produits et des coffrets liés à l'univers viticole. Après un tour virtuel vous aurez peut-être envie de vous lancer pour de vrai !

■ LUDIVINUM – MONTPELLIER

2, boulevard Ledru-Rollin

CLERMONT-L'HÉRAULT

☎ 04 67 44 10 80 / 06 10 18 00 37

www.ludivinum.com

contact@ludivinum.com

Pour tous ceux qui n'ont pas la chance d'intégrer SUPAGRO Montpellier, l'école d'ingénieurs voisine qui procure le très couru diplôme national d'œnologie à ses élèves, il y a Ludivino, le vin ludique ; à Clermont-l'Hérault mais aussi dans la capitale languedocienne ! Au programme,

Se former

Voilà un domaine des plus dynamiques ! Depuis une bonne dizaine d'années, les formations au vin se multiplient. Quel que soit son degré de connaissance en la matière, l'amateur éclairé trouve aujourd'hui une jolie palette de « produits » allant de l'initiation à la formation universitaire



PRO DÉGUSTATION
ŒNOLOGIE DU PLAISIR

Venez vous former à la dégustation !
Cours d'œnologie partout en France

-5% offerts aux clients du **Petit Futé**
www.prodegustation.com
(code FUTE2013)

ateliers vinophiles pour tous les niveaux, mais aussi visite des domaines environnants. Pour une heure ou plusieurs jours, l'École du vin vous offre la possibilité d'apprendre la dégustation mais aussi la dégustation des vins, sur une heure ou même deux jours !

■ VITIJOB

**1500, avenue de la Pompignane
MONTPELLIER**

www.vitijob.com – vitijov@vitisphere.com

Il s'agit là d'un des principaux portails d'information grand public pour l'actualité viticole. Comme son nom l'indique, vous y trouverez avant tout des offres d'emploi, mais aussi des propositions de formations, et l'essentiel de l'actualité du milieu du vin.

■ PRODÉGUSTATION

Hôtel ** Crowne Plaza République
10, place de la République (11^e)
PARIS ☎ 0 820 82 10 20**

**www.prodegustation.com
info@prodegustation.com
M^o République**

Ateliers de 59 € à 219 €.

La dégustation du vin est un plaisir... mais c'est aussi un art, qui a ses codes et son langage. Et si apprécier un bon verre est plus ou moins à la portée de chacun, savoir nommer, décrire et identifier ce que l'on boit, ou l'assortir à ce que l'on cuisine, n'est pas toujours aussi simple ! Prodegustation a donc développé un panel de stages pour correspondre à tous les palais, et remédier aux lacunes des œnologues en herbe. Basée sur une méthode convoquant les différents sens – vue, odorat et goût –, le concept a fait ses preuves. Vous pourrez ainsi vous soumettre aux rigueurs d'une dégustation classique, ou préférer un atelier thématique déclinant les différents coteaux, crus, arômes et cépages. Les plus accrochés passeront un diplôme, quand les gourmets préféreront la conviviale version dîner. Un bon moment à passer, entre amis, en famille ou en équipe !

Cours d'œnologie à Paris, Lille et Lyon



2h à 5 jours
En semaine et le week-end
En compagnie d'experts
Dégustation de grands vins
Ambiance conviviale
A partir de 59 €

En vente sur notre site : **www.ecoleduvin.com**
Tél. 01 43 41 33 94

■ GOURMET ODYSSEY

2, rue Dautancourt (17^e)

PARIS ☎ 01 46 27 05 92

www.gourmetodyssey.fr

Email par formulaire sur le site

Vous connaissez sûrement le principe des Smartbox qui proposent des «packs voyages» tout compris ? Vous connaissez très certainement aussi la possibilité désormais offerte aux particuliers d'acheter une parcelle de vignes dans un domaine de son choix....

Et bien à présent, Gourmet Odyssey propose une combinaison des deux, couplée à ce que les adeptes de la mode appellent depuis longtemps déjà la customisation. Belle interface fondée par Mark Bootheystone, cette société innovante propose ni plus ni moins des séjours œnologiques chez le vigneron, mais surtout donc, l'achat de parcelles et la fabrication de sa propre cuvée ! Baptisés *Expérience Micro-Cuvée* ou encore *Expérience Vin Gourmet Odyssey*, c'est un vrai décapage dans le monde du vin, qui voit là ses possibilités gustatives multipliées à l'infini.

■ L'UNIVERSITE DU VIN – RHONE-ALPES

Le Château

SUZE-LA-ROUSSE

☎ 04 75 97 21 30

www.universite-du-vin.com

universite.du.vin@wanadoo.fr

L'Université du Vin de Suze-la-Rousse offre, outre son cadre châtelain, un large panel de formations. Stage,

initiation, DIF/CIF pour les reconversions professionnelles, mais aussi formations diplômantes : caviste et sommelier, master, licence professionnelle... Ici, l'enseignement est dispensé par les professeurs de l'Université d'Aix-en-Provence et les intervenants occasionnels sont des professionnels reconnus du milieu. Seul bémol : le prix ! Comptez 5000 euros pour une formation de base, étalée sur un trimestre.

■ INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

210, chemin de Leysotte

VILLENAVE-D'ORNON

☎ 05 57 57 58 58

www.oenologie.u-bordeaux2.fr

Bordelais oblige, l'Institut fut l'un des premiers centres universitaire dédiés au vin ! Pas étonnant que l'on y trouve toutes les formations diplômantes académiquement reconnues ! Voici un panorama des enseignements dispensés : le diplôme national d'œnologie, accessible à BAC plus 3, le master œnologie et environnement vitivinicole, destiné à la formation des cadres techniques et aux futurs doctorants, la licence professionnelle (en alternance) «Métiers de la vigne et du vin» et la licence «Œnotourisme». Sans aspirer à devenir professionnel, la «maison» dispense des stages de perfectionnement et surtout, deux fameux DU, un DUAD : Diplôme d'Université d'Aptitude à la Dégustation ainsi qu'un DU10, DU d'Initiation à l'Œnologie.

Alsace

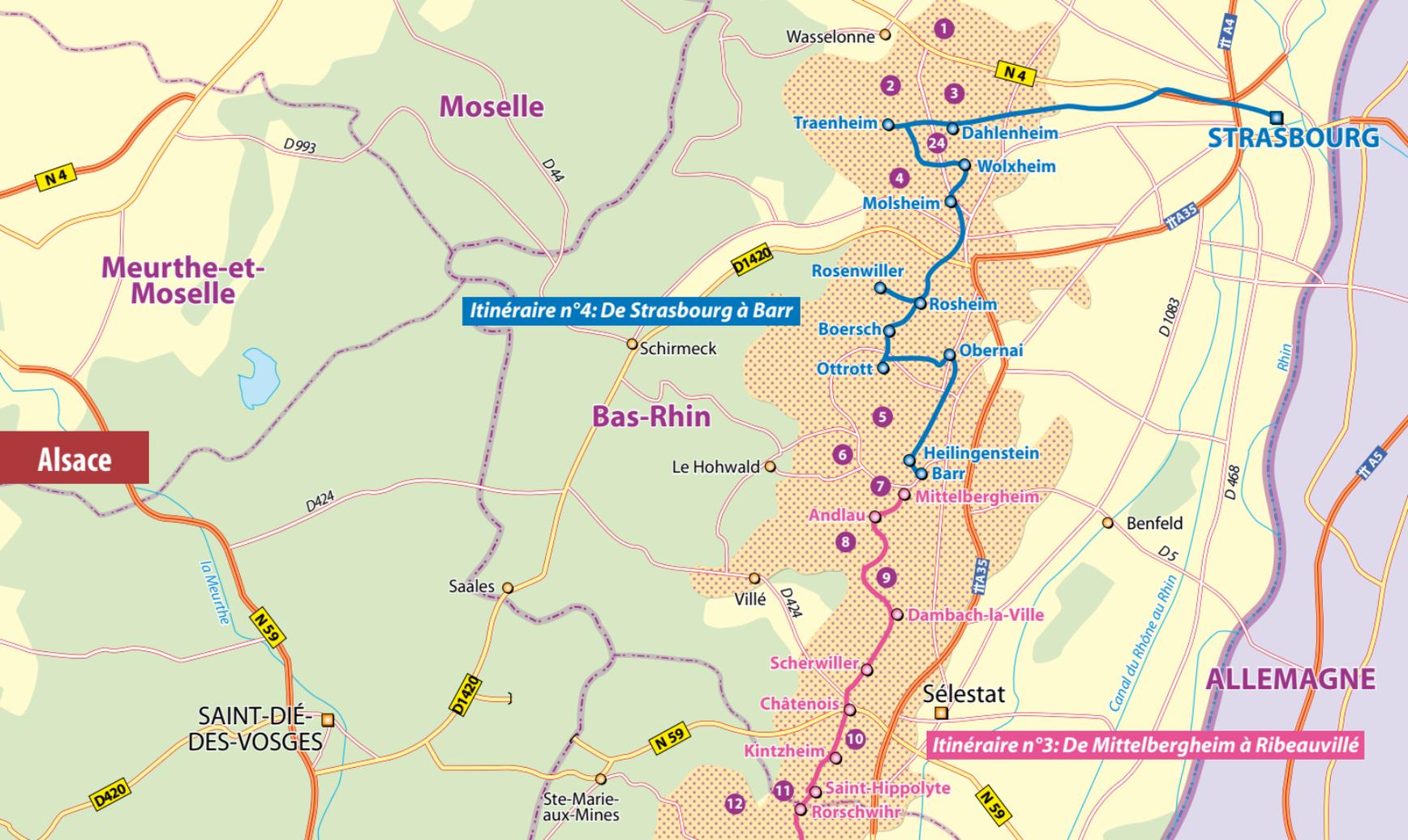


De Turkheim à Thann → 36

De Hunawihr à Colmar → 41

De Mittelbergheim à Ribeauvillé → 49

De Strasbourg à Barr → 52



Itinéraire n°4: De Strasbourg à Barr

Itinéraire n°3: De Mittelbergheim à Ribeauvillé

Moselle

Meurthe-et-Moselle

Alsace

Bas-Rhin

ALLEMAGNE

SAINT-DIÉ-DES-VOSGES

Wasselonne

Traenheim

Dahlenheim

Wolxheim

Molsheim

Rosenwiller

Rosheim

Boersch

Ottrott

Obernai

Le Hohwald

Heilingenstein

Barr

Mittelbergheim

Andlau

Villé

Benfeld

Dambach-la-Ville

Scherwiller

Sélestat

Châtenois

Kintzheim

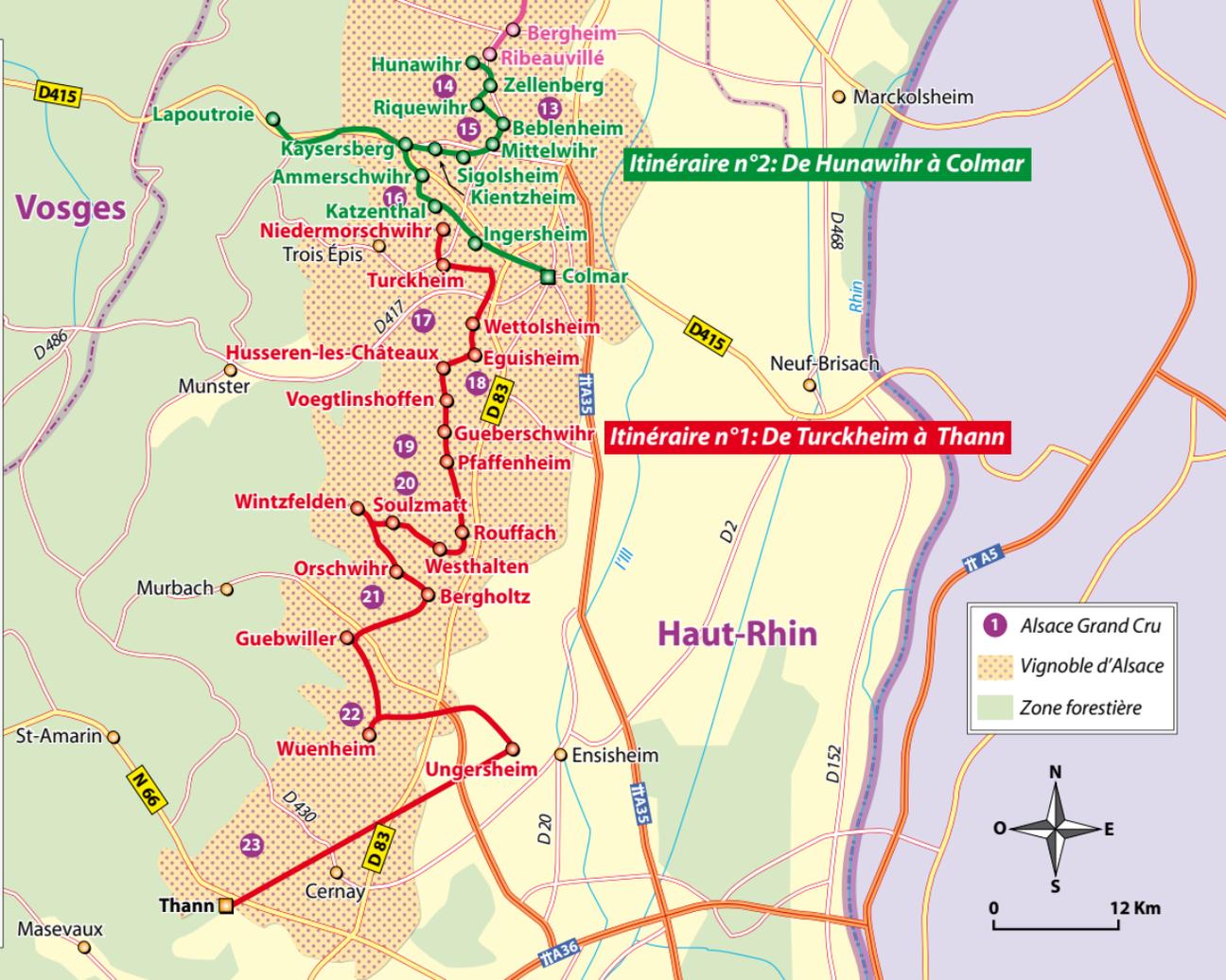
Saint-Hippolyte

Rorschwihr

Ste-Marie-aux-Mines

1 ALSACE GRAND CRU

- 1- Alsace Grand Cru Steinkloz
- 2- Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten
- 3- Alsace Grand Cru Altenberg de Wolzheim
- 4- Alsace Grand Cru Bruderthal
- 5- Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr
- 6- Alsace Grand Cru Kastelberg
- 7- Alsace Grand Cru Moenchberg et Wiebelsberg
- 8- Alsace Grand Cru Winzenberg
- 9- Alsace Grand Cru Muenchberg
- 9- Alsace Grand Cru Frankstein
- 10- Alsace Grand Cru Praelatenberg
- 11- Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim
- Alsace Grand Cru Gloeckelberg
- Alsace Grand Cru Kanzlerberg
- 12- Alsace Grand Cru Geisberg
- Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé
- Alsace Grand Cru Osterberg
- Alsace Grand Cru Rosacker
- 13- Alsace Grand Cru Froehn
- Alsace Grand Cru Schoenbourg
- Alsace Grand Cru Sonnenglanz
- Alsace Grand Cru Sporen
- 14- Alsace Grand Cru Furstentum
- Alsace Grand Cru Schlossberg
- Alsace Grand Cru Mamboug
- Alsace Grand Cru Mandelberg
- Alsace Grand Cru Marckrain
- 16- Alsace Grand Cru Brand
- Alsace Grand Cru Florimont
- Alsace Grand Cru Kaefferkopf
- Alsace Grand Cru Sommerberg
- Alsace Grand Cru Wineck-Schlossberg
- 17- Alsace Grand Cru Hengst
- Alsace Grand Cru Steingrubler
- 18- Alsace Grand Cru Eichberg
- Alsace Grand Cru Pfersigberg
- 19- Alsace Grand Cru Goldert
- Alsace Grand Cru Hatschbourg
- 20- Alsace Grand Cru Pfingsberg
- Alsace Grand Cru Steinert
- Alsace Grand Cru Vorbourg
- Alsace Grand Cru Zinnkoepflé
- 21- Alsace Grand Cru Kessler
- Alsace Grand Cru Kitterlé
- Alsace Grand Cru Saering
- 22- Alsace Grand Cru Spiegel
- Alsace Grand Cru Ollwiller
- 23- Alsace Grand Cru Rangon
- 24- Alsace Grand Cru Engelberg



Alsace

Quelle n'est pas la surprise du visiteur, lorsqu'il arrive en Alsace, de découvrir cette mer de ceps, ces courbes ondoyantes parsemées de villages fleuris ! Les Alsaciens ont le privilège de posséder l'un des plus célèbres vignobles de France. Son histoire se perd dans la nuit des temps et ses conditions exceptionnelles étaient déjà appréciées par les Romains. Sous le règne des Mérovingiens et des Carolingiens, il poursuit son épanouissement, si bien qu'avant la fin du premier millénaire, 160 localités alsaciennes cultivent la vigne. L'influence déterminante des évêchés, abbayes et couvents ont grandement contribué à cet essor qui se poursuit jusqu'au XVI^e siècle. Dès le Moyen Âge, les vins d'Alsace comptent parmi les plus réputés et les plus chers d'Europe. Aujourd'hui, les magnifiques demeures de style Renaissance qui s'offrent à nos yeux témoignent de la prospérité de l'époque – brutalement interrompue par la guerre de Trente Ans. Règnent alors le pillage, la peste et la famine, qui dévastèrent non seulement la viticulture mais toute l'économie de la région. La paix revenue, la vigne reprend son extension, mais principalement à partir de cépages communs. Malgré l'édit royal de 1731, la tendance s'aggrava encore après la Révolution. La superficie du vignoble progressa de 7 000 ha en l'espace de 20 ans, entre 1808 et 1828 (année où le vignoble atteignit 30 000 ha). La viticulture alsacienne connut la surproduction. La disparition des exportations, la diminution de la consommation puis par la suite, la concurrence des vins du Midi et le phylloxéra ne firent qu'accroître les difficultés déjà existantes et réduire la superficie du vignoble à tout juste 10 000 ha en 1948. Une politique de qualité est alors mise en œuvre, avec la délimitation de l'aire de production et la fixation de règles strictes de fabrication. Aujourd'hui, les vins d'Alsace représentent une production annuelle moyenne d'environ 150 millions de bouteilles. Ils sont commercialisés aux deux tiers en France, le reste étant exporté, notamment dans les pays européens. Ils sont également leaders des vins blancs de qualité en France, et représentent près de 40 % de la consommation à domicile.

► **Un terroir d'exception.** Le massif vosgien abrite le vignoble d'Alsace, et ses influences océaniques procurent à ce dernier l'une des pluviométries les plus faibles de France (450 à 500 mm d'eau par an). Il bénéficie également d'un climat semi-continentale ensoleillé, chaud et sec, propice à une maturation lente et prolongée des raisins, et à l'éclosion d'arômes d'une grande finesse. Ce qui caractérise encore ce vignoble, c'est la diversité de ses sols. La géologie alsacienne est comparable à une mosaïque. Il y a quelque cinquante millions d'années, les Vosges et la Forêt Noire ne faisaient qu'un. À l'ère tertiaire, la partie médiane du massif commence à s'affaisser. Le tassement a permis de dévoiler, sur la zone de rupture, l'accumulation successive de couches de terrains durant les différentes périodes géologiques. Il n'est donc pas surprenant de constater dans cette région, où sont d'ailleurs localisées en majorité les communes viticoles,

une grande variété de terrains, du granite au calcaire, en passant par le gneiss, le schiste, le grès... Le vignoble s'étend du nord au sud, sur une centaine de kilomètres, au pied du versant oriental des Vosges dont il couvre les premières collines (entre 200 et 400 m d'altitude), sur une superficie en production de 14 000 hectares.

► **Les trois Appellations d'Origine Contrôlée.** La politique de qualité menée à partir du milieu du XX^e siècle s'est vue couronnée dès 1962 par la reconnaissance de trois AOC. L'AOC alsace en est la principale, avec 83 % de la production nationale. L'étiquette mentionne le cépage concerné parmi les sept reconnus en Alsace (sylvaner, pinot blanc, pinot noir, riesling, muscat d'Alsace, pinot gris et gewürztraminer), mais peut également comporter une marque commerciale « Edelzwicker » pour un assemblage réalisé à partir de plusieurs cépages blancs. Des indications géographiques complémentaires peuvent également y figurer. L'AOC alsace grand cru, accordée en 1975, est délivrée à des vins répondant à des contraintes de qualité particulièrement strictes et de rendement plus sévères, notamment en matière de délimitation de terroirs, de richesse naturelle en sucre et de dégustation d'agrément. L'étiquette précise obligatoirement, outre le cépage (seuls les cépages riesling, muscat, pinot gris et gewürztraminer peuvent y prétendre), le millésime et l'un des cinquante lieux-dits délimités pouvant bénéficier de cette appellation. Tout autant que le cépage, c'est l'empreinte du terroir qui fait de chaque alsace grand cru un vin unique. Enfin, l'AOC crémant-d'alsace, attribuée en 1976, couronne les vins d'Alsace effervescents, vifs et délicats, élaborés selon la méthode traditionnelle, principalement à partir du pinot blanc mais aussi du pinot gris, du pinot noir, du riesling ou du chardonnay. Le crémant rosé, plus rare, est issu uniquement de pinot noir. Ces vins sont aujourd'hui leaders des crémants de France.

Les acteurs de l'œnotourisme

■ œNOPASS

www.oenopass.net

Dans 3 régions, Alsace, Bourgogne et Champagne, l'agence Via-Voyages vous propose sur ce site d'acheter un « œnoPass », valable 1 an et offrant 3 prestations pour 20 € et 5 pour 30 €, que vous pouvez choisir et réserver dans un catalogue de caves et domaines régionaux où vous pourrez effectuer visites et achats...

■ SITE INTERNET DE LA ROUTE DES VINS D'ALSACE

www.route-des-vins-alsace.com

Voilà un site, émanation de Tourisme-Alsace, entièrement dédié à la célèbre Route des vins d'Alsace. Il vous propose une série de formules de séjours de différentes durées

au long de cette route tel que « Spécial Route des Vins : Trilogie Gourmande choucroute, tarte flambée et Vins d'Alsace, Rando-Balade Bacchus, Visitez et dégustez le meilleur des vins d'Alsace pendant 7 jours, Spécial Route des Vins : Châteaux et vignes, histoires d'une terre, etc. » Avec également une sélection d'adresses d'hébergement et de restauration et des tonnes d'infos sur cette route où circule Bacchus sur son char ombragé de pampres...

■ **COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME D'ALSACE**
20 A, rue Berthe Molly
COLMAR ☎ 03 89 24 73 50
www.tourisme-alsace.com
crt@tourisme-alsace.com

Outre son rôle traditionnel d'information et de conseils, qu'il remplit à merveille, le Comité Régional du Tourisme d'Alsace vous propose des idées de séjours œnotouristique comme, entre autres : « Spécial route des vins : terroir et saveurs, au cœur du vignoble de Cleebourg » sur 3 jours / 2 nuits ou encore : « Tentations Gourmandes du vignoble » sur 3 jours / 2 nuits (sans le transport, les boissons et certains repas) avec possibilité de réserver sur son site Internet.

■ **OENOTOURISMUS**
34, Grand Rue
EGUISHEIM ☎ 06 76 43 11 05
www.oenotourismus.fr
contact@oenotourismus.fr
Ouvert toute l'année. Visite guidée.

Vous souhaitez découvrir notre belle Route des Vins ? Vous ne savez pas par où débiter : Thann ? Marlenheim ? Ribeauvillé... Bref vous êtes totalement perdu. Alors c'est bien à Oenotourismus qu'il faut vous adresser. Cette Jeune et dynamique Structure, spécialisée dans l'œnotourisme, s'adapte à vos demandes (et non l'inverse) et vous orientera selon vos souhaits ! En effet, selon vos envies, la durée et le budget que vous pouvez allouer à cette découverte, Oenotourismus vous concoquera du sur-mesure jusqu'à - si besoin - vous réserver votre hôtel et votre restaurant pour midi ! En Bref avec Oenotourismus

tout est possible, c'est du sûr mesure, de la vraie personnalisation : les services vont de la simple visite chez le vigneron au pack complet avec dégustations, visites guidées accompagnée d'un guide touristique etc... Soyez en sûr, vous trouverez sûrement une formule adaptée à vos envies. N'hésitez pas à vous renseigner, Pierre, le responsable se fera un plaisir d'y réfléchir avec vous ! !

Fêtes – Salons – Événements

■ **FÊTE DU GEWURZTRAMINER À BERGHEIM**
Place du Dr Walter et Place du Jardin de ville
BERGHEIM ☎ 03 89 73 81 67
www.ville-bergheim.fr
francois.lionel@wanadoo.fr
Samedi soir et dimanche dès 7h.

Le dernier week-end de juillet a lieu la Fête du Gewurztraminer à Bergheim, avec guinguette le samedi soir et le dimanche toute la journée, marché aux puces le dimanche de 7h à 18h et défilé de chars le dimanche à 14h45. Cette fête prend place dans l'animation du Pays de Ribeauvillé et Riquewihr où les villages viticoles s'animent à tour de rôle et organisent des fêtes ponctuées de dégustations de vin et d'animations folkloriques.

■ **LA FOIRE AUX VINS D'ALSACE DE COLMAR**
Avenue de la Foire-aux-Vins
Parc des Expositions
COLMAR ☎ 03 90 50 50 50
www.foire-colmar.com
foire@colmar-expo.fr

La Foire aux Vins de Colmar, c'est l'événement incontournable en Alsace. La première foire eut lieu en 1948. Elle attire quelques 270 000 visiteurs en 10 jours, plus de 370 exposants de France et d'ailleurs y participent. Possibilité de se restaurer sur place, avec notamment dans l'assiette l'essentiel des spécialités locales : jambonneaux, choucroute, tartes flambées, bières, vins et pâtisseries.

Dans la cave de Jonathan Houzelle

Cet illustre inconnu, sommelier passionné et passionnant à la gouaille toute gascone, officie chez Plaisirs du Vin (caviste d'origine agenaise classé parmi les meilleurs d'après le Gault et Millau). Petit Futé lui a demandé un exercice de style : évoquer ses 3 bouteilles fétiches... En l'occurrence, trois bouteilles d'Alsace :

- ▶ **Le domaine Bott Geyl** nous offre des vins gourmands, facile de plaisirs et à des prix tout petits... La cuvée «Les Eléments Gewurztraminer» est généreuse dans son bouquet aromatique exotique (litchi), aux notes finement épicées...
- ▶ **La Maison Trimbach** produit des vins d'une précision extrême et d'une fraîcheur rarement égalée dans cette région : «Le Clos Saint-Hune» (riesling) se révèle comme un monument de cette région, une cuvée mythique aux notes de pétrole intense... La marque des très grands rieslings !
- ▶ **Enfin, le domaine Zind Humbrecht**, confidentiel et incomparable de complexité avec sa cuvée «Clos Saint-Urbain, Rangen de Thann» (pinot gris), le terroir volcanique de Thann offre des vins incomparables ; tout simplement gigantesque !

■ **PLAISIRS DU VIN**
Jonathan Houzelle, sommelier
www.plaisirsduvin.com
☎ 05 53 66 76 42

■ FÊTE DES VIGNERONS D'EGUISHEIM

Centre village

EGUISHEIM ☎ 03 89 23 40 33

www.ot-eguisheim.fr – info@ot-eguisheim.fr

Tarifs d'entrée : Samedi de 15h à 19h : 6 €/personne. Après 19h, 9 €/personne. Dimanche de 10h à 17h : 3 €/personne.

A Eguisheim, charmant petit village qui est le berceau du vignoble alsacien, se tient, pendant le dernier week-end du mois d'août, une grande fête viticole organisée par le Comité des Fêtes de la commune : la Fête des vigneronns d'Eguisheim, deux jours de réjouissances et festivités durant lesquels cours et caves des viticulteurs sont grandes ouvertes à la viste, avec petite restauration et, bien sûr, dégustation de vins. A ne pas manquer, le dimanche à 15h30 : un grand cortège folklorique avec 20 groupes, ainsi qu'une animation artistique et folklorique sur la place du Château et circuit artistique dans les remparts de la cité. Et, jusqu'à minuit : fête dans la ville et bal aux flonflons bon enfant sous les lampions qui dansent eux aussi !

■ SALON DU VIN BIO EN ALSACE KIENZTZEIM

Un dimanche début mai ou le 1^{er} mai.

L'Alsace est considérée comme une pionnière en matière de culture bio et la viticulture ne fait pas exception à la règle. Ce beau salon se déroule depuis une dizaine d'années, et rassemble les meilleurs vigneronns bio de la région. Ce rendez-vous traditionnel se tient à la Confrérie Saint-Etienne à Kientzheim, dans le Haut-Rhin près de Kayersberg, au château de Kientzheim, à l'entrée du village. Une quarantaine de producteurs alsaciens et une dizaine de vigneronns bio venus du Jura animent ce salon convivial. L'occasion de belles dégustations et de bonnes affaires. Avec votre ticket d'entrée, vous avez droit à un verre pour vos découvertes viticoles.

■ FOIRE AUX VINS D'OVERNAI

Hôtel de Ville

Salle des saints patrons

OVERNAI ☎ 03 88 95 58 03

www.les-vignerons-obernai.com

info@blanck-obernai.com

A Obernai (11 700 habitants), ville typiquement alsacienne au patrimoine pittoresque et préservé et cité viticole réputée, située sur la célèbre Route des Vins, à 25 km au sud de Strasbourg et 45 km au nord de Colmar, la Foire aux Vins d'Obernai a lieu chaque année à la mi-août durant 5 jours avec dégustations de vins et vente directe par les producteurs et viticulteurs qui proposent leurs meilleurs crus obernois. Et, en sus, vous aurez droit à des dégustations de spécialités alsaciennes (kougelhof, tartes flambées, etc.) et des animations et un bal populaire.

De Turckheim à Thann

À quelques kilomètres de Mulhouse commence la partie méridionale de la route des vins d'Alsace. Sans être aussi touristique que la portion s'étirant au-dessus de Colmar, cette région séparant Thann de Turckheim est très réputée parmi les amateurs de beaux vins alsaciens. On y traverse de

superbes villages tels que Guebwiller, Eguisheim, Rouffach ou Husseren, dont les vestiges médiévaux, antiques et préhistoriques valent vraiment le détour. On se trouve également en plein Parc naturel régional des Ballons des Vosges, haut lieu de protection du patrimoine naturel et culturel alsacien... Et, bien entendu, on se situe à la racine des vins d'Alsace, entre Grands Crus remarquables et terroirs exceptionnels. Le Gewurztraminer du Goldert ou du Zinnkoeffl, le pinot gris du Spiegel et le riesling du Kitterlé sont des promesses d'émotions fortes pour tous les dégustateurs. Sur la route menant de Thann à Turckheim, ils croiseront quelques maisons d'exception comme Zind-Humbrecht ou Albert Mann, deux des références les plus plébiscitées d'Alsace, mais aussi des domaines tout aussi prestigieux ou moins renommés, travaillant depuis des générations à tirer vers le haut la grande tradition viticole de l'Est de la France. À coup sûr, une expérience visuelle, culturelle, humaine et gastronomique inoubliable.

Niedermorschwihr

■ DOMAINE ALBERT BOXLER

78, rue des Trois-Epis ☎ 03 89 27 11 32

Ouvert du lundi au samedi. Le dimanche sur rendez-vous. Propriété familiale forte d'une dizaine d'hectares depuis 1945, le domaine Albert Boxler se situe au pied du Sommerberg, fierté de la commune. Jean Boxler se fait un plaisir de produire des vins très aromatiques, nerveux et minéraux, cherchant systématiquement l'équilibre entre sucre et acidité. Adeptes des petits rendements, il s'ingénie également à vinifier des micro-cuvées en fonction de la spécificité géologique de ses parcelles implantées dans un même terroir. Lors de la dégustation, son épouse Sylvie ne manquera pas de vous préciser de quelle parcelle il s'agit – spécifiée par un détail alphabétique sur l'étiquette. De même qu'elle vous précisera le taux de sucre résiduel pour chaque cuvée, ce qui est très appréciable lorsque l'on cherche avant tout des vins secs, ce qui demeure la tradition en Alsace. Attention, les différences sont notables, même pour les palais les moins connaisseurs. Il faut quand même compter dans les 20 € la bouteille de grand cru, tarif largement justifié par les très faibles volumes produits ici. Ce domaine – à ne pas confondre avec Justin Boxler – excelle dans des vins artisanaux, élaborés avec zèle et sérieux.

■ WEINZORN GERARD ET FILS

133, rue des Trois-Epis

Domaine de l'Oriel ☎ 03 89 27 40 55

Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi. Visite et dégustation. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Depuis le décès du père Gérard en 1995, c'est Claude, le fils qui poursuit l'exploitation du domaine. Comment pouvait-il en être autrement ! Dans la famille Weinzorn on est viticulteur de père en fils depuis 380 ans. Dans leur maison à l'oriel, vous découvrirez une gamme de vins qui proviennent du grand cru «Sommerberg», du «Brand», relié à la commune de Turckheim et quelques grands crus «le Florimont» La qualité des vins est surprenante sans doute liée aux pratiques de vinifications dans le respect des traditions. Les vendanges se font entièrement à la main. Le vignoble du Sommerberg est l'un des plus escarpés de

la région, on imagine la difficulté du travail en voyant ces parcelles de vignes si pentues. Mais Claude, exerce son métier avec passion proposant à ses clients des vins puissants aux saveurs typiques. Les rieslings surtout sont d'une finesse et d'une minéralité exemplaire. La famille a fait le choix de la qualité plutôt que de la quantité.

Turckheim

■ DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

4, route de Colmar

☎ 03 89 27 02 05

www.zindhumbrecht.com

Membre Vinbio Alsace. Sur rendez-vous.

Une histoire de famille qui dure, qui dure, et qui s'accroît jour après jour. Olivier Humbrecht, le fils de Léonard, a transformé l'enseignement à ses clients des vins puissants au milieu, et écoule désormais 80% de sa production à l'étranger. Depuis les années 1970, le domaine ne cesse de s'agrandir et d'acquérir des parcelles entre Ribeauvillé et Thann. Aujourd'hui, une quarantaine d'hectares le composent, situées dans plusieurs communes : Gueberrschwihr, Wintzenheim ou encore Riquewihr, et le fils s'est résolument engagé dans la bio-dynamie. Certaines parcelles dont celles du Brand à Turckheim sont labourées à l'ancienne (à cheval) et il n'est pas rare d'apercevoir des moutons broutant paisiblement entre les rangées. Productivité est une chose, respect de l'environnement en est une autre. Mais pas à n'importe quel prix, malheureusement. Aucune bouteille de 75 cl n'est commercialisée en dessous de 15 €. Les vins du domaine sont disponibles à la Sommelière, place de la Cathédrale à Colmar-centre, chez Anne-Marie et Marc Tempé. Il est également possible de se faire une idée de la qualité des vins du domaine à la Taverne Alsacienne, restaurant tenu à Ingersheim par Jean-Philippe Guggenbuhl, grand amateur de vins blancs. Sur sa carte figurent quelques cuvées du domaine Zind-Humbrecht, d'anciens millésimes aujourd'hui introuvables à des tarifs – presque – abordables.

■ CAVE DE TURCKHEIM

16, rue des Tuileries

☎ 03 89 30 23 60

www.cave-turckheim.com

info@cave-turckheim.com

Ouvert le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h. Fermé en semaine de 12h à 14h de janvier à mars. Fermé les 1^{er} janvier, 25 et 26 décembre.

La Cave de Turckheim, fondée il y a une cinquantaine d'années, collabore aujourd'hui avec 216 coopérateurs et vendange le raisin sur 360 ha. Il en résulte un florilège de cuvées toutes plus savoureuses les unes que les autres. Pour vous guider dans votre choix, jetez un coup d'œil au site Internet qui répertorie les vins en sept catégories : les traditions (frais, légers et fruités), réserves (à partir de raisins récoltés sur des terrains siliceux, produisant des vins aux caractères affirmés), spécialités (vieilles vignes, pinots noirs élevés en fûts de chêne ou rouge de Turckheim), terroirs d'Alsace, grands crus, vendanges

tardives et grains nobles. Si vous ne bénéficiez pas d'une connexion Internet, rendez-vous sur place dans un espace de vente new-look très spacieux, au design moderne, avec un joli parquet de bois, un rayonnage harmonieux qui ressort bien sur des murs aux teintes pâles. Le personnel vous transmettra sa passion du vin et ses conseils précieux autour de chaleureuses dégustations. Vous aurez aussi la possibilité d'assister à la projection d'un film d'un quart d'heure, dans le caveau de vente.

Wettolsheim

■ AIME STENTZ ET FILS

37, rue Herzog

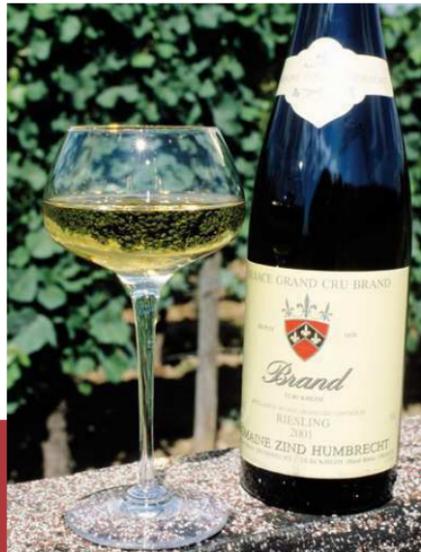
☎ 03 89 80 63 77

www.vins-stentz.fr

vins.stentz@calixo.net

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h.

« Une philosophie, un style » : voilà comment caractériser au mieux ce domaine qui, lui aussi, perpétue la tradition du vin depuis quatre générations. Des vins connus dans le monde entier et un domaine qui compte parmi les meilleurs d'Alsace, la famille Stentz à de quoi être fière de ses 15 hectares, 55 parcelles qui donnent chaque année naissance à de grands crus et à des cuvées de prestige qu'il serait dommage de rater. Il faut citer parmi ces derniers les vins du Clos du Vicus Romain : lors des terrassements effectués en 1969, il a été découvert que ce clos situé sur le grand cru Hengst abritait les fondations d'un ancien gîte d'étape romain, daté du I^{er} siècle de notre ère. Le lieu de dégustation est quant à lui tout à fait à l'image de cette cave : des murs magnifiquement sculptés apportent à la petite pièce un cachet et un charme indiscutable. La référence : un muscat Hengst qui se décline en une cuvée de sélection de grains nobles quasiment à chaque millésime. Un incontournable !



Vin d'Alsace produit par le domaine Zind Humbrecht

■ DOMAINE ALBERT MANN

13, rue du Château ☎ 03 89 80 62 00
www.albertmann.com – vins@albertmann.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
 Sacré «Vignerons de l'année 2012» par la revue du vin de France, le domaine Albert Mann est sans conteste l'une des plus belles réussites viticoles alsaciennes. Le domaine s'est construit progressivement à partir de la réunion de deux familles de viticulteurs, celle de feu Albert Mann et des Barthelmé originaire de Kientzheim. Dans l'exploitation – 21 hectares – chacun joue son rôle : Jacky Barthelmé s'occupe de la vinification, son frère, Maurice préférant soigner les vignes. Marie-Claire et Marie-Thérèse s'occupent, elles, de la gestion et de la communication du domaine. En 1997, le quatuor opte pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Aujourd'hui la totalité du domaine est conduit en viticulture biologique. Résultat ? les vins du domaine – cent vingt mille cols – jouissent d'une réputation mondiale justifiée. Jacky joue la carte des rendements faibles, de façon à tirer la quintessence de la matière première. Le domaine Mann a été l'un des premiers à opter pour la capsule à vis, un « gage de vieillissement », selon Jacky Barthelmé. Il faut absolument déguster les pinots noirs qui démontrent que l'Alsace est capable de produire de grands rouges – compter tout de même dans les 30 €. Les importateurs étrangers ne s'y sont pas trompés : le domaine exporte 70 % de sa production. Et, ce qui ne gâche rien, les deux couples Barthelmé sont d'une extrême gentillesse. Des viticulteurs à rencontrer absolument !

■ VIGNOBLE DES 2 LUNES

21, Rue Sainte-Gertrude
☎ 03 89 30 12 80
www.vignobledes2lunes.com
contact@vignobledes2lunes.fr
Maison blanche dans la petite rue à côté de l'église
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Sur rendez-vous le week end.

Passion, innovation, originalité et grains de fée : voilà la recette magique des potions miraculeuses que vous trouverez au vignoble des Deux Lunes. Leur crédo ? Composer avec la nature, utiliser des recettes ancestrales et pratiquer le labour traditionnel des sols pour obtenir des cuvées uniques, au caractère bien trempé ! Tout au long des étapes de la vinification, le fruit est travaillé avec finesse et minutie pour être ensuite affiné en fût pendant 12 mois. Les deux lunes, ce sont Amélie et Cécile qui, avec l'aide de leurs proches, veillent à ce que leurs vins soient marqués d'une réelle authenticité. Effervescents, vins du terroir et de collection, grands crus et spiritueux, l'ensemble de la production est travaillé en biodynamie avec un respect du sol, de la matière première et des méthodes de transformation afin d'extraire toutes les saveurs et l'élégance du raisin. Une belle philosophie et de fameux produits qui méritent largement le détour !

■ LES PORTES DE LA VALLÉE***

29, route Romaine
☎ 03 89 27 95 50
www.hotelturckheim.com
mail@hotelurckheim.com

12 chambres. Chambre double de 70 € à 75 € ; chambre triple à partir de 87 € ; studio / appartement à partir de 104 €. Demi-pension (de 52 € à 88 €). Petit déjeuner : 8 €. Parking fermé : 8 €. Réduction de 5 % si réservation 30 jours à l'avance. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration.

En rénovation constante, cet établissement se plie littéralement en quatre pour offrir la meilleure qualité de services. Toutes les chambres sont équipées d'un balcon, décorées avec beaucoup de goût et bénéficient de tout le confort nécessaire (et surtout d'un grand calme !). La famille Graff est aux petits soins du lever au coucher pour vous satisfaire et rendre votre séjour parfait ; n'hésitez pas à vous laisser guider par leurs conseils avisés pour découvrir la ville et le vignoble.

Eguisheim

■ BRUNO HERTZ

9, place de l'Église
☎ 03 89 41 81 61 / 06 07 31 87 07
www.lesvinshertz.com – lesvinshertz@sfr.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 12h et de 16h à 19h.
Pour les groupes de plus de dix personnes, sur rendez-vous.
 L'exploitation est située sur la place de l'Église d'Eguisheim, élu «plus beau village de France» en 2005. Le domaine Hertz est avant tout une saga familiale mêlant, depuis plus de 250 ans, passion de la viticulture et attachement profond à Eguisheim. Au total, 6 hectares de pur bonheur qui sauront séduire les amateurs de tous les cépages alsaciens : Sylvaner, Pinot Gris, Muscat d'Alsace, Gewurztraminer... parmi lesquels on trouve les remarquables grands crus Rangen de Thann et Pfersigberg. Des vins vieilliss dans les Caves historiques des Hospices de Strasbourg sont également disponibles. Le secret de la famille Hertz pour obtenir des vins d'une si grande finesse ? Du travail, bien sûr, de l'amour, sans nul doute, mais également le souci d'une culture raisonnée de la vigne avec le moins de produits chimiques possible, un enherbement naturel dans les parcelles et l'utilisation du fumier de cheval pour l'enrichissement des sols. Les vendanges sont quant à elles restées manuelles pour conserver la qualité optimale du raisin. Bref, lorsque qualité rime avec respect de l'environnement, on ne peut que s'incliner. La visite de cave et la dégustation sont gratuites.

■ CHRISTIAN & VERONIQUE HEBINGER

14, Grand-Rue ☎ 03 89 41 19 90
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h. Membre Vinabio Alsace.
 C'est sans interruption que Christian et Véronique Hebinger vous accueillent dans leur caveau, lieu privilégié où l'on plonge au cœur de leur passion. Lui représente la troisième génération de vigneron dans ce domaine familial qui exploite près de 11 hectares entre Eguisheim et Wintzenheim. Le morcellement du vignoble constitue une très grande richesse et variétés de sols, dominante argilo-calcaire, de même que son exposition est. Certifié biodynamique, le vin de cette maison est accessible à toutes les bourses, tout en tenant les promesses d'un vin

de grande qualité. Parmi les stars de la maison, notez riesling 2008 cuvée spéciale, le pinot gris Grand cru «Pfersigberg» 2008 ou encore le pinot gris Vendanges Tardives 2005, tous excellentissime !

■ **DOMAINE LEON BEYER –
CAVEAU DE DÉGUSTATION**
8, place Château-Saint-Léon
☎ 03 89 23 16 16
www.leonbeyer.fr
contact@leonbeyer.fr

Ouvert du vendredi au mercredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Caveau de dégustation fermé en janvier et en février. Groupe de 10 personnes Max. Livraison possible. Encore un très grand nom de la viticulture alsacienne. La famille Beyer se transmet ce magnifique domaine familial depuis 1580. Est élaborée ici toute la gamme des vins d'Alsace. Issus des meilleurs coteaux d'Eguisheim et de ses environs, une grande partie des vins, d'une très grande qualité, sont proposés à la carte dans la plupart des grandes tables de la restauration française et étrangère. La maison Beyer fournit la quasi-totalité des « triplétoilés » de France. Une notoriété qui vient récompenser les efforts faits par Léon Beyer, par son fils Marc puis par son petit-fils Yann, à promouvoir les vins d'Alsace dans le monde entier d'une part, mais aussi pour perpétuer la tradition des grands vins d'Alsace secs de gastronomie. Les vignobles de la Maison Beyer comprennent une vingtaine d'hectares de vignes sur Eguisheim et ses environs, les Beyer reçoivent du raisin équivalent d'une cinquantaine d'hectares qui constituent leurs vins de sélection et de réserve. Les vendanges tardives et sélections de grains nobles ne sont produites exclusivement que les grandes années. Ici vous goûterez au plus haut de gamme d'Alsace.

