



VIGNERON et TOURISME

en Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Le 7^{ème} trophée du Vigneron récompense

L'Audace, l'Originalité et la Chaleur de l'accueil.

Après 'environnement, patrimoine, marketing, innovation, viticulture au féminin et nouvelle génération' c'est le thème:

'Vigneron et Tourisme'

que le Syndicat a souhaité mettre en avant à travers le

7^{ème} Trophée du Vigneron en Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Destiné à montrer le dynamisme des hommes et des femmes qui font le Bordeaux d'aujourd'hui, le Trophée 100% AOC se décline en 3 catégories: **AUDACE, ORIGINALITE, CONVIVIALITE**

Une offre oenotouristique riche et variée qui privilégie la famille.

Chaque année, fascinés par la notoriété des grands châteaux, des milliers de visiteurs s'aventurent dans le vignoble à travers les appellations les plus prestigieuses. Beaucoup ignorent qu'il existe à côté de ces Grands Crus qui font rêver, une multitude de propriétés, plus modestes, accessibles à tous. Le vignoble des Bordeaux et Bordeaux Supérieur en regorge.

Nul besoin de pousser de grille, nul besoin d'être amateur très éclairé, le vigneron vous attend pour vous faire découvrir simplement son métier, son vin, transmettre sa passion et partager avec le visiteur et sa famille un moment agréable de rencontre.

Qu'il s'agisse de valoriser un patrimoine, d'accueillir en chambre d'hôte, d'ouvrir un gîte, de préserver l'environnement naturel ou de créer des circuits pédagogiques, les vigneron redoublent d'imagination et d'enthousiasme pour captiver petits et grands.

Au bonheur de découvrir une abbaye, de flâner sous les arcades d'une bastide, de visiter l'une des nombreuses églises romanes, de goûter les spécialités gastronomiques locales, d'être hébergé au milieu des vignes, s'ajoute la surprise de dénicher des trésors aussi faciles à aborder par le goût que par le prix.

Lorsque l'enthousiasme, la disponibilité et la simplicité du vigneron se conjuguent avec le rapport qualité/prix/plaisir de ses vins, la satisfaction du visiteur est toujours au rendez vous !

12 dossiers présélectionnés, 3 lauréats, un choix difficile