■ **WOLFBERGER**
6, Grand-Rue
☎ 03 89 22 20 20
www.wolfberger.com
contact@wolfberger.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Depuis plus de 110 ans, Wolfberger est présente à l'entrée du village et n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Lorsque dans les années 1970 la planète vin découvre enfin les richesses du terroir alsacien et voit naître le Crémant d'Alsace, Wolfberger est déjà bien implanté sur son territoire. Mais cette bonne maison se remet régulièrement en question car rien n'est jamais acquis et donc on peut désormais découvrir la nouvelle boutique et la cave 1902 entièrement rénovées. Cet espace offre au visiteur un véritable espace oenotouristique pour explorer, à travers l'histoire, toute la richesse et la magie de la région, des terroirs et des vins. Sélection des raisins, méthodes de vinification et de vendanges, déchiffrement des étiquettes, travail des oenologues, on lève le voile sur tous les secrets ! La bonne idée de cette transformation : les séjours oenotouristiques dès le printemps 2013. Wolfberger

proposera une sélection d'offres en association avec ses partenaires hôteliers, dégustations gourmandes, formations œnologie... N'oublions pas que cette année, la Route des Vins fête ses 60 ans !

► **Autre adresse** : 5, chemin de la Fecht – Colmar (Tél.) 03 89 30 40 70

■ **AUBERGE DES TROIS CHÂTEAUX**
26, Grand-Rue
☎ 03 89 23 11 22
www.auberge-3-chateaux.fr

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Réservation recommandée. Menus de 17,90 € à 35 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter. Située au cœur du pittoresque village d'Eguisheim, l'Auberge des Trois Châteaux représente la tradition alsacienne dans son essence même. Autour des tables, couvertes de ce typique nappage alsacien à carreaux rouge et blanc, les convives ressentent l'incomparable chaleur de vivre qu'offre la région. Pour accompagner l'une des spécialités du patron Olivier Wolff, comme le croustillant de munster, les cuisses de grenouilles au riesling, ou encore une fricassée de pieds et joues de porc à l'ancienne, on dispose de quelques-uns des meilleurs crus du vignoble. Et si une halte prolongée s'impose, l'établissement, nanti d'une douzaine de chambres aux étages, propose la demi-pension et un petit déjeuner sous forme de buffet de produits régionaux. Un dernier « plus », pour les randonneurs, le panier-repas qui restituera de façon goûteuse toutes les calories perdues en gravissant les pentes vosgiennes.

■ **HOSTELLERIE DES COMTES**
2, rue des Trois-Châteaux
☎ 03 89 41 16 99
www.hostellerie-des-comtes.fr
aubergedescomtes@wanadoo.fr

Fermeture annuelle début janvier. Ouvert le lundi, le jeudi et le samedi le soir ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le dimanche le midi et le soir. Menus de 11 € à 39 €. Menu enfant : 8,70 €. Formule du midi : 11 €. Vin au verre. Menu du dimanche selon le marché : 25 €. Menu Atout Flamme 15,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Parking privé et ombragé. On tombe immédiatement sous le charme de cet endroit spacieux et décoré avec soin, baignant dans une belle lumière jaune. Deuxième constatation, le raffinement y est allié aux réussites culinaires. Si les anciens comtes d'Eguisheim ne sont plus que des statues, les comptes d'aujourd'hui sont les mêmes pour tous : menu du jour, carte traditionnelle ou inspiration alsacienne, tout frise la qualité « gastronomique » dans la présentation et les saveurs. Dans certains cas, des « forfaits boisson » permettent d'accompagner les plats de façon très abordable. Les vins d'Alsace servis à table sont par ailleurs tous produits au village. A l'Hostellerie des Comtes, qui fait également hôtel et qui a changé de mains en 2010, les trompe-l'œil ne se trouvent qu'en façade, car pour le reste, la réalité s'appelle tout simplement le plaisir de manger.

Voegtlinshoffen

■ DOMAINE JOSEPH CATTIN

18, rue Roger Frémeaux

☎ 03 89 49 30 21

www.cattin.fr

contact@cattin.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Dimanche et jours Fériés sur rendez-vous.

Certains noms sont bien plus que des références colmaraises ou alsaciennes. Joseph Cattin est de ceux dont la renommée peut tenter d'être appréhendée par quelques chiffres : son domaine comprend 58 ha de vignes AOC et se situe sur 10 communes différentes. Un très grand domaine qui cache un solide savoir-faire qui préside à l'élaboration des vins, sachez que les vendanges sont manuelles, que la fermentation est contrôlée dans d'anciens tonneaux de bois avant le soutirage et une conservation sur lie fine. Vins millésimés, grands crus ou encore eaux-de-vie de propre distillation à 45 degrés, récompensés à de très nombreux concours de vins. Une référence.

Pfaffenheim

■ DOMAINE PIERRE FRICK

5, rue Baer

☎ 03 89 49 62 99

www.pierrefrick.com

contact@pierrefrick.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 11h30 et de 14h à 18h. Sur rendez-vous pour les groupes. Membre Vinabio Alsace.

C'est au fond d'une belle petite cour de ferme entourée de bâtiments en colombages que l'on peut déguster les vins élevés par Jean-Pierre et Chantal Frick. Le domaine familial fut converti à l'agriculture biologique en 1970 et à la biodynamie (marque Demeter) en 1981. Il fait partie du petit cercle des vignerons-récoltants exclusifs : vente entière et exclusive des vins produits sur les 12 ha du domaine. Il est adhérent de l'AVN (Association des Vins Naturels) : pas d'artifice œnologique en cave. Les vins élevés en foudre de chêne séculaires reçoivent un peu de soufre (seul intrant). Depuis 1999 le domaine s'est spécialisé dans l'élevage de cuvées « zéro sulfites ajoutés » : pur jus de raisin fermenté. Cette nouvelle gamme se décline dans tous les cépages d'Alsace, blancs, rouges, crémant et même un vin moelleux. Emotions garanties.

Rouffach

■ C. BANNWARTH ET FILS

19, rue du 4eme spahis marocains

☎ 03 89 49 62 37

www.vins-bannwarth.com

vins-bannwarth@terre-net.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Les après-midi, sur rendez-vous.

Une fois n'est pas coutume, évoquons une exploitation vinicole du côté de Rouffach. Depuis trois générations,

la famille Bannwarth recueille le fruit de quinze hectares de vignes dorées au soleil sur les collines alentours. Tous les cépages régionaux sont représentés avec une prédilection pour le gewurztraminer grand cru et le crémant, compagnon de toutes les fêtes réussies. Ici, on ne « saoule » pas le client avec les médailles et autres reconnaissances plus ou moins valables - on va à l'essentiel en parlant du vin et de la passion qu'il engendre chez tous les amateurs. Une dégustation éclairée vous permettra de découvrir que le gewurtz est très fruité et que le riesling a un côté citronné. Bannwarth et Fils, une histoire de famille qu'on a plaisir à raconter comme un chant joyeux pendant les vendanges.

■ AU RELAIS D'ALSACE HOTEL*** RN83

☎ 03 89 49 66 32

www.aurelaisdalsace.com

aurelaisdalsace@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). 32 chambres. Chambre double de 65 € à 69 €. Petit déjeuner : 11 €. Parking fermé inclus (sous vidéo surveillance). Soirée Etape à 69 €. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Canal +. Excursions. Du côté de Rouffach, non loin de la célèbre Route des Vins, se trouve une adresse tout à fait digne d'intérêt. Le Relais d'Alsace qui comporte un hôtel et un restaurant. Attention, cet établissement ne se trouve pas dans la ville mais à quelques encablures sur la route D83 reliant Belfort à Colmar. Sur le chemin de vos loisirs, vous tomberez sur l'hôtel nouvellement 3 étoiles de ce Relais bien connu. Belle rencontre, vous allez comprendre pourquoi. Situé en pleine nature avec terrasses et jardins, il propose une trentaine de chambres de bonnes dimensions, entièrement rénovées des literies au plafond et tout confort avec télévision. Il y a donc toujours une bonne raison de s'arrêter au Relais d'Alsace où nous attribuons 3 étoiles supplémentaires pour l'accueil de Madame Billard et de Lara ! De vraies professionnelles qui se mettent en quatre pour répondre à toutes vos questions. Elles ont même réussi à créer un mini-office de tourisme à l'accueil avec billetterie et cartes postales. Que peut-on souhaiter de plus aux heureux visiteurs de passage dans cette belle partie de la région ? Bon week-end !

Orschwihr

■ MATERNE HAEGELIN ET SES FILLES

45, Grand-Rue

☎ 03 89 76 95 17

www.materne-haegelin.fr

domaine@materne-haegelin.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h30. Ouvert le dimanche (de mai à septembre, de 10h30 à 12h et de 14h30 à 18h).

Plusieurs générations ont permis d'acquérir un savoir-faire et des valeurs faisant de cette cave familiale, un endroit où il fait bon découvrir les vins d'Alsace. Materne Haegelin a reçu la passion du vin en héritage et l'a transmise à sa fille Régine ainsi qu'à ses petits-enfants Elise et Thibault. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 20 hectares. La diversité des terroirs permet de compter

des parcelles de prestige parmi des grands crus tels que : le Zinnkoeplé, le Pfingstberg, le Spiegel. La bâtisse du domaine est dominée par une tour de 1616 et sa cave ornée de fûts sculptés retraçant l'arbre généalogique. L'originalité du domaine réside dans ses cuvées spéciales comme le pinot gris cuvée Elise ou le gewürztraminer cuvée Eliane. On y retrouve également des vins de terroir comme le pinot blanc Hohnacker. On saura aussi vous faire apprécier les créchants d'Alsace. On propose, par ailleurs 23 sortes d'eaux-de-vie, marcs et liqueurs mais également des alcools plus rares comme le marc de muscat, la lie de vin... Toute la famille Haegelin se fera un plaisir de vous accueillir et vous proposera d'aller à la rencontre de la région et du métier par des promenades viticoles.

■ VIGNOBLE CAMILLE BRAUN ET FILS

16, Grand-Rue

☎ 03 89 76 95 20

www.camille-braun.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 19h. Accueil de groupes, payant à partir de 20 personnes jusqu'à 50 personnes. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous).

Vous entrez dans un domaine de 13ha dirigé, de manière familiale, par Christophe Braun qui a repris l'exploitation de son père Camille en 1978. Autant dire que l'expérience est bien là, d'autant que dans la famille, on est dans la viticulture depuis 1583. En passionné, Christophe cultive la vigne en préservant la nature, en suivant différents principes écologiques, biologiques et biodynamiques. Il donne naissance au grand cru pfingstberg mais aussi aux vins de terroirs Bollenberg, Lippelsberg et Uffholtz. Parmi ses alsaces prestige, on dégustera volontiers le riesling vieilles vignes 2002 médaillé d'argent au concours rieslings du monde 2004 ou encore ce rare rouge d'Alsace, médaille d'or du Concours de Colmar. A goûter encore, plusieurs eaux-de-vie et liqueurs primées elles aussi. La maison possède également deux gîtes ruraux, classés 3 épis et situés au pied du Bollenberg.

Guebwiller

■ DOMAINES SCHLUMBERGER

100, rue Théodore-Deck

☎ 03 89 74 27 00

www.domaines-schlumberger.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 18h ; le vendredi de 8h à 17h. Fermé du 25 décembre au 1^{er} janvier. Dégustation et visite de la cave gratuites.

Depuis 1810, la vigne est travaillée par la famille Schlumberger. Jusqu'à aujourd'hui, ce sont sept générations qui se sont succédé pour agrandir ce domaine, à l'origine de 20 ha. Sur les coteaux de Guebwiller et s'étendant sur 5 km aux flancs sud des Vosges, la propriété viticole de 140 ha est la plus vaste d'Alsace et son vignoble est un des plus grands de France. Le domaine est l'un des rares en Alsace à être d'un seul tenant. Certaines pentes pouvant atteindre 60 %, certaines parcelles nécessitent l'emploi de quatre chevaux francs-comtois de la maison, les seuls à ne pas être sujets au vertige, tandis que trois maçons veillent en permanence sur

les murs. La moitié du vignoble produit quatre grands crus : Kitterlé, Kessler, Spiegel et Saering, ce qui fait de ce domaine le premier producteur de grands crus classés d'Alsace. La vinification commence dans des foudres de chênes anciens, puis la stabilisation du vin s'effectue dans des cuves en Inox. Entre sable, montagnes et soleil, la famille Schlumberger saura vous rencontrer au mieux d'une découverte insolite et inédite.

■ DOMAINE DU LAC***

244, rue de la République

☎ 03 89 76 15 00

www.domainedulac-alsace.fr

contact.domainedulac-alsace.com

7 chambres. Chambre double de 41 € à 85 €. Petit déjeuner : 9 €. Wifi gratuit.

Situé entre une forêt, un lac et le massif des Vosges, le Domaine du Lac porte bien son nom puisqu'il comporte deux hôtels et un restaurant qui forment une trinité du bien-être. Parlons ici de l'hébergement. L'Hôtel du Lac et ses 2-étoiles vous reçoit dans son univers contemporain aux couleurs chaudes et pastel avec une vue imprenable sur le lac. Tout est mis en œuvre afin de rendre votre séjour ici aussi agréable que possible, avec nombre de petites attentions ici et là. Le délicieux petit déjeuner se présente sous la forme d'un buffet généreux. En faisant l'honneur de votre présence au sein de cet établissement exceptionnel, vous pourrez mettre une image sur le mot excellence.

De Hunawihr à Colmar

Colmar, adorable cité alsacienne et capitale du vignoble, célèbre chaque année la foire aux vins, au début du mois d'août. Classée parmi les plus belles villes de France, elle a conservé des quartiers anciens et de superbes maisons à colombages qu'elle embellit de géraniums. Entre la plaine d'Alsace et les Vosges se trouvent les collines sous-vosgiennes : c'est dans ce « Piémont » que s'est développée, outre la culture fruitière, celle de la vigne, qui profite là d'un terrain très favorable puisque composé en grande partie de loess (terrain fertile qui s'est constitué au quaternaire). C'est dans cette zone intermédiaire que sont situés de charmants villages viticoles comme Riquewihr, petit village fortifié blotti au fond d'une cuvette tapissée de vignes. La situation géographique et le refus d'introduire des cépages de qualité inférieure expliquent la valeur des crus du terroir : muscat parfumé, noble gewürztraminer, ou enfin riesling au bouquet insolemment parfumé provenant de l'ensoleillement des divers coteaux. Les plus renommés sont les grands crus sporen et schoenenbourg. Ici, les perspectives se font idéales : alignements impeccables de ceps de vignes qui aboutissent à un village au clocher effilé, ou encore chemins paisiblement vallonnés serpentant entre les vignes. Ensuite, le paysage descend lentement et harmonieusement vers la plaine et se compose essentiellement de petites collines généralement fertiles. La vallée de Kaysersberg, composée de 10 communes, se partage entre le vignoble et la montagne.

Hunawihr

■ CAVE VINICOLE DE HUNAWIHR

48, route de Ribeauvillé

☎ 03 89 73 61 67

www.cave-hunawihr.com

boutique@cave-hunawihr.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche d'avril à décembre. Visite de groupes sur réservation (max 60 pers.).

Cette cave vinicole a été fondée en 1954 et compte aujourd'hui plus de 130 adhérents pour une surface cultivée de 200 hectares. Nicolas Garde, œnologue, vous fera découvrir une large gamme de vins : les vins traditions (réserve), les vins de terroirs (lieux-dits, vieilles vignes), les grands crus d'Alsace, les crémants d'Alsace sans oublier les vendanges tardives et sélection de grains nobles. Cette coopérative à taille humaine possède une politique de qualité très stricte vous assurant ainsi les meilleurs cépages reconnus dans le monde entier : pinot blanc, riesling, muscat, gewurztraminer... Pour les grands événements, n'hésitez pas à sortir le grand jeu avec les magnums de 1,5 l. L'accueil est chaleureux et les prix raisonnables. Bon à savoir : vous pouvez commander en ligne, le site internet est particulièrement bien fait.

Zellenberg

■ DOMAINE EDMOND RENTZ

7, route des Vins

☎ 03 89 47 90 17

www.edmondrentz.com

info@edmondrentz.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : le dimanche de 10h à 12h.

Située sur la route des vins à la sortie du village en venant de Riquewihr, il ne faut pas rater cette exploitation, où l'on vous accueille avec forte sympathie et conseils avisés. Il faut dire que la famille Edmond Rentz travaille la vigne depuis 1785 et qu'elle a fourni un énorme travail de recherche de qualité dès 1936, à une époque où peu d'Alsaciens croyaient encore au rayonnement international des vins de cette région. Aujourd'hui, ses descendants développent une viticulture raisonnée, respectueuse du sol, incroyablement riche et varié qui entoure l'exploitation, dans le souci d'allier modernité et typicité. Parmi les grands vins produits ici, tous sont appréciés pour la finesse du fruité et la richesse du corps. Entre autres : des grands crus Frœhn en gewurztraminer pinot gris, mais aussi, beaucoup plus rares : du vin de glace. La maison produit également, du crémant d'Alsace, des eaux-de-vie, liqueurs et crèmes de fruit.

■ HÔTEL-RESTAURANT AU RIESLING***

5, route du Vin

☎ 03 89 47 85 85

www.au-riesling.com

auriesling@wanadoo.fr

Restaurant fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée et samedi midi. Chambre double de 72 € à 82 € ; chambre triple 94 €. Demi-pension : 30 € (15 € pour les enfants). Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 20 €. Garage : 8 €. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration.

Pour qui aime le confort et l'espace, l'hôtel-restaurant Au Riesling, situé dans un écrin de vignes et à une enjambée du magnifique village médiéval de Bergheim, est assurément un lieu privilégié. Repris en 2010 par Pascal et Liliane Brand, l'hôtel a été entièrement remis en conformité avec les normes de confort et de sécurité. Le hall d'accueil renouvelé, une rampe d'accès pour personne à mobilité réduite et des sanitaires haut de gamme, voilà pour commencer. Plus d'une trentaine de chambres au style cosy et au confort bourgeois, avec en prime un remarquable panorama, wifi gratuit et des sentiers de randonnée à proximité complètent les atouts de cet hôtel accueillant. L'établissement qui baigne dans le calme, se signale sa propreté méticuleuse. Sans oublier le restaurant qui offre une nourriture de qualité dans lequel on peut profiter d'une demi-pension ou de repas gastronomiques. Pascal Brand y conjugue en effet le menu du terroir à base de produits régionaux frais à une cuisine dans laquelle se mêlent des ingrédients de très bonne qualité et des associations inédites.

Riquewihr

■ HUGEL ET FILS

3, rue de la Première-Armée

☎ 03 89 47 92 15

www.hugel.fr

info@hugel.com

Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 13h à 18h. De Noël à Pâques : sur rendez-vous. Visite des caves sur rendez-vous pour groupes d'une dizaine de personnes au maximum, sur demande (hors week-ends et période de vendanges).

C'est l'un des meilleurs vins d'Alsace... et du monde. Servi lors de repas officiels de chefs d'Etat ou dans les restaurants trois étoiles, 85 % de la production de ce viticulteur est exportée. Il faut dire que les vignes sont issues de leur propre pépinière – parfois vieilles de 60 ans – et ne concernent que des cépages nobles. On retrouve ici surtout du riesling et du gewurztraminer, en vendanges tardives et sélection de grains nobles uniquement les meilleures années. Aucun engrais n'est utilisé et les rendements sont inférieurs à la moyenne alsacienne. Des choix méticuleux qui sont réalisés dans l'optique de redonner au vin alsacien la notoriété qu'il avait dans le monde lors de l'établissement du premier Hugel à Riquewihr en tant que viticulteur. C'était en 1639. Les onzième et douzième générations, actuellement à la tête de l'entreprise 100 % familiale, sauront vous faire partager leur enthousiasme de cette réussite. Une originalité du domaine : le gentil, un assemblage de différents vins dont 50 % au minimum sont issus des quatre cépages nobles alsaciens que sont le riesling, le tokay pinot gris, le muscat et le gewurztraminer. Un vrai régal pour un vin dit de soif.

■ **DOMAINE CHARLES SPARR TRADITION**
8, avenue Méquillet ☎ 03 89 47 92 14

www.vin-alsace-sparr.com

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visite de cave gratuite ; visite du vignoble (à partir de 6 personnes, 9 €) ; dégustation commentée (de 7 € à 15 €/personne). Sur réservation.

Héritier de 11 générations de traditions viticoles, Charles SPARR, 12^e filiation, assure la pérennité du savoir-faire dynastique. . . Depuis 1634, la Famille SPARR écrit l'histoire des vins d'Alsace. Viticulteurs passionnés, les générations se succèdent et perpétuent la passion du travail de la terre et du façonnage des vins. En saison, les vendanges touristiques permettent aux curieux de s'essayer aux vendanges, bénévolement, avec le repas du midi offert.

■ **HÔTEL A L'ORIEL*****

3, rue des Ecuries-Seigneuriales
☎ 03 89 49 03 13

www.hotel-oriel.com
info@hotel-oriel.com

22 chambres. Chambre double de 72 € à 147 € ; suite à partir de 157 €. Petit déjeuner buffet : 12,50 €. Lit supplémentaire : 13 €. Parking fermé : 4 €. Animaux acceptés (9 €). Wifi gratuit.

A Riquewihr, l'un des villages les plus typiques du vignoble alsacien, il est de bon ton de loger dans l'une de ces petites maisons du centre, avec leurs colombages et leurs géraniums aux balcons. L'Hôtel de l'Oriel tient donc toutes ses promesses avec une ambiance régionale et rustique : les vingt-deux chambres possèdent un mobilier de bois massif et du linge de couleurs rouge et crème, tandis que les poutres laissées apparentes donnent un cachet tout particulier au lieu. A l'heure du petit-déjeuner, on vous laisse le choix entre cette très belle salle à manger aux tables recouvertes de nappes alsaciennes ou cette adorable petite cour, à l'abri de l'agitation extérieure, idéale lorsque le beau temps est de la partie. Une très belle adresse qui mérite que l'on s'y attarde pour quelques nuits.

Beblenheim

■ **CAVE DE BEBLENHEIM AU CHÂTEAU**
14, rue de Hoehn ☎ 03 89 47 90 02

www.cave-beblenheim.com
info@cave-beblenheim.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h. Fermeture à 19h en juillet et août. En janvier et février, fermeture samedi et dimanche. A partir de 10 personnes, visite et dégustation payantes.

Située dans l'ancienne demeure seigneuriale des Hoen de Dillenbourg, datant du XV^e siècle, autour d'un pressoir de 1836 et de foudres centenaires, le lieu est devenu en 1952 la cave de Beblenheim. Aujourd'hui elle

compte 285 hectares de vigne répartis à Beblenheim et sur plusieurs communes environnantes. 35 % de la production est exportée. 120 viticulteurs apportent leurs récoltes profitant des équipements modernes de cette cave certifiée ISO 9001, pressoirs pneumatiques, cuves de fermentation à température contrôlée, chaînes d'emboiteillages automatisées. La visite de la cave et de ces machines s'avère très intéressante que l'on soit novice en la matière ou grand connaisseur, on ne vous assomme pas de termes très techniques, les explications sont limpides et passionnantes, tout comme la dégustation bien méritée de plusieurs vins, assortie pour les gourmands d'une part de kougelhöpf. Au programme, ne manquez pas le Riesling 2006 Alsace Grand Cru Schoenenglanz Vendanges Tardives, un véritable bijou, ou le Pinot Gris 2009 Alsace Grand Cru Sonnenglanz.

► Crémant Sub Rosa 11, – € – Assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir. Elevage sur lattes de 24 mois minimum. Ample, fruité avec beaucoup de finesse, il est le compagnon idéal de l'apéritif ou des volailles.

► Gewurztraminer Vieilles Vignes 2011 8,40 € – Robe jaune dorée. Arômes intenses de fruits. Belle douceur. Accompagne l'apéritif, le foie gras, les fromages forts et les desserts.

► Riesling Grand Cru Sonnenglanz 2011 11,35 € – Jolie robe jaune or. Arômes agréables d'agrumes. Finale citronnée. A servir sur des poissons en sauce, du saumon fumé ou des volailles.

■ **DOMAINE DE LA VIEILLE FORGE**
5, rue Hoen

☎ 03 89 86 01 58 / 06 81 69 23 45
www.gite-vin-alsace-vieilleforge.fr
virginie.wurtz@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Visite avec le vigneron du chemin des grands crus. Gîte entre 370 € et 460 € la semaine selon la saison ; possibilité de week-end, mid-week, jour supplémentaire.

On imagine la fierté de la grand-mère lorsqu'il y a dix ans, Denis et son cousin Pascal décident de reprendre le domaine familial endormi depuis plusieurs années. Pas de produit chimique et des vendanges manuelles, à force de travail et de passion, les Petits Poucets deviendront grands puisque aujourd'hui le domaine de la forge s'étend sur 9 ha. Pascal et Denis ont la chance de posséder une diversité de micro-parcelles, entre Benniswihr et Ribeauvillé, incluant les grands crus Sporen, Sonnenglanz et Schoenenglanz. On appréciera les prix défiant toute concurrence avec des grands crus autour de 10 €. Ces vins de gastronomie sont élaborés avec le souci de sortir des sentiers battus. Denis – qui a en charge la partie œnologie – joue sur la maturité des raisins, recherchant l'équilibre entre acidité, sucre et alcool. On a un faible pour le gewurztraminer grand cru Sonnenglanz 2006, floral à souhait, ainsi que le crémant d'Alsace rosé. Une réussite exemplaire qui fait plaisir à voir au regard d'une production régionale qui tend à s'uniformiser.

■ CAVEAU LE GAMBRINUS

4, rue du Raisin

☎ 03 89 49 02 82

www.legambrinus.fr

Ouvert du mardi au dimanche le soir. Réservation impérative. Tartes flambées de 8 à 12 € environ. Bière pression de 2,2 € à 5 €. Terrasse.

Si vous recherchez un endroit chaleureux avec une bonne ambiance et un cadre des plus traditionnels, vous êtes au bon endroit ! C'est dans une ancienne cave à vins en plein cœur de Beblenheim, autour de grandes tablées conviviales, que vous pourrez déguster les fameuses Flammekueches cuites au feu de bois. Salées (traditionnelle, forestière, aux quatre fromages, gratinée ou bien encore indienne) et sucrés (banane, pomme, gourmande chocolat), ces tartes flambées s'accompagnent volontiers d'une bonne chope de bière. Certes la carte n'est pas bien fournie, mais l'ambiance est au rendez-vous. On apprécie également l'autre spécialité de la maison : le steak au four servi avec des frites avec bon verre de vin d'Alsace. Le Gambrinus est l'adresse idéale pour passer un moment sympa entre amis, un peu moins pour un dîner tranquille en amoureux. Un conseil : victime de son succès, pensez à réserver si vous voulez être assuré d'avoir une table !

■ CAVEAU LE GAMBRINUS

4, rue du Raisin

☎ 03 89 49 02 82

www.legambrinus.fr

Chambre double de 35,50 € à 150 €. Petit déjeuner inclus. Restauration.

Si vous êtes de passage sur la Route des vins, cette adresse vaut plusieurs fois le détour. Ici, on sert de véritables tartes flambées au feu de bois, à partager sur une planche en bois et à déguster sans couvert, comme de coutume. Gratinée, au munster ou plus original, au piment ou aux crevettes, les tartes flambées s'accompagnent de vin d'Alsace ou d'une des bières proposées selon la saison. Le tout dans un cadre enchanteur : un caveau du XVI^e siècle, grosses poutres de soutien et de plafond, bar en bois et meubles polychromes, restaurés par la maison. Comme pour le restaurant, il vaut mieux s'y prendre à l'avance pour loger dans les chambres de cet établissement sympathique au sens le plus noble du terme. Alliant mobilier traditionnel et confort des plus modernes, la maison propose gîtes et chambres d'hôtes de 2 à 5 personnes. A découvrir encore, la boutique d'antiquités située à l'entrée du caveau rappelant quelque peu le charme de leurs chambres.

Mittelwihr

■ JEAN-PAUL MAULER PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

3, place des Cigognes

☎ 03 89 47 93 23

www.vins-mauler.fr

mauler.jp@wanadoo.fr

Tous les jours sur Rendez-vous.

Voilà une autre exploitation familiale accueillante où la tradition se conjugue aussi au présent. Ainsi, le savoir-faire est appliqué dans un travail raisonné, tant pour les vins que pour les eaux-de-vie. Une distillation effectuée de manière artisanale donne lieu à d'excellents kirschs et marcs de gewurztraminer. Côté vin, il y a là les sept cépages d'Alsace. Mais il faut noter particulièrement le riesling grand cru Schoenenbourg 2009, le gewurztraminer grand cru Mandelberg 2010, ou encore le Pinot gris Mandelberg 2010 tout à fait intéressant sans compter les vendanges tardives et sélection de grains nobles à la fois en gewurztraminer et en tokay pinot gris. L'effort consenti sur les prix est tout à fait considérable : difficile de trouver moins cher dans cette catégorie. Et n'oubliez pas, même sur place ces breuvages sont à consommer avec modération !

Bennwihr

■ BESTHEIM & CHÂTEAUX

3, rue Général-de-Gaulle

☎ 03 89 49 09 29

www.bestheim.com

vignobles@bestheim.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 11h45 et de 14h à 18h15 ; le dimanche et les jours fériés de 14h30 à 18h15.

« Qui chasse la lune récolte le soleil ». Cette conclusion au film de présentation pousse à faire sien une petite partie du trésor élaboré par les alchimistes de cette entité, née il y a une douzaine d'années de la fusion des caves de Westhalten et de Bennwihr. Certes le lieu n'a rien à voir avec un caveau de vigneron, mais ici, sous une bannière et un nom, on fait régner une noblesse de bleu et d'or. Et dans ce cas, pourquoi ne pas se laisser tenter par une « sélection de grains nobles », un nectar béni des dieux ? Si des réalisations bio satisferont les adeptes du genre, la réputation de la cave est principalement bâtie sur la qualité et la variété de ses créments. On peut donc rentrer à Bestheim les yeux fermés. Mais en sortant n'oubliez pas de les rouvrir, afin d'admirer les superbes tuiles colorées et la girouette plantée sur le toit. A moins que vous ne repartiez avec l'un de ces superbes et grands fûts de bois vendus pour quelques dizaines d'euros, ou avec un château Fillon, d'appellation bordeaux supérieur. Bestheim qui a acheté plusieurs domaines dans le Bordelais mise en effet aussi sur la couleur rubis.

Sigolsheim

■ MAISON PIERRE SPARR SUCCESEURS

2, rue de la 1^{ère} Armée Française

☎ 03 89 78 24 22

www.vins-sparr.com

info@vins-sparr.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Fermeture annuelle en janvier. Jours fériés ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Le domaine Sparr n'est pas né de la dernière pluie, à vrai dire il date même du XVII^e siècle ! Détruit durant la Seconde Guerre Mondiale, il est peu à peu recons-

titué avec amour et passion par Pierre Sparr qui a su lui rendre sa grandeur et son prestige. Le domaine possède, en plus des vins traditionnels, une gamme bio en pinot gris, pinot noir, gewurztraminer et riesling, ainsi que quelques crus vraiment exceptionnels tels que le Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2011 ou le Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 1996. La qualité du vin dépendant de celle du raisin, tout est mis en œuvre pour que le fruit s'épanouisse au mieux et restitue toute l'âme de son terroir. Le domaine vous accueillera pour des dégustations en groupe, jusqu'à cinquante personnes, à des prix abordables, en fonction de la gamme de vin que vous souhaitez goûter. Pour que la fête soit totale, moyennant un infime supplément, des kougelhopfs seront servis aux dégustateurs les plus gourmands. Un doute sur votre accord met-vin ? Le site Internet très bien construit vous permettra de choisir la meilleure bouteille qui sublimerait n'importe lequel de vos plats.

- ▶ Crémant Rosé 8,00 € – Crémant à base de Pinot Noir. Belle robe rosée, bulles fines. Arômes de fruits rouges, cerise et framboise. Compagnon de l'apéritif et des desserts.
- ▶ Gewurztraminer Sélections de Grains Nobles 2008 50cl 26,70 € – Un véritable nectar. Robe ambrée due à la surmaturation. Extrêmement concentré, aux arômes de fruits confits. A boire pour le plaisir.
- ▶ Pinot Gris Grand Cru Mambourg 2010 14,50 € – Robe jaune dorée. Arômes de coing. Fraîcheur et longueur complètent la liste de ses qualités. Ce vin charmera vos apéritifs, foie gras et mets exotiques.

■ **AU BON COIN**
6, place de l'Eglise
 ☎ 03 89 78 22 33

www.auboncoin-sigolsheim.com

Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 5,50 € (et 7,50 €). Formule du midi : 9 € (à 11,60 €). Vin au verre. Carpes-frites : 15 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

Le Bon Coin, voilà une adresse qui porte franchement bien son nom : un petit coin de bonne humeur et de convivialité au cœur d'un village où les restaurants se font rares... Avec, depuis peu, une décoration toute neuve plus moderne et toujours chaleureuse, la maison fait salle comble tous les soirs ou presque ; il faut dire qu'elle ne comporte qu'une douzaine de tables, mieux vaut donc réserver. Au menu, choucroute, salades copieuses, entrecôtes à toutes les sauces (selon les suggestions) et carpes-frites, la spécialité du Coin. La cuisine de Michel est simple, sans chichi, généreuse, et surtout servie avec le sourire et le souci de faire plaisir. Aux plats à la carte s'ajoutent les suggestions de l'ardoise, comme le feuilleté aux girolles ou la salade estivale, ainsi que des tartes flambées. Classique, munster ou saumon-ciboulette, à vous de choisir mais sachez que Nathalie, la maîtresse de maison, met un point d'honneur à faire respecter la tradition alsacienne : ici, point de commande individuelle, la flammekueche se place au centre de la table et on partage !

Depuis  1680

Maison
PIERRE SPARR®
 Successeurs

PROPRIETAIRES-VITICULTEURS-NEGOCIANTS



2, rue de la 1^{re} Armée
 BP 1 - 68240 SIGOLSHEIM
 03 89 78 24 22
 www.vins-sparr.com
 info@vins-sparr.com

Kientzheim

■ MUSEE DU VIGNOLE ET DES VINS D'ALSACE

Château de la confrérie Saint-Etienne

1 bis, Grand-Rue

☎ 03 89 78 21 36 / 06 87 38 76 82 (réservation hors saison)

www.musee-du-vignoble-alsace.fr
museevignoble@yahoo.fr

Fermé de début novembre à fin avril. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. En mai, uniquement le week-end et jours fériés. Hors saison, sur rendez-vous pour les scolaires et les groupes à partir de 20 personnes. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €. Groupe (20 personnes) : 3 €. Visite guidée à partir de 20€.

« Nul n'est prophète en son pays... », voilà le slogan de la maison et pour cause, peu d'Alsaciens ont malheureusement franchi le pas de ce musée. Quel dommage ! D'autant que c'est la confrérie Saint-Etienne, bien plus connue elle, qui abrite le musée dans l'une des dépendances du château. Au programme dans ces 300m² d'exposition, une reconstitution de cave, deux pressoirs des XVII^e et XVIII^e siècles ou encore un alambic transportable années 1930. Sont également mis à l'honneur, le travail du vigneron et les métiers annexes, avec tous leurs instruments utilisés au fil de l'histoire. Bref, une manière ludique d'appréhender le monde de la viticulture mais pas seulement, c'est toute l'histoire de l'Alsace qui est peinte dans ce musée.

Kaysersberg

■ DOMAINE WEINBACH

Clos des Capucins

25, route du Vin ☎ 03 89 47 13 21

www.domaineweinbach.com

contact@domaineweinbach.com

Accueil sur rendez-vous.

Le Domaine Weinbach, qui signifie littéralement « ruisseau du vin », est situé au pied de la colline Schlossberg. Il est propriétaire du Clos des Capucins, un ancien couvent ceint de murs réalisés par des moines capucins en 1612. Tout au long de l'année, vous pouvez venir découvrir des vins d'exception qui figurent parmi les meilleurs blancs du monde et explorer la cave (pensez à prendre rendez-vous !). Depuis 2005, l'intégralité du domaine est cultivé en biodynamie, dans le respect du produit et de l'environnement. Ici, les maîtres mots sont : excellence, authenticité et perfection.

■ LE BRATSCHELL MANALA

104, rue Général-de-Gaulle

☎ 03 89 47 38 49 / 06 80 84 03 00

www.bratschall-manala.fr

bratschall.manala@orange.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 8h (dernier service à 21h). Menus de 18 € à 26 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 6,50 €. Formule du midi : 13,10 € (entrée+Plat+Dessert). Vin au verre. Tartes flambées de 7 € à 8 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Il vous est déjà arrivé de fixer la carte d'un restaurant et qu'aucun plat proposé ne vous tente ? Et bien ça ne vous arrivera pas chez Bratschall Manala ! Ici, on mange de tout : les salades côtoient les viandes et les poissons, les rôties, les tartes flambées et les choucroutes. On opérerait bien pour une salade vigneronne mais le hamburger alsacien nous fait de l'œil. Et pourquoi pas la choucroute aux trois poissons ? Enchanté par tant de possibilités, on finit par commander une tarte à l'oignon, un faux filet sauce au poivre et une portion de munster. La carte n'est pas seulement fournie chez ce maître-restaurateur, les plats sont également copieux et savoureux, et les prix relativement abordables. L'autre point positif de cette adresse : les tartes flambées et les pâtisseries servies en continu. On ressort l'estomac plein et on a hâte d'y retourner !

Ammerschwih

■ DOMAINE JEAN-BAPTISTE ADAM

5, rue de l'Aigle

☎ 03 89 78 23 21

www.jb-adam.com

jbadam@jb-adam.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Horaires de haute saison applicable également en décembre. Groupes de 12 personnes : visite des caves sur rendez-vous.

Avec 14 ha de vignes, Jean-Baptiste Adam, perpétue une longue tradition familiale. Quatorze générations se sont succédées avec la même passion. De cet héritage, Jean Baptiste Adam a conservé les foudres sculptés du XIX^e et ce vieux pressoir du XVII^e gardé dans son jus, visibles dans les caves du domaine. Il faut absolument goûter en priorité au grand cru Kaefferkopf, la fierté de la famille Adam. La maison Jean-Baptiste Adam, qui n'a que le mot qualité à la bouche, cultive aussi en biodynamie pour affirmer la personnalité, le fruité, et la complexité aromatique, bref l'élégance typiquement alsacienne. Le Letzenberg, un autre terroir, donne des rieslings de belle composition, ainsi que des pinots gris. La gamme est vaste et vous n'aurez que l'embaras du choix lors de votre dégustation entre les «traditions», les «réserves», les «cuvées», les «natures» (vins bio AB), les «grands vins» (vins AB et demeter) et les «vendanges tardives» et «sélections grains nobles». En conclusion une maison sérieuse incontournable dans ce secteur de la route des Vins.

■ VINS D'ALSACE KUEHN SA

3, Grand-Rue

☎ 03 89 78 42 10 / 03 89 78 23 16

http://kuehn.fr

vin@kuehn.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 14h à 19h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Le Domaine Kuehn dispose d'une riche histoire et d'un extraordinaire patrimoine viticole. Fondé en 1675 par une famille de viticulteurs, son vignoble se situe sur les coteaux d'Ammerschwir. Grâce à un bon ensoleillement des terres et à une démarche de viticulture raisonnée, les vins Kuehn disposent d'une belle richesse aromatique appréciée dans la gastronomie. Ici, la tradition est de mise et les maître-mots sont maîtrise des rendements et respect de la nature. La vinification se fait sous la houlette de Francis Klee, œnologue passionné et membre de la confrérie Saint-Étienne. Lors d'une visite de cave (surnommée les caves de l'Enfer, elles ont été érigées au 17^{ème} siècle et ont résisté aux bombardements de la seconde guerre mondiale), venez donc déguster le Riesling Baron de Schiele, le Gewurztraminer Saint Hubert et le célèbre Kaefferkopf.

Katzenthal

■ **DOMAINE KLUR**
105, rue des Trois-Epis
 ☎ 03 89 80 94 29
 www.klur.net
 info@klur.net

Ouvert du lundi au samedi de 13h30 à 18h. Sur rendez-vous le matin, le dimanche, les jours fériés et les périodes de vendanges. Plusieurs formules de balades-dégustations. Membre Vinabio Alsace.

Si le domaine Klur en tant que tel n'existe que depuis 1999, la tradition de la vigne dans cette famille remonte au XVIII^e siècle. Amorcée depuis une quinzaine d'années, la reconversion du domaine en culture biologique en 1999 a donné un nouveau tour à l'exploitation. Appliquant la biodynamie aux vignes comme à la cave, les Klur sont allés jusqu'à rénover les bâtiments qui répondent aux normes d'éco-construction. Au programme donc, les « vins du lundi » plutôt fruités et les « vins du dimanche », plus complexes que l'on garde précieusement pour les instants uniques. Les étiquettes sont d'une grande originalité, tant par le nom que par la graphisme, comme les Voyou de Katz et Gentil de Katz, deux petits chats qui font la paire. Passons aux choses sérieuses avec le Crémant de Clément sans soufre, Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg ou encore le Pinot Noir Klur. Les amateurs d'écotourisme seront aux anges, la maison propose également des locations 100% écolo que l'on peut combiner à l'œnotourisme et plusieurs ateliers et stages de dégustations et de découverte très attractifs.

Ingersheim

■ **DANY DIETRICH LE VIGNERON**
19, rue Général-Pau
 ☎ 03 89 27 05 19
 www.vinsdanydietrich.fr
 dany.dietrich@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h. Visite de cave et dégustation sur rendez-vous uniquement (3€). Ouvert le dimanche (de 10h à 12h sur rendez-vous).

Le vignoble exploité depuis plusieurs générations par la famille Dietrich se trouve à la fois en plaine et en coteau

autour d'Ingersheim, profitant ainsi du microclimat colmarien, particulièrement propice à la production de vins fruités. Le terroir argilo-calcaire du coteau du Letzenberg donne naissance à des vins haut de gamme, dont les gewurztraminers vendanges tardives 2009. La cuvée maison Carole – parfaite avec un foie gras amie subtile des desserts en gewurztraminers, ou Maryline en pinot gris, sont aussi issues de ce terroir. De très bonnes choses donc, soigneusement élaborées par Dany, et présentées avec le cœur par les autres membres de la famille dans le petit caveau de dégustation qui fleurit bon le raisin. Et si l'occasion se présente, joignez-vous à un groupe pour la visite de la cave et les dégustations (à partir de 20 adultes, 3 €/personne). Un moment privilégié qui vous fera mieux comprendre la devise des Dietrich : « Bien, sinon rien ! »

■ **DOMAINE DU MANOIR**
56, rue de la Promenade ☎ 03 89 27 23 69
 www.domainedumanoir.fr
 domainedumanoir@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi. Le dimanche et en période de vendanges sur rendez-vous.

Une histoire familiale qui a du cœur, de la passion, et une solide réputation depuis 1962 : en somme, une adresse qui vaut le détour ! Marina et Jean-François Thomann exploitent le Clos du Letzenberg, une colline calcaire et abrupte avec 80% de vignes en coteau, pour produire des vins de qualité. Le sommet de la colline offre une vue panoramique sur l'entrée de la vallée de Munster et bénéficie d'une ensoleillement exceptionnel. Le terroir étant à dominante calcaire, les vins sont fins, minéraux et expressifs, mais surtout d'un excellent rapport qualité-prix. N'hésitez pas à vous promener sur les hauteurs et à visiter le « manoir », avant de dégustez les différents breuvages proposés !

■ **LA TAVERNE ALSACIENNE**
99, rue de la République
 ☎ 03 89 27 08 41

tavernealsacienne@orange.fr
Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Menus de 21 € à 54 €. Plat du jour : 11 € (viande) ; 13,50 € (poisson). Menu du jour : 18 €. Salle Climatisée.

Ici, on a le choix : brasserie ou restaurant quasi-gastro-nomique, un cran au-dessus. Dans la première salle, une déco et une carte traditionnelles vous attendent, avec un ambiance détendue et conviviale. Dans la deuxième salle, bien plus grande aux couleurs lin et marron glacé, c'est une autre affaire. Si le service est là aussi fort sympathique, il est avant tout très professionnel, à l'écoute et disponible pour satisfaire la moindre de vos envies. Dans l'assiette, c'est une succession de petites surprises, avec l'amuse-bouche et les mignardises offerts, et de grandes saveurs : lotte et St Jacques à la crème de safran, filet de canette au poivre noir et son foie poêlé, poitrine de volaille à la mangue et son jus balsamique au citron... Sans oublier l'assiette gourmande du pâtissier, à tomber. Même le plat du jour, accessible à toutes les bourses, est servi sous cloche, avec une présentation impeccable. Une adresse où l'on se soucie avant tout du plaisir des clients, alors un grand merci !

Colmar

■ DOMAINE KARCHER ROBERT ET FILS

11, rue de l'Ours

☎ 03 89 41 14 42

www.vins-karcher.com

info@vins-karcher.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le dimanche de 8h à 12h. Visite de cave possible. Groupes sur réservation.

Encore une lignée de viticulteurs qui remonte à la nuit des temps (ou presque !) puisque la cave date de 1602. En 1956 Robert Karcher fonde le domaine viticole qui porte aujourd'hui son nom et est promu commandeur de l'Ordre du mérite agricole en vertu de son dévouement pour la viticulture alsacienne. Son fils Georges, membre du comité du syndicat des vignerons récoltants, a repris les destinées de ce domaine situé en plein centre ville. C'est à se demander comment ils arrivent à rejoindre la cour avec leurs engins viticoles. C'est sûr, si vous croisez un tracteur au centre de Colmar, c'est sûrement Georges qui rentre des vignes. C'est dans cet esprit qu'ils élaborent leurs vins. Composé de 10 ha, le vignoble se situe dans la région de la Harth au nord-ouest de Colmar. Des idées cadeaux vous donneront un agréable aperçu de la production. Des personnages fort sympathiques aussi. La famille Karcher propose également trois gîtes neufs dont l'un est climatisé à proximité de la zone piétonne.

■ L'EHEVIN

5, place des Six-Montagnes-Noires

☎ 03 89 41 60 32

www.le-marechal.com

info@le-marechal.com

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

Fermeture hebdomadaire le mardi toute la journée et le mercredi matin (service de midi). Menus de 34 € à 78 € (accord mets-vins 30 €). Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 19 € (à 22 pour 2 plats ; 26 € pour 3 plats. Forfait boissons : 12 €/personne). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express.

Le quartier pittoresque de la Petite Venise accueille, au sein d'une maison de caractère alsacienne, le restaurant

gastronomique A l'Echevin. Il y règne une ambiance de charme, calme et romantique ; un cadre d'exception ! Le lieu est encore plus magique lors des fêtes de fin d'année, et nos yeux ne peuvent que briller devant ces décorations à couper le souffle. Le chef s'est donné pour mission de satisfaire les gourmands et les gourmets. Et le pari est plutôt réussi. La cuisine proposée mêle habilement recettes du terroir, produits de grande qualité et créativité gourmande. Entre la barre de foie gras de canard truffé et sa gelée de coings parfumée à la fève de tonka, et les médaillons de homard tiédés aux écorces d'agrumes et thym, notre cœur balance... On est enchanté par la daurade royale sur un risotto « carnaroli » aux pommes et curry. Il vous est impossible choisir ? Jetez donc un coup d'œil aux différents menus proposés notamment la « valse gastronomique en six temps », un voyage culinaire sans aucune fausse note ! En bref, ce lieu de conte de fées de facture typiquement alsacienne est une table de choix !

■ LA PERGOLA

28, rue des Marchands

☎ 03 89 41 36 79

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 11,90 € à 30 €. Menu enfant : 7 €. Vin au verre. Tartes flambées de 8,90 € à 15,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Implanté dans la belle rue des Marchands, dans le centre de Colmar, le restaurant La Pergola attise la curiosité par sa façade envahie de plantes. Intrigué, nous poussons donc la porte. La carte propose de nombreuses spécialités alsaciennes, tartes flambées et autres, mais également italiennes avec des pâtes et des pizzas. Mais La Pergola ne s'arrête pas là : vous pourrez aussi déguster des cocottes de moules et des roestis. Par quoi allez-vous vous laissez tenter ? Qu'allez-vous donc choisir ? Kassler aux lentilles, palette fumée, jambonneau sur choucroute, roesti kassler gratiné au munster, notre cœur balance... La carte est relativement riche et variée, elle sera à même de satisfaire votre envie du moment. La cuisine est généreuse, le service efficace et les prix tout à fait corrects. Un restaurant à tester pour une soirée sympa entre amis.



Façades d'une rue de Colmar

■ MUSEE BARTHOLDI

30, rue des Marchands ☎ 03 89 41 90 60

www.colmar.fr – musees@ville-colmar.com

Fermé en janvier et février, ainsi que les 1^{er} mai, 1^{er} novembre et 25 décembre. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 3,50 €. Étudiants : 3 €. Groupes étudiants (à partir de 10 personnes) : 2 €. Carte Culture : 2 €.

Ce n'est pas un hasard si le musée Bartholdi se trouve au 30 rue des marchands, au centre historique de Colmar. En fait, c'est dans cette demeure même que le 2 août 1834 naquit l'un des sculpteurs les plus célèbres du XIX^e siècle. Grâce au legs effectué par la veuve de l'artiste en 1907 à la ville, le musée peut vous dévoiler la plus importante collection des œuvres du sculpteur depuis 1922, date de son ouverture. On découvre donc les méthodes de travail de Bartholdi avec une place particulière réservée aux maquettes originales de ses chefs-d'œuvre, la statue de la Liberté de New York et le Lion de Belfort. Mais on en apprend également un peu plus sur sa vie avec une reconstitution tout à fait réussie de son appartement. Les peintures et aquarelles inspirés du périple qui l'entraîna en Égypte en 1856 nous dévoile son côté voyageur et son attachement pour la liberté. Une excellente adresse pour parfaire sa culture sur cette figure emblématique locale, qui vous donnera envie d'aller à la rencontre de ses œuvres qui peuplent la ville.

De Mittelbergheim à Ribeauvillé

Ribeauvillé se trouve au centre du vignoble et possède l'un des grands crus les plus prestigieux : le Geisberg. D'une unité géologique parfaite, ce terroir permet une expression optimale du cépage riesling et donne des vins charpentés, opulents et complexes. Après une halte entre Kintzheim et Châtenois, au château du Haut-Koenigsbourg, l'un des monuments les plus visités de France, une visite s'impose : le village de Mittelbergheim, la perle du vignoble... Des alignements de vignes au cordeau, et au bout de cette perspective idéale faite de ceps chargés de grappes, un minuscule et pittoresque village (pas plus de 700 habitants) à flanc de coteau, aux pieds de la Crax. Les rues étroites ont gardé leur aspect médiéval et sont emplies de maisons charmantes où se devinent de bien jolies arrière-cours. Mais ce qui frappe surtout à Mittelbergheim, c'est le grand nombre de viticulteurs. Le village produit en effet un des grands crus d'Alsace, parmi les plus savoureux : le zotzenberg (le terroir se situe au sud de la commune et se caractérise par des sols marno-calcaires qui retiennent l'humidité et résistent bien à la sécheresse). Nous ne saurons que vous conseiller d'aller tester le riesling (au bouquet d'une grande finesse, très légèrement fruité avec néanmoins une pointe subtile d'acidité), le gewürztraminer (extraordinairement aromatique et charpenté, il est parfois divinement moelleux) voire d'apprécier la légèreté d'un sylvaner. Nous avons, certes,

mis en avant cette commune, qui nous semble représentative du vignoble alsacien : cela ne veut en aucun cas dire que les vins en provenance d'autres villages ne sont pas également exquis !

Mittelbergheim

■ DOMAINE ÉMILE BOECKEL

2, rue de la Montagne ☎ 03 88 08 91 02

www.boeckel-alsace.com

boeckel@boeckel-alsace.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Un séjour à Mittelbergheim ne peut se concevoir sans un tour au domaine Émile Boeckel. c'est l'une des plus importantes exploitations viticoles du village, avec 21 hectares de vignes. Le domaine est aujourd'hui géré par Jean-Daniel et Thomas Boeckel représentant la 5^{ème} génération de viticulteurs. Leurs vins reflètent la typicité de ce terroir, certains plus racés comme le Zotzenberg, un Riesling grand cru plutôt minéral, un grand cru Wiebelsberg particulièrement fleuri, et un sylvaner mittelbergheim vieilles vignes. La cave se visite, elle est impressionnante par ses dimensions, traversée par un convoyeur à bouteille de 250 mètres de long installé en 1950, une pièce unique au monde qui permettait d'acheminer les bouteilles depuis la mise en bouteilles jusqu'au stock dans les caves, puis de remonter les bouteilles à la salle d'étiquetage. Cette cave est un véritable musée dont l'origine remonte au XVI^e siècle. Sa collection conserve des millésimes du début du siècle dernier, parmi les plus vieux en Alsace, certains de 1911.

Dambach-la-Ville

■ RUHLMANN

34, rue Maréchal-Foch ☎ 03 88 92 41 86

www.ruhlmann-schutz.fr

vins@ruhlmann-schutz.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. 4 chambres d'hôtes de 54 € à 56 € pour 2 personnes la nuit petit déjeuner compris.

Vous ne serez pas arrivé à Dambach que vous aurez déjà vu où se situent certaines des vignes du domaine. Obélix a posé un menhir devant chacune des parcelles ! Une communication originale et efficace. Chez les Ruhlmann, la vigne est une histoire de famille depuis 1688, date à laquelle ces descendants de chevaliers hongrois se sont installés à Dambach. Héritiers d'une longue lignée de vigneron, ils ont su pérenniser un savoir-faire, par leur travail et leur acharnement, et produire des vins de grande qualité. Dans un superbe caveau, ils proposent des cuvées dont certaines sont élevées dans les fameux Hospices de Strasbourg. En plus de leurs vins de cépages à boire jeunes pour mieux en apprécier le fruité et la fraîcheur, et de leurs grands crus de Frankstein et Muenchberg, ils jouissent de surprenantes et atypiques créations ainsi que d'exceptionnelles vendanges tardives et sélections de grains nobles. A cette gamme, s'ajoutent enfin de beaux crémants élaborés à base de pinot blanc et de pinot gris, parfois vinifiés en fûts de chêne. La maison dispose également de quatre agréables chambres d'hôtes.

Saint-Hippolyte

■ DOMAINE SIMON ALINE ET REMY

12, rue Saint-Fulrade

☎ 03 89 73 04 92

www.domaine-simon.fr

alineremy.simon@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Pendant les vendanges sur rendez-vous. Appeler de préférence avant de passer. Location gîte et chambre d'hôte : 40 € personne par jour, petit déjeuner inclus, forfait semaine.

Aline et Remy vous accueillent dans une demeure de charme au sein d'un village typique, sur la route des vins d'Alsace. Ici, vous pourrez déguster l'ensemble des cépages alsaciens et découvrir leurs vins du terroir. C'est grâce à leur savoir-faire et un travail consciencieux que bon nombre de vins de la maison obtiennent des distinctions dans les meilleurs concours et guides. L'ancienne petite entreprise familiale est aujourd'hui à son apogée avec plus de six hectares d'exploitation. N'hésitez pas à goûter le pinot gris et le rouge de Saint-Hippolyte, de vrais coups de cœur. Trois chambres d'hôtes conviviales et confortables sont également à votre disposition (à partir de 40 euros la nuit). Rien de plus idéal pour vous détendre !

■ AU ROUGE DE SAINT-HIPPOLYTE

36, route du Vin

☎ 03 89 73 05 58

Fermé d'octobre à mars. Ouvert le lundi midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus pour groupes.

Le Rouge de Saint-Hippolyte, rien à voir avec la façade de cet établissement – une belle maison à colombages couleur crème – mais plutôt une référence au cépage bien nommé du village, ce pinot noir aux arômes de fruits rouges. Au programme, une gastronomie alsacienne généreuse et goûteuse : toutes les spécialités de la région sont à l'honneur – mention spéciale pour le Baecaoffa –, et vous n'aurez qu'à puiser parmi vos envies et les suggestions pour un repas sans fausse note. Et comme la restauration n'est pas l'unique activité de la maison, le restaurant est ouvert uniquement durant la belle saison ; d'octobre à mars, retrouvez Marc et Christiane Koeberlé-Bleger dans leur cave, prêts à vous accueillir pour une dégustation. Vous n'y reviendrez pas par hasard : à peine a-t-on franchi le seuil de cette maison que l'on se sent... comme en famille !

Rorschwihr

■ DOMAINE FERNAND ENGEL

1, route des Vins

☎ 03 89 73 77 27

www.fernand-engel.fr

domaine.engel@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 11h30 et de 13h30 à 18h. Ouvert le 1^{er} dimanche de chaque mois et les jours fériés de 10h à 12h.

Dans la famille Engel, tout le monde met la main à la pâte ou plutôt à la vigne : Xavier, le gendre, œnologue, supervise la vinification. Bernard, le fils, s'occupe du domaine de 51 ha, labellisé, agricole biologique depuis 2001. Sandrine et Danièle quant à elles vous conseillent à l'accueil. Les vins produits sont très bien notés par la presse spécialisée. Vous pourrez donc vous laisser tenter par les grands crus Riesling Praelatenberg ou Gewurztraminer Altenberg-de-Bergheim, à découvrir dans la salle de dégustation panoramique ou sur la terrasse aménagée pour profiter de la vue splendide sur la vallée et sur le château du Haut-Koenigsburg. Cette année, le domaine vous prépare de belles surprises, avec une nouvelle gamme de vins insolites, dont la composition originale doit rester secrète, alors chut ! Allez, quand même un tuyau : vous trouverez parmi les nouveautés le Crémant «Trilogy».

Bergheim

■ DOMAINE SPIELMANN

2, route de Thannenkirch ☎ 03 89 73 35 95

www.sylviespielmann.com

sylvie@sylviespielmann.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. D'octobre à mars le samedi sur rendez-vous. Membre Vinabio Alsace.

En s'arrêtant au domaine de Sylvie Spielmann, on est d'abord surpris par le lieu : une maison bien loin de l'image des caves séculaires alsaciennes, à l'écart du village et non loin d'une carrière de gypse. Mais ensuite, on est très agréablement étonné des connaissances de cette Alsacienne, qui a beaucoup voyagé et étudié les terres traditionnelles et nouvelles du vin. Alors qu'elle n'a repris le domaine familial de 8 ha qu'en 1988, Sylvie Spielmann a déjà réussi à tirer un extraordinaire parti de ses vignes. Ses grands crus altenberg et kanzlerberg, ses vendanges tardives et autres productions de gewurztraminer, pinot gris et riesling, sont désormais reconnus par la presse spécialisée. Sa stratégie de culture biologique pour trouver un équilibre harmonieux entre le développement végétal et l'influence du terroir n'est sans doute pas étrangère à cette réussite. Gamme de 6,70 € à 39 €.

■ GUSTAVE LORENTZ

91, rue des Vignerons ☎ 03 89 73 22 22

www.gustavelorentz.com

info@gustavelorentz.com

Haute saison : ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Fermeture à 18h en basse-saison. Groupes au maximum 40 personnes et sur rendez-vous.

C'est à une grande cave que vous avez affaire. Grande par l'envergure des vignes d'abord : plus de 33 ha orientés sud sud-est sur les coteaux réputés comme l'Altenberg et le Kanzlerberg. Par la notoriété ensuite, ces vins étant connus dans le monde entier. Par le savoir-faire enfin, transmis depuis plus de 250 ans – la maison date de 1836 – par la même famille, toujours installée

à Bergheim. Aujourd'hui, c'est Georges Lorentz, qui gère le domaine familial. Il apporte ainsi la modernité dès que celle-ci respecte totalement la qualité œnologique des vins ou même qu'elle l'améliore. Ainsi, les pressoirs sont pneumatiques, la fermentation gérée par ordinateur et l'embouteillage ainsi que l'étiquetage automatisés. Du très haut de gamme qui reste à un prix convenable. N'oublions pas l'accueil chaleureux et sympathique qui vous invite à la dégustation des meilleurs crus. A noter tout particulièrement en 2009 les grands crus Altenberg en riesling et gewurztraminer ou les riesling et pinots gris en cuvée Particulière et vendanges tardives. N'hésitez plus ! Des conseils de pro !

Ribeauvillé

■ MAISON TRIMBACH

15, route de Bergheim ☎ 03 89 73 60 30

www.maison-trimbach.fr

contact@maison-trimbach.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 11h45 et de 14h à 17h30. Samedi sur rendez-vous.

Prestigieuse maison connue dans le monde entier, le domaine Trimbach produit des vins haut de gamme servis dans tous les grands restaurants gastronomiques de la planète. Depuis des décennies, cette maison rend hommage à la spécificité œnologique des alsaces. Pierre Trimbach, nommé à plusieurs reprises vinificateur de l'année par des spécialistes anglo-saxons, s'efforce d'élaborer des vins aromatiques et secs, dans la plus pure tradition rhénane. Une philosophie appréciée par les connaisseurs adeptes de vins minéraux et complexes. Ce sont des vins de garde capables de braver le temps durant plusieurs décennies. D'ailleurs, Trimbach attend cinq ans avant de commercialiser ses vins, les jugeant trop jeunes pour être consommés dans l'année. On apprécie plus particulièrement la cuvée Frédéric Emile, un grand

riesling élaboré à partir de raisins issus de parcelles classées grand cru. D'ailleurs, sur aucune bouteille du domaine vous ne lirez grand cru, les Trimbach estimant l'appellation insuffisamment restrictive. À déguster impérativement, un Clos-Sainte-Hune, la Rolls des rieslings alsaciens. Une adresse incontournable sur la route des Vins.

■ HÔTEL-RESTAURANT DU MOUTON 5, place de la Sinne ☎ 03 89 73 60 11 www.hoteldumouton.fr

Email par formulaire sur le site

14 chambres. Chambre double de 58 € à 90 €. Pension complète : 75 € (à 85 €). Demi-pension : 65 € (à 75 €). Petit déjeuner buffet : 7,50 €. Lit supplémentaire : 9 €. American Express, Chèque Vacances. Restauration (carte de 16,50 € à 28 € ; menu enfant : 11 €, restaurant fermé le mercredi). Terrasse.

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, ce n'est pas un restaurant spécialiste du mouton ! L'origine de ce nom remonte à très loin, du temps où un gardien de moutons s'y arrêtaient régulièrement pour déjeuner pendant que ses bêtes s'abreuvaient... Mais aujourd'hui, plus de moutons ! Les nouveaux propriétaires vous propose une cuisine traditionnelle où les produits frais règnent en maître. La carte varie donc selon les saisons, mais vous pourrez notamment commander le fameux coq au riesling accompagnés de spätzles, la souris d'agneau aux herbes ou encore la tarte flambée au munster. Coup de cœur pour les galettes de pommes de terre et son saumon mariné maison, un vrai délice ! Lors des beaux jours, vous aurez plaisir à choisir une des salades de l'été. Les enfants ne sont pas oubliés avec un menu composé d'une escale de volaille à la crème et ses frites ainsi qu'une boule de glace en dessert et ce pour 11 euros seulement. L'accueil est chaleureux et le personnel aux petits soins. N'oublions surtout pas d'évoquer le cadre qui est tout simplement splendide !



Village de Ribeauvillé

De Strasbourg à Barr

Le grand cru kirchberg-de-barr qui fait la part belle au gewürztraminer, ouvre la porte à la partie la plus septentrionale du vignoble. On y trouve Strasbourg, carrefour des civilisations françaises et rhénanes, où il fait bon déguster un verre dans une typique *winstub* du quartier de la Petite France. Mais ce sont les vignobles de la Couronne d'Or qui ponctuent la Route des Vins. Dans des paysages d'une douce harmonie, est né il y a bien longtemps, le breuvage de l'amour et de l'amitié : le vin d'Alsace. Romains et Mérovingiens, qui occupèrent ce site, ont aujourd'hui disparu, et seules sont restées les vignes. Pour couronner une telle longévité et une tradition si fortement ancrée dans le terroir, les vigneronnes de 19 communes de la vallée de la Mossig se sont groupés afin de préserver les coutumes et d'unir leurs savoir-faire au service d'une même passion. Les grands crus de la Couronne d'Or sont l'*altenberg-de-bergbieten*, l'*altenberg-de-wolxheim*, le *steinklotz* de Marlenheim et l'*engelberg* de Dahlenheim. Ces vins sont appréciés depuis le Moyen Âge, de la vallée du Rhin jusqu'aux lointains pays scandinaves. Ceux-ci et d'autres encore sont à découvrir chez les viticulteurs ou à l'aire de la Porte de Marlenheim. À l'occasion du quarantième anniversaire de la Route des Vins, Marlenheim s'est dotée d'un espace d'accueil et d'informations baptisé Aire de la Porte de la Route des Vins et d'un monument qui symbolise le début de cette route qui conduit jusqu'à Thann. Le vignoble du Marlenberg participe depuis longtemps à la renommée de la commune, avec en particulier le fameux grand cru *steinklotz*. C'est ce vignoble qui abrite la chapelle de Marlenheim, qui fut édifée au XIV^e siècle à l'emplacement de l'ancienne grotte mérovingienne et qui abritait une statue de la Vierge. Détruite pendant la guerre de Trente Ans, elle fut reconstruite en 1638. Le chemin de croix, édifé en 1772, a été offert par de riches vigneronnes de la commune. Composé de sept stations du calvaire, il mène au milieu du vignoble. On peut poursuivre cette promenade vers les sommets du Marlenberg jusqu'au parcours de santé (belle vue sur la plaine, sur la cathédrale de Strasbourg et sur les premiers contreforts des Vosges).

Strasbourg

■ BINCHSTUB

6, rue du Tonnelet Rouge

☎ 03 88 13 47 73

www.binchstub.fr

Ouvert du mardi au dimanche le soir de 19h à 1h. Ouvert à midi sur réservation, pour des groupes entre 12 et 20 personnes. Vin au verre. Tartes flambées entre 8,50 € et 14 €. Planchettes à 9 €. Soupes à partir de 4 €. Saladier du jour 12 €. Desserts à partir de 3,50 €. Chèques non acceptés. Sur place ou à emporter.

Régis a ouvert, il y a 2 ans, ce comptoir à tartes flambées fermières (la précision est importante ; les ingrédients

sont issus des fermes alentour, de chez des petits producteurs ou encore de la Maison Lorho !), et l'endroit ne désemplit pas tant c'est bon et sympathique. Les produits sont hyper frais et de qualité, Régis fabrique quotidiennement la pâte à flammenküche. Les garnitures suivent les saisons, les saveurs ne manquent pas, chacun y trouve son choucho : fromage à raclette made in Suisse, brebis Corse aux herbes du maquis, tome de vache aux orties, comté aux noix, St Marcellin, chèvre, morbier... là-dessus on rajoute canneberge, oignons rouges, roquette, magret de canard fumé, thym et miel, ou champignons. La variante sucrée de la tarte flambée met en avant le verger alsacien, pommes, poires, mirabelles, rhubarbe. On peut préférer des desserts plus légers, fraises au vinaigre balsamique, ananas flambé au rhum. La cuisine est toute petite, et de ce fait la carte n'est pas extensible, mais Régis propose aussi des soupes savoureuses en hiver, des saladiers gourmands en été et des planchettes de charcuterie et de fromages façon tapas. Les vins sont bien vus, et sont servis au verre si l'on veut. On s'attable au comptoir, un échafaudage de chantier revisité, c'est original et convivial. En fond sonore, musique plutôt électro, mais c'est soft et même les quadra-quinqua adorent. Le son est plus fort en fin de soirée, l'ambiance est super sympa, la *binchstub* se transforme en *bodéga*... à l'alsacienne ! *The place to binch* !

■ L'ÉCRIN DES SAVEURS

5, rue Leitersperger

☎ 03 88 39 21 20

www.ecrinsaveurs.com

Ouvert le lundi midi ; du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 17,50 € à 49 €. Carte : 40 € environ.

L'Écrin des Saveurs porte bien son nom, tant il ressemble à une petite perle dénichée un peu par hasard, au cœur du quartier de la Meinau. Malgré les alentours peu engageants, ce restaurant est un véritable havre de paix où le service et l'accueil sont d'une perfection rare. En terrasse ou en salle, à la décoration contemporaine et plutôt originale, on s'émerveille devant les assiettes dont le dressage annonce déjà la qualité des mets présentés. La carte change très régulièrement, selon les saisons et le marché, voilà tout de même quelques idées des plats que nous avons pu déguster : oeuf soufflé à la truffe d'été, crème de lard et gauffrette au gendarme, caille et sa pastilla de champignons et jus corsé à l'arabica, cabillaud en viennoise d'olive noire, écrasé de ratte du Touquet au citron confit et sauce vierge... en dessert, laissez-vous tenter par la tartelette cerise-pistache, à se damner. A noter, une carte des vins très intéressante que l'on se fera un plaisir de commenter pour vous.

■ HÔTEL CHÂTEAU DE POURTALES

161, rue Mélanie

☎ 03 88 45 84 64

www.chateau-pourtales.eu

Ouvert toute l'année. 28 chambres (dont 7 chambres au château). Chambre double de 100 € à 141 €. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Parking. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans dans le

lit des parents Réduction de 50% pour les moins de 12 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restaurant Le Jardin du Pourtales fermé lundi mardi). Tv satellite. Tennis municipal dans le parc, raquettes et balles en location à la réception de l'hôtel. Location de vélos.

Offrez-vous la vie de château à quelques minutes du centre, dans un écrin de verdure quartier de la Robertsau. Le château de Pourtales qui date du XVIII^{ème} vit passer les élites intellectuelles et la noblesse de toute l'Europe, Napoléon III, Franz Liszt ou encore Goethe y séjournèrent... Vous serez logés à l'étage dans une aile du château : les chambres sont spacieuses et la vue est imprenable sur le parc. Certaines chambres sont communicantes et font office de chambre familiale. Dans l'annexe du Château, « Le Chalet », les chambres sont tout aussi confortables, plus ou moins grandes, du bordeau en teintes dominantes, les fenêtres donnent sur le parc ou sur la cour intérieure, lit king size ou lits jumeaux, écran plat, coin bureau. Dans les salles de bain, douche et sèche-cheveux. Les petits déjeuners sont servis dans la salle prévue à cet effet dans le château, et on s'attable en été sur la terrasse fleurie à l'abri de parasols si besoin. Le buffet est copieux, servi jusqu'à 10h en semaine et 11h le dimanche, quelle bonne idée ! On restera plus longtemps sous la couette ! Pour vos animaux de compagnie, plaid et gamelles sont prévus. Des lits parapluie pour bébé sont à disposition et des lits d'appoint si vous êtes en famille. Pour la demi-pension, un restaurant se trouve à l'entrée principale du Château, une petite maison à colombages façon Trianon, où l'on vous sert une cuisine Winstub, autrement dit terroir.

■ HOTEL SUISSE**

2-4, rue de la Râpe

☎ 03 88 35 22 11

www.hotel-suisse.com

info@hotel-suisse.com

Qualité Tourisme. 25 chambres (dont chambres familiales). Chambre double de 85 € à 95 €. Petit déjeuner : 9,90 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking des bateliers 11 €/24h. Hébergement et petit déjeuner offerts pour les moins de 12 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 € par nuitée). Wifi gratuit. Salon de thé. Terrasse. Tv satellite.

Voici un petit hôtel plein de charme dans le vieux Strasbourg, niché dans une belle maison du XVII^e, sur cette placette calme à deux pas de la cathédrale, et néanmoins bien à l'abri de la cohue touristique. Le cadre est très chaleureux avec ses boiseries et ses lampes tamisées ; l'accueil d'Edith Beckers et de son équipe, la blonde Atika et Nicolas, est tout simplement parfait. Les chambres sont douillettes, claires et spacieuses, et donnent envie de prolonger la nuit par une grasse matinée ! D'autant que la literie est hyper confortable. Tentures et couettes se déclinent en kelsch alsacien, lin et coton, dans des teintes choisies et cela donne beaucoup de cachet à l'ensemble. A votre réveil, le petit déjeuner très gourmand (avec des viennoiseries alsaciennes, kougelhofp, streusel, couronne nattée,

c'est selon le jour) est servi dans la jolie salle boisée du typique Café Suisse ou bien en terrasse à la belle saison ; dites-vous bien que c'est un privilège dans ce quartier historique ! D'ailleurs le Café Suisse est ouvert également aux non résidents de l'hôtel, tous les jours de 7h à 19h, pour un café ou un thé accompagné de douceurs (reportez-vous à la rubrique « Salons de thé » de notre guide pour les détails). C'est une adresse que nous vous recommandons particulièrement, à tous égards et notamment pour son excellent rapport qualité-prix.

Dahlenheim

■ JEAN-MARIE BECHTOLD

49, rue Principale

☎ 03 88 50 66 57

www.domainebechtold.com

domainebechtold@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 18h ; jusqu'à 17h. Animations vins et fromages sur réservation. Accueil de groupes.

Médaille d'or au concours Riesling du Monde 2007 ! Une référence parmi d'autres dont peut se féliciter cette maison familiale installée à Dahlenheim depuis quatre générations ! À la tête de cette exploitation de 12 hectares, dont une partie en Grand Cru Engelberg, Jean-Marie Bechtold a su adapter sa production vinicole dans le plus pur respect de l'environnement ! Un plus qui lui permet aujourd'hui de bénéficier pleinement de l'épanouissement des saveurs de ses nectars. Un arrêt par cette adresse est conseillé, comme le confirment régulièrement les articles qui lui sont consacrés dans la presse spécialisée. L'accueil y est cordial et les bâtiments avec leur belle cuverie en bois valent le coup d'oeil. Le vin est un thème convivial, le domaine organise donc des animations thématiques, des pique-niques du vigneron sur réservation tout au long de l'année, des repas vins et fromages, et des dégustations accompagnées d'un petit plat selon la saison.

■ MAURICE HECKMANN

72, rue Principale

☎ 03 88 50 67 25

www.vinsheckmann.com

maurice.heckmann@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous).

A la tête du domaine depuis 1988, jusqu'alors dirigé par Alphonse, son père, Maurice Heckmann privilégie la qualité et le travail bien fait. Pour preuve : il récolte le raisin manuellement afin de permettre une sélection optimale et de n'utiliser que le meilleur. Pour autant, la maison a su se moderniser en changeant entre autres, sa cuverie et son vendangeoir il y a quelques années. Bénéficiant de vignes magnifiquement exposées sur les communes de Dahlenheim, Avolsheim et Molsheim, elle produit un riesling sec et fruité, un pinot noir, un crémant, un sylvaner frais et léger, un excellent tokay pinot gris, un muscat sec ainsi qu'un très bon gewurztraminer. Les vins sont à la vente au caveau à partir de 4,10 €.

Traenheim

■ CHARLES MULLER ET FILS

89c, route du Vin

43, impasse de la Fontaine

☎ 03 88 50 38 04

www.alsacemuller.fr – info@alsacemuller.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi jusqu'à 18h. Et sur rendez-vous.

Le caveau Charles Muller et Fils fait partie des adresses à inscrire dans votre itinéraire. Vous y découvrirez l'altenberg de Bergbieten, son grand cru ! Vous y savourerez un très bon gewürztraminer issu de vieilles vignes qui témoigne à lui seul des atouts indéniables d'un domaine au sol argilo-calcaire composé de cailloutis ! Des vins de qualité que Jean-Jacques Muller a su produire en suivant les exigences drastiques de la culture biologique. Vous apprécierez la qualité des lots de vendanges tardives. Lorsque ces cuvées d'exception sont proposées en bouteilles blanches comme au domaine Muller, les reflets jaune doré, voire orangés parfois, de ces nectars font plaisir et augurent de belles promesses. Ce sont des apéritifs de très grande classe qui accompagnent parfaitement les foies gras réputés dans la région.

Wolxheim

■ DOMAINE JOSEPH SCHARSCH

12, rue de l'Eglise ☎ 03 88 38 30 61

www.domaine-scharsch.com

cave@domaine-scharsch.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Gamme de 4,50 € à 20 €.

Servi à Napoléon III et à Guillaume II, le vin de Wolxheim fut le vin des empereurs. Aujourd'hui, le vignoble fournit volontiers les winstubs de la capitale régionale, et pas seulement en vins de carafe ! La famille Scharsch, père et fils, exploite 12 ha en en conversion biologique. Les vins produits sont d'une qualité qui d'année en année ne décroît jamais, comme ce riesling 2009 issu du wolxheim aux arômes puissants et à la remarquable longueur en bouche, ou encore (dans le même millésime) ce riesling, né du grand cru altenberg-de-wolxheim, d'une élégance infinie. À découvrir également : la Cuvée 5, des vins d'assemblage élaborés à partir de cinq cépages.

■ MAISON ZOELLER

14, rue de l'Eglise ☎ 03 88 48 88 59

www.vins-zoeller.fr

vins.zoeller@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h. Pique-nique du vigneron lundi de Pentecôte. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Langues parlées : anglais, allemand, espagnol.

Ils sont sympas comme leurs vins, Christelle et Mathieu Zoeller, qui représentent la 10^{ème} génération de viticulteurs sur ces belles terres de Wolxheim. Vignerons indépendants, ils travaillent dans le respect de la nature, et ne dérogent pas à la règle du travail bien fait. Les vendanges sont manuelles, le raisin trié sur place, et

depuis cette année leurs vins sont labellisés bio. Les 7 cépages d'Alsace sont présents sur les 11 hectares du domaine, dont 3 pour le Grand Cru d'Altenberg. Leurs vins sont à la fois fruités et riches dans les matières et les arômes, c'est pour cela qu'on les aime. Leurs vendanges tardives et les sélections de grains nobles font d'excellents vins de garde. Les pinots gris et les gewurtz se déclinent tout au long du repas y compris à l'apéritif ! Même leur crémant blanc ou rosé accompagne les plats à la base de poisson, d'autant que le flacon en impose avec son étiquette à l'effigie de Napoléon, paraît-il que le Riesling de Wolxheim était le vin préféré de l'Empereur ! Les Zoeller vous accueilleront volontiers pour une visite ou pour le pique-nique vigneron du lundi de la Pentecôte. L'ambiance est bon enfant, chacun tire le pique-nique de son sac, on peut même amener des grillades, les barbecues sont à disposition.

Molsheim

■ CAVE KAES – AUBERGE VIGNERONNE

WINSCHNUTZER

12, place de la Liberté

☎ 03 88 38 55 47

feldbaum.kaes@yahoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Auberge ouverte vendredi et samedi soir. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Carte de 9 € à 15 € et menus.

Associer découverte des produits de la vigne et dégustation de produits du terroir en provenance directe des exploitations agricoles de la région. C'est le concept qu'ont développé Henri et Hélène, le frère et la sœur issus d'une famille de vignerons. Ils proposent donc le vendredi et le samedi soir, et sur réservation les autres jours, des rendez-vous gastronomiques qui font la part belle à leurs vins. Les épicuriens apprécieront les accords avec des plats typiquement alsaciens (baekoeffe, choucroute, coq au riesling en fonction du marché). On peut visiter le vignoble sur demande, 8 hectares à flancs de coteaux avec de beaux paysages et par temps clair, on aperçoit la cathédrale de Strasbourg et la Forêt-Noire.

■ DOMAINE GERARD NEUMEYER

29, rue Ettore Bugatti

☎ 03 88 38 12 45

www.gerardneumeyer.fr

contact@gerardneumeyer.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous).

Allier leur passion du vin, leur amour du travail bien fait et l'histoire de la vigne alsacienne, tel est le credo de Gérard Neumeyer et de son épouse Gabrielle qui ont à cœur de promouvoir le Bruderthal. Membre de la très fermée famille des grands crus alsaciens, ce dernier fut mentionné dès 1316 pour ses qualités. Bénéficiant d'un terroir aux sols marmo-calcaires, le domaine Neumeyer est connu et reconnu pour élever des vins fins, offrant rigueur et émotion. Ses grands crus Bruderthal, ses muscats, ses gewürztraminers, ses sélections de grains nobles et ses vendanges tardives raviront le palais et le nez des amateurs de bons vins ! D'excellents crémants

également, et lorsque Gérard vous fera déguster ses vieilles cuvées qu'il aura su affiner au fil du temps, demandez-lui du 2001 en riesling grand cru, vous ne serez pas déçu si toutefois il lui en reste...

Rosheim

■ DOMAINE PHILIPPE KIRMMANN

2, rue Général-de-Gaulle

☎ 03 88 50 43 01

www.baronkirmann.com

info@baronkirmann.com

Ouvert le vendredi et le samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h. Ouvert sur rendez-vous du lundi au jeudi.

Exploitant 10 ha de vignes, Corinne et Philippe Kirmann produisent des vins en adéquation avec la vigueur et les spécificités de chaque cépage. Pour ce faire, ils pratiquent les vendanges de façon manuelle, ils privilégient une utilisation minimale des engrais et l'éclaircissage de leurs parcelles. Ils ont également à cœur de jouer sur la variété du terroir de Rosheim pour offrir une plus grande complexité à leurs vins. Ne vous étonnez pas si les cuvées d'exception portent le nom de baron-kirmann... c'est un aïeul de la famille. Né en 1768 dans une famille de modestes vigneron de Bischoffsheim, ses exploits lui valurent le titre de baron d'Empire.

■ REMY ULMER

3, rue des Ciseaux ☎ 03 88 50 45 62

domaineulmer@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h.

Chez les Ulmer, le vin s'élève dans la réflexion afin de tirer le meilleur de leurs 12 ha de vignes. Famille de vigneron depuis trois générations, ils n'ont de cesse de se remettre en question, d'améliorer leur savoir-faire. Le résultat : des vins de qualité que l'on apprécie un peu plus chaque année. Impliquée dans la vie du village, les Ulmer proposent des dégustations de leurs nectars, mais également des visites de sentiers viticoles et des soirées tartes flambées en été, sur réservation.

Ottrott

■ DOMAINE FRITZ-SCHMITT

1, rue des Châteaux ☎ 03 88 95 98 06

www.fritzschmitt.com

fritzschmitt@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Fermé dimanche après-midi en janvier, février et mars.

Le Domaine Fritz-Schmitt, vigneron-récoltant depuis trois générations, est renommé pour son rouge d'Ottrott élaboré à partir de pinot noir. Ce producteur travaille d'autres cépages qui donnent d'excellents vins alsaciens : sylvaner, pinot blanc, riesling, gewurztraminer, pinot gris, muscat ainsi que le fameux crémant d'Alsace. Lors de la visite de la cave, ne manquez pas de jeter un coup d'oeil à ce fût en bois sculpté de personnages et d'une scène du repas de noces de l'Ami Fritz, une pièce remarquable datant de 1950. La visite de la cave avec les commentaires de Bernard Schmitt dure une bonne heure, elle est suivie d'une dégustation. À la boutique, vous trouverez de quoi

garnir votre cave à partir de 5 € pour un sylvaner vieilles vignes, qui s'accordera parfaitement avec une choucroute, un poisson ou des fruits de mer. À mettre également dans votre panier, de bons produits du terroir sélectionnés par Catherine Schmitt : baeckeoffe, confit de choucroute ou d'oignons, miel, et confitures, et surtout sa bonne humeur et son humour rayonnants !

■ VONVILLE JEAN-CHARLES

4, place des Tilleuls

☎ 03 88 95 80 25 / 06 87 32 47 04

www.vins-vonville.com

earl.vonville@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h et de 14h à 18h.

Le rouge d'Ottrott n'est autre que du pinot noir élevé dans les vignobles délimités se situant autour de cette capitale vinique reconnue pour la qualité de son sous-sol, il apporte aux vins une richesse et une ampleur ailleurs inégalée. Les Vonville, vigneron en plein centre du village depuis 1830, produisent en l'occurrence un rouge qui vaut le détour. Il est d'une couleur rouge sang assez intense. Le nez dégage des parfums de fruits rouges, de cassis très surprenant d'ailleurs, auxquels on ajoute encore des notions de framboises qui évoluent vers la fraise avec le fil du temps. Le caractère boisé demeure très discret, ce qui lui apporte une finesse exemplaire. Vous pourrez aussi déguster la gamme complète des vins blancs de la région parmi lesquels de bons gewurztraminers.

Obernai

■ DOMAINE SEILLY

18, rue Général-Gouraud

☎ 03 88 95 55 80

www.seilly.com

info@seilly.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 17h.

Ouvert le dimanche (sur rendez-vous).

À la tête du domaine Seilly depuis 1990, Marc s'active à diversifier les productions de cette entreprise familiale fondée en 1865. Les grandes spécialités du domaine sont les vendanges tardives et la sélection de grains nobles. Cachetées de cire comme il se doit, ces cuvées feront le plaisir des palais les plus avertis et les plus délicats sans conteste. Autre fierté de ce viticulteur et œnologue : le vin du Pistolet. Exclusivité de la maison, ce nectar puise ses origines à la visite de l'empereur Ferdinand Ier en 1562. Étonné de l'impertinence du premier magistrat d'Obernai, qui lui expliqua que l'on réservait le meilleur cru aux seuls habitants de la cité, l'empereur lui offrit un pistolet en lui demandant de le remettre à plus effronté que lui, s'il était possible d'en trouver un. À l'instar des autres vins de la maison, celui-ci est commercialisé à la boutique dans la jolie bâtisse rose de Seilly, située non loin du centre-ville. En prenant rendez-vous, Marc Seilly vous ouvrira les portes de sa cave afin que vous puissiez admirer les magnifiques foudres de chêne.

► **Autre adresse** : La Maison du Vin – 1, rue de la Paille ☎ 03 88 95 46 82



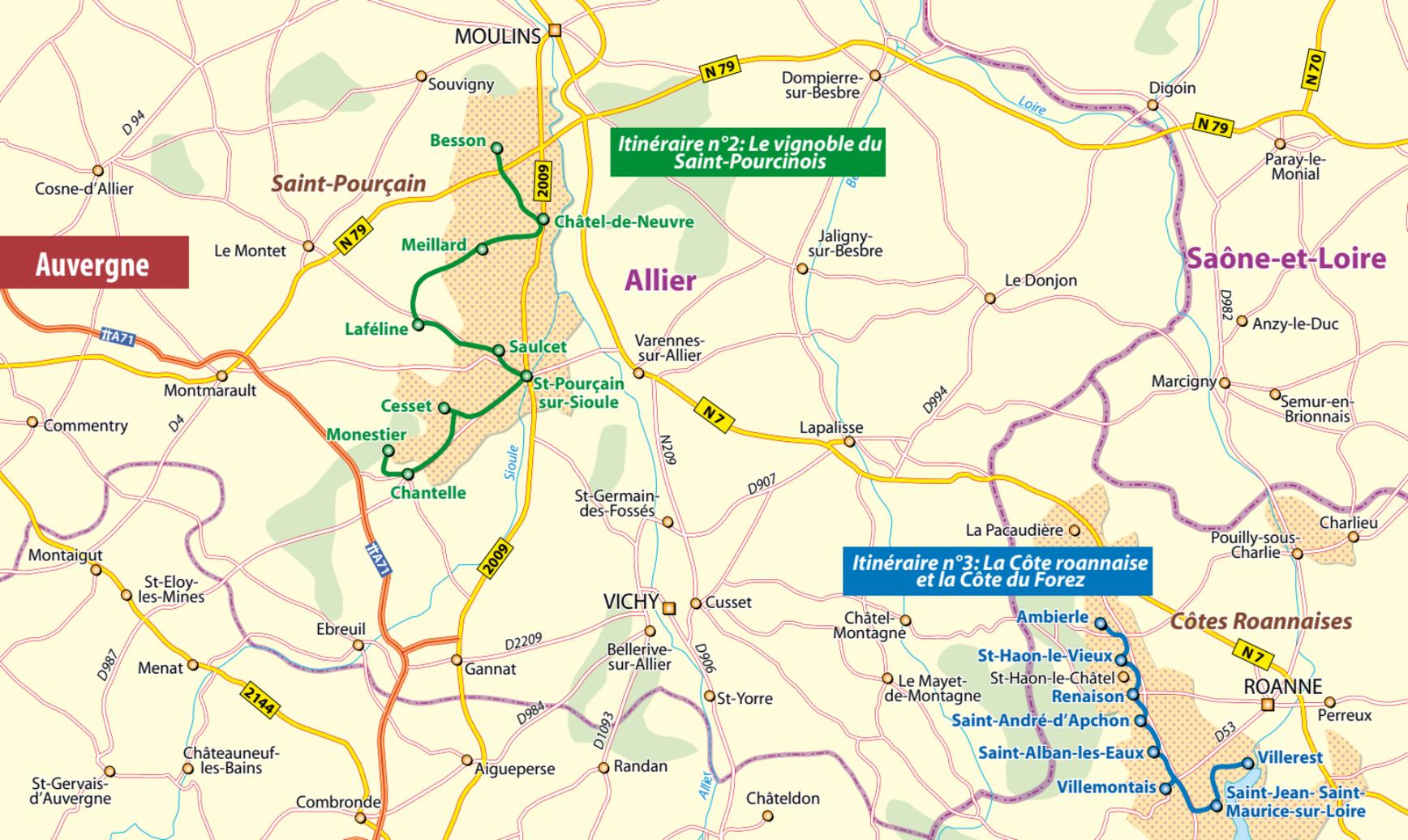
Clermont-Ferrand

© XHENSON - FOTOLIA

Auvergne



L'Auvergne et ses proches environs → 61
Le vignoble du Saint-Pourcinois → 63
La Côte Roannaise et la Côte du Forez → 65



Auvergne

Itinéraire n°2: Le vignoble de Saint-Pourçainois

Itinéraire n°3: La Côte roannaise et la Côte du Forez

Saint-Pourçain

Saône-et-Loire

Allier

Côte Roannaise

MOULINS

Cosne-d'Allier

Le Montet

Besson

Meillard

Laféline

Monestier

Chantelle

Saulcet

St-Pourçain sur-Sioule

Varenes-sur-Allier

St-Germain-des-Fossés

VICHY

Cusset

Bellerive-sur-Allier

St-Yorre

Randan

Châteldon

Dompierre-sur-Besbre

Jaligny-sur-Besbre

Lapalisse

Châtel-Montagne

Le Mayet-de-Montagne

La Pacaudière

Ambierle

St-Haon-le-Vieux

St-Haon-le-Châtel

Saint-André-d'Apchon

Saint-Alban-les-Eaux

Villemontais

Digoin

Paray-le-Monial

Marcigny

Pouilly-sous-Charlieu

Charlieu

Anzy-le-Duc

Semur-en-Brionnais

ROANNE

Perreux

Villereh

Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire

D94

N79

2009

N79

N70

N79

ITA71

D4

N209

N7

D994

D907

2009

ITA71

D987

2144

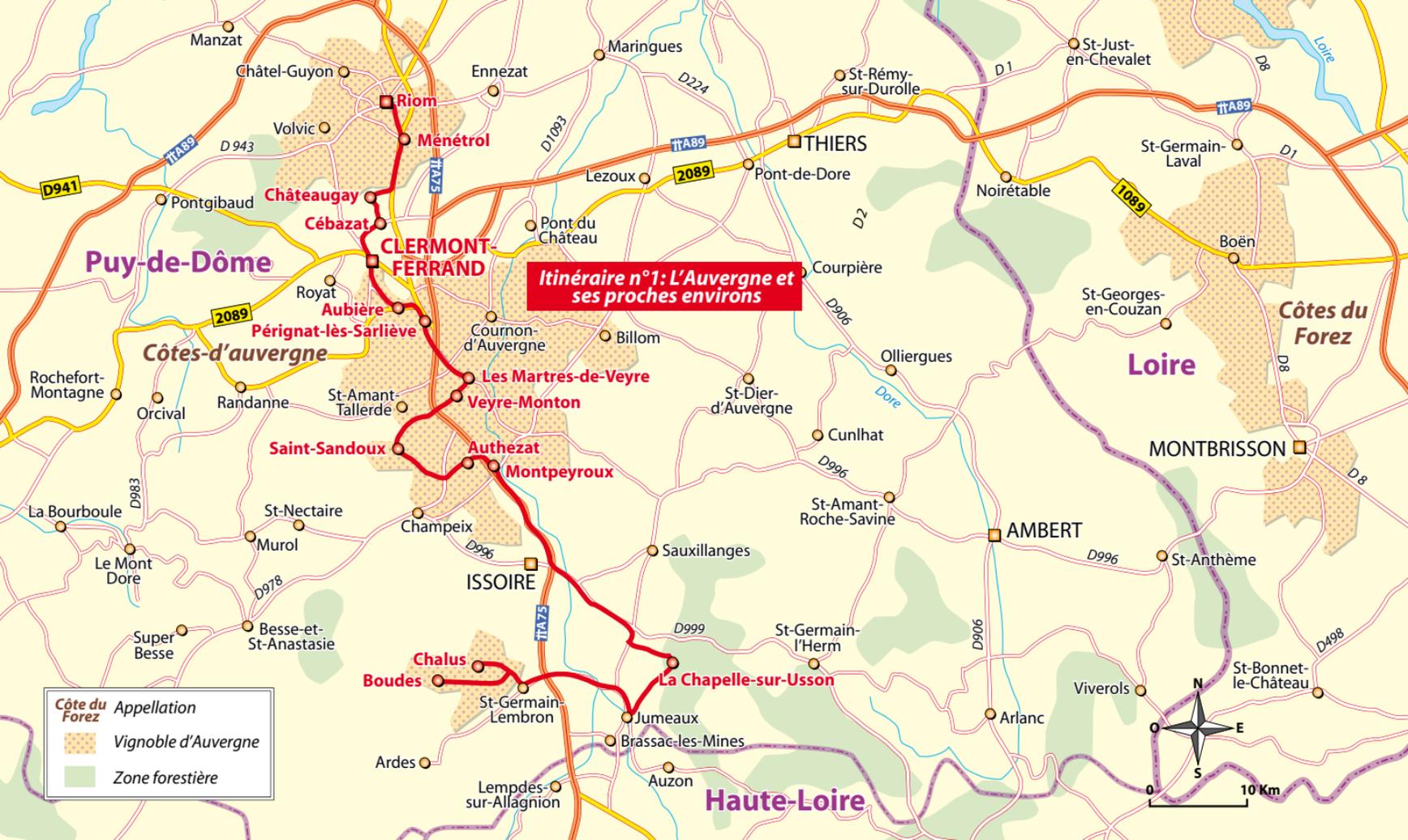
D2209

D984

D1093

D906

D53



Itinéraire n°1: L'Auvergne et ses proches environs

	<i>Appellation</i>
	<i>Vignoble d'Auvergne</i>
	<i>Zone forestière</i>

Compass rose showing North (N), South (S), East (E), and West (W). Below it is a scale bar for 10 Km.

Auvergne

L'histoire de la vigne en Auvergne remonte à l'époque gallo-romaine et a connu de nombreux rebondissements. Du XVII^e au XIX^e siècles, Clermont-Ferrand vit au rythme de la culture viticole, comme en témoignent aujourd'hui encore les caves de son centre historique. En cette même période, la circulation fluviale engendre une période de culture de masse. Afin de pallier les problèmes de transport, les viticulteurs choisissent de s'installer sur les rives de l'Allier pour commercer jusqu'à Paris. Poussés par la misère, ils préfèrent la quantité à la qualité et le vignoble perd de sa renommée. Néanmoins, il se développe jusqu'à la fin du XIX^e siècle (le Puy-de-Dôme est alors le 3^e département viticole français avec 44 000 hectares). Comme pour les autres régions, le phylloxéra fit d'énormes ravages à partir de 1895. La corporation vigneronne n'a alors pas les moyens de faire face à cette situation dramatique. Loin de se décourager, les vigneron attachés aux traditions, à force d'acharnement, ont fait renaître la viticulture dans cette région aux terroirs volcaniques. La qualité est devenue le credo commun des vigneron auvergnats. Les vins sont aujourd'hui plus riches, plus ronds en bouche et peuvent se conserver. Le vignoble se situe de façon discontinue dans le département du Puy-de-Dôme, de part et d'autre de l'Allier, bénéficiant d'un climat semi-continentale. Les côtes-d'Auvergne s'étendent sur près de 400 hectares et sont aujourd'hui en bonne voie d'accession à l'AOC. Une reconnaissance dont peut désormais se targuer le saint-pourçain qui étend son royaume viticole sur quelque 550 ha entre Moulins et Vichy. Depuis mai 2009 en effet, une longue attente a pris fin et l'AOC saint-pourçain est née. Elle produit aussi bien des blancs (cépages tressallier et chardonnay) que des rouges et des rosés (cépage gamay principalement). Les premiers sont un assemblage séduisant et fruité, un fruité que l'on retrouve chez les rouges, pourtant francs et équilibrés, et les rosés, plus légers. À proximité, une autre AOC, les côtes-du-forez (cépage gamay principalement) et les côtes-roannaises (à base de gamay noir à jus blanc), appartenant aux vins de Loire, enchantent par leur fraîcheur et leur naturel. À noter, au sud du Cantal, la présence d'un tout petit vignoble où sont produits les vins d'Entraygues et du Fel.

► **Les cépages.** Le gamay noir à jus blanc représente plus de 90 % de la surface plantée. Toutefois, le gamay dit « beaujolais » est à la base de nouvelles plantations. Le pinot noir et le chardonnay font également un retour prometteur dans l'encépagement des terroirs calcaires.

► **Les côtes-d'auvergne.** L'appellation d'origine VDQS a été attribuée en 1951 et modifiée en 1977 pour définir les règles actuelles de production des côtes-d'auvergne. Les rouges sont issus du gamay noir à jus blanc, parfois du pinot noir. Ce sont des vins souples, gouleyants et

fruités, charnus, amples en bouche et moyennement tanniques. Ils gagnent à prendre une année, et mûrissent au bout de 2 à 3 ans pour les plus structurés. Parfaits pour les repas simples, et dans leurs meilleures expressions pour des repas plus raffinés ou traditionnels. Les gris et rosés naissent du gamay noir à jus blanc. Vins vifs, frais, ils offrent beaucoup de fruit en bouche. Ils sont à consommer jeunes de préférence, et accompagnent les débuts de repas avec charcuterie, poissons, crustacés et grillages. Les blancs issus du chardonnay sont des vins fruités, gras et longs en bouche. Ils peuvent être servis en apéritif ou en accompagnement d'entrées raffinées. Dans les crus boudes, chanturgue, châteauguay, corent et madargue, les rouges et rosés peuvent prendre une personnalité surprenante. En 2003, 14 000 hectolitres ont été produits dans ce vignoble.

Les acteurs de l'œnotourisme

■ DOMAINE SAUVAT

BOUDES

☎ 04 73 96 41 42

www.sauvat-vins.com

sauvat@terre-net.fr

Le domaine Sauvat se distingue par son souci d'authenticité comme en témoignent les vendanges faites à la main pour respecter la qualité de chaque grappe et la vinification séparée par cépage, avec cuves inox et un élevage en barriques pour certaines cuvées. Voilà un domaine où vous serez reçu et pourrez visiter les installations et apprécier les vins produits dans un caveau de dégustation où, à la rencontre de l'art et du vin, un espace est réservé à de nombreuses expositions de peinture et sculpture. Des visites de groupe peuvent être organisées.

■ CAVE DES BEAUX-ARTS

7, rue Ballainvilliers

CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 27 60 57

<http://oenofeel.com>

oenologue@oenofeel.fr

A partir de 45 € par cours d'œnologie – 25 € la balade vigneronne.

Philippe Gallon a passé un diplôme d'œnologue en 2002 à Toulouse, puis s'est ensuite spécialisé avec un Master « Vigne et Vin dans l'Environnement » effectué à Bordeaux. Après quoi, il a ouvert au printemps 2012, au cœur de Clermont-Ferrand, la Cave des Beaux Arts, une cave à vin originale avec ses espaces de dégustation où il vous fait découvrir les vins de France lors des cours d'œnologie qu'il donne en ce lieu. Philippe Gallon a effectué une sélection éclairée des crus locaux et organise des « balades vigneronnes » à la rencontre du patrimoine

viticole auvergnat. Avec lui, dans les vignes, apprenez à reconnaître les cépages, les types de sol, le lien au terroir. Dans le village vigneron, découvrez l'empreinte des viticulteurs du Moyen Âge à aujourd'hui inscrite dans la pierre de Montpeyroux, Boudes et Neschers... Dans la cave, le vigneron vous attend pour une séance de dégustation de ses vins à la typicité volcanique. Réservez votre prochaine balade vigneronne.

■ CAVE SAINT-VERNY

2, route d'Issoire
VEYRE-MONTON

☎ 04 73 69 92 87

www.saint-verny.com

Email par formulaire sur le site

Toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et les lundis en juillet et en août (sauf lundi 2 juillet).

La Cave coopérative Saint-Verny regroupe 90 producteurs de côtes-d'auvergne (AOC présente exclusivement dans le Puy-de-Dôme) qui vous accueillent vous font déguster leur production, que vous pouvez acheter en boutique. Visite du chai pour les groupes sur rendez-vous sauf pendant les vendanges.

Fêtes – Salons – Événements

■ VINIDÔME

Grande Halle d'Auvergne
rue de Sarliève

COURNON-D'AUVERGNE ☎ 04 73 17 19 22

Voir page 28.

■ FESTIVAL VITICOLE ET GOURMAND SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE

www.festigo.fr

Email par formulaire sur le site

Tous les ans au mois d'août.

Le Pays saint-pourçainois est fier d'avoir obtenu l'AOC et, pour fêter cela, il organise, tous les ans, au mois d'août (8^e édition en 2013), 11 jours de réjouissances durant lesquels vous êtes conviés à des randonnées, des visites touristiques, des repas et buffets campagnards, avec l'assurance que le saint-pourçain coulera à flots.

et le long déclin du vignoble auvergnat. À la veille de la Seconde Guerre mondiale, il ne s'étendait plus que sur 10 000 hectares. Aujourd'hui, sa superficie dépasse à peine les 1000... Heureusement, depuis quelques années des vignerons dynamiques s'emploient depuis une vingtaine d'années à faire renaître cette terre de vins que le siècle écoulé a mis à rude épreuve. Créée en 1951, l'appellation « Côtes d'Auvergne » (AOVDQS) a reçu fin 2010 un avis favorable pour un passage en AOC. On distingue, sous cette appellation, cinq crus locaux répartis entre 53 communes du Puy-de-Dôme, le long de la rivière Allier. Ces crus locaux sont : madargue, châteaugay, chanturgue, corent et boudes. Les cépages ici représentés sont le gamay et le pinot noir pour le rouge ou le rosé, le chardonnay pour le blanc. Les vins sont légers, friands, fruités. Dans le cas des boudes (l'une des appellations les plus importantes), ils se prêtent volontiers à quelques années de garde.

Riom

■ BENOIT MONTEL

6, rue Henri-Goudier

ZI La Varenne

☎ 04 73 64 96 14

☎ 06 74 50 00 24

www.benoitmontel.fr

benoit-montel@orange.fr

Sur rendez-vous à la cave ou le vendredi soir à partir de 18h30. A la Boutique de l'âne tout les jours de 9h30 à 12h00 et de 15h à 19h.

Benoit Montel fait partie de la jeune génération de vignerons auvergnats. Dynamique et entreprenant, il vinifie à Ménétrol près de 400 hl en rouge, rosé et blanc. Ses vins francs et aromatiques sont rapidement devenus des références dans le secteur nord de l'appellation. Il est d'ailleurs le seul producteur à proposer les trois dénominations septentrionales Madargue, Châteaugay et Chanturgue. Cela mérite le détour ! Côtes-d'Auvergne rouge, rosé et blanc, Chanturgue rouge, Madargue rouge, Châteaugay rouge, rosé et blanc sont au programme des dégustations et des visites organisées périodiquement.

L'Auvergne et ses proches environs

On associe plus volontiers l'Auvergne à l'eau minérale jaillie de ses volcans qu'au nectar tiré de ses vignes. Et pourtant... La tradition viticole de cette région remonte à l'époque gallo-romaine et a perduré depuis. Malgré les difficultés rencontrées tout au long du Moyen Âge (notamment liées au refroidissement du climat), l'Auvergne est longtemps resté une importante région productrice de vins, alimentant abondamment Paris par voie fluviale. À la fin du XIX^e siècle, le Puy-de-Dôme était même le troisième département viticole français avec une surface de vignes estimée à 45 000 hectares ! C'était avant le fléau du phylloxéra

Châteaugay

■ DOMAINE ROUGEYRON

27, rue de la Crouzette

☎ 04 73 87 24 45

domaine.rougeyron@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.

Le plus vaste domaine viticole du Puy-de-Dôme : la famille Rougeyron fait partie du patrimoine de Châteaugay ! Elle exploite avec soin près de 20 ha de vignes étroites nécessitant un travail de tous les instants. Dans une cave taillée dans la roche, Roland et David Rougeyron élaborent exclusivement du châteaugay dans les trois couleurs. Leurs vins toujours irréprochables sont fréquemment récompensés dans les concours auxquels ils sont présentés. Châteaugay rouge, rosé et blanc.

Cébazat

■ VINCENT AUZOLLE

Rue des Charrettes

☎ 04 73 23 27 68 / 06 07 13 18 05

www.cave-auzolle.com

vincent.auzolle@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 17h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h. Possibilité de contacter le propriétaire pour d'autres créneaux.

Comme souvent dans la viticulture, Vincent Auzolle a appris à aimer la vigne en accompagnant son père qui cultivait quelques parcelles. Passionné également par la chasse et la pêche, cet homme proche de la nature ne se lancera malgré tout définitivement qu'en 1995. Aujourd'hui, il est doté d'un bâtiment de vinification performant et dernier cri, et dispose de plantations nouvelles qui lui permettent d'approcher 4,5 hectares de vignes en production. Parmi ses différentes cuvées, qui marient le fruit et la fraîcheur, vous trouverez des côtes-d'auvergne rouge, rosé, chanturgue rouge, et châtaugay rouge.

Clermont-Ferrand

■ L'AOC

4, rue des Petits-Gras

☎ 04 73 19 12 12

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 36 €. Carte : 24 € environ (entrée plat et dessert). Formule du midi : 12 €. Vin au verre. Terrasse.

Nouvelle déco pour l'AOC, mais toujours le même talent aux fourneaux ! Plus sobre, plus classe avec sa fraîche peinture et son mobilier moderne, le petit établissement continue donc son ascension. Une carte simple et courte vous garantit la fraîcheur et la qualité des produits, ensuite c'est en cuisine que le charme opère. Jo n'a rien perdu de ses talents, ni de sa générosité. Il sublime à merveille saumon, foie gras, ris de veau, pieds de cochon ou les trouvailles quotidiennes du marché, dans des compositions alléchantes (Bouchette de foie gras aux baies rosées, Pied de cochon désossé pané, Ris de veau aux morilles...). Bref, on ne le répètera pas assez, on adore et rares sont les déçus. Notez que chaque midi, une formule à 12€ ravira votre déjeuner – un filet mignon s'y faufile parfois. Pensez à réserver !

■ L'ARBRE A VIN

10, rue des Archers

☎ 04 73 90 44 02

arbre.a.vin@gmail.com

Fermé les 2 premières semaines d'août. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Samedi sur réservation pour les groupes. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9 € (à midi). Formule du midi : 12 € (Entrée+Plat / Plat+Dessert). Terrasse.

C'est pour nous l'une des adresses les plus sûres de Clermont... Satisfaction garantie. Le tandem que forment les deux sympathiques frangins, Ludovic en cuisine et Yann en salle, nous montre le chemin

d'une réussite méritée. Toutes les propositions sont sur l'ardoise : que du frais, et cela change souvent (pour garder les habitués déjà nombreux). Nous citerons dans le désordre carpaccio de dorade au citron vert, onglet de veau aux morilles, pana cotta aux fruits rouges, le tout accompagné de vins rigoureusement et amoureusement sélectionnés par Yann (laissez le choisir pour vous... Il s'y connaît le bougre !). A cela s'ajoute un cadre vraiment dans l'air du temps, une déco vouée aux vins et une immense terrasse très agréablement située hors des bruits du boulevard Trudaine néanmoins si proche. Bravo !

■ HÔTEL SAINT ANDRÉ**

27, avenue Union Soviétique

☎ 04 73 90 72 19

www.hotel-clermont.com

hotelsandre@free.fr

Logis (2 cheminées). 25 chambres. Chambre simple à partir de 55 € ; chambre double à partir de 58 € ; chambre triple à partir de 64 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (restaurant Le Zinc d'André). Tv satellite.

Le Saint André ne compte pas ses efforts pour accueillir ses clients et justifier ses deux cheminées, décernées par les Logis de France. Bien situé à une centaine de mètres de la gare, c'est un point de chute très pratique pour un passage à Clermont-Ferrand. Les transports en commun s'arrêtent à vingt mètres de l'entrée, notamment la ligne B qui traverse la ville de part en part. En quelques minutes, vous êtes place de Jaude (c'est aussi largement faisable à pied, comptez environ 20 minutes par la rue du Port). Au rez-de-chaussée, André vous propose son Zinc pour déjeuner ou dîner. Une bonne table, simple, efficace et à l'accueil toujours soigné !

Aubière

■ CLOS VIINO

12, avenue de Cournon

☎ 04 73 92 74 06

closviino@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Dégustation le soir sur réservation.

C'est à la fois une cave de très belle facture dans laquelle les conseils de Patrick Rougnon vous seront précieux pour constituer la vôtre, mais aussi un restaurant sympathique à midi (le vin servi à table est celui que vous choisissez, à prix boutique) et c'est enfin un lieu de convivialité puisque vous pouvez privatiser l'endroit, en fin de journée, pour une séance de découverte et dégustation du vin, à partir de 8 personnes, toujours accompagnée de charcuteries et fromages. De plus le parking à l'arrière de la cave permet facilement de stationner.

Saint-Sandoux

■ FREDERIC GOUNAN

Rue de l'Arbre-Blanc

☎ 04 73 39 40 91

Visite du domaine et dégustation de préférence sur rendez-vous.

Un ovni – objet vinifiant non identifié ! Frédéric Gounan élabore sur à peine 2 ha des vins très concentrés et identiques à nuls autres. Engagé dans une démarche originale, il prend le temps d'élever longuement ses cuvées en fûts de chêne et ne propose à ses clients que des produits haut de gamme. Il paraît que l'Elysée compte parmi ses clients... Vin de pays rouge et rosé.

Montpeyroux

■ YVAN BERNARD

Place de la Reine

☎ 04 73 55 31 97 / 06 84 11 49 88

www.vignerons-auvergne.com/yvanbernard
A 75, sortie n°7

Visites en semaine sur rendez-vous et le samedi de 9h à 12h. Yvan Bernard, ancien élève de l'école œnologique de Beaune, s'est installé en 2001 dans l'un des plus beaux villages de France. Son rosé corent 2006 né du gamay retient toute l'attention. Il est considéré comme l'une des valeurs montantes du vignoble auvergnat. Une médaille d'or pour son Côte d'Auvergne rouge 2009 et une médaille d'argent pour son Boudes Rouge 2009, lors de concours parisiens, sont venus récompenser son travail. Sa conversion biologique entamée ne peut qu'appeler une reconnaissance grandissante. Il est possible de visiter la cave, de découvrir le conservatoire des anciens cépages et de se voir expliquer le processus de vinification.

Le vignoble du Saint-Pourcinois

Classé parmi l'un des plus anciens vignobles de France, il date des Phéniciens, et jusqu'à la fin du XVII^e siècle, la culture de la vigne n'a cessé de s'étendre. Dès le Moyen Age, les vins de Saint-Pourçain sont présents à la table des rois. Saint Louis en fait servir lors des fêtes organisées pour l'adoubement de son frère. Les papes en Avignon apprécient également ce vin. Chaque année, 60 à 120 hectolitres leur sont expédiés, malgré les frais de transport qui en triplent le prix. Au XV^e siècle, le saint-pourçain bénéficie d'une excellente renommée. À la fin du XVIII^e siècle, son vignoble occupe 8 000 ha. La ville de Contigny possède alors un grand port sur l'Allier, qui jusqu'en 1893 fait transiter le vin à destination de la région parisienne, et de tout le centre de la France. Mais dès le début du XIX^e siècle, la vigne cède du terrain face aux cultures céréalières et fourragères. Enfin en 1892, le phylloxéra s'abat sur le vignoble. Aujourd'hui, malgré sa reconstruction, il n'existe plus que 600 ha situés au sud-ouest de Moulins, répartis sur 19 communes de l'Allier. L'Union des Vignerons de Saint-Pourçain vinifie et commercialise les deux tiers de l'appellation qui, depuis mai 2009 a enfin été reconnu comme AOC. Son vignoble s'étend de Besson à Chantelle et forme une bande de terre d'environ 5 à 7 km, qui suit une série de coteaux

orientés sud-est, bordant la rive gauche de l'Allier, de la Sioule et de la Bouble. La vigne est implantée sur des coteaux pierreux, bien ensoleillés, ou sur une terre végétale argilo-calcaire riche (Saulcet, Louchy, Montord, Chareil), flanquée de terrains d'origine primitive et cristalline à Meillard, Verneuil, Bransat, Cesset et Fleuriel. Arrosés également par les eaux de la Sioule, le vignoble tire sa typicité des nombreux types de sols qui l'accueillent : sables, coteaux calcaires, émergence de granit par endroits. Ses vins sont des rouges sont des vins légers et fruités. Leur robe rubis leur confère beaucoup de charme. Ils représentent plus de la moitié de la production et atteignent rapidement leur apogée. Toutefois, certaines cuvées demandent un vieillissement de deux à quatre ans. Vins de caractère, ils s'harmonisent avec les viandes rouges, rôties et grillées, sans oublier les fromages. À servir de 12°C à 15°C. Les rosés sont d'une fraîcheur étonnante, au bouquet et au caractère particulier au terroir. Servis de 8°C à 10°C, ils se boivent avec la charcuterie, les viandes blanches et tout au long d'un repas d'été. Les blancs qui ont fait autrefois la réputation du vignoble sont secs, agréables et d'une grande finesse au palais. Vins flatteurs aux arômes délicieux, ils doivent être bus jeunes, dans les deux ans qui suivent la récolte. C'est à ce stade que se manifestent le mieux leur parfum et leur fruité. Ils sont à consommer frais, à 8°C, et accompagnent généralement bien les entrées, les crustacés et les poissons.

Besson

■ DOMAINE GARDIEN

Lieu-dit Chassignolles

☎ 04 70 42 80 11

www.domainegardien.com
c.gardien@03.sideral.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Dégustations toute l'année.

Depuis 1924, la famille Gardien exploite le domaine qui s'étend aujourd'hui sur plus de 20 hectares. À découvrir, les blancs, avec la cuvée Nectar des fées, assemblage de chardonnay, sauvignon et tressallier, souple, agréable à l'apéritif, idéale avec charcuterie, poissons. La cuvée Réserve des Grands Jours est faite d'une sélection des meilleurs chardonnay et tressallier, en fûts de chêne, accompagne poissons en sauce, foie gras et fromages. Les rosés avec la cuvée Isabelle issue de gamay, léger et fruité, idéal pour les soirées estivales. Les rouges avec la cuvée Réserve du Domaine, un assemblage de gamay, pinot noir, structuré et rond, accompagne viandes rouges et fromages. La cuvée du Terroir à majorité gamay, en relation étroite avec le terroir, souple, gouleyant et fruité, convient aux viandes blanches et grillées ainsi que la cuvée Réserve des Grands Jours à majorité pinot noir, en fûts de chêne. Côté vins mousseux, la Perle de Chassignolle avec un nez au caractère floral, une légère touche de pomme verte, une bulle fine et persistante. Et pour finir la cuvée Rosée de Chassignolle, tout en fruité, en douceur et en fines bulles, séduira les palais les plus délicats.

Meillard

■ DOMAINE DE BELLEVUE – DOMAINE PETILLAT

Lieu-dit Bellevue

☎ 04 70 42 05 56

www.domaine-petillat.fr

espace-client@domaine-petillat.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Accueil de groupes sur rendez-vous.

La famille Pétillat exploite plus de 22 hectares depuis 1922. A découvrir, les cuvées rouges du Domaine de Bellevue et Domaine de Bellevue Grande Réserve, issues d'un assemblage de pinot noir et gamay, et la cuvée des Roches Grises dont une partie est élevée en fûts de chêne. En blanc, la cuvée Domaine de Bellevue Grande Réserve issue de chardonnay, de sauvignon et de tressallier, et la cuvée Reflets aux arômes de sous-bois. Le rosé Domaine de Bellevue est 100 % gamay, ainsi que le saint-pourçain Gris, un vin d'une robe très pâle, plus rafraîchissant que le rosé, est fruité et gouleyant, il reste léger peut se servir en apéritif bien frais. A déguster aussi, le mousseux méthode traditionnelle blanc de blancs à base de chardonnay ; ses fines bulles en font un excellent vin d'apéritif ou de dessert. Dernières nouveautés du Domaine, la cuvée Bulles des Champs, à base de méthode traditionnelle et de sirop de coquelicot de Nemours. Ses arômes font penser aux bonbons et le parfum de coquelicot, dès l'ouverture de la bouteille, nous entraîne dans les champs... A boire très frais et Couleur framboise, macération de framboise dans du vin blanc.

Saulcet

■ CAVE LAURENT

Montifaud

☎ 04 70 45 90 41

cave.laurent@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h30. Accueil de groupe possible sur réservation.

La famille Laurent est la plus ancienne famille de vignerons de la région. Les 20 ha du domaine sont constitués de petites parcelles calcaires ou granitiques, disséminées sur les coteaux de Saulcet, Bransat et Verneuil. La vinification est faite par parcelle et par cépage. La cuvée de la Toussaint est une vendange récoltée en fin de saison qui n'a pas le droit de dire son nom, ni d'avoir d'appellation saint-pourçain, et ne peut être qu'un vin doux. En mousseux brut blanc ou rosé, faits selon une méthode traditionnelle. Les cuvées de saint-pourçain sont Tradition, Calnite et Puy Réal (blanc et rouge), Tradition pour le rosé. Les méthodes traditionnelles (vin mousseux) en blanc et rosé s'appellent «Le 31».

■ CAVE RAY

8, rue Louis-Neillot

☎ 04 70 45 35 46 / 04 70 45 33 40

www.vins-saintpourcain-caveray.fr

ray.francois@akeonet.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Sur rendez-vous pour les groupes. Dégustation.

La famille Ray exploite depuis quatre générations 18 hectares de vignes et 40 hectares de polyculture céréalière. Le vignoble se répartit sur Saulcet, Louchy et Verneuil, sur des sols soit argilo-calcaires soit argilo-granitiques. En blanc : le Grand Jardin, le Coquillard et le blanc Tradition. Le rosé Tradition est issu de gamay pur. En rouge : cuvée des Gaumes, le Font Gervin et le rouge tradition pur gamay ; en mousseux, le blanc de blancs. Egalement le Coquillon Vendanges d'Été, issu d'une fermentation de chardonnay avec du miel, et des confits de vins, sortes de gelées. A découvrir : l'Orang Ray, issu d'une macération d'oranges amères et de citrons de Menton, avec de la vanille Bourbon à base gamay. Un alcool neutre et sucré, parfait en apéritif ou sur dessert. Découvrez encore le blanc de blancs obtenu par méthode traditionnelle, la Nois'Ray. Il s'agit d'une macération de noix vertes et d'écorces d'oranges amères dans du saint-pourçain blanc. Ce vin de noix est élevé en barriques. A servir frais, en apéritif ou avec un dessert à base de noix et pour terminer, le Ray de Bulles pétillant rosé à base de gamay idéal pour apéritif et dessert.

Saint-Pourçain-sur-Sioule

■ DOMAINE DES BOURRATS

Lieu-dit Les Bourrats

☎ 04 70 45 68 64

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h. Matin.

Laetitia Lacherade est aujourd'hui à la tête du Domaine des Bourrats succédant à Evelyne et Robert Prelot, les fondateurs du Domaine Prelot. Elle exploite 4,5 hectares de vigne dans l'appellation en tant que vigneron indépendant. A découvrir, le rouge Tradition dont le nez révèle des arômes de petits fruits rouges et la bouche est riche, mêlant poivre, pierre à fusil et poivron et le rouge Egérie dont la cuvée contient 50 % de gamay et 50 % de pinot noir. La cuvée Pinotissime dont le nez dévoile des arômes plus complexes, de raisins secs et de poivre tandis qu'en bouche la griotte et l'amande dominant. Le rosé est unique grâce à des raisins de gamay, un nez délicat de bonbon anglais et de fraise tandis qu'en bouche s'expriment pamplemousse et pomme verte. Elle produit également deux cuvées en méthode traditionnelle, le Blanc de Blancs élaborée à partir d'un vin de base issu du cépage historique des blancs de Saint-Pourçain et unique en France, le tressallier, conseillé en apéritif bien qu'il agrémenterait parfaitement les desserts ainsi que la cuvée Rose de Noirs avec ses reflets rosé chatoyant. Elle a fait construire une nouvelle cuverie de 275 m² avec un espace réservé à la vente.

■ LES BALADES DE PLOP

Office de tourisme ☎ 04 70 45 32 73

Fermé d'octobre à mai. Ouvert du mercredi au vendredi.

Adulte : 2,50 €. Visite des souterrains de Chantelle : 5 €. Visite guidée.

De juin à septembre, venez découvrir les charmes des villages pittoresques avec Plop la mascotte du Pays Saint-Pourçainois. Il vous conduira vers les trésors architecturaux et historiques de Chantelle visite commentée les mercredis à 16h, de Verneuil-en-Bourbonnais visite commentée les vendredis à 14h, de Charroux visite

commentée les mercredis à 11h et de Saint-Pourçain visite commentée les jeudis à 10h où Audrey partage avec vous son amour pour l'histoire de la cité vigneronne et son béguin pour les trésors de la belle église Sainte-Croix. Passionnée et passionnante, la jeune guide expose...

■ MUSEE DE LA VIGNE ET DU TERROIR

Cour des Bénédictins

☎ 04 70 45 62 07

Fermé d'octobre à avril. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. En dehors de cette période sur demande auprès de l'office de tourisme. Adulte : 2,50 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Sur la place de la mairie, un passage voûté permet d'accéder à la cour de l'ancienne abbaye bénédictine. L'entrée du musée est sur la gauche. Au fil d'une visite sur trois niveaux, au cours de laquelle on emprunte un magnifique escalier à vis situé dans la tour de l'Horloge, on découvre l'histoire et l'activité viticole du saint-pourçain. Les salles, joliment décorées de pierres et de poutres, exposent quantité d'objets liés à la vigne : outils de tonnelier, machines à sulfater. À ne pas manquer les deux joyaux du musée : un alambic hippomobile à quatre vases de 1889 et un gigantesque pressoir dont la roue verticale permettait de presser jusqu'à 300 kg de raisins !

■ SYNDICAT DES VITICULTEURS DE SAINT-POURÇAIN

55, boulevard Ledru-Rollin

☎ 04 70 47 79 25

www.vin-saint-pourcain.com

syndicat.viti@allierchambagri.fr

Le rôle du syndicat maintenant reconnu Organisme de Défense et de Gestion, est d'une part de représenter l'ensemble des viticulteurs et vigneronns, mais aussi de mener des actions techniques en faveur du savoir-faire viticole et des actions de promotion visant à garantir la pérennité du vignoble. Le syndicat des viticulteurs, qui regroupe l'Union des Vignerons du Saint-Pourçainois, a édité une pochette instructive et très complète, en neuf fiches, qui regroupe : histoire, terroir, cépages, gastronomie, patrimoine, fêtes, littérature, conseils...

Cesset

■ DOMAINE DES BERIOLES

Lieu-dit la Croix Rouge

☎ 04 70 47 09 15

Ouvert du lundi au samedi. Ouvert le dimanche (et jours fériés sur rendez-vous).

Jean Teissedre a pris un tournant cette année puisqu'il a décidé de produire sa propre cuvée. Il a donc investi pour construire un chai pouvant accueillir la récolte des 7 hectares composée aux deux tiers de chardonnay et tressallier et d'un tiers de pinot. Le chai ultra-moderne comprend une boutique, une mezzanine panoramique pouvant accueillir une cinquantaine de personnes, et bien évidemment une douzaine de cuves en béton tronconique spécialement dédiées au vin rouge. C'est avec impatience que nous attendons la sortie de la toute première cuvée !

■ DOMAINE GROSBOT-BARBARA

Lieu-dit Montjournal

☎ 04 70 45 39 92

barbaradenis@orange.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Le Domaine Grosbot existe depuis 1910, est exploité depuis 1956, et repris en 1995 par Denis Barbara. Les parcelles s'étendent sur quatre communes, soit environ 7 hectares. À découvrir, les vins rouges avec la cuvée la Chambre d'Edouard et la cuvée Grande Réserve un assemblage de pinot noir et de gamay à la couleur rubis soutenue. Les vins blancs avec la cuvée Vreladière en tressallier qui lui confère déjà une belle fraîcheur aromatique, la bouche est ronde, ample, avec une pointe citronnée et le vin d'Alon, une cuvée vinifiée et élevée en fûts de chêne, un vin au nez très toasté, grillé et élégant. Cette cuvée a un parrain, le prince Charles-Henri de Lobkowicz, descendant des Bourbons.

La Côte Roannaise et la Côte du Forez

Sur la côte roannaise, les traces écrites de la culture de la vigne remontent au haut Moyen Age, avec l'installation des ordres monastiques. Leurs écrits témoignent d'un important vignoble et d'un commerce actif. Toutefois, ce n'est qu'au XIII^e siècle que les mentions deviennent plus nombreuses. Entre 1620 et 1670, la superficie du vignoble double. Peu avant la Révolution, et grâce aux possibilités de navigation sur la Loire, 40 à 50 000 pièces de vin partent pour la capitale. Le phylloxéra stoppera l'extension du vignoble, qui s'accroche depuis sur les meilleurs coteaux. AOC depuis quelques années déjà, la côte roannaise séduit, avec ses 200 hectares de vignes répartis sur 14 communes. Le vignoble est situé à l'ouest de la rive gauche de la Loire, sur une série de coteaux orientés au levant. Les vins rouges (cépage gamay en majorité), élaborés par macération semi-carbonique, sont des vins aux arômes de fruits offrant fraîcheur et agréable souplesse. Certaines cuvées, issues de vieilles vignes plantées sur les meilleurs coteaux, donnent des vins plus riches et plus corsés. Ils sont généralement à boire jeunes, plutôt dans l'année. Ils s'adaptent parfaitement à la cuisine simple, mais aussi aux mets les plus recherchés tel que le filet de sandre à la côte roannaise et à la moelle fumée (création de Michel Troisgros). Les cuvées plus tanniques peuvent se conserver de 2 à 3 ans et accompagnent à merveille la cuisine de terroir. Les rosés (gamay toujours), plus rares, sont surtout élaborés par la méthode dite de saignée. Ils présentent une belle couleur et expriment la fraîcheur caractéristique du cépage. Ils sont à consommer dans l'année et peuvent être appréciés en apéritif ou tout au long d'un repas d'été. Ces vins originaux et de caractère intéressent les chefs les plus prestigieux de la région. Créé par les ordres monastiques, développé par les comtes du Forez, le vignoble des côtes du Forez atteint sa superficie maximale en 1885, en pleine crise phylloxérique.

Grâce aux efforts tenaces et intelligemment raisonnés par les vignerons, le vignoble a pu se maintenir pour atteindre aujourd'hui 200 hectares. Classé AOC en 1999, son aire de production s'étend sur 17 communes, entre Montbrison et Boïn-sur-Lignon. Les excellents vins rosés et rouges sont issus exclusivement du gamay, planté sur des terrains du tertiaire pour la partie nord, et du primaire côté sud. Les vins, provenant en majorité de la cave coopérative « Les Vignerons Foréziens » (150 ha) sont, pour les rouges, à boire jeunes. Ces nectars à la robe vive, aux arômes de fruits rouges, présentent une grande souplesse. Les rosés, quant à eux, offrent une belle couleur et ont la fraîcheur caractéristique du cépage gamay.

Ambierle

■ DOMAINE DE LA PERRIERE

Lieu-dit la Perrière

☎ 04 77 65 65 49 / 06 86 56 52 35

www.domainedelaperriere.com

philippe.peulet@wanadoo.fr

Accueil groupes jusqu'à 8 personnes, sur rendez-vous.

Les vignes du Domaine de Philippe Peulet représentent huit îlots répartis sur 5 hectares, avec le gamay planté sur des sables d'arènes granitiques comme fil conducteur. Ainsi, chaque année naissent une cuvée de rosé et deux ou trois cuvées de rouge. Le rosé Porphyre issu de saignées de toutes les cuves de rouge, même les vieilles vignes, est fruité, charnu et équilibré. Le rouge Granits, du fruit, du fruit, du fruit... et de la minéralité. Le rouge les Bonichons est une cuvée née d'une intuition lors d'une visite sur ce coteau au nom évocateur, il y avait là une maison qui logeait les nourrices de la commune. Exposés plein sud sur un sol sableux très profond où affleurent les quartz, les Bonichons donnent un vin charnu aux fruits mûrs qui se révèle pleinement au bout de 2 à 3 ans. Le rouge Les Moines Noirs, vin exceptionnel, car produit uniquement dans les meilleures années. Sélection de deux parcelles de 60 et plus de 100 ans, il se veut structuré, plein et élevé en barriques pour l'arrondir. Ceux qui ont la patience de l'attendre 4 ans connaîtront un plaisir intense.

■ LA FERME AUX ABEILLES

Lieu-dit les Alliers

☎ 04 77 65 61 80 / 06 08 07 49 48

Gîte de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 44 € à 54 € ; chambre triple de 56 € à 67 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 12 €. Animaux acceptés.

Au cœur du vignoble de la Côte roannaise, Yvette et Maurice Pacaud vous accueillent dans un havre de verdure et de tranquillité et vous feront partager leur passion pour l'apiculture et l'agriculture. La ferme, entièrement restaurée, dispose à l'étage de quatre chambres dont une chambre familiale, équipées de salles de bains et sanitaires privatifs. Dans la mezzanine se trouve un agréable salon avec télévision et des jeux de société pour la veillée. Dans la salle à manger, éclairée par une large baie vitrée, une grande table de ferme vous invite à déguster miel et pain d'épice au petit déjeuner et les produits de la ferme au dîner. Idéal pour un séjour tranquille au grand air où les enfants apprécieront les ânes de la ferme.

Saint-Haon-le-Vieux

■ CHATEAU DE CHAMPAGNY

Lieu-dit Champagny

☎ 04 77 64 42 88

frederic.villeneuve300@orange.fr

Ouvert tous les jours.

Le domaine du château de Champagny s'étend sur 11,5 hectares et produits cinq cuvées. Les vignes d'André Villeneuve le père et Frédéric le fils adhèrent au label Terra Vitis qui certifie une culture raisonnée. A déguster, la cuvée Grain de Chardonnay, un blanc surprenant sous l'appellation vin de pays d'Urfé, la cuvée Rosé élégante et délicate qui laisse une jolie fraîcheur en bouche au final. La cuvée Grande Réserve, il s'agit là de vieilles vignes d'environ cinquante ans. Le nez développe des arômes de fruits rouges mûrs (fraise écrasée, chair de cerise), couplés à quelques notes florales (pivoine) ainsi qu'une petite pointe épicée et la cuvée Château de Champagny, une vraie réussite, sa robe rubis aux reflets violets invite à la dégustation. Au nez on retrouve des arômes de fruits rouges et en bouche ce vin agréable se caractérise par des parfums de cassis et des notes épicées très subtiles, en outre il présente une acidité bien équilibrée sur une matière légèrement corsée. Idéal avec des charcuteries, des plats gratinés ou des volailles, ce vin est à servir entre 12 °C et 15 °C.

Renaison

■ DOMAINE DESORMIERE

Lieu-dit le Perron

☎ 04 77 64 48 55

www.domaine-desormiere.com

contact@domaine-desormiere.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h30. Ouvert le dimanche (et jours fériés sur rendez-vous).

Michel, Thierry et Eric Desormière exploitent 15 hectares de vigne et produisent environ 80 000 bouteilles par an, production déclinée en cinq cuvées. La cuvée Tradition est la cuvée première, celle de leur père, Michel, qui avait alors 4 hectares de vigne, produisant un vin rouge et un rosé, issu des différents terroirs de l'exploitation, dont ils ont gardé le principe, en regroupant les vendanges de toutes leurs parcelles, sauf Perdrizière et Montolivet. La cuvée Rosé : la fraîcheur, est un vin d'apéritif très fruité et légèrement acidulé. La cuvée fruitée Perdrizière est un lieu-dit ; le coteau de Perdrizière a un sol, très sableux qui produit des vins fruités. La cuvée terroir Montolivet est aussi un lieu-dit ; le coteau de Montolivet, c'est une cuvée corsée, le caractère fruité est très présent car c'est un gamay, mais des notes plus minérales, plus épicées rendent ce vin plus complexe. Les Têtes : la dernière née des cuvées, plus intense, plus puissante, plus complexe élaborée à partir des meilleures vendanges des vieilles vignes pour élaborer la « tête » de cuvée. Il peut attendre la fin de l'été pour être dégusté. Comme cette cuvée demande des raisins de grande qualité, il n'est pas produit les années moyennes.

Saint-André-d'Apchon

■ DOMAINE MONTROUSSIER

La Baude

☎ 04 77 65 80 86

www.domaine-montroussier.com
domainemontroussier@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.

C'est à cinq kilomètres de Saint-André que la famille Montroussier, Annie et son fils Lionel, a aménagé une chambre d'hôte dans les locaux de l'ancien cuvage de l'exploitation viticole (un lit 140). Elle dispose de tout le confort sanitaire et offre une vue en surplomb sur une partie des vignes de la propriété. Selon votre envie du moment le petit déjeuner vous sera servi soit dans la maison des propriétaires située juste à côté, soit dans le caveau de dégustation : belle cave voûtée avec une grande table et des bancs de ferme.

■ DOMAINE VIAL

Lieu-dit Bel Air

☎ 04 77 65 81 04

gaec.vial@akeonet.com

Ouvert tous les jours. Sur rendez-vous. Réservation souhaitable pour les individuels et obligatoire pour les groupes. Ouvert le dimanche (matin sur rendez-vous).

C'est un domaine familial exploitant la vigne depuis quatre générations, dans le respect de la vigne, du terroir et des traditions qui compte aujourd'hui 20 hectares de vigne. L'un des principaux attraits de l'exploitation est le fameux coteau de Bouthéran, vigne exposée plein sud, sur du terrain granitique qui permet d'élaborer des vins de caractères. Philippe et Jean-Marie Vial seront heureux de vous faire partager leur passion de la vigne et du vin à travers une démarche environnementale et à travers la dégustation d'une gamme de vins très variée comme l'AOC Côte roannaise rosé, AOC Côte roannaise rouge Découverte fruité et plaisir du gamay, vin AOC Côte roannaise rouge Bouthéran et rouge Bouthéran vieilles vignes et fût de chêne, vin de pays d'Urfé rosé demi-sec Douceur d'Automne, blanc chardonnay et un vin pétillant rosé Pink Bulle.

Saint-Alban-les-Eaux

■ LE RETOUR AUX SOURCES

Lieu-dit les Echaux

☎ 06 74 50 51 24

<http://le-retour-aux-sources.com>

Ouvert le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Du lundi au vendredi sur rendez-vous uniquement, le samedi permanence au caveau. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous).

La famille Pleuchot exploite aujourd'hui 9 hectares de vignes, pour 25 000 bouteilles en production. Les vins de l'exploitation sont à leur image, simples et généreux, ils sont élaborés dans le respect de la nature et des traditions ce qui leur permet d'élaborer des vins de terroirs complexes, aromatiques et faciles d'accès. Blanc, rosé, rouge les trois couleurs sont présentes dans leurs caves. Le rouge Le Partage est mis en valeur avec les charcuteries et les salades de foie de volaille, il peut également être servi frais pour accompagner des apéritifs à base de pâte en croûte et autres gratons. Tandis que les plateaux de fromages, les viandes rouges et les gibiers vont trouver leur place au côté de L'Héritage rouge, qui surprendra agréablement les plus réticents aux plaisirs du cépage gamay. Le Nectardif vendanges tardives est à boire en apéritif, à marier avec des foies gras, sa complexité et ses sucres en font un bon partenaire des desserts chocolatés. Le Mimi Robin, quant à lui, est plus proche du chardonnay de Bourgogne, souple et gras, il se servira avec fruits de mer et autres viandes blanches.

Villemontais

■ DOMAINE DES POTHIERES

Lieu-dit les Pothiers

☎ 04 77 63 15 84 / 06 18 02 22 47

www.domainedespothiers.com
contact@domainedespothiers.com

Ouvert tous les jours. Sur rendez-vous. Accueil groupe jusqu'à 10 personnes.

Aujourd'hui le Domaine de Denise, Georges et Romain Paire, s'étend sur une dizaine d'hectares. Dans un souci de qualité et de respect de l'environnement et du consommateur, tout le domaine est en culture biologique. Par souci de qualité toute la récolte est vendangée manuellement, ce qui permet d'affiner le tri et ainsi de vinifier des raisins irréprochables. Toutes les mises en bouteilles ont lieu au domaine et sont déclinées en une douzaine de cuvées, depuis le vin de pays d'Urfé blanc : Chardonnay, Fou de Chêne, Hors Pistes, en passant par l'AOC Côte roannaise rosé et l'AOC Côte roannaise rouge : Référence, N°6, Domaine, Clos du Puy, le côte roannaise cuvée L'Intégrale et pour finir les Bulles un vin mousseux aromatique de qualité. Le petit plus à votre disposition, un gîte rural, pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes, ouvert toute l'année.



Le château de Corcelles

© iStockphoto.com / Van Beest

Beaujolais



De Villefranche-sur-Saône à Bully → 77

De Beaujeu à Belleville → 82

De Saint-Amour à Belleville → 86

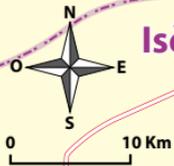
Les coteaux du Lyonnais → 91



Beaujolais	Appellation
	Vignoble du Beaujolais
	Zone forestière

Itinéraire n°4: Les Côteaux du Lyonnais

Isère



Les crus du Beaujolais

► **Chénas.** C'est le plus rare des crus du beaujolais, couvrant une superficie de 266 ha et côtoyant le moulin-à-vent. Sa production 3 795 hl soit 1,8 million de bouteilles. C'est en 1936, que l'appellation chénas a été reconnue. Cet excellent vin de garde conserve avec l'âge sa subtile élégance et sa finesse. Sur un terrain pauvre, léger, bien drainé, le chénas est produit sur deux communes : Chénas, dans le Rhône, et La Chapelle-de-Guinchay, en Saône-et-Loire.

► **Brouilly.** Haut lieu de la viticulture dès le IV^e et Ve siècle, et reconnu en AOC en 1938, le cru de brouilly couvre 1 331 ha, étendus sur 6 communes, aux sols maigres, acides, secs et peu fertiles : Cercié, Saint-Lager, Charentay, Odenas, Saint-Etienne-la-Varenne et Quincié. On le caractérise par un corps vineux et puissant, dans une robe de couleur intense. Équilibré et harmonieux, il exprime le bouquet fruité du gamay. Séducteur et agréable, le brouilly est un vin de bistrot. En témoigne, son succès sur les comptoirs parisiens : 20 % de la production totale du cru est vendue dans le réseau C.H.R. parisien.

► **Chiroubles.** Classé en AOC depuis 1936, il est cité comme le plus féminin des crus du Beaujolais. Aromatique, tendre, élégant et fruité, il développe des arômes très fins à dominantes florales. C'est le cru le plus élevé avec une altitude allant jusqu'à 450 m. Il est actuellement cultivé sur 358 ha sur une superficie communale totale de 750 ha. Le sol maigre, peu profond, léger, acide, perméable, permet la production d'un vin de qualité, mais en rendement limité en raison du relief accentué, et des coteaux abrupts. A Chiroubles, une confrérie féminine est née le 13 avril 1996, les Dames de Chiroubles qui, aidées de leurs chevaliers, le font connaître en France et à l'étranger. Par son côté aromatique et friand, chiroubles est souvent considéré

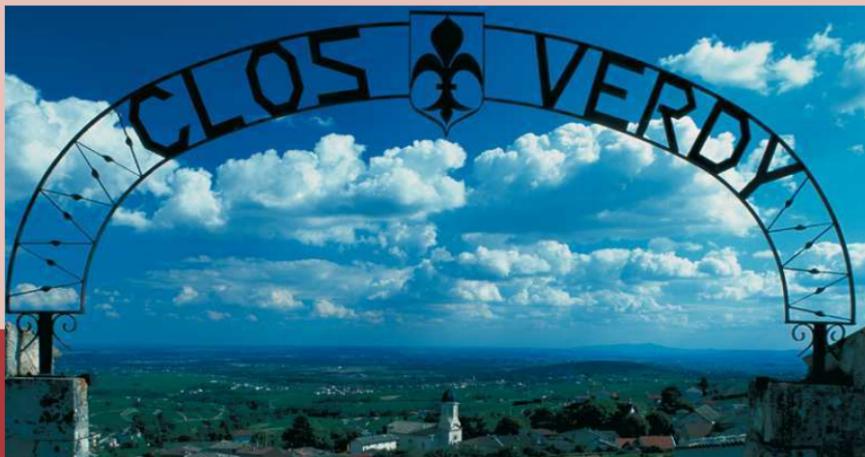
comme le plus beaujolais des crus. L'appellation est particulièrement typique de ce que le gamay peut produire de plus expressif.

► **Côte-de-Brouilly.** D'après Bernard Frangin, une vente de 800 bouteilles avait eu lieu au XVI^e siècle. L'appellation côte-de-brouilly, née en 1938, réunit 4 communes : Saint-Lager, Odenas, Quincié, Cercié, produisant 16 236 hl soit 2,15 millions de bouteilles sur 312 ha. Le terrain y est acide et bien drainé et le sol est constitué de roches d'origine volcanique (dont la fameuse pierre bleue de Brouilly appelée aussi « corne verte »), ce qui nous donne un côte-de-brouilly élégant, charnu et bien équilibré, habillé d'une belle robe pourpre brillante qui se nuance d'éclats rubis. On apprécie ses arômes de raisins frais et d'iris. C'est un vin de garde qui avec le temps évolue en finesse et en élégance. Les 80 vignerons producteurs de la côte misent depuis quelques années sur le développement de la vente directe : plus de 40 % du cru sont vendus en direct, dans les principaux pays d'Europe.

► **Fleurie.** AOC depuis 1936, Fleurie, avec ses 140 exploitations, ses 870 ha de vignoble cultivé entre 220 m et 430 m d'altitude, est la reine des crus du Beaujolais. Depuis plusieurs années, on pratique le grillage qui permet une meilleure extraction de matière, couleur et tanin. Dans sa robe rouge carminée intense, il est élégant et subtil en bouche. Les arômes floraux et fruités, d'iris, violettes, roses, fruits rouges, pêches de vigne, s'harmonisent en un corps charnu et soyeux. Le cru possède 13 climats différents répertoriés par l'I.N.A.O. qui sont autant de terroirs produisant un type de vin bien marqué. Du nord au sud de l'appellation, se succèdent ainsi les labourons, poncié, les moriers, la roquette, les garants, montgenas, la chapelle-des-bois, la côte, le bon cru et champagne.



Vignes devant la Roche de Solutré



Vignoble de Beaujolais

► **Morgon.** Le décret de reconnaissance de l'aire d'appellation a eu lieu en 1936. Sur une superficie de 1 112 ha, on produit 63 000 hl. Le morgon a une belle robe pourpre profond avec des éclats rubis. Charpenté, riche, puissant et charnu, ses arômes sont à rechercher parmi l'abricot, la pêche, la cerise, la prune. Il peut vieillir 5 à 10 ans et davantage. Un plan des climats datant de 1985 permet de distinguer chacun des six de l'appellation, par exemple le grand-cras qui donne des vins ronds, friands et aromatiques. Les vins des Micouds sont souples avec des notes florales et fruitées à la fois. Sur Corcellette domine la groseille, tandis que la côte du Py, lieu où le terroir s'affirme le mieux, donne un vin charpenté aux arômes de kirsch. Les « charmes » produisent un vin de bonne structure, flatteur, plus framboise que pêche. Lors de la foire du 11 novembre, très importante manifestation, autrefois foire de la louée des domestiques, les vins du nouveau millésime sont présentés, regroupés selon les différents climats.

► **Vin de Pays des Gaules.** Eclairage inédit de la production beaujolaise, ce vin de pays produit dans le Rhône et la Saône-et-Loire n'est pas tout de gamay vêt, contrairement à ses cousins d'appellation AOP (l'AOC, appellation d'origine contrôlée s'est muée en appellation d'origine protégée depuis la récolte 2009). Nous trouverons donc pour les rouges des gamays bien sûr, mais aussi des pinots gris et noirs, de la syrah. Quand aux blancs, ces sont les marsanne, viognier, aligoté, pinot blanc et chardonnay qui mènent la danse. Pensé pour permettre aux vignerons de produire des vins faciles selon un cahier des charges moins contraignants, ce vin de pays offre un spectre qualitatif assez large et réserve aux curieux de rafraichissantes surprises.

► **Juliéna.** La délimitation de l'appellation juliéna (datée de 1938) s'étend sur 4 communes, Juliéna, Jullié, Emeringes dans le Rhône et Pruzilly en Saône-et-Loire. Le sol est constitué à l'ouest, des terrains granitiques maigres et arides, infiltrés de veines de manganèse et de porphyres ; à l'est, des formations de l'ère secondaire, alluvions anciennes, sols plus profonds et plus argileux. Cent vingt vignerons produisent environ 4 300 bouteilles

de vin de garde, meilleur avec les années. Le juliéna au corps musclé est un vin de garde viril dans sa robe de rubis intense et profond.

► **Moulin-à-vent.** Dès 1924, pour éviter les contrefaçons de ce vin réputé, le tribunal civil de Mâcon a défini les limites du moulin-à-vent, consacrant définitivement cette dénomination. Elle s'étend sur deux communes, Romanèche-Thorins et Chénas, mais seul le hameau (entre les deux communes) porte son nom. Le moulin (propriété privée) posé sur une butte de granit, domine les coteaux plantés de vignes qui s'étalent en pente douce entre 230 m et 390 m d'altitude, et se situe sur le hameau Moulin-à-Vent direction de Chénas, commune de Romanèche-Thorins. Le terrain perméable maigre et acide est particulièrement propice à la vigne. La superficie de 650 ha permet une production de plus de 35 000 hl soit 4,6 millions de bouteilles.

► **Régnié.** Le dernier-né des crus du Beaujolais (1988) et largement promu par les sportifs. Il est produit presque en totalité sur la commune de Régnié-Durette, s'étageant entre 200 m et 800 m d'altitude réalisé par 120 vignerons pour 20 016 hl soit 2,6 millions de bouteilles. Les sols sont légers, superficiels, bien drainés, très pauvres. D'une belle robe rouge cerise à rouge rubis, il est aromatique avec des dominantes de petits fruits rouges, framboise, groseille, cassis ou pêche bien mûre. C'est un vin pulpeux avec des tanins bien fondus.

► **Saint-Amour.** En 1838, 268 ha sur les 509 que compte la commune sont occupés par la vigne, et le resteront. Entièrement situé en Saône-et-Loire, il est avec Chénas, le plus exigu en superficie. Le saint-amour peut donner des bouteilles de garde grâce à la nature de son terroir mais certains viticulteurs obtiennent des vins plus légers en écourtant la macération. L'appellation date de 1946 et la superficie de 310 ha de la commune de Saint-Amour-Belleuve produit 17 500 hl avec 46 exploitations. 12 climats dont certains ont un nom qui sied particulièrement bien au cru : ainsi, les lieux-dits « A la folie » et « En paradis » qui produisent des vins charnus, avec une robuste constitution et de délicats arômes.

Beaujolais

Le Beaujolais, ce sont avant tout des beaujolais, composés d'une gamme de vins à forte personnalité, allant du Beaujolais nouveau (c'est l'appellation la plus étendue dont une partie se déguste dès novembre) aux dix crus du Beaujolais (brouilly, chénas, chiroubles, côte-de-brouilly, fleurie, juliénas, morgon, moulin-à-vent, régnié, saint-amour) en passant par les beaujolais-villages (répartis sur 38 communes, ils représentent 25 % de la production totale du vignoble Beaujolais). Cette gamme homogène répond à toutes les attentes d'une consommation moderne, spontanée, et vivante et ouvre bien tous les plaisirs de la dégustation, de l'apéritif à la fête entre copains, aux repas gastronomiques. La vérité du Beaujolais n'est point littérature : elle se trouve au fond du verre, nonobstant les belles pages qui lui ont été dédiées, de Thomas Jefferson, à Colette ou Bernard Pivot ! L'appellation beaujolais concerne essentiellement trois cantons, Villefranche, Anse et Le Bois-d'Oingt, ainsi que quelques villages des cantons de l'Arbresle et Tarare. On peut rajouter quelques parcelles en limite des communes produisant beaujolais-villages et crus, soit au total 72 communes dans lesquelles le Beaujolais est la production unique pour le plus grand nombre ou association d'autres appellations beaujolaises et d'autres productions comme les fruits, le maraîchage ou la polyculture. Le Beaujolais se caractérise par sa robe brillante, sa couleur entre la teinte cerise rutilante et le pourpre violacé. Friands, légers, aromatiques, fruités, bouquetés, vifs, gouleyants, ils développent des arômes très frais de raisin pressé ou de petits fruits rouges à dominante groseille cassis. L'appellation date de 1937 et la superficie travaillée par plus de 2 000 exploitants est de 9 700 ha pour une production de 640 000 hl. Chaque année, la moitié de cette production est commercialisée en beaujolais nouveau. L'appellation beaujolais villages concerne trente-huit communes qui se sont alliées, il y a cinquante ans, pour constituer la première AOC française utilisant le terme « villages ». Les beaujolais-villages s'étirent sur 30 km entre la vallée de la Saône et les monts de la Haute-Azergues et du Haut Beaujolais. C'est le texte officiel du 21 avril 1950 qui confirme le droit à l'appellation beaujolais-villages. Sur les sols maigres, filtrants, faciles à travailler, 1 500 viticulteurs produisent 350 000 hl de beaujolais villages sur 5 700 ha, dont un tiers est commercialisé en beaujolais nouveau. La plupart de ces vins vieillissent bien et sont très prisés par les restaurateurs français. Frais, pimpants, réveillés et gaillards, malicieux et coquets, ils sont plus désaltérants que capiteux, plus discrets que pédants et plus glissants qu'importuns. L'amicale des beaujolais villages est présidée par Pierre Deshayes, viticulteur au Perréon. Quarante-deux communes à la lisière sud du Beaujolais composent officiellement la partie du Beaujolais appelée les Pierres Dorées, productrices de l'appellation beaujo-

lais. Ici la machine à vendanger reste encore interdite car la vinification beaujolaise exige une fermentation en grappe entière. On y élabore le beaujolais nouveau et le beaujolais des quatre saisons. Cette région, entourée par la rivière Azergues, dont les collines sont d'origine sédimentaire, porte dans son sol argilo-calcaire couleur ocre jaune la fameuse pierre dorée. Le Décret 1998 prévoit des contraintes supplémentaires en vue d'une amélioration qualitative comporte une réduction de deux yeux porteurs par pied : dix bourgeons au total dont deux de renouvellement prévus pour tous les modes de taille en vigueur. Les densités de plantation pourront désormais osciller de 7 à 13 000 pieds/ha en beaujolais et de 8 à 13 000 pieds/ha en beaujolais villages et en crus.

► **Dégustation.** Pour les beaujolais nouveaux et beaujolais-villages nouveaux, il est conseillé de les boire frais à une température de 12°C. Les arômes et le vin en bouche sont à leur optimum d'expression. Pour les beaujolais et beaujolais-villages, il est recommandé de les boire à 13°C-14°C de façon à mettre en avant la richesse aromatique du cépage Gamay. Suivant sa richesse en matières, ils peuvent se garder 2 ans ou plus. Pour les crus du beaujolais, la température de 16°C est recommandée. Cependant on peut envisager une température plus basse pour un cru de 1 ou 2 ans, 15°C, par exemple. Et légèrement plus haute pour un cru de 3 à 5 ans : 17°C, par exemple.

Les acteurs de l'œnotourisme

■ BEAUJOLAISVIGNOBLE.COM www.beaujolaisvignoble.com

Téléphone : Offices de tourisme de Beaujeu : 04 74 69 22 88 – Belleville : 04 74 66 44 67 – Fleurie : 04 74 69 85 32 – Saint-Lager : 04 74 82 65 – Crèches-sur-Saône : 03 85 37 48 32 – La Chapelle-de-Guinchay : 03 85 33 85 07

Beaujolaisvignoble.com est le site officiel d'information des offices de tourisme du Beaujolais Vignoble. Vous y trouverez des adresses de vigneron, des circuits à effectuer, des lieux d'hébergement, de restauration et les points forts du patrimoine en Beaujolais.

■ DESTINATION BEAUJOLAIS Maison du Tourisme 96, rue de la Sous-Préfecture VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE ☎ 04 74 07 27 56

www.destination-beaujolais.com

La Maison du Tourisme vous présente la destination Beaujolais, à quelques minutes au nord de Lyon, facile d'accès depuis l'A6 : quatre territoires qui vous ouvrent les portes des plus merveilleuses découvertes. Tout peut

commencer à la Maison du Tourisme, dans le Beaujolais Cœur de Ville autour de Villefranche-sur-Saône, avant de partir vers le Beaujolais des Pierres Dorées, remarquable par ses lumières posées sur des villages d'ocre jaune. Puis, on se tourne vers le Beaujolais Vignoble et ses fameux 10 crus connus dans le monde entier. Enfin, on part vers le Beaujolais Vert Nature, immense espace à l'ouest du territoire entre monts et vallées. Ici, tout est beau, tout est bon, généreux, gourmand et les lieux pour goûter à ces plaisirs, à ces bonheurs sont nombreux et accueillants.

■ FRENCH FLAIR

BP 158

139, rue des Fayettez

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

☎ 04 74 67 77 89

www.frenchflair.travel

info@frenchflair.travel

Pourquoi « French Flair » ? Si vous n'êtes pas un spécialiste du rugby, ce terme vous paraît peut-être obscur. Le French Flair, dans le jeu ovale, c'est *l'inspiration*, le « petit plus » qui permet de faire la différence. C'est ce que cette agence réceptive et événementielle en région Beaujolais s'efforce d'apporter. Avec ses 10 000 clients en 2013, French Flair s'adresse aussi bien aux entreprises (séminaires, conventions, soirées de gala, animations, challenges, team building, voyages incentives) qu'aux particuliers, l'œnotourisme représentant au total 40 % de son activité. Si vous souhaitez découvrir le Pays Beaujolais et cherchez des idées de promenades, de découvertes, d'initiation, French Flair vous propose des excursions en :

- ▶ Beaujolais et Pierres Dorées ;
- ▶ La Route des Crus du Beaujolais ;
- ▶ Le Beaujolais du Sud au Nord ;
- ▶ Le Beaujolais viticole.

Pour les entreprises et les groupes de particuliers : pas de formule standard, mais une adaptation totale aux désirs des clients du contenu et des... tarifs ! Pour les individuels, il existe une formule fixe d'excursion, le « Beaujolais Grand Tour » au départ de Lyon, tous les mardis et samedis, du 1^{er} avril au 31 octobre, avec un parcours sur Pierres Dorées (sud du Beaujolais), dégustation incluse. Elle se fait en minibus de 9 ou 15 places avec un guide bilingue faisant un commentaire en français et en anglais. Son prix est de 75 €/pers. (38 € pour enfant). Mais des excursions privatives à la carte à la ½ journée ou à la journée sont possibles en grande berline avec guide à bord, là encore avec un programme et des tarifs adaptés.

■ INTER BEAUJOLAIS

210, boulevard Victor Vermorel

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

☎ 04 74 02 22 09 / 06 79 12 93 29

www.beaujolais.com

Email par formulaire sur le site

Inter Beaujolais est l'organisation interprofessionnelle officielle qui représente la filière des vins du Beaujolais. En visitant son site web d'information, sous la rubrique « La terre » vous saurez tout sur le Beaujolais et son

histoire, sous « Les Hommes » vous découvrirez les vigneron et la fameuse « Confrérie des compagnons du Beaujolais », sous « Le vignoble », les différents cépages et crus, sous « Le plaisir » des conseils de dégustation et sous « Le vin/œnotourisme » vous trouverez un outil de recherche très pratique où, en combinant vos propres critères (points d'intérêt (visite, hébergement, restauration, etc.) – appellations – villes – langues parlées) vous serez orientés parmi 177 caveaux de dégustation sélectionnés par Inter Beaujolais.

■ BACK TO BEAUJOLAIS

Bellevue Maison Bergeron

VILLIÉ-MORGON

☎ 06 32 29 37 85

<http://backtobeaujolais.com>

pauline@backtobeaujolais.com

Back to Beaujolais a été fondé en 2010 dans le Beaujolais par Pauline de Castelneau, une française amoureuse du vin. Fille de viticulteur, elle a grandi au milieu des vignobles bourguignons et du Beaujolais. Elle est très attachée aux crus de son enfance. La mission de Back to Beaujolais est de vous offrir une découverte unique, sur mesure et intime des secrets vinicoles des régions alentour et en l'occurrence du Beaujolais. Les « plus » de Back to Beaujolais : des services à la carte et personnalisés pour une expérience sur mesure, une guide privée locale entièrement à votre service, avec une communication bilingue français/anglais pour ne rien perdre de votre visite ! Back to Beaujolais vous offre des séjours en Beaujolais à la journée, de trois jours ou à la carte. Pour plus d'informations sur les séjours, prendre contact avec Pauline de Castelneau.

Fêtes – Salons – Événements

■ MARCHÉ AUX VINS DE FLEURIE

Mairie de Fleurie

FLEURIE

☎ 04 74 04 10 44

www.marcheauxvins.fr

info@fleurie.org

Chaque année, depuis 1925, en fin octobre, a lieu le Marché aux vins de Fleurie qui était à l'origine uniquement consacré au cru local mais s'est étendu depuis à ceux du Beaujolais, du Mâconnais et de la Côte Chalonnaise. Les usagers du marché étaient alors des négociants et bistrotiers lyonnais qui venaient y acheter du vin nouveau. La vente du vin se faisait alors aux enchères « à la bougie », un genre d'adjudication pittoresque qui avait lieu au moment de la dernière enchère. On allumait alors successivement deux chandelles. Une fois arrivé à leur terme, si aucune nouvelle enchère ne survenait, l'adjudication était prononcée au profit du dernier enchérisseur. Le marché aux vins attire les professionnels du secteur viticole ainsi que de nombreux dégustateurs amateurs, du vendredi après-midi au dimanche soir. Plus de 40 exposants y sont présents pour faire déguster au public leurs vins de l'année ainsi que des millésimes plus anciens. Parallèlement se tient un Salon du livre Gourmand qui recueille un succès toujours plus grand.

Le beaujolais nouveau et ses fêtes

Partout en France, les vignerons ne sont autorisés à commercialiser leurs vins qu'à partir du 15 décembre, car, avant cette date, ceux-ci seraient trop jeunes et ne répondraient pas aux critères de qualité requis. Exception faite pour certains vins primeurs dont les producteurs ont fait valoir que leur vin n'était pas un vin de garde et devait se consommer rapidement. Ce fut le cas pour les producteurs de ce type de vins en Beaujolais, ceux-ci étant répartis sur l'ensemble de l'aire d'appellation des beaujolais et beaujolais-villages, c'est-à-dire une zone de 55 kilomètres de long entre Mâcon au nord et L'Arbresle, près de Lyon, au sud. Depuis 1985, la date prévue pour la sortie du ce vin qu'on appelle traditionnellement le « Beaujolais Nouveau » est donc fixée au 3^e jeudi du mois de novembre. L'attrait de ce vin est constaté universellement, puisqu'il représente aujourd'hui plus de la moitié de la consommation de Beaujolais à l'étranger, toutes appellations confondues, le Japon, les Etats-Unis et l'Allemagne en étant les premiers importateurs. Cet attrait semble tenir à sa fraîcheur de vin jeune, issue des caractéristiques du gamay noir à jus blanc favorisant les vins primeurs, mais également à une volonté délibérée des producteurs de donner à leur vin, grâce aux levures sélectionnées, notamment pour l'ensemencement des cuves, un goût fruité alternant à l'origine entre un goût de banane et un goût de bonbon, mais évoluant désormais vers des arômes plus complexes (en 2012 : goût de pêche de vigne, de fruits rouges, de framboise et de groseille). Découlant (à flots !) de la volonté des viticulteurs et négociants de faire fructifier (c'est le cas de le dire avec de tels parfums !) leur vignoble, la sortie du beaujolais nouveau, avec son inéluctable retentissement médiatique, est devenue un événement mondial. Ainsi, en de nombreux lieux de la planète, on en est averti chaque année, le troisième jeudi de novembre, à 0 h. Que dire alors des festivités qui ont lieu dans le Beaujolais même : Trophée Lyon-Beaujolais Nouveau, Nect'art Nouveau à Belleville, Beaujol'ympiades, Fête des Saveurs de Gleize, Beaujolais Gourmand, Sarmantelles de Beaujeu, Festival des Nouvelles Voix, Marathon International du Beaujolais, Villefranche en Fête ! Lors de ces festivités, vous aurez l'assurance de pouvoir déguster gratuitement du beaujolais nouveau tout votre soul. Mais attention à ne pas l'être ! Surtout si vous conduisez !

■ **FÊTE DES SAVEURS DE GLEIZÉ**
Mairie de Gleizé ☎ 04 74 65 37 30
www.mairie-gleize.fr
contact@mairie-gleize.fr

Dans le cadre des fêtes qui sont organisées pour l'arrivée du Beaujolais Nouveau, le Comité des Fêtes et la Classe en 3, les vignerons et le Centre Culturel Associatif Beaujolais

de Gleizé organisent la Fête des Saveurs à la salle Saint-Roch de Gleizé avec au programme : un marché gourmand avec près de 25 artisans, producteurs locaux et vignerons, présents pour vous faire découvrir le meilleur de leur savoir-faire, un « bistrot Beaujolais » pour une pause repas autour d'un menu de circonstance, une ambiance festive et conviviale avec un spectacle musical et la mise en perce du millésime de l'année, tout ceci rythmé par un orchestre.

■ **LES SARMENTELLES DE BEAUJEU**
Mairie de Beaujeu ☎ 04 74 69 26 98
www.sarmantelles.com
sarmantelles@orange.fr

Les Sarmantelles de Beaujeu, l'une des grandes fêtes du beaujolais nouveau, ont lieu durant 4 jours avant et après la traditionnelle mise en perce du beaujolais nouveau de l'année, à 0 h le 3^e jeudi du mois de novembre. Les Sarmantelles de Beaujeu comprennent également dans leur programme un concours de dégustation primé au cours duquel les participants doivent reconnaître les millésimes des 12 appellations du Beaujolais. Artisans et producteurs fermiers proposent une exposition de leurs objets d'artisanat et des dégustations de produits du terroir, tandis que les Compagnons du Beaujolais procèdent à de nouvelles intronisations. Les Sarmantelles de Beaujeu fêteront leurs 25 ans en 2013.

■ **TROPHÉE LYON-BEAUJOLAIS NOUVEAU**
210, boulevard Vermorel
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE ☎ 06 43 58 76 56
www.trophee-beaujolais.com
trophee.beaujolais@gmail.com

Créé en 2001, c'est l'unique concours officiel des vins nouveaux. Organisé par l'Union des œnologues de France, région Bourgogne Centre-Est, il récompense chaque année les meilleurs beaujolais et beaujolais-villages nouveaux. Les producteurs peuvent télécharger le bulletin d'inscription sur le site.

■ **VILLEFRANCHE EN FÊTE**
Hôtel de ville
183, rue de la Paix
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE
BP 70419

☎ 04 74 62 60 00 – www.villefranche.net
Email par formulaire sur le site

La ville de Villefranche-sur-Saône, capitale du Beaujolais, vous invite à la mise en perce du beaujolais nouveau sur le parvis de l'hôtel de ville, ainsi qu'à de nombreuses festivités parmi lesquelles un marathon, la « Fiesta du Beaujolais Nouveau », le Festival des Nouvelles Voix avec des dizaines d'artistes, un spectacle son et lumière et la célèbre « Beaujolais Parade », pittoresque procession des célèbres Compagnons du Beaujolais qui défilent en costume d'apparat en compagnie de leurs nouveaux intronisés.

■ LES JULIÉNALES

Mairie de Juliénales

JULIÉNALES ☎ 04 74 04 41 87

www.julienas.fr – mairie@julienas.fr

Durant trois jours en fin juillet, chaque année, les vigneron de Juliénales vous invitent à la dégustation de leurs cuvées terroirs avec leurs différents millésimes et au partage d'un moment de convivialité avec divers exposants de produits de bouche, des cuisiniers, des musiciens et des invités d'honneur. Vous assisterez également à la remise du Prix Victor Peyret, un prix « sympathiquement local » puisqu'il rend hommage à l'action en faveur du Juliénales d'un noble mécène du lieu qui s'en fit l'« ambassadeur perpétuel » et couronne des personnalités œuvrant dans le même sens, telles, entre autres, Frédéric Dard, Pierre Bonte, Jean Amadou et très récemment Jean-François Kahn. En 2013, le programme fut copieux : le vendredi dégustation des terroirs de Juliénales et repas – le samedi remise du 50^e Prix Victor Peyret, intronisations par la Confrérie Saint-Juliénales-des-Prés, dégustation commentée par d'éminents sommeliers, soirée avec jambon à la broche et grand feu d'artifice !

De Villefranche-sur-Saône à Bully

Au temps de la fondation de Lugdunum, la vigne s'implante dans les Monts d'Or. Au Moyen Âge, à l'initiative des ordres religieux, elle se développe sur une terre bénie : les coteaux-du-lyonnais. Ce terroir, au microclimat idéal, devient tout naturellement la terre d'élection d'un vignoble généreux. Au XVI^e siècle, le cru descend de ses coteaux pour animer les fêtes populaires de Lyon. Les coteaux-du-lyonnais sont servis dans le fameux pot de ville ou (« pot de Lyon ») d'un litre. À partir de 1850, sa contenance est ramenée à 46 cl. La crise phylloxérique et l'expansion de l'agglomération lyonnaise mettent un frein au développement grandissant de cette zone de production qui dépassait, milieu XIX^e siècle, les dix mille hectares. Aujourd'hui, l'aire de production des vins de l'appellation coteaux-du-lyonnais située sur la bordure orientale du Massif central, est limitée à l'est par le Rhône et la Saône, à l'ouest par les monts du Lyonnais, au nord et au sud par les vignobles du Beaujolais et de la vallée du Rhône. Elle s'étend sur 300 ha et six cantons à l'ouest de Lyon. Cépage gamay pour le rouge et le rosé, cépage chardonnay et aligoté pour le blanc, les coteaux-du-lyonnais sont faciles à boire et offrent de riches parfums. Le rouge exhale des arômes de cassis, mère et framboise, le blanc rappelle les senteurs de pêche

blanche et de pomme ; le rosé, fruité et floral, est quant à lui allègre, gouleyant et désaltérant. Etoffés et parfois denses sans être lourds, tous se dégustent bien frais.

Gleizé

■ CHATEAU DE VAURENARD

☎ 04 74 68 21 65 / 06 11 14 26 88

www.chateauavevaurenard.com

contact@chateauavevaurenard.com

Possibilité de visiter le château du 1^{er} mai au 15 novembre, sur rendez-vous. Propriétaires : Mme et M. Gislain de Longeville.

Propriété familiale depuis plus de 300 ans, le château de Vaurenard est remarquable d'authenticité, avec ses salles voûtées d'ogives fin XV^e, son mobilier d'époque, sa chapelle néogothique, sa chambre du Baron de Richemont et son jardin à la française néoclassique dessiné en 1913 par Linossier, architecte paysagiste. Un beau domaine de 50 ha, dont 20 ha en vignes et un unique cépage, le Gamay noir à jus blanc qui permet l'obtention de vins à dominantes aromatiques fruitées et florales. On allie, ici, modernité et tradition avec l'élevage des vins en foudres de chêne. À déguster, un beaujolais de garde, racé, distingué avec un potentiel de garde de 5 à 6 ans, un beaujolais nouveau, fruité, gai et gouleyant. Le tout mené en lutte raisonnée.

Denicé

■ DOMAINE DE LA CROIX SAUNIER

188, rue des Bruyères

☎ 04 74 67 34 00 / 06 80 43 07 11

www.gites-dulac.com

jj.dulac@wanadoo.fr

Dégustation sur rendez-vous. Chambres d'hôtes de 72 € à 99 € pour 2 personnes (petit déjeuner inclus). Gîtes 3 épis : de 290 € à 530 €/semaine, 290 €/week-end (2 nuitées). 16 ha de vignes AOC cultivées dans le respect de la nature et plantées uniquement de gamay noir à jus blanc, dont 7 ha en beaujolais et 9 autres en beaujolais-villages. Vinification selon la méthode traditionnelle beaujolaise avec la grappe entière, cuvaison pour les vins de garde de 7 à 9 jours à une température régulée, et conservation en foudre bois jusqu'à la mise en bouteille au printemps. Les beaujolais-villages Sélection vieilles vignes (100 à 120 ans) sont issus de coteaux escarpés dont le sol est de l'arène granitique, exposés plein sud. Le millésime 2008 a reçu la médaille d'argent au concours national des Grands Vins de France de Mâcon et le beaujolais-village 2010 a été sélectionné au guide Hachette. Sur place chambres d'hôtes et gîtes, avec spa, piscine, parc, tables d'hôtes : 29 €.



pétit futé

Plus de
550 000 adresses,
réservation d'hôtels
au meilleur prix,
jeux concours,
avis des internautes...



Jarnioux

■ CHATEAU DE BOISFRANC

Chateau de Boisfranc

☎ 04 74 68 88 88

www.chateauboisfranc.org

Ouvert le lundi et le vendredi de 16h à 19h. Visite du Domaine du cuvage et dégustations toute l'année sur rendez vous.

L'histoire du château de Boisfranc prends corps quand, en 1860, un riche industriel lyonnais donne de la visibilité à sa fortune nouvelle : il fait bâtir le bel édifice classique en Pierres dorées typique du pays. Mais c'est la trajectoire contemporaine du domaine qui est singulière et emblématique de l'évolution de la viticulture. Dès les années 1950, ce domaine pionnier (premiers presseur pneumatique et enregistreur de température du Beaujolais), est mené avec détermination par le père de Thierry Doat, en suivant les dogmes productifs des années 1970. Mais, malgré les succès, Thierry s'interroge sur la courbe des maturités des raisins, qui déclinent partout en Beaujolais. Un virage s'opère donc en 1982 sous son impulsion, avec l'adoption de l'agriculture biologique pour dissiper les maux productivistes et les produits chimiques. Aujourd'hui apaisé, le vignoble de Boisfranc résonne de louanges nouvelles, avec en vedette incontestée le beaujolais blanc. Étincelant, ce pur chardonnay est frais, floral et gourmand à la fois. Côté rouges, le beaujolais supérieur est sérieuse, avec une expression fruitée discrète, au bénéfice d'une structure fine qui réclame une bonne aération pour délivrer son potentiel.

Sainte-Paule

■ J.-R. PRADEL ET MARIE – DOMAINE DES FONTEROUILLES

Les Fonterouilles

☎ 04 74 71 24 16

☎ 06 70 68 22 15

www.beaujolais-jrpradel.com

info@beaujolais-jrpradel.com

Visite sur réservation.

Marie et Jean-Roland Pradel accueillent particuliers et groupes dans leur cuvage. Les 5 ha de vignes en coteaux exposés plein soleil sont entièrement voués au beaujolais rouge et rosé au parfum fruité et plein d'arômes, dévoilant le goût du terroir d'où ils sont nés. Le rosé Buisant'âne est à boire jeune à l'apéritif. Le dernier week-end de novembre, la famille Pradel organise des portes ouvertes à l'occasion de la sortie du beaujolais nouveau avec saucisson, graton, fruits secs et tartes faites maison. Au titre des nouveautés, on se réjouira de la plantation du cépage blanc viognier destiné à produire une nouvelle cuvée. Le travail des Pradel s'apprécie sagement grâce à la chambre d'hôtes très abordable. Après le passage à table avec dégustation du beaujolais Pradel, on continuera d'apprécier la douceur beaujolaise avec une balade avec les ânes. Sur place chambre d'hôtes et tables d'hôte : 23 €.

Létra

■ LE CEP VERT

La Gabaudière

D385

☎ 04 74 71 32 34

www.lecepvert.fr

contact@lecepvert.fr

Fermé en février. Ouvert tous les jours le midi. En été, fermé mardi soir et mercredi soir. En hiver, fermé du dimanche soir au mercredi soir. Menus de 21 € à 37 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 13 € (en semaine uniquement). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations. Espace enfant. Grand Parking. Wifi gratuit.

Sur le terroir des Pierres Dorées, dans cette région gourmande du Beaujolais, poussent de fameuses vignes et de grandes maisons. A la croisée des routes, le Cep Vert compte parmi les plus belles d'entre elles. Une authentique maison de caractère aux belles pierres apparentes qui ont donné leur nom à la région. Une maison accueillante et charmante où l'on écoute le murmure de la fontaine devant l'établissement, à peine dérangé par le passage des voitures. La terrasse, en surplomb, s'ouvre en toute quiétude vers le village. Les trois salles offrent quant à elle toute la chaleur de leur décoration, notamment avec des expositions de peinture d'artistes locaux, et un air climatisé quand la chaleur extérieure devient insupportable. Les enfants peuvent jouer dans une salle équipée. A toutes les saisons, on se sent bien au Cep Vert et l'accueil de M. et Mme Duthel est un modèle de gentillesse, de convivialité et de professionnalisme satisfaisant toutes les envies. Faut-il préciser que la carte des vins fait la part belle aux beaujolais, notamment aux excellentes cuvées d'Oedoria. Côté cuisine, la carte fait honneur aux produits du terroir avec des plats traditionnels, faits maison, aux saveurs sublimes : terrine de gibier, foie gras maison, charcuterie de pays ; à suivre, des cuisses de grenouille à la persillade, un filet de poisson selon arrivage en sauce, une douzaine d'escargots ou d'excellents gibiers en période de chasse. Desserts également maison pour un bonheur complet. Le repas se termine avec une balade digestive dans les environs ou une partie de boules. Une délicieuse adresse de terroir recommandée par le Futé.

Ternand

■ DOMAINE PAIRE

Ronzières

☎ 04 74 71 35 72 – www.paire.fr

j.paire@terre-net.fr

Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h. Ou sur rendez-vous. Visite commentée du musée pour les particuliers : 4 €, groupes de 15 à 60 personnes, gratuite dès l'achat de 6 bouteilles par personne.

«Depuis 1600». Cette seule mention pourrait suffire à Jean-Jacques Paire à légitimer son travail. Mais cette grande antériorité trouve son prolongement contemporain avec Guillaume dernier descendant «viticulteur» de cette famille de vigneron. Depuis longtemps acquis aux bienfaits de la viticulture «bio», le domaine s'est

tourné vers les principes de la biodynamie. Avant de vous en faire expliquer les préceptes, vous pourrez profiter du musée du vin et sa collection d'outils, des cours de dégustation, de l'apéritif fermier chez le vigneron, des week-end œnologiques, d'une ballade en calèche depuis le village médiéval de Ternand... et de la dégustation. Avec 3 blancs, autant de rosés et 6 rouges, la gamme des vins Paire est large. Le Beaujolais rouge « In vino veritas », en conversion vers l'agriculture biologique, se présente déjà très « nature », exempt de tout défaut. Cette bonne affaire (5 €) mérite de dormir en cave quelques temps pour se révéler entièrement. On peut aussi se réjouir de la complexité épicée du « Vieilles vignes » rouge 2010 qui retranscrit bien la sagesse des vieux plants pour 8,50 €. Le site internet du domaine, très bien fait, vous aidera à préparer votre visite. « Depuis 1600 », oui, mais chez les Paire, on vit avec son temps.

Saint-Laurent-d'Oingt

■ BELVEDERE DES PIERRES DORÉES – CAVE BEAUJOLAISE

☎ 04 74 71 20 51

www.cavesaintlaurent.com

cave-saintlaurent@wanadoo.fr

Cave du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Dégustation-vente en semaine au chai, le week-end au caveau du vieux pressoir. Pour les groupes une visite guidée vous sera proposée ainsi qu'un mâchon sur réservation.

Au cœur des Pierres Dorées, les vigneron vous accueilleront au Caveau du Vieux Pressoir. Vous découvrirez une superbe vue sur le vignoble en dégustant tous les beaujolais, dont les cuvées primées. Découvrez le Carré Rose : robe claire et lumineuse, fruité aux délicats arômes de pêche blanche, un nez frais et explosif, dominante de pêche blanche, une attaque souple bouche tendre, fruité fidèle au nez beaucoup de rondeur. Les vigneron de Saint-Laurent possèdent également un petit caveau des Pierres Dorées situé au village d'Oingt à quelques centaines de mètres de la cave. Souvent primé, le beaujolais cuvée des Trois Clochers est issu de vieilles vignes et d'une sélection de meilleurs terroirs.

Oingt

■ DOMAINE DE FOND-VIEILLE Fond-Vieille

☎ 04 74 71 11 74 / 06 81 57 50 58

guillarddominique@orange.fr

Ouvert tous les jours. Sur rendez-vous.

Depuis 2001, Dominique Guillard produit beaujolais rouge, rosé et blanc sur 13 ha. Il sera heureux de vous accueillir pour vous faire goûter ses vins. Prenez rendez-vous car il participe également à des foires. Deux portes ouvertes sont organisées dans l'année sur le domaine, à la Pentecôte et à la sortie du beaujolais nouveau. Le Domaine offre une vue magnifique sur le Beaujolais des Pierres Dorées. Venez déguster les vins dans le caveau décoré d'une jolie fresque.

Liergues

■ BOUTIQUE GOURMANDE OEDORIA

168, rue du Beaujolais

☎ 04 74 71 48 08

Fax : 04 74 71 84 46 – www.oedoria.com

contact@oedoria.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Les horaires de nos autres points de vente sur www.oedoria.com.

Oedoria est au cœur du Beaujolais. Groupement d'environ 300 producteurs bénéficiant de trois sites sur les communes de Liergues, Theizé et Létra, Oedoria met en œuvre un savoir-faire exceptionnel, alliant modernité et terroirs pour proposer des vins toujours plus qualitatifs à travers une large gamme d'appellations : dans les trois points de vente, on découvre ce que les terroirs de la région des Pierres Dorées, mais aussi de Villié-Morgon et de Denicé par exemple donnent de meilleur dans trois gammes distinctes : Instant Bon'œur, des beaujolais rouge, blanc et rosé – médaille d'or pour le beaujolais rosé 2012 au concours des Grands Vins de Mâcon 2013 – que l'on prend plaisir à boire en toute simplicité, notamment sous forme de Bag-in-Box ; Atout Cœur, des cuvées de terroirs spécifiques et Accord Majeur : des vins issus de vieilles vignes, et/ou élaborés et élevés en fût de chêne. Oedoria a obtenu la grande médaille d'Or 2011, au concours international du Gamay sur son beaujolais rouge 2009, pour sa cuvée Prestige et une médaille d'argent au chardonnay du monde pour sa cuvée Réserve particulière. Sans oublier les coteaux bourguignons et crémant de Bourgogne élaborés en leurs chais qui bénéficient également d'une grande réputation, en attestent les nombreuses médailles et distinction obtenues cette année encore. Oedoria organise régulièrement des manifestations pour découvrir et déguster des vins que le Futé adore.

► **Autres adresses :** Boutique Oedoria 16 montée du bourg - LETRA ☎ 04 74 71 58 60. • Siège social et caveau Oedoria : 25, route du Cottet - THEIZÉ

Theizé

■ DOMAINE DU MARQUISON

Les Verjouttes

☎ 04 74 71 26 66 / 06 15 88 06 16

ncviviernerle@wanadoo.fr

Dégustation-vente à la cave sur rendez-vous.

Le domaine s'étend sur 16 ha de vignes, dont la plupart sont en coteaux exposés sud-ouest. Christian Vivier Merle a repris le domaine, exploité de père en fils depuis 3 générations. La qualité est de rigueur chez Christian Vivier Merle, qui, avec passion et savoir-faire, produit des vins riches, authentiques et de caractère exprimant la qualité et la diversité des terroirs de cette région des Pierres Dorées. Les beaujolais des Pierres Dorées rouges, rosés et de garde, produits sur le domaine, sont très souvent primés aux concours. La propriété, où se situe le caveau de dégustation, a conservé le charme d'antan dans un bâtiment de 1808 avec son four à pain toujours en service.

■ OEDORIA

Le Beau Vallon

☎ 04 74 71 48 00

www.oedoria.com

contact@oedoria.com

Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 15h à 19h.

Oedoria est au cœur du Beaujolais. Groupement d'environ 300 producteurs né de la fusion des caves de Liergues et de Theizé, intégrant désormais la cave de Letra, Oedoria profite d'un savoir-faire exceptionnel, d'une connaissance ancestrale de la vigne afin de proposer des vins toujours plus qualitatifs à travers une gamme complète de vins du Beaujolais. Dans les trois boutiques, et notamment à Theizé d'où l'on jouit d'une vue exceptionnelle, on découvre ce que les terroirs de la région des Pierres Dorées, mais aussi de Villié-Morgon, donnent de meilleur dans trois gammes distinctes : Instant Bon'œur, que l'on prend plaisir à boire en toute simplicité, notamment sous forme de cubi ; Atout Cœur, des cuvées de terroirs spécifiques ; Accord Majeur, des vins issus de vieilles vignes, élaborés et élevés en fût de chêne. Oedoria organise régulièrement des manifestations pour découvrir et déguster des vins que le Futé adore.

► **Autres adresses** : 168, rue du Beaujolais à Liergues ☎ 04 74 71 48 08 • Route de la Vallée à Letra ☎ 04 74 71 58 60

Anse

■ CAVE SAINT-CYR

Les Perelles

☎ 04 74 60 23 69

www.beaujolais-saintcyr.com

e-mail@beaujolais-saintcyr.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Dégustation gratuite de nombreux vins du Beaujolais provenant de la production.

Le caveau de dégustation panoramique se situe sur la crête qui domine l'Ain et le Beaujolais. Là, on vous accueille pour déguster gratuitement les 10 vins du Beaujolais produits sur le domaine ou issus de son activité de négoce. Un logo «made in Saint-Cyr» a été créé pour que l'on puisse d'un coup d'œil reconnaître la production de la maison ! Sur place également, on peut découvrir une large gamme des produits artisanaux comme du miel, de la confiture, des escargots, de huile et d'idées cadeaux liées au vin... Vous pourrez participer aux journées d'animation ou à un week-end découverte sur le domaine avec visite du vignoble et devenir membre du club de la cave de Saint-Cyr. Comme chaque année, le premier week-end de mai, la cave organise des festivités, allant de la marche nocturne, au rallye découverte des crus en passant par la randonnée pédestre. Possibilité de repas (planche de charcuterie) sur place à toute heure. Les camping-cars sont également les bienvenus. Pour les enfants, retrouvez «Chiroubles» et «Chenas», deux ânes magnifiques et dociles qui se laisseront caresser facilement pour le plaisir des plus petits !

Lucenay

■ LE TROU EN UN – GOLF CLUB DU BEAUJOLAIS Domaine du Chiel

☎ 04 74 67 04 44

www.golfdubeaujolais.com

golfdubeaujolais.wanadoo.fr

Ouvert tous les jours le midi. Le soir pour groupe sur réservation. Menus de 28,50 € à 34,50 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19 € (3 plats). Plat du jour : 10,50 €. Formule 2 plats : 14 €. Accueil des groupes (mariages et séminaires réserver 12 mois à l'avance selon les saisons). Jardin. Terrasse. Vue sur le golf. Parking.

Marre du parcours des restaurants en ville ? Envie d'air, d'espace, de nature et de balade gourmande ? A une petite demi-heure de Lyon -accès rapide par l'A6 sortit 32 Anse, Quincieux-, direction le Beaujolais et un Golf Club qui nous accueille dans une superbe bâtisse du XVIII^e siècle en pierre de pays. Accueil adorable que l'on soit golfeur ou pas, salle chaleureuse aux vitres panoramiques pour ne rien manquer du spectacle extérieur et terrasse magnifique s'ouvrant face au décor naturel verdoyant du parcours. Futé apprécie particulièrement cette ambiance qui donne à la France des airs de campagne anglaise, nous faisant manger à son lointain des *drive*, mêlant élégance et convivialité. Magique. Dans ce cadre d'exception, on s'installe à des tables toujours bien mises pour savourer la gentillesse d'une équipe de service affûtée et la cuisine d'un chef qui sait parfaitement cuisiner les produits de saison et les produits nobles, livrant tous les midis d'excellentes suggestions du jour et des plats raffinés : Salade gourmande composée de foie gras, magret et noix, un foie gras poêlé et sa crème balsamique, un filet de lieu jaune et son huile provençale, un tartare de saumon à la provençale parmi les suggestions ; un filet de féra façon meunière ou un filet de bœuf grillé et son jus de trompettes dans le menu gourmand. On termine avec un café gourmand. Pour accompagner le tout, la carte des vins fait un sans-faute, mettant à l'honneur les crus de la région conservés dans une belle cave. Le lieu se prête merveilleusement bien à l'organisation d'événements privés (mariages, repas de famille) ou professionnels (séminaires avec 2 salles pouvant accueillir de 40 à 100 personnes). Une adresse Futé qui réalise un « trou-en-un » gourmand.

L'Arbresle

■ LES GOURMANDS DISENT

17, rue Pierre-Brossolette ☎ 04 78 33 26 93

www.lesgourmandsdisent69.fr

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 20h non-stop. Pas de restauration le soir. Formule du midi : 14 €. Plat du jour : 10 €. Formule : 12 €.

Bien manger, c'est partager. Ce n'est pas s'asseoir seul face à une assiette et «ruminer». Non, c'est s'asseoir autour d'une table et discuter, échanger. C'est un acte social, culturel qui nous fait du bien au corps et à l'esprit. Une idée conviviale du repas que le Futé partage volontiers avec Régine, la patronne, et Chantal en cuisine, les deux adorables femmes que l'on retrouve aux Gourmands disent, en plein cœur de

l'Arbresle. Dans cette rue piétonne, la terrasse – une autre terrasse s'ouvre dans la cour intérieure – est une invitation à faire une pause et des rencontres. Tout comme la table d'hôtes, idéale pour les personnes seules qui ne vont pas le rester très longtemps, faisant rapidement connaissance avec leurs voisins. La salle, aux tonalités de prune et de gris, esprit lounge contemporain et raffiné avec les tables en verre et les fauteuils hyper confortables, est une autre invitation au bien-être. Derrière les fourneaux, Chantal prépare une cuisine de tradition, généreuse et savoureuse à la fois, mettant à l'honneur des plats de saison, comme les terrines ou la blanquette, réalisés avec des produits du marché. La spécialité de la maison s'appelle le «Cale faim». Pour 11 €, de quoi rassasier tous les appétits avec un camembert fondu accompagné de pommes de terre, de salade et de jambon de pays. Des moments de gourmandise qui se prolongent l'après-midi, quand le restaurant devient salon de thé pour savourer un chocolat chaud ou un milkshake avec une part de tarte maison. Adresse Futé à partager.

Bully

■ **SIGNE VIGNERONS – VIGNONNE BULLY**
La Martinière ☎ 04 74 01 27 77
www.signe-vignerons.coop
contact@signe-vignerons.coop

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

Né de la fusion des caves de Bully et de Quincy, Signé Vignerons est aujourd'hui ni plus ni moins que le premier producteur de vins du beaujolais, avec plus de 10% de la production totale de la région. Une marque de qualité auréolée de nombreuses récompenses, notamment dans le fameux guide Hachette des vins ou dans les grands concours. Bien entendu, avec une telle étendue – 1 500 ha de vignes, 550 vignerons pour 75 000 hl de vins produits chaque année –, toutes les appellations du beaujolais sont représentées dans une belle diversité, homogène sur la qualité grâce à un savoir-faire et une expérience de 80 ans. La boutique est magnifique et permet de s'approvisionner aussi bien en bouteilles qu'en *bag in box* pour profiter des beaujolais de manière festive et conviviale.

Sarcey

■ **LE CHATARD*****
1, allée du Mas
 ☎ 04 74 26 85 85
www.le-chatard.com
le-chatard@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Hôtel ouvert 7j/7 de 7h à 0h. Restaurant ouvert du lundi au dimanche midi. 40 chambres. Chambre simple de 56 € à 100 €; chambre double de 72 € à 115 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Parking fermé. Soirée étape de 73 € à 118 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (deux cocottes. Menu du jour : 17 €. Menus de 22 € à 41 €. Menu enfant : 11 €). Bain bouillonnant.

Boutique de Liergues

168 rue du Beaujolais
 69400 LIERGUES
 Tél. 04 74 71 48 08

Boutique de Létra

Route de la Vallée
 69620 LETRA
 Tél. 04 74 71 58 60

Horaires et infos sur
www.oedoria.com



Coffret cadeau
 à confectionner selon ses envies !



Caveau de Theizé

-Siège social-
 25 route du cottet
 69620 THEIZE
 Tél. 04 74 71 48 00
 Mail. contact@oedoria.com

L'excellence s'improvise rarement. Et il faut souvent plusieurs générations pour l'atteindre, chacune perpétuant le meilleur de ce la génération précédente avait construit, améliorant encore l'édifice et le services pour le transmettre à la génération suivante. C'est ainsi que l'on peut profiter aujourd'hui des excellentes prestations du Chatard, bâti par trois générations d'hôteliers - l'établissement existe depuis 1870 ! - et six générations de cuisiniers à Sarcey, dont le chef Sébastien Chatard représente la quintessence. Une superbe maison de famille au cœur du pays des Pierres Dorées. Un cadre splendide, où l'on se repose en toute quiétude, à proximité de nombreux sites à visiter. Alors, il ne reste plus qu'à profiter de la magie des lieux, après avoir garé sa voiture au parking privé. On commence par les chambres, version Standard ou Confort avec climatisation, balcon et douche à l'italienne, toutes confortables et décorées dans un esprit contemporain du meilleur goût. On se défoule au tennis, on se relaxe dans la magnifique piscine couverte chauffée et l'on fait les deux au billard ou au baby-foot. Autre bonheur de cette maison d'exception, la table. Chaque saison est l'occasion de se régaler de nouveaux plats savoureux, réalisés avec de bons produits. Ce printemps : saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, crème aux herbes de saison ou un risotto aux asperges sublimé par un dos de sandre rôti, des grenouilles fraîches persillées maison ou un carré d'agneau en croûte de pain et persil, jus infusé au thym et romarin, de belles pièces du boucher et la fameuse tête de veau de la maison Chatard sauce ravigote. Sans oublier les desserts maison. Une adresse vraiment futé alliant le meilleur de la tradition et de la modernité.

De Beaujeu à Belleville

À mi-chemin de Villefranche-sur-Saône et Mâcon, la ville de Belleville-sur-Saône est le point de chute idéal pour « rayonner » dans tout le Pays beaujolais. En partant vers le sud, jusqu'à Saint-Julien, on atteint les limites de l'appellation beaujolais-villages pour entrer aux portes du Lyonnais. À l'ouest, en contournant le mont Brouilly, on passe par Vaux, Quincié, Beaujeu (capitale historique de la région viticole), puis l'on pousse jusqu'à Monsols, pour savourer les superbes crus de Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié et les séduisants beaujolais-villages... En continuant de contourner les crus du Beaujolais, on finit par atteindre, au nord, la frontière du Mâconnais et la ville de Vinzelles, point d'arrivée ou de départ de nombreuses routes des vins. Ici, peuvent se déguster aussi bien les meilleurs crus de saint-amour et juliénas (deux appellations voisines) que les plus belles pépites des environs de Mâcon : pouilly-vinzelles, pouilly-loché, pouilly-fuissé, mâcon-vinzelles,

saint-véran, et même bourgogne blanc... Assurément, cette région intermédiaire entre Lyon et Mâcon est un véritable paradis pour les amateurs de vins blancs vifs et tendus comme pour les amateurs de vins rouges fruités et gouleyants. Une région de plaisir, où l'on se plaît à déguster et à trinquer en toutes circonstances.

Beaujeu

■ OFFICE DE TOURISME AU CŒUR DU BEAUJOLAIS

Place de l'Hôtel-de-Ville

☎ 04 74 69 22 88

Fax : 04 74 04 42 93

www.beaujolaisvignoble.com

ot@aucoeurdubeaujolais.fr

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Beaujeu, capitale historique du Beaujolais a donné son nom à la région et célèbre chaque troisième mercredi soir de novembre l'arrivée du beaujolais nouveau lors des « Sarmetelles ». Le village se découvre en plusieurs sites : l'église romane Saint-Nicolas, Le musée des Arts et Traditions populaires Marius Audin, Les sources du Beaujolais... et est doté de nombreuses activités de loisirs : parcours d'orientation pour les enfants, voie verte, randonnées, Sentier Victor et Estelle, circuits thématiques... Beaujeu constitue également un point de départ pour la découverte de la route des vins et des villages des crus du beaujolais : une visite chez l'artisan, le producteur ou le vigneron offre un moment privilégié avec ces hommes et ces femmes du terroir qui partagent en toute convivialité leur passion et leur savoir-faire

Lantignié

■ CHATEAU DU BASTY

☎ 04 74 04 85 98 / 06 88 90 38 30

www.chateaudubasty.com

chateau.du.basty@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours. Sur rendez-vous. Dégustation 4 vins avec pain-fromage-saucisson : 7,50 € par personne.

L'une des plus anciennes propriétés du beaujolais, dans la même famille depuis 1482. Gilles Perroud représente la 16^e génération de vignerons et perpétue, avec talent, la tradition familiale en la combinant aux techniques modernes. Le domaine comprend 17 ha de gamay, répartis sur les communes de Régnié et Lantignié, et une parcelle de chardonnay. Production annuelle :

Christian et Marie BÉRÉZIAT - Pierre-Jean BÉRÉZIAT

Viticulteurs - Producteurs - Mise en bouteilles au domaine

Beaujolais rosé, Beaujolais-Villages, Beaujolais Nouveau, Brouilly
Régnié, Moulin-à-Vent, AOC, Viognier IGP

Domaine de SAINT-ENNEMOND

69220 Cercié-en-Beaujolais - Tél. 04 74 69 67 17 - Fax 04 74 69 67 29

E-mail : saint-ennemond@orange.fr - www.domainebereziate.fr



100 000 bouteilles. Age moyen du vignoble, 30 ans. Le sol granitique associé au cépage donne des vins aux bouquets jeunes et épicés, qui font toute l'originalité de ce terroir. Le beaujolais-villages de Lantigné est, depuis longtemps, prisé comme en témoigne le diplôme reçu lors de l'Exposition universelle de Paris en 1867, une médaille d'argent était décernée au château du Basty pour un vin de Lantigné de 1858, soit 9 ans d'âge. Remarquable. Sont commercialisés, régnié, beaujolais villages, beaujolais-villages blanc (en 1987, c'est la première fois qu'une parcelle de chardonnay était plantée sur cette commune de renom). Une adresse incontournable. *Propriétaires : Gilles et Pernette Perroud.*

Régnié-Durette

■ DOMAINE DE LA GRANGE CHARTON

☎ 04 74 04 31 05

contact@hospices-de-beaujeu.com

C'est un des plus remarquables exemples d'architecture rurale en Beaujolais. Il s'agit d'un ensemble de bâtiments construits au XVII^e et XVIII^e siècles, organisés autour d'une vaste cour de 3 000 m². À droite en entrant, dix logements de vigneron se succèdent, reprenant le principe de la maison beaujolaise traditionnelle avec son logement desservi par un escalier de pierre au dessus de l'entrée de la cave. Les trois autres côtés sont des bâtiments agricoles : caves, remises et surtout un immense cuvage. Depuis 1806, le domaine appartient aux Hospices de Beaujeu. 13 vigneron en contrat de métayage gèrent le domaine de la grange Charton, et 8,5 hectares sont exploités directement par les Hospices. Chaque vigneron assure la vinification, les pressurages, les envasements de sa récolte, sous la responsabilité du régisseur du domaine. Vous y trouverez régnié, brouilly, morgon, beaujolais-villages.

Cercié

■ DOMAINE DE SAINT-ENNEMOND

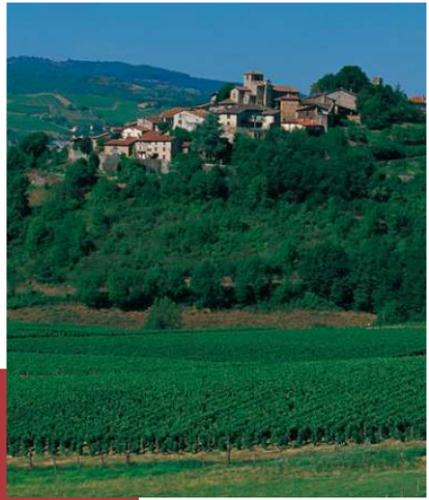
☎ 04 74 69 67 17 – Fax : 04 74 69 67 29

www.domainebereziat.fr

contact@domainebereziat.fr

Dégustations et visites toute l'année.

Installée sur un domaine de 16 hectares au cœur du Cru Brouilly, la famille Bereziat pratique une culture raisonnée et privilégie l'élevage d'un vin de qualité. S'appuyant sur un vignoble composé en majeure partie de vieilles vignes, le domaine produit des AOC Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Régnié et Moulin à Vent, ainsi qu'un vin blanc. Le raisin est récolté à la main et le vin mis en bouteille au domaine. Le savoir-faire vigneron s'affine ici depuis plus de trois générations et les nombreuses récompenses obtenues par les millésimes du cru sont là pour donner raison à l'entreprise familiale. On retiendra notamment le Beaujolais Villages, le Brouilly, le Moulin à Vent vieilles vignes 2008, ainsi que le Beaujolais Rosé 2009. Christian, Marie et leur fils Pierre-Jean seront également heureux de vous accueillir dans l'une de leur trois confortables chambres d'hôtes (3 épis Gîtes de France). Le prix de la nuitée pour 2 personnes est de 60 euros, petit déjeuner compris. Une adresse sur laquelle on peut toujours compter.



Le village de Ternand

Saint-Lager

■ ALAIN MICHAUD

126, route Beauvoir ☎ 04 74 66 84 29

www.alain-michaud.fr

alain.michaud17@wanadoo.fr

Ouvert sur rendez-vous.

Les 12,5 ha de vignoble sont aujourd'hui répartis sur 3 appellations : beaujolais, dont 2 000 bouteilles en beaujolais rosé, brouilly, et morgon, donnant naissance à un vin de garde (sept, huit ans), subtil et élégant, d'une belle qualité de tanins. Les vendanges sont manuelles, les baies triées et la vinification, traditionnelle (le morgon connaît une macération d'environ 15 jours). Alain Michaud fait également un vin rouge pétillant pour l'apéritif, la « Gamaysienne », excellent. Vraie figure viticole et membre du comité directeur des Amis de Brouilly, il a d'ores et déjà préparé la quatrième génération, avec l'arrivée de Dorian, son plus jeune fils, qui suit des études de viticulture-œnologie. À suivre, donc !

■ ESPACE DES BROUILLY

Route de Brouilly ☎ 04 74 66 82 65

www.espace-des-brouilly.com

espace.brouilly@orange.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

Pour peaufiner votre connaissance des brouilly et côte-de-brouilly, vous êtes au bon endroit : 100 vins émanant de 57 vigneron sont présentés dans ce caveau. Si durant la semaine une hôtesse vous accueille, les vigneron eux-mêmes se chargeront le week-end de vous faire apprécier leur nectar. Vous pourrez en emporter en bouteilles ou en magnum bien sûr ! Deux crus et quatre vins sont mis en avant chaque semaine. Ici, vous pourrez également admirer un pressoir à roue datant de 1820, déguster des produits régionaux et contempler les expositions temporaires d'artistes de la région. Sur place également l'antenne de l'office de tourisme qui vous permettra d'obtenir toutes les informations nécessaires pour organiser au mieux votre séjour. Un endroit bien sympathique pour démarrer une virée dans la région.



Odenas

■ DOMAINE CRÊT DES GARANCHES

Crêt des Garanches

☎ 04 74 03 41 46

☎ 06 80 00 69 18

www.cretdesgaranches.fr

sylvie.dufaitre-genin@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Sur rendez-vous.

Installée au sud du mont Brouilly, Sylvie Dufaitre-Genin cultive un vignoble de 12 hectares uniquement composé d'un cépage gamay noir à jus blanc. La vendange se fait ici à la main et les raisins sont vinifiés selon la méthode traditionnelle beaujolaise. Le domaine est engagé depuis plusieurs années dans une démarche respectueuse de l'environnement et l'entretien des vignes est assuré sans insecticides, s'appuyant sur la régulation naturelle de la faune et de la flore locale. Les vins sont élevés avec soin dans les caves de l'exploitation où ils prennent leur robe rubis et s'ouvrent à des arômes de fruits rouges et de fleurs. Des journées portes ouvertes sont organisées tous les ans afin de promouvoir les excellents brouilly et côte-de-brouilly du cru. Dégustations, repas traditionnel et mise à l'honneur des produits du terroir, en association avec des producteurs locaux : foie gras, confits, armagnac, floc de Gascogne, Clairette de Die et fromages de chèvres seront à découvrir. Ces journées se tiennent généralement 15 jours avant Pâques.

Quincié-en-Beaujolais

■ LE MONT BROUILLY**

Le Pont des Samsons

☎ 04 74 04 33 73

www.hotelbrouilly.com

contact@hotelbrouilly.com

Logis (2 cheminées). 2 cocottes. Hôtel ouvert toute l'année. Du 1^{er} octobre au 1^{er} mai, fermé dimanche soir, lundi et mardi jusqu'à 17h. Du 1^{er} mai au 1^{er} octobre, fermé lundi midi et mardi midi. Fermé 1 semaine à Noël et 15 jours en février. 28 chambres. Chambre simple de 66 € à 67 €; chambre double de 71 € à 74 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Animaux acceptés (10 €/nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (fermé le dimanche soir et le lundi. Menus de 16,50 € à 45 €; enfant 14 €). Boulodrome. Ping-pong extérieur. Parking. Tv satellite.

Un océan de vignes ondule au gré du relief au pied du mont Brouilly. Et comme une île paradisiaque au milieu de cette mer changeante à toutes les saisons, l'hôtel-restaurant Le Mont Brouilly offre une escale de charme où l'on prolonge avec plaisir son séjour gourmand. Parking fermé et ombragé pour une sérénité absolue, avant de découvrir un jardin extraordinaire avec une belle piscine et une bâtisse de caractère où l'on est reçu par Valérie et Ludovic Fontaine. Les deux nouveaux propriétaires qui ont repris la maison en janvier 2011 à la suite de M. et Mme Bouchacourt, avec lesquels ils avaient travaillé. Les chambres offrent tout le confort nécessaire (salles de bains, toilettes, TV avec Canal + et chaînes satellites...) à notre parfaite détente. On se relaxe au bord de la piscine, pendant que les enfants s'amuse dans le parc avec des jeux adaptés. Autres moments de plaisir, ceux passés à table avec monsieur derrière les fourneaux qui nous prépare une belle cuisine de tradition à savourer en salle ou en terrasse : terrine de foie gras de canard, grenouilles en persillade, médaillon de ris de veau aux morilles, filet de carpe, beurre blanc au vin rouge... Le tout accompagné d'une belle sélection de vins, de Brouilly en tête bien entendu ! Le Mont Brouilly, c'est aussi l'endroit idéal pour organiser des séminaires, avec une salle entièrement équipée.

Vaux-en-Beaujolais

■ CHATEAU DE VAUX

Rue Louis de Vermont

☎ 04 74 03 20 03

☎ 06 80 87 50 33

chateaudevaux.earl@wanadoo.fr

Ouvert le samedi de 10h à 19h. Mâchon sur réservation : 10 € par personne.

Situé au cœur du village de Vaux-en-Beaujolais, juste face à l'église, vous n'aurez aucun mal à trouver. L'endroit vaut le détour. La bâtisse est majestueuse et la cave est à l'avenant. D'énormes fûts de chêne à l'entrée et un joli caveau de pierres du XII^e siècle vous attendent pour la dégustation que Marie-Ange Dervemont vous fera un plaisir de réaliser. Propriété de la famille depuis 5 générations, le domaine produit du beaujolais village. Un accueil fort sympathique qui est ouvert au public et reçoit les œuvres des artistes sélectionnés lors des biennales d'art figuratif de Clochemerle. Et n'oubliez pas de faire un détour par le village où trônent, sur sa place, les célèbres pissotières.

Saint-Etienne-des-Oullières

■ CHATEAU LACARELLE

La Carelle

☎ 04 74 03 40 80

www.lacarelle.com

info@lacarelle.com

Accueil sur rendez-vous.

Avec 250 ans d'existence sur 9 générations de tradition familiale, le château de Lacarelle est l'une des plus anciennes propriétés viticoles du Beaujolais. Il regroupe aujourd'hui 138 ha de vignes sur les coteaux de Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-de-la-Varenne et Arbussonas, dans l'aire d'appellation beaujolais villages. Pour assurer la persistance du potentiel du vignoble, chaque année, environ deux hectares de vigne sont replantés. Au domaine, on trouve un remarquable beaujolais-villages (vignes de 35 ans en moyenne, vendanges manuelles, macération semi-carbonique). Souvent distingué, il a reçu le London Decanter World Wine Awards 2007 médaille de bronze pour son Château de Lacarelle 2004. Sur place également, un gîte d'une capacité d'accueil en chambres individuelles ou dortoir collectif allant jusqu'à 45 places. Les amateurs de produits bio seront comblés avec du jus de raisin et « un petit coin de paradis » pétillant naturel avec seulement 6° d'alcool.

■ VIGNES ET SAVEURS

Rue du Beaujolais

☎ 04 74 03 31 25

Fax : 04 74 03 48 29

www.vignes-saveurs-beaujolaises.fr

vignes-saveurs@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Visites commentées pour les groupes sur rendez-vous.

Adossé au Cellier des Saint-Etienne, cave coopérative fondée en 1957 et réunissant aujourd'hui 220 exploitants sur près de 445 hectares au cœur des vignobles du Beaujolais, l'espace Vignes & Saveurs vous ouvre les portes d'un terroir d'exception. Accès facile, parking aisé, cadre chaleureux, ambiance conviviale, tout est mis en oeuvre pour nous recevoir dans un esprit de convivialité. La dégustation se fait au caveau, où l'on découvre toutes les merveilles de bouteilles que l'on retrouvera dans une boutique où l'on continue de se laisser conseiller pour choisir les vins adaptés à nos envies. Vignes & Saveurs nous présente ses

châteaux et ses quatre A.O.C : brouilly, côte de brouilly, beaujolais-villages, et beaujolais, ainsi que les crus du Beaujolais que sont chirobles, chénas, fleurie, juliéas, morgon, moulin à vent, régnié et saint-amour. D'autres terroirs de France, avec leur fiche descriptive, sont sélectionnés avec la même rigueur : Mâconnais, Bourgogne, Vallée du Rhône, Alsace, Champagne... Sans oublier les liqueurs et eaux de vie. Et pour remplir son panier gourmand -bien boire rime avec bien manger-, Vignes & Saveurs propose des produits du terroir et des accessoires autour du vin. Convivialité et saveurs garanties, que l'on soit de passage ou que l'on souhaite réserver une journée complète en beaujolais à la découverte du vignoble.

Blacé

■ DOMAINE DES TERRES VIVANTES

Route de la Tallebarde

Charpenay

☎ 04 74 60 52 13

marie-ludovic.gros@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi. Ouvert toute l'année. Accueil sur rendez-vous. Visite, dégustations, apéritifs fermiers. Depuis 1762, la ferme à cour fermée est enracinée sur les reliefs de Blacé et vouée à la culture de la vigne et des céréales. C'est en ce lieu paisible à la vue imprenable sur les Monts du Beaujolais que Marie et Ludovic cuisent le pain issu de leur blé dans le four à bois et vinifient le raisin. Une légende raconte qu'ici, au printemps, la terre parle, c'est pourquoi on la dit « vivante ». Le vignoble s'étend sur les doux reliefs de Blacé, en plein cœur de l'appellation beaujolais villages. Les vignes sont plantées sur un crescendo de terrains limoneux, puis de limons mêlés de silice, puis de granite rose où la roche mère est à fleur de sol. Marie et Ludovic pratiquent la production raisonnée en suivant le cahier des charges Terra Vitis depuis sa création. Les vinifications sont adaptées à chaque parcelle. Les raisins cueillis à la main subissent trois tris. Le grain rare issu de vieilles vignes (73 ans) est isolé pour être égrappé et vinifié en macération longue pour donner des vins denses, concentrés, taillés pour vieillir 4 à 5 ans. Les autres raisins non égrappés restent en cuve durant 7 à 8 jours à l'abri de l'air pour conserver l'intégralité des célèbres arômes de fraise, framboise, pêche de vigne ou d'iris, très caractéristiques de notre cépage Gamay. Un vin à découvrir impérativement.



Plus de
1500 livres numériques
au catalogue avec

+ de bons plans, photos, cartes, adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites voyager votre tablette numérique !



Restaurant du Beaujolais

Maison Mayançon
Cuisine traditionnelle - Terrasse

69460 Blaceret - Tél. 04 74 67 54 75
www.mayancon.com

Tous les jeudis midi :
du 15/10 au 15/04 pot-au-feu, du 15/04 au 15/10 tête de veau

Blaceret

■ RESTAURANT DU BEAUJOLAIS

☎ 04 74 67 54 75 – www.mayancon.com

contact@mayancon.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 29,50 € à 38,50 €. Menu enfant : 13,50 €. Formule du midi : 13,50 € (dans la salle du bar). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Activité traiteur.

C'est sous le sceau de la tradition que la famille Mayançon vous recevra dans son établissement, un parti pris gastronomique qui ne décevra pas. Enseigne agréable et surtout authentique, la maison se propose de vous concocter une cuisine dont la réussite s'établit avant tout sur la transmission et l'expérience. Après son père, c'est aujourd'hui Florence qui est aux fourneaux. Elle vous proposera d'authentiques recettes ancestrales (poulet fermier à la crème, crêpes Parmentier), mais aussi quelques délicieuses entorses à l'héritage, tel l'excellent foie gras poêlé aux noix de Saint-Jacques, preuve d'une cuisine qui sait se faire créative tout autant qu'attentive à son passé. On y dégustera encore brochet à la crème, saumon Alexandre, cailles beaujolaises et pigeons farcis, tous des spécialités de la maison et disponibles sur commande. A noter ce petit événement que sont, depuis 1958, les rituels « rendez-vous du jeudi ». On y dégustera les grands classiques de l'établissement : pot au feu pour la moitié froide de l'année et tête de veau pour la période estivale. La gamme complète des vins du Beaujolais se bousculera pour s'inviter à votre table, les autres régions ne demeurant pas en reste dans la sélection maison.

Belleville

■ LA MATELOTE

69, avenue du Port ☎ 04 74 66 37 29

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au dimanche le soir. En juin, juillet et août, ouvert tous les jours midi et soir, sauf mercredi. Menus de 20 € à 33 €. Formule du midi : 14 € (formule rapide le soir également). Terrasse. Parking.

Rappelons d'abord que la matelote n'est pas la femme du matelot, mais une préparation culinaire, une étuvée à base de vins et d'arômes. La spécialité de ce charmant restaurant tenu par Hervé Durand, à deux pas à peine des bords de Saône -30 minutes du centre de Lyon- et des bons poissons que l'on y pêche pour préparer une fameuse... matelote. Aux beaux jours, la terrasse abritée est une aubaine à ne

pas manquer, mais la salle lumineuse avec ses larges baies vitrées permet d'apprécier un cadre ravissant. La cuisine met à l'honneur les produits du terroir dans de belles préparations maison. A commencer par l'incontournable matelote de poissons au vin blanc, mais encore un moelleux de joue de bœuf au vin et champignons, les grenouilles et la friture. Un ensemble qui ne manque pas de raffinement, voire d'une certaine élégance, notamment dans la présentation soignée des assiettes. A l'heure des desserts, de la douceur avec une salade de fruits frais. Carte des vins essentiellement régionale pour notre plus grand bonheur. Sourires, saveurs, une Matelote avec laquelle le Futé vous invite à embarquer pour une croisière gourmande.

■ HOTEL – LA ROUTE DES VINS

1, place de la Gare ☎ 04 74 66 34 68

www.hotel-laroutedesvins.com

laroutedesvins69@orange.fr

21 chambres. Chambre double de 49 € à 65 €. Petit déjeuner : 7 €. Parking fermé. 39 € la nuit du lundi au jeudi. Animaux acceptés (gratuitement). Wifi gratuit. Aire de jeux en plein air pour les enfants. Un espace Tabac/Presse.

A mi-chemin entre Villefranche et Macon, Nathalie et Rodolphe Gardet offrent un établissement refait à neuf de la tête aux pieds, de la réception aux chambres, des boiseries aux carrelages dans un cadre super agréable et chaleureux. En passant, vous serez de toutes les façons séduits pas cette façade haute en couleur. En plus des 21 chambres (toutes insonorisées) et joliment décorées selon toujours une thématique couleur, l'hôtel dispose de services appréciables : un espace tabac/presse, un bar, un salon avec piano et canapés, une aire de jeux pour enfants et un parking fermé. Au naturel de l'accueil, ajoutons un cadre propice à la détente et au bien-être. L'hospitalité pleine d'attention de l'établissement et de sa direction vous permettra de vous sentir comme chez vous !

De Saint-Amour à Belleville

« Lyon est une ville arrosée par trois grands fleuves : le Rhône, la Saône et le Beaujolais ». Cette citation de Léon Daudet restitue bien la place centrale, vitale, viscérale et sociale du vin de Beaujolais dans les environs de Lyon. Cousin populaire du très respectable bourgogne, à ne

le Beaujolais souffre toujours dans l'inconscient collectif d'une image écornée, voire négative, car associée au beaujolais nouveau d'une qualité trop souvent médiocre. Quelle erreur ! Quelle ignorance ! Le Beaujolais est tellement plus qu'une opération marketing... Il vous suffira de prendre la route des vins relayant Belleville-sur-Saône à Saint-Amour pour vous en convaincre. Ici, en «plein cœur» du Beaujolais, on découvre avec bonheur, de Saint-Jean-d'Ardières à Jullié, en passant par Lancié, les dix crus qui font l'honneur de la région. À Villié-Morgon, on savoure les arômes puissants et envoûtants du morgon, propulsé au firmament par quelques vigneron de haute volée. Puis viennent chiroubles, fleurie, le séduisant moulin-à-vent à La Chapelle-de-Guinchay, chéna, juliéna, et enfin saint-amour, aux portes du mâconnais. À l'ouest, vers Beaujeu et la Mont-Brouilly, les crus de régnié et de brouilly finissent de compléter ce tableau de famille bacchique. Un itinéraire de rêve pour tout épicurien, tant l'amabilité des vins va ici de pair avec la chaleur de l'accueil, la simplicité des usages et l'authenticité de l'art de vivre.

Jullié

■ DOMAINE LES COTES DE LA ROCHE

☎ 04 74 04 42 05

☎ 06 83 10 49 88

www.crusdubeaugolais.com

jgdescombes@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours mais il est préférable de prendre rendez-vous.

Les Descombes ont créé leur domaine en 1973 et petit à petit ils en ont fait une belle exploitation qui s'étend aujourd'hui sur 15,5 ha. Certaines vignes ont jusqu'à 90 ans ! Ils vous accueilleront avec chaleur pour vous présenter leurs crus (juliéna, mais aussi chéna, moulin-à-vent et saint-amour) et leur beaujolais-village. Le plus grand soin est apporté à chaque opération, des vendanges à la mise en bouteilles et la recherche de qualité est leur objectif principal. Accueil chaleureux et bon enfant qu'on apprécie.

Juliéna

■ HÔTEL DES VIGNES

Les Capitans ☎ 04 74 04 43 70

www.hoteldesvignes.com

contact@hoteldesvignes.com

Ouvert toute l'année. Fermé de mi décembre à mi février. Ouvert 7j/7. 22 chambres (taxe de séjour de 0,40 € par personne et par nuit). Chambre simple de 52 € à 83 € ; chambre double de 62 € à 83 € ; chambre triple de 74 € à 92 €. Petit déjeuner buffet : 9 € (en chambre 12 €. 7 € pour les enfants). Parking fermé. Petit déjeuner enfant : 7 €. Animaux acceptés (6 €). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit.

C'est dans ce site exceptionnel, calme et reposant, que vous aurez le plaisir de faire étape pour un séjour ou un week-end. Repris par Norbert Westellynck, cet hôtel offre tout le confort nécessaire à un séjour agréable au cœur du vignoble. Situé à 500 m de Juliéna sur la route de Saint-Amour, il offre un panorama superbe sur les collines dans un cadre chaleureux et convivial. Vous pourrez également profiter d'une piscine avec balnéo et solarium. Des transats, installés dans le jardin vous feront profiter du calme et du soleil de la région. Le petit déjeuner beaujolais, composé de charcuterie et de fromages du terroir, vous feront découvrir les habitudes locales. Deux restaurants gastronomiques situés à 500 m de l'hôtel, pourront vous apporter le meilleur des saveurs de la région. Côté excursion, vous pourrez partir à la découverte des lieux prestigieux aux alentours tels que Cluny, la roche de Solutré, Touroparac, les Pierres dorées, la Bresse, la route des 10 crus du Beaujolais...

■ CELLIER DE LA VIEILLE ÉGLISE

Le Bourg

☎ 04 74 04 42 98

Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé du 15 février au 15 mars. 1 € le verre.

Au centre du village de Juliéna, la vieille église désaffectée depuis 1868 est devenue le Cellier de la Vieille Église. La réhabilitation a lieu en 1954 sous l'impulsion de Victor Peyret et c'est aujourd'hui l'Association des producteurs du cru juliéna qui s'y est installée. Lieu unique en son genre, le caveau contribue depuis à la renommée du village et du cru. Le Cellier de la Vieille Église est un lieu de dégustation et d'animation et accueille chaque année les Juliénales, 3 jours de fête autour du vin, de la musique et de la gastronomie beaujolaise. L'association organise également projections de films et expos photo tout au long de l'année. A noter, la belle fresque qui, lors des dégustations, prend tout son sens.



JULIÉNAS

Cellier de la Vieille Église

DÉGUSTATION

Tous les jours

VENTE

10h à 12h

et 15h à 18h30

Renseignements au 04 74 04 42 98

364831

Saint-Amour-Bellevue

■ CAVEAU DE SAINT-AMOUR

Plâtre-Durand

☎ 03 85 37 15 98

www.saint-amour-bellevue.fr

tourisme@saint-amour-bellevue.fr

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30. Fermé de la mi-décembre à fin février. Ouvert le dimanche (en basse saison).

Le caveau de Saint-Amour-Bellevue vous accueille dans sa belle cave voûtée et vous fera découvrir les joies des vins du cru. Le territoire produisant le saint-amour est d'une superficie de 320 hectares et produit l'un des plus rares crus du Beaujolais. Issu du sous-sol granitique, constitué d'argile et de silice, le sol des vignobles environnants ne convient qu'au gamay noir à jus blanc, dont la plupart des beaujolais présentés sont issus. Evoquant le fruit et la fleur, le saint-amour possède une robe de velours, rouge cramoisi, un éclat de rubis, et un délicat parfum de fruits rouges rehaussé d'une note florale de pivoine. Équilibré, aux rondeurs délicates, il se révélera après 2 ou 3 ans de garde. Le caveau propose un beau florilège des vins de la localité, choix complété par une sélection de vins des territoires avoisinants.

Chénas

■ CAVE DU CHÂTEAU DE CHENAS

☎ 04 74 04 48 19

www.cavedechenas.com

contact@cave-de-chenas.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Permanence assurée les dimanches et jours fériés, du 5 avril au 20 décembre, tous les après-midi de 14h30 à 19h.

Le château de Chénas a été construit en 1821. En 1934, la cave vinifiait 44 hectares pour 44 viticulteurs. Aujourd'hui, elle en vinifie 250 pour 110 exploitants. Les vins issus de vieilles vignes de Chénas et de Moulin-à-Vent sont vinifiés en cuve acier thermorégulées. Les principales cuvées du château sont issues de ces deux AOC, de même que la « sélection de la hante », qui provient de vieilles parcelles et donne des vins de bonne garde. Les appellations beaujolais et beaujolais-villages donnent des rouges et des rosés à boire dans leur jeunesse. Le château vinifie également quelques excellentes cuvées de fleurie, de juliénas et de saint-amour.

Fleurie

■ DOMAINE ROCHES DES GARANTS – SYLVIE ET JEAN-PAUL CHAMPAGNON

La Treille

☎ 04 74 04 15 62

☎ 06 07 47 84 19

www.domaine-les-roches-des-garants.com
sylvie.champagnon@chello.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h. Visite dégustation, toute l'année. Réservation obligatoire pour les groupes. Ouvert le dimanche (samedi et jours fériés sur rendez-vous). Dégustation gratuite, si mâchon : 5 € par personne. Une trouvaille que ce domaine indépendant qui prouve, encore une fois, qu'il n'est pas nécessaire d'être vaste pour être bon ! Créé en 1952 et aujourd'hui tenu par Jean-Paul Champagnon et sa femme, sur plus de 10 hectares, le domaine, limitrophe de l'appellation moulin-à-vent, produit du beaujolais-fleurie sur un cépage Gamay. Le travail est fidèle aux traditions de ce joli coin de Beaujolais : peu de produits phytosanitaires, vendanges manuelles, vinification « à l'ancienne » et élevage pendant 6 à 10 mois. Résultat ? Deux excellentes cuvées principales, « Les Moriers » et « La Roilette », bien charpentées, dont les arômes font la part belle aux fruits rouges. Pas de surprise, alors, lorsqu'on découvre le palmarès de ces petits producteurs : médailles d'or, d'argent ou de bronze entre Paris et Macon.

■ AUBERGE DES GRANDS FERS

Les Grands Fers

☎ 04 74 04 11 27 – www.grandsfers.com

vins@christianbernard.fr

Ouvert du jeudi au samedi le soir à partir de 19h. Groupes toute l'année sur réservation 7j/7 midi et soir. Réservation recommandée. Menu unique à 19,90 €. Formule du midi : 9,90 € (omelette et salade, fromage ou dessert). Vin au verre. Accueil des groupes.

Dans un cadre rustique et convivial, non loin du village de Fleurie, Christian Bernard vous accueille dans son antre joliment décoré avec un grand pêle à bois au fond de la salle, pour vous réchauffer en hiver et déguster les spécialités de la région ! Ici, vous apprécierez une cuisine du terroir avec une assiette de charcuterie, un gratin d'andouillette, des quenelles lyonnaises sauce Nantua, une pièce de bœuf ou un poulet à la crème, le tout élaboré sur place. Côté dessert, tartes maison ou les clafoutis en saison régaleront vos papilles. Les vins sont issus du domaine de 10 hectares d'appellation fleurie (les Roches, les Garants, et les Côtes) avec un élevage en foudres et fûts de bois.

Saint-Amour
CRU DU BEAUJOLAIS



Ouvert le week-end et en juillet, août et septembre tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h30
Fermeture annuelle décembre, janvier, février.

Vente - Dégustation



Caveau de Saint-Amour

"Le Plâtre Durand" Saint-Amour Bellevue

Tél. 03 85 37 15 98

www.saint-amour-bellevue.fr

■ HOTEL DES GRANDS VINS***

Rue de la Grappe-Flourie

☎ 04 74 69 81 43

hoteldesgrandsvins.com

despres@hoteldesgrandsvins.com

Logis (2 cheminées). 20 chambres. Chambre double de 74 € à 89 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés (5 €/nuit). Séminaires. Wifi gratuit.

Un vrai havre de paix bien confortable avec vue sur le vignoble s'est planté ici. L'Hôtel des Grands Vins est un lieu de détente tenu par Martine et Vincent Poyet. Ici, toutes les chambres portent un nom, toutes dédiées aux vins et à la région. Au rez-de-chaussée, ce sont les climats de Fleurie que vous retrouverez. A l'étage, les noms des crus du Beaujolais. Le petit-déjeuner sous forme de buffet est servi de 7h30 à 10h. Thé, café ou chocolat avec confiture, miel, yaourt, fromage, charcuterie, fruits frais, jus de fruits et plus selon les saisons. Le petit-déjeuner vous sera apportés à table, en terrasse ou dans votre chambre. En été, vous pourrez profiter de la piscine à contre-courant, du jacuzzi ou du sauna pour le même prix. Les enfants pourront nourrir les carpes koï du bassin d'agrément installé près de la terrasse au moment du déjeuner. Des séances de dégustation de 2h30 sont organisées à l'hôtel, n'hésitez pas à vous renseigner.

La Chapelle-de-Guinchay

■ LA MAISON DE PAYS

2, Clos Méziat

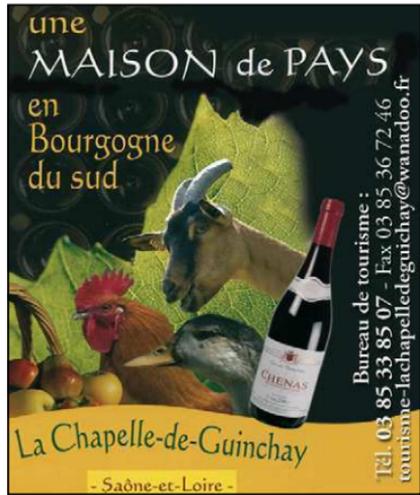
☎ 03 85 33 85 07

Fax : 03 85 36 72 46

www.lachapelledeguinchay.fr

tourisme-lachapelledeguinchay@orange.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30 ; le week-end de 10h à 12h et de 14h30 à 19h. Basse saison de la Toussaint à Pâques. Marché de Noël le premier WE de décembre pendant 15 jours.



Dans une ancienne demeure restaurée, l'Association des Vignerons et Producteurs Chapellois vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial et propose une large gamme de produits. La qualité des produits est assurée et cette vitrine commune, représentative du savoir-faire de la région, est un vrai régal. Les crus du Beaujolais bien sûr, du crémant, et puis toutes les authentiques saveurs du terroir local : miel, confitures, chocolats, nougats, sirops et jus de fruits mais aussi foies gras, terrines, saucissons, escargots et fromages de chèvre. On bénéficie ici d'un accueil excellent et les différentes présentations sauront vous inviter aux différents délices et points d'intérêt du pays. La maison possède également une salle dédiée aux expositions d'art et d'artisanat ainsi qu'un bureau de tourisme, bien utile pour continuer à s'orienter dans sa découverte de la région. Sans oublier une aire d'accueil gratuite pour les camping-cars disponible toute l'année.



La chapelle de la Madone à Fleurie

Chiroubles

■ DOMAINE EMILE CHEYSSON

Clos les Farges

☎ 04 74 04 22 02

www.domainecheysson.com

domainecheysson@orange.fr

Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 18h. Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Mâchon sur réservation.

Le Domaine Cheysson fut fondé en 1870 par Emile Cheysson, chef d'entreprise, homme d'Etat et éminent sociologue. Jean-Pierre Large, actuel régisseur, entretient la réputation du Domaine qui continue d'avoir valeur de référence, sur les monts les plus hauts perchés du Beaujolais. Le Domaine propose actuellement un chiroubles 2010 (6,90 €) qui dit bien le génie du Beaujolais : fruité bien sur (fraise des bois), mais surtout d'une fine structure qui donne un « toucher de bouche » tout à fait séduisant, ainsi que la cuvée La Précieuse 2009 (8,30 €) qui offre une expression mêlant terroir, la parcelle Les Roches, et travail de vinificateur avec un élevage maîtrisé de 12 mois en fût.

Villié-Morgon

■ DOMAINE DE FOND-CHATONNE

Route de Fleurie

☎ 04 74 69 15 10 - 06 08 31 97 57

Fax : 04 74 69 14 86

www.fontchatonne.com

domainedefontchatonne@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. De préférence sur rendez-vous.

Une adresse comme on les aime ! La passion du vin court ici depuis cinq générations et c'est aujourd'hui Marie-Antoinette Cimetière qui cultive les 8 hectares qui composent le domaine. Le gamay noir à jus blanc représente ici 98% de l'encépagement, l'entreprise produisant beaujolais, morgon, chiroubles, fleurie, saint-amour et saint-véran. On y trouvera également des beaujolais blancs issus des quelques parcelles de chardonnay que compte le vignoble. On gardera notamment en mémoire l'excellent morgon du domaine, issu de très vieilles vignes et développant de puissants arômes de fruits rouges. Productrice de vin par passion, la vigneronne s'est tournée vers des méthodes raisonnées : vendanges manuelles, diminution des rendements, sélection qualitative de la vigne, travaux de vinification et mise en bouteilles au domaine. Le bonheur de son métier ? Que les gens reviennent et trinquent avec elle, juste pour le plaisir. Petit Futé recommande chaudement cette adresse.

■ CAVEAU DE MORGON

BP 318

☎ 04 74 04 20 99

☎ 04 74 04 20 25

www.vins-du-beaujolais.com/morgon

morgon@vins-du-beaujolais.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Boutique de vins des producteurs. Mâchon sur réservation. C'est sûrement un des plus jolis caveaux du Beaujolais, avec sa suite de salles voûtées, dans le cadre du château

de Fontcrenne (où se situe également la Mairie) et de son parc animalier (oiseaux, biches,...). On vous contera l'histoire du morgon et on vous expliquera avec compétence ses différents climats et ce qui fait leur spécificité. Bien sûr, vous dégusterez et on saura vous conseiller sur les vins à acheter pour boire bientôt et ceux qui pourront vieillir. Sur place également, possibilité de louer les espaces jusqu'à 300 personnes pour séminaires et autres réceptions de famille.

Saint-Jean-d'Ardières

■ LA MAISON DES BEAUJOLAIS

441, avenue de l'Europe

RN6

☎ 04 74 66 16 46

www.lamaisondesbeaujolais.com

lamaisondesbeaujolais@beaujolais.com

Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 9h à 21h ; le mercredi de 9h à 12h. Dégustation commentée (1h) minimum 10 personnes : 7 € par personne.

La Maison des Beaujolais, première coopérative de vente et de promotion agricole du Beaujolais, fut inaugurée en 1952. C'est l'un des six pôles œnologiques et touristiques du Beaujolais. Ce lieu pionnier propose un bar et un caveau de dégustation, dans lequel on vous proposera des vins des douze appellations AOC, sélectionnés selon les méthodes anonymes appliquées par tous les caveaux. Vous pourrez les acquérir sur place dans la boutique. Un vaste restaurant, une belle terrasse et une grande véranda accueillent groupes et particuliers. Tout est préparé sur place, à base de produits frais, par une équipe dont le chef Remy Dufour, a travaillé dans des restaurants prestigieux. La possibilité de choisir des vins servis au verre permet une bonne alliance des mets et des vins. Des mâchons sont servis à toute heure. La Maison des Beaujolais organise aussi différents événements : journées beaujolaises, présentation du vignoble beaujolais et peut aussi faire du « sur-mesure » pour vos occasions familiales ou professionnelles.

Saint-Didier-sur-Chalaronne

■ RESTAURANT DU PONT

Pont de Saint-Romain

☎ 04 74 04 08 90

www.restaurantdupont.com

Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Fermé les soirs de semaine hors saison. Menu Bistrot : 22 €. Menus de 26,50 € à 43 €. Menu enfant : 9,50 €. Terrasse.

Une belle maison sur les bords de Saône, ouvrant sa terrasse ombragée en léger surplomb du fleuve et du chemin de hâlage, où l'on pourra se balader. Pas de doute, le bonheur se trouve au Restaurant du Pont, à la frontière aquatique entre l'Ain et le Rhône. Une maison, située juste avant le pont de Saint-Romain, tout ce qu'il y a de plus authentique. Tenue depuis quatre générations par la même famille, cette adresse offre toutes les garanties d'un délicieux repas, typique de la région. Aux fourmeaux, Jean-Luc Verchère (maître-restaurateur), et en salle son épouse Béatrice, perpétuent la tradition,

tout en l'améliorant pour notre plus grand plaisir. A la carte, une terrine de poisson du moment, gaspacho au basilic ou un foie gras de canard autour de la fraise et une gaufre aux herbes. Incontournables grenouilles fraîches persillées ou à la crème, le dos de sandre rôti, la petite friture d'ablettes ou le poulet à la crème, aux morilles et aux légumes du marché. Carte des vins sympathique, notamment en beaujolais.

Les coteaux du lyonnais

À une dizaine de kilomètres à l'ouest de Lyon, des environs de L'Arbresle aux portes de Givors (nous sommes presque en Isère, à un jet de pierre de Vienne et Ampuis, de leurs condrieu et côte-rôtie), s'étend le vignoble des Coteaux du Lyonnais, appellation d'origine contrôlée depuis 1984. Bien que le climat se révèle ici d'influence plus « rhodanienne » ou, pour tout dire, méditerranéenne qu'aux environs de Villefranche, l'influence du Beaujolais est tout à fait prégnante. Le gamay et le chardonnay sont ici les cépages rois, avec une petite place pour l'algoté et le pinot blanc. L'aire d'appellation, qui s'étend sur une cinquantaine de communes, englobe environ 400 hectares de vignes. Dans cette région à forte identité gastronomique, l'importance du plaisir de la table est élevée au rang d'art de vivre. On aime ouvrir une bouteille ou poser le pot sur la table comme on aime partager un saucisson chaud entre amis. Les vins sont avant tout des vins de convivialité, des vins de soif qui se boivent sans protocole. Autant dire qu'il vous sera très agréable de parcourir la distance séparant Fleurieux-sur-l'Arbresle (au nord-ouest de Lyon) de Saint-Andéol-le-Château (à quelques kilomètres de Givors).

Sain-Bel

■ LES VIGNERONS DE SAIN BEL

Les Ragots

RD389 ☎ 04 74 01 11 33

www.sainbelenlyonnais.com

Depuis 1956, la Cave réunit la récolte d'une centaine de vigneron regroupée en coopérative dans la même démarche qualitative. Avec une aire d'appellation en périphérie de l'agglomération lyonnaise, les viticulteurs misent sur le respect de l'environnement, par des cultures majoritairement enherbées et des traitements raisonnés. Les récoltes respectent un cahier des charges rigoureux, les rendements sont faibles et la vinification s'effectue selon les méthodes traditionnelles. Les 260 ha de vignes produisent majoritairement des cuvées en appellation Coteaux du Lyonnais mais aussi en Beaujolais, régulièrement récompensées aux Concours de Paris et Mâcon. On trouve aussi dans cette belle cave une grande variété de vins des appellations voisines. Les Vignerons de Sain Bel proposent des produits du terroir des fermes de la région et des idées cadeaux autour du vin. A quelques minutes de Lyon, une adresse incontournable pour faire provision de bonnes bouteilles et goûter à la douceur de vivre des Coteaux du Lyonnais. À noter qu'un nouveau point de vente est né au printemps dernier, juste en face, pour de meilleures dégustations.

Domaine de Fond-Chatonne



Marie-Antoinette CIMETIÈRE
et son fils Romuald PETIT

Artisans - Vignerons

Morgon - Bourgogne blanc - St Véran



Le Bourg - Route de Fleurie - 69910 VILLIÉ-MORGON

Tél. 04 74 69 15 10 - Fax 04 74 69 14 86

E-mail : fondchatonne@free.fr - www.fondchatonne.com

Thurins

■ AUBERGE DE LA CÔTE

215, La Côte ☎ 04 78 57 79 26

www.aubergedelacote.com

aubergedelacote@gmail.com

Ouvert le mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 33 €. Formule du midi : 13,50 €. Plat du jour : 8,50 €. Formule 2 plats : 11 €. Menu Découverte : 39 €. Les enfants mangent comme les grands, mais en demi portion et prix divisé par deux.

En ces périodes de fortes incertitudes sur la provenance de nos denrées alimentaires, n'est-il pas merveilleux de connaître, clairement, la liste des producteurs dont on va savourer les produits -frais et locaux- dans notre assiette ? C'est ce que nous propose, depuis maintenant quatre ans, l'excellente Auberge de la Côte à Thurins. Superbe maison de caractère, avec sa grande vigne grimpanche et sa terrasse ombragée par de grands parasols, tenue par Mathieu Lacoste. Si le temps ne permet pas de profiter de la terrasse, on trouve refuge dans une salle élégante, pierres apparentes et cheminée chaleureuse sous un plafond à la française, pour savourer une cuisine qui ne triche pas, une cuisine de saison aux accents régionaux et aux saveurs inimitables. Pour commencer cet été, une tarte fine aux courgettes, chèvre et miel ; un foie gras poêlé, pain perdu et chutney de saison. A suivre, un tournedos de loup de mer au cacao amer, sauce vanillée, des roulades de gambas à la sole, marinées à l'huile d'olive et citron ou un pavé de bœuf caramélisé, wok de légumes et nouilles chinoises. On termine avec le tiramisu du moment ou un moelleux au chocolat, glace caramel beurre salé. Carte des vins de même qualité. Futé apprécie que les petits gastronomes puissent partager le même repas que les parents en demi-portion et à moitié prix. Bravo. Futé apprécie aussi les soirées «Jazz à table», dîner et concert pour 40 € tous les premiers vendredis du mois. Une adresse de terroir qui n'en finit pas de nous rassurer, de nous régaler et de nous faire rêver.

Taluyers

■ DOMAINE DU CLOS SAINT-MARC

60, route des Fontaines

☎ 04 78 48 26 78

www.clos-st-marc.com

contact@clos-st-marc.com

Ouvert du lundi au jeudi de 17h à 18h30 ; le vendredi de 15h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30 ; le dimanche de 15h à 18h30.

L'amour du terroir et une vinification traditionnelle sont essentiels pour les vigneron des Coteaux du Lyonnais qui restent à l'écoute de leur vigne. Dans ce beau et grand caveau vous pourrez découvrir le savoir-faire de ces hommes passionnés par leur métier. Les viticulteurs du Clos Saint-Marc vous proposent leurs vins AOC des Coteaux du Lyonnais (rouge, blanc, rosé) et alcools d'autres appellations sélectionnées au travers des rencontres de M. Bernard, mais aussi quelques produits fermiers régionaux (fromage, saucisson, miel...).

■ CHATEAU TALLUY

144, rue du Pensionnat

☎ 04 78 19 19 00

www.chateautalluy.com

contact@chateautalluy.com

Ouvert toute l'année. 10 chambres (3 suites). Chambre double de 95 € à 149 € ; suite 190 €. Wifi gratuit. Restauration (menus de 27 € à 50 €). Salon de thé.

Il faut aimer les arts et être soi-même artiste pour réconcilier certaines notions : l'élégance et la simplicité, le clacissisme d'un château XVII^e siècle et la modernité d'un esprit contemporain, grande maison et convivialité... Heureusement, la rencontre entre le château Talluy et Jacques Kraemer a eu lieu. Un lieu d'exception, avec un bâti extraordinaire mais mal en point, et un homme d'exception, un esthète ayant le bon goût de la rénovation. Le résultat est simplement splendide. Dès l'arrivée dans la cour, on remarque les œuvres d'art et la terrasse est déjà une invitation à la détente. À l'intérieur, pierres et poutres apparentes et de nombreux touches de modernité pour 7 chambres et 3 suites personnalisées selon une thématique artistique : danse, musique, peinture, mode, théâtre, fresque, sculpture, poésie, littérature, cinéma. Difficile d'en choisir une plutôt qu'une autre, il faudra revenir souvent, tant les décors inspirent à l'évasion, au bien-être. Peintures

murales pour signer le thème, textes de M. Kraemer, meubles design, salles de bains magnifiques – certaines ouvertes avec baignoire sur pied. Le confort vaut celui des plus grands hôtels, à vivre dans une ambiance décontractée. Idéal pour un week-end en amoureux ou se ressourcer lors d'une escapade qui prend des airs gourmands aux deux restaurants de l'établissement. Château Talluy est l'adresse fûtée de l'année.

■ LES SENTIERS VITICOLES

Promenade de 2,4 km, depuis le village gallo-romain jusqu'au cœur des vignobles, accompagné par un vigneron de la commune qui procédera à une visite guidée. La fédération des vins des coteaux du Lyonnais a installé tout au long du parcours des panneaux d'information sur l'entretien de la vigne et la conception du vin. Une visite à la fois pédagogique et ludique pour découvrir une appellation encore méconnue.

Millery

■ DOMAINE REGIS DESCOTES

16, avenue du Sentier

☎ 04 78 46 18 77

www.regisdescotes.com

contact@regisdescotes.com

Ouvert du lundi au jeudi de 17h à 19h ; le vendredi et le samedi de 9h à 19h. Accueil et dégustation au caveau, jours ouverts et sur rendez-vous.

Des vins à l'image d'une région où l'on sait « bien vivre » aux portes de Lyon. Il faut dire que Régis Descotes perpétue en son Domaine une tradition familiale vieille de plus de trois siècles ! Autant dire que notre homme aime et connaît son terroir, sachant en tirer le meilleur des vins dans toutes les couleurs, dans trois gammes : Tradition, Prestige et Exclusives. Si l'on n'a pu encore goûter aux millésimes 2010, dont une cuvée prometteuse de viognier Château la Gallée, on se délecte des cuvées 2009, dont une exceptionnelle cuvée l'Archevêque, digne des plus grands vins. Le Prestige Blanc livre toute la plénitude du chardonnay, s'offrant dès l'apéritif et se mariant à merveille avec des crustacés. Des vins des Coteaux du Lyonnais comme Futé les aime à découvrir au caveau en compagnie d'un homme charmant qui sait partager la passion de son métier, notamment lors des week-ends dégustation dont les dates sont à guetter sur le site.

Berry-Centre



- Sancerre → 96
- Pouilly-sur-Loire → 100
- De Menetou-Salon à Reuilly en passant par Quincy → 102
- Les vins de Châteaumeillant → 104
- Les vins de Valençay → 105



Loir-et-Cher

Itinéraire n°5: Les vins de Valençay

Quincy	Appellation
	Vignoble du Berry-Centre
	Zone forestière

Berry-Centre

Sur les chemins du cœur de la France viennent à notre rencontre Sancerre, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant et Valençay. Les vignobles du Centre-Loire, situés en plein cœur de la France (à 200 km au sud de Paris), s'étendent sur 4 départements. 3 800 ha de vignes sont en effet cultivés depuis des siècles dans les départements du Cher, de l'Indre, de la Nièvre et du Loiret. Trois appellations d'origine contrôlée (menetou-salon, reuilly et sancerre) et deux appellations d'origine vins délimités de qualité supérieure (coteaux-du-giennois et châteaumeillant) produisent près de 200 000 hl par an. L'histoire des vignobles de la région remonte aux premiers siècles de notre ère.

Les acteurs de l'œnotourisme

■ **VIGNOBLES EN BERRY**
www.vignobles-en-berry.com
Email par formulaire sur le site

Très pratique : Vignobles en Berry rassemble la totalité des activités œnotouristiques autour des crus du Berry-centre : Sancerre, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Châteaumeillant, Valençay... Ce site permet aux amateurs de gastronomie, de vin ou de week-ends gourmands de découvrir les appellations du Berry, leurs propriétés, les caves et de trouver des conseils de dégustation et des idées de séjour et de circuits œnotouristiques, mettant en avant les caves touristiques et les hébergements dans les vignes, tels que ce séjour de 2 jours et 1 nuit : « Reuilly, lumière sur un vin au cœur du Berry » ou bien « Parenthèse gourmande aux portes de Valençay », séjour de 2 jours et 1 nuit également, tous deux pour 69 €/personne ou bien « Terroir et gourmandises à Menetou-Salon », séjour 2 jours & 1 nuit, pour 75 €/personne (formulaires de réservation à remplir sur le site)

Fêtes – Salons – Événements

■ **FOIRE AUX VINS DE SANCERRE**
Caves de la Mignonne
Route de Chavignol
SANCERRE
 ☎ 02 48 54 07 06

www.caves-de-la-mignonne.com
info@caves-de-la-mignonne.com
 Chaque année, le samedi et dimanche de Pentecôte, aux Caves de la Mignonne, un haut-lieu de la culture sancerroise, se déroule la foire aux vins de Sancerre (plus de 8 000 visiteurs pour la 87^e édition en 2013), occasion de déguster en un seul et même lieu le millésime de l'année du Sancerre de tous les viticulteurs de l'appellation ou presque. En effet, chaque village y a son stand

et les vigneron eux-mêmes se relaient tout au long du week-end pour vous faire déguster les vins de leur terroir. Convivialité assurée. A ne pas manquer !

Sancerre

Si on en croit les nombreuses légendes, il semblerait que la vigne a toujours été présente à Sancerre, depuis la plus lointaine Antiquité. Mais il faudra attendre le XII^e siècle pour constater l'essor considérable du vignoble, grâce aux moines augustins de l'abbaye de Saint-Satur et aux comtes de Sancerre. On parlait, déjà à l'époque, d'un vin rouge issu du cépage pinot noir, souvent mentionné dans les écrits royaux. Au siècle dernier, le ravage du phylloxera n'épargnera pas les vignobles du Centre Loire. Par la suite, c'est le sauvignon qui se développe. Classé en AOC, depuis 1936, le vignoble sancerrois s'étend sur la rive gauche de la Loire, sur 2 500 ha de collines. Les différents types de sols expliquent la multitude d'expression que l'on trouve dans les vins. La production majeure est le vin blanc, frais, fin et fruité, issu du cépage sauvignon. Le pinot noir permet l'élaboration des vins rouges, parfumés et ronds, ainsi que des rosés, tendres et subtils.

Sury-en-Vaux

■ **CHRISTIAN LAUVERJAT**
Moulin des Vrillères ☎ 02 48 79 38 28
www.sancerre-online.com
lauvergeat.christian@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi jusqu'à 18h ; le dimanche jusqu'à 12h. Il est préférable de prendre rendez-vous le week-end.

Le sancerre blanc Moulin des Vrillères assemble les sauvignons qui sont élevés sur des terres blanches et argileuses nommées caillottes âgées de 10 à 40 ans. Il exprime son terroir, la tourbe les sous-bois, la pierre à fusil, alliant finesse et complexité, bien fruité, bien équilibré, de bouche fraîche et persistante. La cuvée spéciale Perle Blanche est plus dense, plus intense, car issue de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans. Sa robe dorée au bouquet persistant offre des notes d'amande, de tilleul et de bruyère, de bouche savoureuse et soutenue. Entre les médailles et les masters, cette cuvée obtient et non sans raison une grande notoriété. Les sancerres rouge et rosé issus du cépage pinot noir sont élevés sur un terrain plus argileux, la terre plus épaisse leur attribue un franc goût de terroir, plus fort en charpente et en couleur. Les sancerres blancs se servent en apéritifs, ils accompagnent avec distinction les coquillages, crustacés, foie gras, poissons et les fromages. Le sancerre rouge aux notes d'humus et de fruits mûrs, séduit dans sa jeunesse mais possède un beau potentiel d'évolution.

petit futé



Plus de **550 000** adresses,
réservation d'hôtels au meilleur prix,
jeux concours, avis des internautes...

www.petitfute.com

■ DOMAINE MICHEL THOMAS

Les Egrots

☎ 02 48 79 35 46

thomas.mld@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi. Accueil des groupes sur rendez-vous.

Aux Egrots, dans ce charmant petit village à 4 kilomètres de Sancerre, Michel et Laurent Thomas exploitent un domaine de 17 hectares de vignes AOC sancerre blanc, rouge et rosé. Dans la famille Thomas, la vigne est une tradition et la passion est passée du père aux fils. La production est récoltée et vinifiée par leurs soins à la propriété. Le vignoble est planté sur plusieurs types de sols : les caillottes, sol calcaire et pierreux donnant des vins fins et fruités, très agréables à boire jeune, les terres blanches, sol argilo-calcaire, donnant des vins corsés et de plus longue garde, les silex, roche sédimentaire siliceuse très dure, donnant des arômes fumés, une saveur très minérale qui se développe au bout de quelques années.

Verdigny

■ ANDRÉ DEZAT ET FILS

Rue des Tonneliers

Chaudoux

☎ 02 48 79 38 82

dezatandre@terre-net.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Visites et dégustation sur rendez-vous.

On trouve les premières mentions de la famille Dezat dès 1550 dans le Sancerrois. Ce même nom cultive la vigne depuis de nombreuses générations. Aujourd'hui, son souci reste celui de ses prédécesseurs : produire des vins de grande qualité. Technologies de pointe, respect du terroir, traditionalisme dans la vinification s'associent pour produire un sancerre blanc, issu des trois terroirs du vignoble (caillottes, terres blanches et les silex), il est équilibré, fruité et charpenté à la fois, son goût de terroir en fait un vin typique de l'appellation. Le sancerre rouge est élevé en fûts de chêne. Planté essentiellement sur les caillottes (sol pierreux et très calcaire), il en conserve une savoureuse note de fruits rouges, parfait complément de sa légère touche tannique. Le sancerre rosé, fin et d'une couleur légèrement saumonée, il est le vin idéal de la saison estivale. Enfin, le pouilly-fumé est, quant à lui, un vin fin, assez corsé dont l'agréable bouquet se développe bien après un an de bouteille.

■ AUBERGE DU VIGNERON

Rue Saint-Vincent

Le Bourg

☎ 02 48 79 38 68

Fermé du 24 décembre au 3 janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir.

L'Auberge du Vigneron est une référence depuis 25 ans dans la région. Les gens d'ici connaissent bien l'adresse et il n'est pas rare de les voir déguster un petit verre de sancerre accordés au bar. Dans un cadre simple et rustique, vous serez accueilli dans une ambiance toute vigneronne. Car ici, tout concourt à rendre l'ambiance chaleureuse et conviviale : les poutres,

les pierres apparentes, le bar en forme de tonneau, les patrons qui ont le sourire aux lèvres. Au menu, on déguste bien sûr les spécialités du terroir régional : l'andouillette médaille d'or au crottin de Chavignol, les œufs meurette, la tête de veau sauce ravigote, la volaille fermière au sancerre blanc... Les desserts sont tous réalisés maison : nougat glacé au Grand Marnier, baba au rhum. A noter : depuis cette année, l'Auberge du Vigneron propose la dégustation et la vente de produits régionaux et fait également bar à vin, cela va de soi avec un nom pareil ! Des soirées musicales ajoutent également à la convivialité du lieu. Et si vous êtes trop fatigués pour repartir, l'Auberge du Vigneron fait aussi chambres d'hôtes.

■ MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN

☎ 02 48 79 38 68 / 02 48 79 31 03

Sur rendez-vous.

Créé en 1986 dans une grange appelée « vinée », ce musée situé au cœur du village rassemble une intéressante collection d'outils viticoles datant des XIX^e et début XX^e siècles. Vous pourrez, par exemple, voir un pressoir à vis centrale toujours en état de fonctionnement. Tous les objets ont été utilisés par des vigneronnes en leur temps. Une visite authentique qui vous fera apprécier d'autant plus vos dégustations de vins de la région.

Chavignol

■ DOMAINE HENRI BOURGEOIS

Route de Menetou

☎ 02 48 78 53 20

www.henribourgeois.com

domaine@henribourgeois.com

Ouvert tous les jours de 9h30 à 18h30. Ouvert toute l'année sauf le 25 décembre, le 1^{er} janvier et le 22 janvier. Visites sur rendez-vous.

En 1950, le domaine comptait 2 ha, au fil des années, Henri Bourgeois, ses fils et ses petits-fils, ont constitué un vignoble de 65 ha, judicieusement répartis sur les coteaux de Sancerre et Pouilly-Fumé. Les trois types de terroirs, complètement distincts sur lesquels poussent les vignes, offrent ainsi aux vins, une typicité bien prononcée. On a dégusté le sancerre blanc d'Antan : ce vin, très généreusement aromatique, s'exprime par des nuances minérales – origine du terroir – fondues aux fruits frais, qu'offre la bonne maturité des raisins. Concentré, plein, et s'affirmant en finesse, ce vin très agréable jeune se distingue à une garde de six à huit ans. Petit Futé vous conseille de le servir avec quelques poissons en sauce ou mieux encore, avec un rôti de veau braisé, piqué à la vanille sur un lit de chutney aux poires. Incontestablement une adresse à retenir.

Sancerre

■ DOMAINE DU VIEUX PRECHE ROBERT PLANCHON ET FILS

3, rue Porte-Serrure

☎ 02 48 54 19 43 / 06 84 70 77 33

www.domaineduvieuxpreche.com

robert.planchon@terre-net.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le week-end de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le week-end sur rendez-vous. Fermeture annuelle du 14 au 31 août. Livraison possible.

L'accueil de la famille Planchon est toujours aussi chaleureux et remarquable. Déguster leurs meilleurs crus reste un moment très convivial. Vignerons depuis l'époque de Louis XIV, la tradition est de mise dans cette illustre maison. Les quelque 10 ha du domaine sont plantés sur les coteaux de Sancerre. Ce terroir unique offre des sols calcaires et siliceux qui donnent à leurs AOC ce goût si particulier de pierre à fusil. À la dégustation : un sancerre AOC blanc du domaine, issu du sauvignon, parfait à l'apéritif et pour les poissons, un sancerre AOC rouge, issu du pinot noir, un vin de bonne garde, un sancerre AOC rosé fruité qui accompagne tout le repas. Une adresse à retenir pour de nombreuses raisons.

■ DOMAINE FOUASSIER PERE & FILS

180, avenue de Verdun

☎ 02 48 54 02 34

www.fouassier.fr

contact@fouassier.fr

Ouvert le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Basse saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 19h. Accueil de groupe jusqu'à 25 personnes.

Très vieille famille sancerroise, la famille Fouassier occupe depuis longtemps une place importante dans le vignoble de Sancerre. En 1924, Jules Fouassier mettait déjà son vin en bouteilles et commercialisait sa production ! Aujourd'hui, les 9^e et 10^e générations du même nom travaillent ensemble à l'élaboration de différentes cuvées, issues des différents terroirs de l'appellation. L'exploitation est composée de 44 ha de sauvignon et 11 ha de pinot noir, actuellement en conversion en agriculture biologique. Les cuvées sont vinifiées suivant leur terroir d'origine (argilo-calcaire, calcaire ou silex), point d'orgue du domaine. Ainsi, plusieurs sancerres blancs sont proposés pour lesquels les vinifications sont traditionnelles et identiques. Le pinot noir a, quant à lui, une vinification avec macération à froid, pigeages et remontages, tout ceci modulé suivant le millésime. Parmi ces magnifiques cuvées : « l'Étourneau » rouge, élevé en fûts, remarquable. En pouilly-fumé, retenez la cuvée « Jules » et le « Domaine des Cassiers ».

■ CAVE DES VINS DE SANCERRE

682, avenue de Verdun

☎ 02 48 54 19 24

www.vins-sancerre.com

infos@vins-sancerre.com

Route de Bourges

Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. Et le week-end et jours fériés du 31 mars au 15 septembre. 110 viticulteurs répartis sur 15 communes. Il y a 35 ans, la cave voyait le jour. Aujourd'hui, elle allie la tradition de la vinification à la modernité des techniques, avec une chaîne d'embouteillage entièrement automatisée. Elle suit et assemble les vins dans un souci de rigueur et

de qualité, couronnée par de nombreuses distinctions. Par sa certification BRC, elle répond aux normes de traçabilité. La cave produit 2,5 millions de bouteilles par an, dont 60 % sont exportés dans le monde entier. A noter : « La Duchesse », une récente cuvée de jeunes vignes blanches. Cette cuvée est issue en partie de terroirs silex et d'une sélection de vieilles vignes. Elle se caractérise par des notes minérales. Ce sancerre est équilibré, ample et puissant et laisse une agréable sensation de fraîcheur.

Saint-Satur

■ DOMAINE LAPORTE

Cave de la Cresle

Route de Sury-en-Vaux – BP 34

☎ 02 48 78 54 20

www.laporte-sancerre.com

contact@laporte-sancerre.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h. Le week-end et les jours fériés sur rendez-vous.

Ce vignoble a été créé en 1850 et jouit d'une grande notoriété. La propriété s'étend sur une vingtaine d'hectares, plantés à 80 % de sauvignon pour les vins blancs et 20 % de pinot noir, destinés à l'élaboration des vins rouges et rosés. Située face au domaine Laporte, se trouve une vallée appelée « La Cassure de Sancerre » qui sépare, d'un côté, les sols calcaires et, de l'autre, les sols silex. Le domaine offre toute la diversité de ses terroirs, grâce à ses différentes parcelles. Chaque cuvée est vinifiée en fonction du terroir dont elle est issue, lui conférant ainsi son expression et sa personnalité. En conversion biologique pour les Sancerre blancs.

Thauvenay

■ CHÂTEAU DE THAUVENAY

☎ 02 48 79 90 33

www.chateau-de-thauvenay.com

contact@chateau-de-thauvenay.com

Ouvert du lundi au samedi. Le samedi sur rendez-vous.

Accueil des groupes sur rendez-vous.

La longue histoire de ce vignoble a débuté en 1819. Il fut créé par le comte Jean-Pierre de Montalivet alors ministre de l'Intérieur de Napoléon. Actuellement, Georges et Anne de Choulot exploitent le domaine. C'est donc la 6^e génération de la même famille qui perpétue la tradition. Le vignoble est situé sur les coteaux qui dominent la rive gauche de la Loire, au sud de Sancerre, et s'étend sur 17 ha. Le vin du Château de Thauvenay est un vin blanc sec et élégant, compagnon idéal des viandes blanches, poissons, crustacés, salades et crottin de Chavignol. Le vin est élevé dans des caves anciennes et voûtées, creusées sous la chapelle romane du XII^e siècle et construites à l'emplacement d'un temple gallo-romain et de sa source – vestige au musée du Berry de Bourges. M. et Mme de Choulot mettent parfaitement en valeur cet héritage gallo-romain, et ils nous initient, par une dégustation, à l'art de vivre des Romains. Une visite ludique et enrichissante.

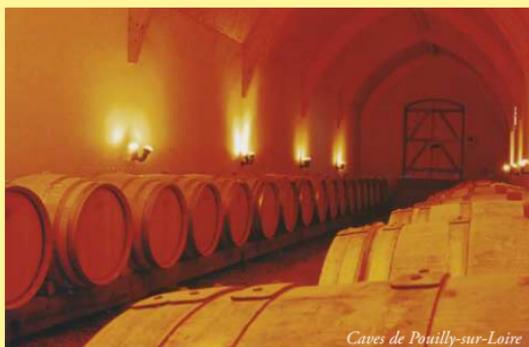
Caves de Pouilly-sur-Loire

«LES MOULINS A VENT»

Caveau ouvert tous les jours d'avril à octobre

Dégustation vente

Pouilly fumé - Pouilly sur Loire - Coteaux du Giennois



Caves de Pouilly-sur-Loire

39, av. de la Tuilerie - Pouilly-sur-Loire

Tél. **03 86 39 10 99** - caves.pouilly.loire@wanadoo.fr

Montigny

■ **DOMAINE HENRY NATTER**
Place de l'Eglise ☎ 02 48 69 58 85
www.henrynatter.com
info@henrynatter.com

Ouvert du lundi au vendredi. Visites et ventes uniquement sur rendez-vous.

Un domaine de renom qui sait remplir les verres dans le monde entier. Chez les Natter, on travaille en famille et l'accueil est toujours convivial. Au fil des saisons, on invite le visiteur à découvrir le métier de vigneron. Il est donc possible de suivre les différentes étapes de la naissance d'un sancerre, des vendanges à la vinification, issu d'un vignoble de 23 ha plantés sur les meilleurs coteaux de ce renommé village viticole. Son sancerre exalte un fruité mûr et généreux ainsi qu'une matière riche. L'expression des terroirs s'affirme mieux dans les derniers millésimes.

Pouilly-sur-Loire

Juste au-dessous de la région de Sancerre, se situe celle de Pouilly, au sol calcaire, à la pointe est de la région des vins de la Loire, dans la Nièvre. Les vins de Pouilly, réputés blancs secs, ont deux AOC distinctes, pouilly-sur-loire, issue du chasselas et pouilly-fumé, née exclusivement du sauvignon. Ce dernier, de plus en plus prisé et primé, couvre 1 100 ha et ne tardera pas à supplanter le chasselas (qui ne représente plus que de 35 ha à 40 ha), pourtant

non dénué de charme et historiquement lié à Pouilly. Le terme « fumé » s'explique par cette prunelle grise (couleur fumée) qui recouvre le raisin. Ces appellations réunissent, aujourd'hui, environ 130 vigneron.

Saint-Andelain

■ **DOMAINE CHATELAIN**
Les Berthiers ☎ 03 86 39 17 46
www.domaine-chatain.fr
jean-claude.chatelain@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h. Livraison possible (vente au caveau et vente en ligne). Pouilly Fumé à partir de 8,25 €.

Dans ce domaine dirigé aujourd'hui par Jean-Claude et Vincent Châtelain, on est viticulteur de père en fils depuis 1630. 30 hectares sont exploités de façon traditionnelle. La vinification se fait par terroir, à température constante, pour des vins de qualité, reconnus sur les meilleures tables de la région. Dégustation et vente de pouilly-fumé et sancerre au caveau. Pour les groupes, visite des chais sur réservation.

■ **DOMAINE DE LA MOYNERIE**
La Moynerie ☎ 03 86 39 14 72
www.michel-redde.com
thierry-redde@michel-redde.com

Visite de chais pour les groupes sur réservation. Depuis sept générations, l'exploitation familiale est implantée sur le domaine de La Moynerie, au cœur de l'aire d'appellation du vignoble du Pouilly. Des

40 hectares de vignobles situés sur les coteaux dominant la Loire et orientés plein sud, naissent des vins riches et harmonieux, mais le fleuron du vignoble est à chercher dans les 15 hectares plantés sur la butte de Saint-Andelain, sur un terroir argilo-silicieux qui donne cette minéralité si typique à l'excellent pouilly-fumé.

■ DOMAINE GILLES BLANCHET

Le Bourg
16, Rue Saint Edmond ☎ **03 86 39 14 03**
www.blanchetgilles.fr
gilles.blanchet@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi. Sur rendez-vous les week-ends et jours fériés.

Producteur de Pouilly fumé et de Pouilly sur Loire depuis 7 générations de vigneron, Gilles Blanchet propose des dégustations de ses meilleurs crus dans son caveau. Savoir-faire, traditions et respect de la vigne sont ici les maîtres mots pour des vins de qualité, et des crus qui cotoient l'excellence. À noter que ce viticulteur fait partie de l'association «Caves Ouvertes», (renseignements, office de tourisme de Pouilly sur Loire).

Pouilly-sur-Loire

■ CAVES DE POUILLY-SUR-LOIRE – LES MOULINS A VENT

39, avenue de la Tuilerie
 ☎ **03 86 39 10 99**

www.cavespouillysurloire.com
infos@cavespouillysurloire.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30. Visite des chais sur réservation pour les groupes. Cave pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes. Fondées en 1948 par une poignée de vigneron, les Caves de Pouilly proposent un large choix de pouilly-fumé, pouilly-sur-loire et coteaux-du-giennois. Sur 150 hectares de sol argileux où silex et marnes se rencontrent, les Caves de Pouilly produisent sauvignon blanc, pinot noir et chasselas. Parmi les nombreux crus présents, on y apprécie Les Tuileries coteaux-du-giennois. Mais la vedette reste le pouilly-fumé dont plusieurs récompenses sont venues saluer la qualité du nectar maison.

■ LE COQ HARDI

42, avenue de la Tuilerie
 ☎ **03 86 39 12 99**

www.lecoqhardi.fr – lecoqhardi@orange.fr

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi d'octobre à avril, puis ouvert tous les jours le resta de l'année. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 63 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 19 € (uniquement le midi en semaine). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Dominique et Françoise Fonseca, vous invitent à prendre place à l'une de leur table, dans leur très agréable salle de restaurant offrant une vue des plus bucoliques sur la Loire. Meilleur ouvrier de France 2000, le chef élabore une cuisine de tradition, aux mélanges subtils, et d'un extrême raffinement pour mettre vos sens en éveil ! Les produits de nos terroirs sont ainsi délicatement préparés pour satisfaire les papilles des connaisseurs, jugez plutôt : paleron de bœuf fondant consommé corsé, pavé de cerf à la Diane, ravioles de homar à la fine champagne, ne sont

que quelques exemples parmi l'excellente carte qui vous est proposée. La carte des vins quant à elle met en avant l'exquise finesse des vins de Pouilly.

■ LA TOUR DU POUILLY-FUMÉ

30, rue Waldeck-Rousseau

☎ **03 86 24 04 70 – www.pouillysurloire.fr**
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 19h.. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 5 €. Possibilité de billet jumelé avec le Pavillon du Milieu de Loire. Visite guidée (pour les groupes sur réservation). Boutique.

Il s'agit ici de valoriser le territoire de Pouilly et de ses communes environnantes par la mise en avant de son terroir, de ses vignes, et de mettre à disposition du visiteur les éléments nécessaires à la connaissance du vignoble, des artisans qui y travaillent, et des crus qui en font la renommée. Ce centre œnotouristique a pris place dans la réhabilitation d'anciens bâtiments situés au cœur de la ville de Pouilly : un ancien relais de Poste, une maison de maître, une tour du XV^e siècle, un cellier, une cave et un chai. Dans ces lieux au vécu indéniable, le visiteur pourra s'immerger dans le vignoble, suivre le travail du viticulteurs, les étapes de la vinification, découvrir les crus... et finir par les déguster ! Un espace est consacré aux animations pour les groupes, aux expositions et aux séminaires. Des stages d'œnologie se tiennent dans la cave voûtée de la maison de maître, et le marché de Noël implante tous les ans ses étales en ces lieux. L'office de tourisme de Pouilly-sur-Loire et sa région se trouve également dans ces murs.



HENRY NATTER SANCERRE

Ayant à cœur de vous faire découvrir ce terroir argilo-calcaire et ce savoir-faire familial, nous oeuvrons, afin que chaque bouteille dégustée soit ce lien discret entre la nature et vous-même : source de merveilleuse convivialité...

Place de l'église - 18250 Montigny
 Tél. : 02.48.69.58.85 - Fax : 02.48.69.51.34
info@henrynatter.com

www.henrynatter.com

De Menetou-Salon à Reuilly en passant par Quincy

Le vin du vignoble de Menetou-Salon fête à fêté en 2009 ses 50 ans d'AOC. Il fut, comme le relatent de vieux écrits, un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques Coeur qui acquit la seigneurie de Menetou en 1450. Quatre siècles auparavant, le seigneur de Menetou faisait don à différents ordres religieux de la région, de vignes situées au Clos de Davet. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 465 ha, couvrant 10 communes, au nord-est de Bourges. Les vignes produisent, en majorité, des vins blancs, frais, fruités, épicés et musqués, issus du seul cépage sauvignon et des vins rouges, nés du pinot noir, révélant leur robe couleur rubis, leur souplesse et leur parfum ainsi que très peu de rosé. Situé sur les bords du Cher, rive gauche, en Champagne berrichonne, le vignoble de Quincy s'étend sur les plateaux recouverts de sable et de graviers. Cité dans la bulle de Callixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région et le premier à accéder à l'AOC, dès le premier décret en août 1936. Le cépage sauvignon y fut apporté de l'abbaye des femmes de Beauvoir par les moines de l'ordre de Cîteaux. L'aire d'appellation couvre près de 180 ha, sur deux communes, Quincy et Brinay et

le lieu-dit Viladin. Seul le cépage sauvignon règne sur ce vignoble. Du cœur du Berry, le vignoble de Reuilly s'étend des rives de l'Arnon, aux bords du Cher sur près de 160 ha. Son histoire remonte au début du VII^e siècle. Il abreuva, jadis, Bourges et fournissait Vierzon. Ses vins étaient aussi acheminés vers l'Angleterre et les Flandres. Les vignes sont plantées sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur de hautes terrasses de sables et de graves. L'aire d'appellation (datant de 1937) s'étend sur sept communes : Reuilly, Diou, Lazenay, Chery, Lury, Cerbois et Preuilly.

Veaugues

■ DOMAINE ARNAUD LEJUS

1, route de Vinon

☎ 02 48 79 23 26 / 06 07 96 50 61

lejus.arnaud@wanadoo.fr

Ouvert les samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Sur rendez-vous en semaine.

Au domaine, le respect du terroir et du vin est la priorité absolue. Les vins récoltés sont des vins de menetou-salon blanc, rouge et rosé. La vigne est cultivée sans désherbage chimique, ni produits de synthèse. M. Lejus a conservé la tradition du terroir, un héritage de son oncle.

Morogues

■ DOMAINE HENRY PELLÉ

Route d'Aubinges

☎ 02 48 64 42 48

www.henry-pelle.com

info@henry-pelle.com

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 8h30 et de 13h30 à 17h30. Samedi sur rendez-vous.

La renommée de cette maison se résume par le travail acharné de trois générations de vigneron. Fervent défenseur de l'appellation menetou-salon (créée en 1959), ce domaine de 40 ha mené par Anne Pellé, en conduite raisonnée, et Julien Zernott et Paul-Henry Pellé, maîtres de chai, produit aussi du sancerre. Cuves Inox thermo-régulées permettent une maîtrise des fermentations, quant à la vieille et magnifique cave, elle est destinée à l'élevage en fûts des vins rouges. Considérés comme parmi les meilleurs de l'appellation, les vins du domaine se retrouvent dans les quatre coins du monde.

■ AUBERGE DES PELLETS

Les Pellets

☎ 02 48 26 90 68

Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir.

Haute saison : du mercredi au lundi le midi et le soir.

Menus de 15,50 € à 17,50 €. Carte. Accueil des groupes.

Au hameau des Pellets, qui se trouve en lisière des bois de la Borne, cette auberge vous invite à déguster des plats typiquement berrichons. Il y a notamment un menu réalisé à partir de fromage de chèvre qui mérite d'être essayé. Côtés vins, les breuvages du pays sont privilégiés, en particulier les AOC Menetou Salon.

© AMI STOCK MATURE



Vignoble de Sancerre

Menetou-Salon

■ DOMAINE CHAVET

Les Brangers

Route de Bourges

☎ 02 48 64 80 87

www.chavet-vins.com

contact@chavet-vins.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h.

Encore un grand nom qui illustre bien les vignobles du centre. Maintes fois médaillé, le domaine sait, chaque année, s'illustrer par la qualité de ses produits. Cette grande lignée de vigneron propose du menetou-salon en blanc, rouge et rosé avec des cuvées Tradition et Exception ou encore du sancerre en blanc et rouge. Le domaine Chavet a été le premier des vignobles du Centre-Loire à avoir reçu la double qualification «agriculture raisonnée» et Quali'terre.

■ ISABELLE ET PIERRE CLEMENT

Domaine de Châtenoy

☎ 02 48 66 68 70

www.clement-chatenoy.com

info@clement-chatenoy.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h3 à 12h et de 14h à 17h30.

C'est depuis 1709 que le domaine est dans la famille Clément, soit 15 générations. Le domaine produit des vins blancs, rouges et rosés que vous pouvez découvrir sur place. Le vignoble couvre 70 ha, sur la commune de Menetou-Salon. Les vins puissants et équilibrés sont issus de cuves en Inox pour les blancs et d'un chai à barriques pour les rouges. Le souci constant de recherche de qualité place le domaine parmi ceux qui comptent le plus de distinctions.

■ CAVE ERIC BRISSEZ-SENEDOT

2, rue Champ-Pierrette

☎ 02 48 64 83 61

<http://cave-brissez.lebuzzineur.com>

eb.brissez@terre-net.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture à 17h30 le vendredi. Ouvert le week-end sur rendez-vous. Fermeture annuelle du 1^{er} au 20 août.

Dans un cadre accueillant et convivial, Eric Brissez-Sennedot vous accueille pour vous faire découvrir les vins de son cru. Il élève ici blanc, rosé et rouge, tous trois en AOC Menetou Salon. Connaisseur éclairé des vins de sa région, il étend la gamme gustative de son point de vente aux productions de quelques vigneron partenaires. Cette collaboration fraternelle vous fera également découvrir vins de Sancerre, Quincy, Pouilly et Reuilly.

Vouzeron

■ LES GITES DE LAUGERE

Laugère

☎ 02 48 51 58 02

<http://lesgitesdelaugere.wifeo.com>

laugere18@free.fr

2 chambres. Chambre double 50 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 16 €. Restauration (repas avec spécialités berichonnes : 18 €).

Située sur une propriété typiquement solognote pourvue d'un étang, cette ferme typiquement solognote offre deux chambres d'hôtes, dont l'une est classée 3 épis par les Gîtes de France. Mais les plus audacieux préféreront sans doute la roulotte, prête pour accueillir une famille entière et équipée d'une douche et d'un lavabo. C'est le lieu idéal pour les balades, à pied ou à cheval : vous serez accompagné par des guides professionnels. Et à votre retour, une cuisine familiale vous attendra. N'oubliez pas de réserver !

Brinay

■ DOMAINE JEAN-MICHEL SORBE

Le Buisson Long

Route de Quincy

☎ 02 48 51 30 17

www.jeanmichelsorbe.com

jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Sauf pendant les vendanges. Les visites ont lieu au sentier du vin.

Le domaine s'étend sur 13 ha. Les vignes sont principalement situées sur la commune de Preuilly – en AOC reuilly – les alluvions sableuses et graveleuses ayant été érodées par la rivière le Cher, les sauvignons et les pinots noirs sont donc élevés sur des argiles recouvertes par des limons superficiels. La petite partie qui se situe sur la commune de Reuilly au lieu-dit « Châtillons » est plantée sur des terrasses de sable, gravillons et sables rouges sur des mamelons très accentués. Le quincy AOC couvre 2,5 ha, situés sur la commune de Quincy, lieu-dit le Clos de la Victoire et les Gravoches, exclusivement planté en cépage sauvignon. Le quincy, vin harmonieux, s'allie avec une nage de homard, une salade de cailles et foie gras sur roquette et fromage de chèvre frais.

■ LE SENTIER DU VIN

Route de Quincy

Le Buisson Long

☎ 02 48 51 30 17

www.lesentierduvin.com

lesentierduvin@lesentierduvin.com

Visite de groupe sur rendez-vous (de 6 à 50 pers maximum) du lundi au samedi, sauf période des vendanges.

Situé entre Quincy et Brinay, le Sentier du Vin est la réunion de talents qui partagent la même passion du vin et valorisent leurs terroirs spécifiques. Des domaines prestigieux nous accueillent sur ce parcours pédagogique : le Domaine Jean-Michel Sorbe, le Domaine Pierre Duret, et le Domaine Joseph Mellot. Le parcours propose plusieurs thèmes : la Vigne – un parcours découverte à travers les cépages, la taille et les différents travaux saisonniers –, le Vin – du pressoir à la mise en bouteilles, toutes les étapes de la vinification sont présentées –, le Goût – l'art et la manière de déguster. Un parcours pédagogique extérieur et une salle de dégustation sont mis à disposition de tous ceux qui veulent en savoir plus.

Preuilley

■ DOMAINE DES BERRYCURIENS

9, route de Boisgisson

☎ 02 48 51 07 99 / 06 14 55 72 58

www.berrycuriens.com

information@berrycuriens.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

Un lieu chargé d'histoire, car c'est sur le territoire de Marmagne qu'en 1234, Robert de Courtenay fonda Notre-Dame-de-Beauvoir, une abbaye de moniales. Le Roi de France Saint-Louis aimait à visiter Beauvoir, ce qui obligeait le monastère à recevoir dignement avec bonne chère et bon vin. C'est au lieu-dit Villalin que les cisterciens plantèrent un petit vignoble. Huit siècles plus tard, le Villalin subsiste encore, voué au culte du sauvignon, faute de moines. Le domaine est composé de deux vins en AOC, quincy et reuilley. Pour le premier, les vignes sont plantées au lieu-dit Villalin. Vendanges manuelles, sélection des raisins, richesse du terroir, rendements limités, donnent des vins aux caractéristiques très recherchées. Pour le second, les vignes sont situées au lieu-dit Les Chatillons. À découvrir : le quincy jeunes vignes.

Les vins

de Châteaumeillant

Le mariage entre Châteaumeillant et la vigne est une vieille histoire ! 1951 : première foire aux vins de Châteaumeillant, le début d'une belle aventure... 1965 : obtention de l'appellation AQVDQS. 1967 : obtention de médailles au concours agricole de Paris. Fin du XX^e siècle, restructuration du vignoble castelmeillantais. Ce vignoble de 90 ha, planté sur des terres siliceuses à dominante sableuse (d'origine éruptive), s'étend sur les communes de Châteaumeillant, Saint-Maur, Reigny, Vesdun, dans le Cher ; Champillet, Urciers et Feusines, dans le département de l'Indre. Châteaumeillant, passé en AOC depuis juin 2010, produit des vins rouges et rosés issus des cépages gamay, pinot noir et pinot gris qui accompagnent merveilleusement les rôtis, les volailles, les gibiers et tous les fromages. Il personnalise les apéritifs et s'associe avec bonheur aux sirops de mûres et de cassis. Pour sa part, le vin gris VDQS a fait la gloire du terroir castelmeillantais. Il tient encore une place de choix dans la production locale, tandis que le vin blanc, en vin de pays, acquiert une réputation méritée.

Dun-sur-Auron

■ DOMAINE DU CHAILLOT

Place de laTournoise

☎ 02 48 59 57 69

<http://domaine.du.chaillot.free.fr>

pierre.picot@wanadoo.fr

Ouvert sur rendez-vous toute l'année.

Pas facile de tomber sur une bouteille signée Pierre Picot lorsqu'on vient sur place à son caveau, car elles sont quasiment toutes retenues d'une année sur l'autre. Il faut dire que ce sympathique vigneron fait preuve d'une très grande régularité, ce qui ne déçoit jamais. Pour tous ceux qui traversent la Région Centre ou encore Paris, grands restaurateurs et cavistes proposent du Domaine Chaillot en 2006. Le millésime 2007 en rouge est très sur le fruit (notamment cassis), fin et ferme, à laisser vieillir. Le rosé, lui, au nez très floral, frais et fruité, est à consommer dans l'année. Gamme des prix à partir de 8 €.

Châteaumeillant

■ DOMAINE DES TANNERIES

12, rue des Tanneries

☎ 02 48 61 35 16

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 19h.

Viticulteurs depuis quatre générations, la famille Raffinat exploite un domaine où la tradition est conservée. Henri Raffinat, Jeannine et leurs fils travaillent sur dix hectares de propriété. Leur vignoble de Châteaumeillant est planté en cépage gamay à 30 % et en pinot à 70 %. Le fruité de leur vin rouge s'exprime parfaitement sur des charcuteries. Leur vin gris, gloire du terroir Berrichon, vous séduira, ses arômes de pêches de vignes, sucrés, exaltent la saveur des poissons et des fruits de mer. Quant à leur vin blanc, il est parfait pour accompagner les cocktails.

■ DOMAINE GEOFFRENET-MORVAL

Caveau du Parc

1, avenue Meillet

☎ 02 48 60 50 15

www.geoffrenet-morval.com

fabien.geoffrenet@wanadoo.fr

Sur rendez-vous.

Au sud du département, dans une région appelée le Boischaud Sud, les vignes du domaine de Fabien Geoffrenet se distinguent par l'alliance de sols sablo-limoneux rouge, d'où sont issus des vins rouges délicats, et de sols moins limoneux, pour des rosés aromatiques. Les deux cépages produits ici sont le Gamay à 70 % et le Pinot noir à 30 %. Depuis l'achat d'une parcelle de 46 ares en 2000, le domaine s'est considérablement étendu et a atteint 10 ha.

■ LE PARADIS

2, clos du Pavillon

Route de La Châtre

☎ 02 48 61 65 86

☎ 06 82 70 34 29

www.koesveldauparadis.com

paradis@koesveldauparadis.com

3 chambres. Chambre simple 60 € ; chambre double 100 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés (20 €/jour). Restauration (dîner sur réservation : 25 €).

C'est vrai ! Ce petit château est un vrai coin de paradis. Ineke et Cor, un couple de Néerlandais, vous reçoivent chez eux. Deux chambres et un appartement ont été aménagés avec soin et décorés par Ineke, ancienne

professeur d'arts plastiques. D'ailleurs, elle organise des expositions d'art au sein du château, l'été. Cor, lui, s'occupe de la table d'hôtes. Dans une ambiance familiale, il vous concoctera des mets créatifs et délicieux à base de produits de la région et de fruits et légumes du jardin. Une adresse de qualité.

■ CAVE DES VINS DE CHATEAUMEILLANT

Route de Culan

☎ 02 48 61 33 55

cave@chateameillant.com

Ouvert le lundi de 13h à 18h ; du mardi au dimanche de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h30.

Cette importante cave commercialise environ 400 000 bouteilles à l'année : vin blanc de pays du Cher, vin gris et vin rouge. Dégustation du rouge 2005 : belle couleur grenat profond avec un nez expressif mêlant arômes de fruits rouges à l'eau-de-vie et de pivoine. Très frais en bouche, il finit sur des notes épicées. N'oublions pas le vin gris qui fait la renommée de l'appellation, le Fût de Chêne 2006 et le Vieilles Vignes 2006 (nez épicé et fruits rouges bien mûrs, attaque soyeuse avec montée en puissance en milieu de bouche). Des vins prêts à boire ou à garder (3 ans maximum). Les différentes cuvées de la Cave des Vins du Châteameillant, 1^{er} producteur de l'appellation, sont toutes à découvrir.

Les vins de Valençay

Les premiers écrits relatant de la culture de la vigne sur Valençay remonteraient au VI^e siècle. Vin de berger, puis vin des moines, on retrouve de nombreuses traces d'activité viticole sur d'anciens lieux d'abbaye. Plus tard, Charles Maurice de Talleyrand Périgord, ministre des Affaires étrangères de Napoléon, fit planter des vignes au pied du château de Valençay.

Le vin était servi aux hôtes prestigieux de ce dernier. Les vins de Valençay étaient la boisson des princes d'Espagne dans leur prison dorée du nord Indre. Après de nombreuses années d'efforts de qualité, le vignoble fut reconnu AOC le 20 mars 2004 : ce qui fait de Valençay la seule appellation de France avec deux AOC de même nom : vin et fromage. Ce couronnement est dû en grande partie à Hubert Sainson, qui aura été de toutes les batailles pour obtenir l'AOC, avec une équipe d'hommes soudés et déterminés. La relève à la tête des vigneron est à présent assurée par Francis Jourdain. L'aire d'appellation s'étend sur 14 communes dont 13 dans l'Indre : Chabris, Faverolles, Fontguenand, Lucay-Le-Mâle, Lye, Ménétou-sur-Nahon, Parpeçay, Poulaines, Valençay, Varennes-sur-Fouzon, La Vernelle, Veuil et Villentroy. (Dans le Cher, Selles-sur-Cher). 90 % des vignes en production sont situées sur Lye, La Vernelle, Fontguenand et Villentroy, plantées sur des argiles à silex, des argiles à coques et des sols de calcaire à tuffeau. Les vins de Valençay sont des vins d'assemblage. Les rouges (les deux tiers de la production) sont principalement composés de gamay noir à jus blanc et de pinot noir, complétés en côté avec éventuellement moins de 20 % de cabernet franc et de sauvignon. Les blancs sont d'encépagement sauvignon, accessoirement complétés de chardonnay à raison de 30 % maximum. Le rosé assemble gamay, pinot noir et éventuellement pineau d'aunis, pour moins de 30 %. Ces vins de soif sont à boire jeunes, notamment les rosés et la plupart des blancs. Les deux magnifiques produits du terroir berrichon que sont la pyramide de chèvre et le vin, sont naturellement destinés à être appréciés ensemble, le blanc sur un fromage encore jeune (ainsi que sur poissons en sauce et feuilletés d'escargots). Si le fromage est très affiné, le rouge sera parfait (également sur grillades, charcuteries, voire gibier pour certaines cuvées de garde).



Le château de Valençay

Chabris

■ ANDRE FOUASSIER

9, chemin Frankelin ☎ 02 54 40 16 13
andrefouassier@yahoo.fr

Dégustation vente sur rendez-vous.

Un passionné de la vigne qui vendange à la main et sait parler du vin. Une passion transmise de père en fils depuis quatre générations, qu'André Fouassier sublime avec un travail exigeant des sols et de la vigne. La superficie totale est de 18 hectares.

Meusnes

■ DOMAINE AUGIS

1465, rue des Vignes ☎ 02 54 71 01 89

www.domaineaugis.com

philippe.augis@wanadoo.fr

Respect du terroir, respect de la tradition : depuis cinq générations, le Domaine Augis est une référence sur les coteaux sud du Cher. Les parcelles de silex blond et les vignes enherbées à 80% forment la signature du vignoble. Huit vins en appellation Touraine, deux en Valençay, et quatre «cuvées spéciales» dont la Réserve Saint-Michèle, une méthode traditionnelle à fermentation lente.

■ DOMAINE GARNIER

81, rue Eugène-Delacroix

☎ 02 54 00 10 06

www.oliviergarnier.com

olivier@oliviergarnier.com

Ouvert tous les jours sur rendez-vous.

Un domaine de 26,5 ha qui se transmet de génération en génération. Nous retrouvons, aujourd'hui à sa tête, Eric et Olivier Garnier. Ces deux frères partagent la même passion pour les vins et les résultats sont là pour prouver qu'ils y réussissent fort bien comme pour ce Valençay blanc 2010 ou encore ce rosé du même millésime.

Lye

■ FRANCIS JOURDAIN

Les Moreaux

☎ 02 54 41 01 45

www.domainejourdain.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Visites et dégustations organisées sur rendez-vous. Des vins régulièrement récompensés pour ce domaine familial installé sur les coteaux du Cher. Une belle expression du terroir pour des valençay tout en minéralité et des touraine tout en rondeur.

■ JEAN-FRANCOIS ROY

3, rue des Acacias

☎ 02 54 41 00 39

www.jeanfrancoisroy.fr

jfr@jeanfrancoisroy.fr

Sur rendez vous.

Installé à son compte depuis 1989 dans cette belle région aux confins de la Sologne, du Berry et de la Touraine, Jean-François Roy perpétue une tradition familiale de plaisir et de qualité. Son domaine de 28 hectares fait la part belle aux valençay, mais les touraine ne sont pas en reste. Le vigneron a su diversifier son activité pour développer de nombreuses cuvées différentes, offrant des expressions très variées de leur terroir.

Valençay

■ CHATEAU DE VALENÇAY

2, rue de Blois

☎ 02 54 00 15 69

www.chateau-valençay.fr

contact@chateau-valençay.fr

Fermé du 12 novembre à la mi-mars. Ouvert tous les jours. En mars et avril, de 10h30 à 18h. En mai et septembre, de 10h à 18h. En juin, de 9h30 à 18h30. En juillet et août, de 9h30 à 19h. En octobre et novembre, de 10h30 à 17h30. Adulte : 11,50 €. Enfant (de 4 à 6 ans) : 2,50 €. Groupe : 9 €. Tarif réduit : 8 €. Voiturette électrique : 10 € (4 personnes). Gratuit le jour de votre anniversaire. Visite aux chandelles : se renseigner. Restauration. Animation.

C'est à Jacques Ier d'Étampes que l'on doit la construction de ce château Renaissance, en 1520. Son pavillon d'entrée est un donjon magnifiquement orné. Dans les bâtiments, on admire une galerie italienne à arcades. Au XVIII^e siècle, ils sont modifiés dans un style classique, et l'on y adjoint la tour sud, ou Tour Neuve. Notez que le château de Valençay fut l'une des demeures du prince de Talleyrand. À l'extérieur, on se promène dans un très beau parc.



- De passage à Bordeaux → 115**
- Autour de Pessac-Léognan – Les Graves → 122**
- Autour de Margaux → 127**
- De Listrac à Moulis → 130**
- De Saint-Julien à Saint-Estèphe → 132**
- Autour de Lesparre → 136**
- Autour de Sauternes → 140**
- Autour de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont → 143**
- L'Entre-deux-Mers → 146**
- Autour de Castillon et des Côtes de Francs → 150**
- Saint-Émilion et Pomerol → 153**
- Le Fronsadais → 160**
- De Bourg à Blaye → 163**

1 APPELLATION DU BORDELAIS

- | | |
|------------------------|---|
| MÉDOC | 16- Entre-Deux-Mers-Benauge |
| 1- Bordeaux | 17- Cadillac |
| 2- Médoc | 18- Loupiac |
| 3- Saint-Estèphe | 19- Ste-Croix du Mont |
| 4- Pauillac | 20- Côtes de Bordeaux St-Macaire |
| 5- Saint-Julien | 21- Graves de Vayres & 1 ^o Côtes de Bordeaux |
| 6- Moulis-en-médoc | 22- Saint-Foy-Bordeaux |
| 7- Listrac-médoc | LIBOURNAIS |
| 8- Margaux | 23- Côtes de Castillon |
| 9- Haut-Médoc | 24- Bordeaux-Côtes de Francs |
| GRAVES | 25- Lussac-St-Emilion, Montagne-St-Emilion |
| 10- Graves | 26- St-Emilion |
| 11- Pessac-Léognan | 27- Pomerol et Lalande de Pomerol |
| 12- Cérons | 28- Fronsac |
| 13- Barsac | 29- Néac |
| 14- Sauternes | BLAYAIS ET BOURGEOIS |
| ENTRE-DEUX-MERS | 30- Côtes-de-Bourg |
| 15- Entre-Deux-Mers | 31- Côtes-de-Blaye |

CHARENTE

DORDOGNE

BLAYAIS
ET
BOURGEOIS

LIBOURNAIS

ENTRE-DEUX-MERS

LOT-ET-GARONNE

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

D 908

D 708

6089

D 936

D 672

D 668

1113

A62

Seyches

Miramont-de-Guyenne

Duras

Monségur

Mesterrieux

Sauveterre-de-Guyenne

Pellegrue

Ste-Foy-la-Grande

Vélines

Belvès-de-Castillon

Saint-Cibard

Puisseglin

Lussac

Montagne

Néac

Lalande-de-Pomerol

Fronsac

Vérac

Villegouge

St-Michel-de-F

Lugon-et-l'Île-du-Carney

Cadillac-en-Fr.

St-André-de-Cubzac

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

D 908

D 708

6089

D 936

D 672

D 668

1113

A62

Seyches

Miramont-de-Guyenne

Duras

Monségur

Mesterrieux

Sauveterre-de-Guyenne

Pellegrue

Ste-Foy-la-Grande

Vélines

Belvès-de-Castillon

Saint-Cibard

Puisseglin

Lussac

Montagne

Néac

Lalande-de-Pomerol

Fronsac

Vérac

Villegouge

St-Michel-de-F

Lugon-et-l'Île-du-Carney

Cadillac-en-Fr.

St-André-de-Cubzac

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

D 908

D 708

6089

D 936

D 672

D 668

1113

A62

Seyches

Miramont-de-Guyenne

Duras

Monségur

Mesterrieux

Sauveterre-de-Guyenne

Pellegrue

Ste-Foy-la-Grande

Vélines

Belvès-de-Castillon

Saint-Cibard

Puisseglin

Lussac

Montagne

Néac

Lalande-de-Pomerol

Fronsac

Vérac

Villegouge

St-Michel-de-F

Lugon-et-l'Île-du-Carney

Cadillac-en-Fr.

St-André-de-Cubzac

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

D 908

D 708

6089

D 936

D 672

D 668

1113

A62

Seyches

Miramont-de-Guyenne

Duras

Monségur

Mesterrieux

Sauveterre-de-Guyenne

Pellegrue

Ste-Foy-la-Grande

Vélines

Belvès-de-Castillon

Saint-Cibard

Puisseglin

Lussac

Montagne

Néac

Lalande-de-Pomerol

Fronsac

Vérac

Villegouge

St-Michel-de-F

Lugon-et-l'Île-du-Carney

Cadillac-en-Fr.

St-André-de-Cubzac

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

D 908

D 708

6089

D 936

D 672

D 668

1113

A62

Seyches

Miramont-de-Guyenne

Duras

Monségur

Mesterrieux

Sauveterre-de-Guyenne

Pellegrue

Ste-Foy-la-Grande

Vélines

Belvès-de-Castillon

Saint-Cibard

Puisseglin

Lussac

Montagne

Néac

Lalande-de-Pomerol

Fronsac

Vérac

Villegouge

St-Michel-de-F

Lugon-et-l'Île-du-Carney

Cadillac-en-Fr.

St-André-de-Cubzac

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

D 908

D 708

6089

D 936

D 672

D 668

1113

A62

Seyches

Miramont-de-Guyenne

Duras

Monségur

Mesterrieux

Sauveterre-de-Guyenne

Pellegrue

Ste-Foy-la-Grande

Vélines

Belvès-de-Castillon

Saint-Cibard

Puisseglin

Lussac

Montagne

Néac

Lalande-de-Pomerol

Fronsac

Vérac

Villegouge

St-Michel-de-F

Lugon-et-l'Île-du-Carney

Cadillac-en-Fr.

St-André-de-Cubzac

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

D 908

D 708

6089

D 936

D 672

D 668

1113

A62

Seyches

Miramont-de-Guyenne

Duras

Monségur

Mesterrieux

Sauveterre-de-Guyenne

Pellegrue

Ste-Foy-la-Grande

Vélines

Belvès-de-Castillon

Saint-Cibard

Puisseglin

Lussac

Montagne

Néac

Lalande-de-Pomerol

Fronsac

Vérac

Villegouge

St-Michel-de-F

Lugon-et-l'Île-du-Carney

Cadillac-en-Fr.

St-André-de-Cubzac

Ribérac

St-Aulaye

La Roche-Chalais

D 730

Itinéraire n°12:
Le FronsadaisItinéraire n°11:
Saint-Emilion & PomerolItinéraire n°10: Autour de
Castillon et des Côtes de FrancsItinéraire n°9:
L'Entre-Deux-MersItinéraire n°8: Autour de
Loupiac & Ste-Croix-du-Mont

D 908

D 708

6089

D 936

D 672

D 668

1113

A62

Seyches

Miramont-de-Guyenne

Duras

Monségur

Bordeaux

La Gironde renferme le plus vaste et le plus connu des vignobles de vins fins du monde. Les 117 000 ha plantés en AOC ont produit en 2010 plus de 6 millions d'hectolitres. Le sol girondin est surtout riche de diversité, avec plus de 9 000 viticulteurs qui exploitent en moyenne 15 ha chacun, avec cependant un écart type très important puisque certains propriétaires exploitent 3 ha tandis que d'autres en alignent plusieurs centaines... 58 appellations différentes, réparties entre quatre familles de rouge (89 % de la production) et deux de blanc, et des alliances de cépages minutieuses permettent de produire des crus de belle qualité. Ces vins ont toujours plu à nos voisins britanniques (entre autres) qui ont assuré leur notoriété au fil des siècles. Le 17 juin 2003 est intervenu le nouveau classement des crus bourgeois. Il compte quelque 250 propriétés, soit environ 200 de moins que le précédent classement de 1932. Mais ce classement est contesté par les propriétaires écartés et un nouveau classement est en cours d'élaboration. Des enjeux d'autant plus cruciaux en pleine crise et avec quelque 60 000 emplois concernés par la filière viticole !

► **Petite histoire du vignoble bordelais.** Il ne semble pas prouvé que les tribus gauloises installées en Gironde cultivaient déjà la vigne. Ce qui est certain, c'est que l'invasion romaine a développé le goût de nos ancêtres pour les vins italiens. Aussi décident-ils de planter eux-mêmes des vignes afin d'assurer leur consommation. Durant tout le Moyen Âge, le vignoble s'est étendu et le commerce amplifié. De grands navires quittent le port de la Lune vers l'Angleterre et le reste de l'Europe. En 1461, Louis XI crée le Parlement de Bordeaux qui réunit les plus grosses fortunes locales. Ce sont ces riches propriétaires qui vont contribuer au développement du vignoble aux XVII^e et XVIII^e siècles. Durant tout le XVIII^e siècle, le commerce enrichit la Gironde et une sorte de frénésie pousse bourgeois et aristocrates à planter en Médoc, dans les Graves et en Saint-Émilionnais notamment. À cette époque, le quartier des Chartrons de Bordeaux bat son plein, puisque c'est là que résident les négociants. Le XIX^e siècle connaît un nouvel âge d'or du vin qui entraîne la construction de prestigieuses châteaux. Ces demeures empruntent à diverses époques des bribes de styles architecturaux, ce qui donne un ensemble de constructions plutôt surprenant. Le siècle s'achève néanmoins sur une violente attaque de phylloxéra qui oblige à arracher une grande partie du vignoble. Le fléau continue ses ravages durant le XX^e siècle. Ce n'est qu'après la guerre que les vins retrouvent un nouvel essor.

► **Appellations.** Les vins de Bordeaux peuvent être répertoriés en grands terroirs viticoles au sein desquels on distingue 58 appellations officielles. Depuis mars 2009, les AOC Premières-côtes-de-blaye, premières-côtes-de-bordeaux, côtes-de-castillon et bordeaux-côtes-de-francs ont en effet été regroupées sous une nouvelle appellation, AOC Côtes de Bordeaux, sans que leurs désignations respectives n'aient disparues. Pour faciliter la découverte des différents crus de la Gironde, nous vous conseillons de vous munir de quelques guides et prospectus proposés gratuitement dans les offices de tourisme et les maisons des vins. La carte « Bordeaux, découverte du vignoble », réalisée par le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux est particulièrement indiquée pour localiser et comprendre la géographie des appellations.

■ CONSEIL DES VINS DU MÉDOC 1, cours du 30-Juillet BORDEAUX

☎ 05 56 48 18 62

www.medoc-bordeaux.com

Le Médoc, ce sont 8 appellations prestigieuses : médoc, haut-médoc, margaux, listrac-médoc, moulis, saint-julien, pauillac & saint-estèphe. Avec leurs 16 500 hectares de terres sur lesquels elles donnent naissance à des vins fabuleux réputés dans le monde entier, les 8 appellations médocaines révèlent chacune les facettes sublimes de leur personnalité unique et comblent tous les souhaits des amateurs de vin. Soumises à des règles de production similaires, les 8 appellations du Médoc offrent à l'amateur gourmand et gourmet, des vins de caractère, véritables concentrés de plaisir. En Médoc, le vin évolue, tout au long du cycle de sa vie, selon des méthodes strictes garantissant sa parfaite qualité. Des conditions de plantation aux techniques de vinification, tout est rigoureusement réglementé offrant au viticulteur une base solide sur laquelle il pourra développer toute sa magie et son excellence. En Médoc et au travers des 8 appellations, il existe 5 grandes familles de crus permettant à chaque vin de révéler sa propre identité et d'appartenir à la famille qui lui correspond le mieux : les Grands Crus Classés en 1855, les Crus Bourgeois, les Crus Artisans, les vins des Caves Coopératives & marques et tous les « autres crus ». Cette distinction unique permet à l'amateur de vin d'apprécier et de profiter de la diversité exceptionnelle qu'offrent les vins du Médoc.

Retrouvez le sommaire en début de guide

DESTINATION
MÉDOC

design : www.batok.fr / photo : Eurox



MÉDOC
ASSEMBLAGE PARFAIT

MÉDOC – HAUT-MÉDOC – MARGAUX – MOULIS
LISTRAC-MÉDOC – SAINT-JULIEN – PAUILLAC – SAINT-ESTÈPHE



www.medoc-bordeaux.com

BORDEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les acteurs de l'œnotourisme

■ LES ACABAILLES – VITIVINITOUR

24, rue Latour

BORDEAUX ☎ 05 56 92 32 31

www.lesacabailles.fr

vitivinitour@see-travel.com

Les acabailles, du patois « le travail fini », est le nom que l'on donnait autrefois à la fête marquant la fin des vendanges. Il symbolise un moment de détente et de plaisir après l'effort, que l'on peut transposer à notre monde moderne et à son stress. Issu d'une famille évoluant dans le milieu vitivinicole bordelais depuis plusieurs générations, Lucien Gabillaud a effectué tout son parcours professionnel dans le secteur agro-alimentaire en France puis à l'international. La notoriété universelle de Bordeaux lui a donné l'idée de créer « Les acabailles – Vitivinitour » et d'élaborer une gamme de séjours et circuits dont nous extrayons quelques exemples :

► « **Journée d'exception à Saint-Emilion** » : 1 journée – Prix net par personne (min 2 pers.) : 345 € (ce tarif comprend la formation et les dégustations encadrées par un professionnel du vin, le déjeuner boissons incluses, la visite d'un Grand Cru Classé de Saint-Emilion).

► « **Les Grands Vins Rouges de Bordeaux** » : 3 jours/2 nuits – Jour 1 : Bordeaux – Jour 2. Sauternes, Loupiac, Cadillac et Entre-Deux-Mers – Jour 3. Les Graves,

Pessac-Léognan. Prix par personne (min. 2 pers.) : de 505 à 775 € (selon hébergement de 3 à 5 étoiles) – 2 nuits, 2 déjeuners et 2 dîners (dont un gastronomique), visites viticoles guidées, dégustations et droits d'entrée. Hors boissons, dépenses personnelles et transport (proposition sur simple demande).

► « **La vie de Château** » : 4 jours/3 nuits – Jour 1 : Bienvenue à Saint-Emilion – Jour 2 : Pomerol, Saint-Emilion, Entre-Deux-Mers – Jour 3 : Sauternes et Graves/Pessac-Léognan – Jour 4 : Les Grands Crus Classés du Médoc – Prix par personne (min. deux personnes) : 635 €. Hors boissons, dépenses personnelles et transport (proposition sur simple demande).

■ AGENCE DES GRANDS CRUS

146, avenue d'Eysines

BORDEAUX ☎ 05 57 22 16 31

www.agence-des-grands-crus.com

agence-des-grands-crus@wanadoo.fr

Avec une forte compétence dans le domaine de l'organisation de séjours et d'événements liés au tourisme d'affaires, mais également au service des loisirs touristiques pour particuliers, que ce soit en individuels ou en groupes, l'Agence des Grands Crus est une agence réceptive qui existe depuis 12 ans. Sur le plan des services aux entreprises, elle intervient en organisation partielle ou totale dans la création et l'organisation d'incentives, de séminaires, de congrès, de conventions, de voyages d'étude ou de team building. L'Agence dispose de 2 antennes en

Les cépages du Bordelais

Les cépages sont bien plus diversifiés en Bordelais que dans d'autres vignobles nationaux. Pour les vins rouges, trois variétés de raisins dominent :

► **cabernet sauvignon** : il aime les terrains graveleux et produit des vins qui ont une bonne structure tannique et une bonne aptitude au vieillissement.

► **cabernet franc** : on le trouve abondamment à Saint-Emilion et Pomerol. Ce cépage résistant fournit des vins fins et de bonne garde.

► **merlot** : il est cultivé pour sa productivité et sa bonne teneur en alcool. On rencontre de façon plus anecdotique des cépages comme le malbec, le carmenere ou le petit verdot. Pour les vins blancs, on compte également trois cépages majeurs :

► **sémillon** : souvent associé au sauvignon, ce cépage réussit particulièrement bien en sauternes car une de ses grandes qualités est de prendre facilement le Botrytis cinerea.

► **sauvignon** : bien connu en Pays-de-Loire, ce cépage est sans doute le plus ancien du vignoble français. Associé au sémillon, il apporte au vin un fruité très appréciable.

► **muscadelle** : on le trouve notamment sur les terroirs des vins liquoreux auxquels il apporte un caractère très spécifique.

► **Les vins rouges**, dont la production annuelle moyenne est de 29 000 hl, sont produits à partir de merlot en majorité, complétés par du cabernet franc et du cabernet sauvignon. Ils se caractérisent par une remarquable harmonie et la finesse de leurs tannins. Ce sont des vins aptes à une longue garde mais aussi pour certains à déguster jeunes. Les vins blancs, dont la production annuelle moyenne est de 1 000 hl, sont produits à partir de cépages Sémillon en majorité, muscadelle et sauvignon. Ce sont des vins qui rivalisent avec les appellations célèbres du Bordelais. Ils demandent un ou deux ans de garde afin d'en apprécier toutes les qualités. Quelques viticulteurs produisent aussi des vins blancs moelleux. Les raisins sont récoltés par tris successifs et vinifiés comme les grandes appellations de liquoreux.

► **Pour plus de renseignements**, n'hésitez pas à consulter le site du syndicat viticole des Côtes de Francs : www.cotesdefrancs.com

France : Bordeaux et Beaune. Connaisseurs en vin et précurseurs en œnotourisme, les Grands Crus vous proposent toutes sortes de circuits, qu'ils soient classiques, ludiques, originaux ou insolites pour découvrir tous les vignobles de France et, pour ce qui concerne ceux du Bordelais, le Médoc, Saint-Emilion, Sauternes, Pessac-Léognan, Pomerol... Au fil de ces circuits vous trouverez : initiation/dégustation à thème de vins et spiritueux, journée rallye découverte au cœur des vignobles en voiture de collection, 2 CV, 4x4 ou Jeep Willys, des visites et dégustation à thème de propriétés viticoles, du cru artisan aux domaines les plus prestigieux, des pique-niques, cocktails, repas dans les châteaux du Bordelais (depuis les repas vigneron aux dîners les plus raffinés), des animations apéritives et digestives en dégustation à l'aveugle, des rencontres avec les hommes du cru, des ateliers œnologiques participatifs, des journées viticoles bio, le survol du vignoble en hélicoptère ou en montgolfière, des balades commentées, ludiques ou sportives au cœur des vignobles en VTT, quad, calèche, cheval, gyropodes... Vos transports seront assurés par une flotte impressionnante : minibus ou grand bus, berline classique, Mercedes (Classe E et S), voiture de collection (Bentley, Traktion, Silver Cloud, Cadillac...) L'hébergement se fait en demeures de charme, relais Châteaux et hôtels étoilés...

■ BORDEAUX EXCELLENCE

**24, rue Latour
BORDEAUX ☎ 05 56 44 27 68
www.bordeauxexcellence.com
see@see-travel.com**

Bordeaux Excellence est membre du réseau « Wine Tour in France » qui promeut l'art de vivre français à travers l'association du vin, de la gastronomie, de la culture et de la mode en s'appuyant sur une agence partenaire installée dans les régions de France (Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Côte du Rhône, Paris, Provence, Val de Loire). Bordeaux Excellence propose des voyages sur mesure en édition limitée, présentant ainsi ses atouts : « Une équipe avec des membres aux carrières ancrées dans le monde des vins et spiritueux (15 ans dans le Groupe Remy Martin, et dans un grand cru classé du Médoc), une connaissance encyclopédique du tissu bordelais associée aux connaissances sans fin d'une guide expérimentée, un carnet d'adresses secrètes bâti sur un networking permanent », tout ceci afin de produire « des itinéraires exclusifs émaillés de rencontres authentiques avec des personnages-clés et haut en couleurs pour partager le sentiment fort de vivre l'exception. » Quelques exemples : « Séminaire au cœur d'un vignoble pionnier dans la biodynamie : un bâtiment tout en bois dans l'esprit « Séchoir à tabac » – « Rando Vino : Relevez le défi en vous mettant en situation de recrutement pour un emploi d'œnologue dans un grand cru » – « A ne pas manquer par un amateur de vin passionné : une propriété de la rive droite qui raconte des histoires de famille ». Tout ceci se situe en haut de gamme, les prix aussi sans doute puisqu'ils ne sont pas mentionnés ! Mais vous pourrez les connaître en appelant, bien sûr, et puis ce qui est rare est cher, c'est bien connu. Alors, amateurs éclairés amoureux d'exceptionnel, vous êtes attendus... »

■ BORDEAUX SAVEURS 2, rue Michel de Montaigne BORDEAUX ☎ 05 56 90 91 92 www.bordeauxsaveurs.fr

Email par formulaire sur le site

Depuis de nombreuses années, la famille Cazes, propriétaire du Château Lynch Bages à Pauillac, dans le Médoc, accueille les visiteurs du monde entier pour leur faire découvrir les richesses des grands vignobles bordelais. En créant Bordeaux Saveurs, agence réceptive spécialiste de l'œnotourisme à Bordeaux, Sylvie Cazes a voulu vous faire profiter de sa position privilégiée et élargir cette démarche en vous donnant l'opportunité d'entrer dans le cercle des initiés à l'art de vivre bordelais. Que vous soyez un groupe ou des particuliers, que vous souhaitiez un séjour sur mesure ou que vous préfériez suivre ses suggestions de séjours et circuits, Bordeaux Saveurs créera pour vous une prestation haut de gamme. Quelques exemples de séjours :

► **Un jour dans le vignoble** : à partir de 102 € par personne

► **Un week-end œnologique en Médoc** (3 jours / 2 nuits) à partir de 865 €/pers. (au programme : visite des appellations Pauillac, Saint-Estèphe, Margaux et Saint-Julien), hébergement dans un Relais et Châteaux 4 étoiles entouré par les vignes du Médoc et dîners dans le restaurant 2 étoiles de votre hôtel.

► **Un week-end œnologique en Saint-Emilion** (3 jours / 2 nuits) à partir de 1 280 €/pers. (au programme : cours privé d'œnologie, visites de chais de châteaux prestigieux, dégustations de grands crus, repas gastronomiques (deux dîners à l'Hostellerie de Plaisance, 2 étoiles au Guide Michelin) et visite guidée des monuments souterrains de Saint-Emilion, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco).

■ BORDOVINO 3, rue d'Enghien BORDEAUX ☎ 03 5 57 30 04 27 Voir page 11.

■ RENDEZ-VOUS AU CHÂTEAU 5, rue de Condé BORDEAUX ☎ 06 28 35 00 95 www.rendezvousauchateau.com Email par formulaire sur le site

Avec plus de 20 ans d'activité dans le monde du vin comme maître de chai, responsable de vignoble, courtier et sommelier, Frédéric Borliachon, en outre et surtout fils de vigneron, a toujours eu des raisins à portée de la main. Il ne faut donc pas s'étonner qu'il ait créé « Rendez-vous au Château » afin de devenir « wine guide » à votre service proposer des « wine tours » (circuits œnotouristiques) « de derrière les fagots », pardon : « de derrière les sarments » ! Sa grande connaissance de ce milieu doublée d'une profonde passion pour le vin lui permettent de vous emmener à la rencontre des hommes du vin, « ses semblables, ses frères », et de vivre en leur compagnie un moment inoubliable. Il vous propose 8 circuits/wine tours, pour un tarif/jour entre 350 € pour 2/3 personnes et 450 € pour 5/6 personnes (comprenant le transport en van climatisé et la prestation guidée, non compris les frais de visite, dégustation et déjeuner) :

► **Devenez un pro du vin** : Deux visites de domaines composent cette journée où vous serez reçu par le vigneron qui vous expliquera son travail et vous fera déguster son vin.

► **Circuit des vigneron** : Rencontres avec des propriétaires dans leurs domaines.

► **Médoc : les châteaux vous ouvrent leurs portes** : Visite des châteaux du Médoc.

► **Saint-Emilion : un millénaire d'histoire vous attend** : Visite de la ville et de vignobles alentour.

► **Les Graves** : Visites.

► **Le bio c'est bon** : Visites de vignobles bio.

► **Médoc et Bassin d'Arcachon** : Visites.

► **Vignobles de coteaux** : Visites.

■ TOURS DIT VIN

BORDEAUX ☎ 06 43 19 11 90

www.toursditvin.com – **contact@toursditvin.fr**
Cours d'œnologie à partir de 35 €. Ateliers vendange 60 €. Journée guidée complète : Médoc 95€/personne, St Emilion 110€/personne. 1/2 journée : Médoc 60€/personne (3 propriétés viticoles), St Emilion 70€/personne (3 propriétés viticoles ou visite de l'église monolithe + 2 propriétés), transport, dégustations et entrées inclus, atelier et déjeuner également (offre journée).

Pour connaître le vaste vignoble bordelais avec toutes ces complexités et particularités, quoi de mieux que de compter sur l'aide d'un guide spécialisé ? ! Tours dit vin, vous amène en petits groupes de 2 à 8 personnes, le temps d'une demi-journée ou d'une journée entière à la découverte de différentes propriétés viticoles et à la rencontre de vigneron passionnés. Pour le programme plus long, vous aurez droit à un déjeuner et à un atelier de découverte en plus. Les tours se font dans Le Médoc et à Saint-Emilion et bientôt un nouveau circuit Pessac-Léognan sera proposé. Si vous préférez, vous pouvez opter pour un cours d'œnologie (selon les dates proposées ou à domicile). Et pour tout connaître de l'univers viticole, ne ratez pas les journées organisées au moment des vendanges. On peut encore découvrir les plaisirs du vin sans sortir de la maison, en optant pour un repas gastronomique organisé chez soi, la grande classe !

■ WINE TOUR BOOKING

Avenue Charles-de-Gaulle

BORDEAUX ☎ 05 56 12 09 64

http://bordeaux.winetourbooking.com

Plate-forme unique de réservation pour l'ensemble du vignoble bordelais ! Son but : aider les propriétaires à accueillir les visiteurs et aiguiller ces derniers vers les propriétés de manière autonome. Tout (recherche – informations – réservations) se passe par Internet. Vous pouvez, bien sûr, examiner le détail des différents programmes qui vous sont proposés, mais vous pouvez même, par clic sur la rubrique « Disponibilités », arriver sur l'interface, « Construire votre route des vins » où vous entrez simplement la date de début et de fin de votre séjour et le nombre de participants adultes, puis vous cliquez sur « me proposer des visites » et toute une série de formules diverses et variées apparaissent ! Bien que sans contact direct : très pratique pour ceux qui aiment se laisser guider !

■ LA ROUTE DES VINS

22 quater, Allée de Jafeine

GUJAN-MESTRAS ☎ 05 56 66 18 91

www.routedesvins.fr

laroute@desvins.com

La Route des Vins est une Agence de Voyages réceptive réellement spécialisée dans l'œnotourisme et dans le vignoble de Bordeaux en particulier. Qu'on en juge : elle a testé et sélectionné pour vous le meilleur des prestataires du Bordelais que ce soit pour l'organisation de séminaires, incentives et team-Building insolites à Bordeaux ou dans les vignes ou encore de week-ends et séjours « hors des sentiers battus », pour particuliers et groupes. La Route des Vins offre les garanties et le sérieux d'une agence de voyages dont l'immatriculation au registre des opérateurs de voyages et séjours (n° IM033110045) est délivrée uniquement sur dossier par le ministère du Tourisme. La Route des Vins propose des séjours à dates libres (sur réservation), tous les jours de la semaine, mais aussi en week-end et les jours fériés. Vous trouverez votre bonheur parmi les 20 programmes concoctés par l'agence. Si vous êtes vous-même une agence, la Route des Vins se propose d'être votre partenaire pour organiser en votre nom tous types de prestations œnotouristiques (et autres) pour les entreprises : séminaires, team-building, événements d'entreprises et autres prestations sur mesure.

Fêtes – Salons – Événements

■ BORDEAUX FETE LE VIN BORDEAUX

www.bordeaux-fete-le-vin.com

webmaster@webfutur.com

Du 25 au 28 juin 2014.

Une belle fête qui a lieu tous les deux ans, en alternance avec celle où Bordeaux fête son fleuve ! Le vin est à l'honneur sur les quais de la Garonne. Imaginez une enfilade de pavillons blancs, une véritable « route des vins » avec plus de 80 appellations de Bordeaux et d'Aquitaine présentes. Quatre jours de pur plaisir dédiés au monde du vin avec des ateliers de l'École du Vin de Bordeaux, des cours de cuisine, des Pass Dégustation avec son verre offert et ses 12 bons d'accès aux stands. Sans oublier les concerts sur la places des Quinconces. A voir absolument.

■ VINEXPO

Parc des Expositions de Bordeaux

2, cours du 30-Juillet

BORDEAUX

Voir page 26.

■ FETE DU VIN NOUVEAU ET DES CHATAIGNES GRILLEES A CIVRAC-DE-BLAYE CIVRAC-DE-BLAYE

Cette fête traditionnelle est l'occasion de découvrir un marché campagnard où se ravitailler en produits du terroir, avec la présence d'artisans d'art et surtout, la dégustation du vin nouveau, le « bourru », dont l'amertume et le pétillant se marient à merveille avec la chaleur des châtaignes grillées. Manifestation gratuite.



Cliquez ici pour acheter et télécharger l'édition complète du Petit Futé GUIDE DE L'OENOTOURISME EN FRANCE 2014

(ePub, PDF, Mobipocket ou Streaming)

11.99 €



ePub (*.epub)

Ce format offre l'avis des internautes, une galerie photos. Les adresses sont géolocalisables, les numéros de téléphone, les email et les liens sont actifs (cliquables). Il est basé sur XHTML (le format de texte majoritairement utilisé sur le Web), et donc théoriquement lisible sur tous types de périphériques, grâce à de nombreux logiciels de lecture, souvent disponibles gratuitement. Exemple : Adobe Digital Editions®



PDF (*.pdf)

Format lisible avec un lecteur compatible PDF, tel Adobe Acrobat Reader®, dont la dernière version, entièrement gratuite, est accessible sur le site Adobe.



Mobipocket (*.prc)

Format lisible avec le lecteur Mobipocket®, particulièrement pratique pour les appareils mobiles (téléphones, tablettes), et certains e-reader (cybook et Kindle). Voir le site mobipocket pour plus d'informations.



Accès streaming

Format vous permettant d'accéder en streaming aux ouvrages via notre liseuse web. Pour accéder à ce format, vous devez impérativement disposer d'une connexion Internet et d'une largeur d'écran supérieure à 800 pixels. Actuellement compatible avec Firefox 3 ou supérieur, Safari 4 et Internet Explorer 7 ou supérieur.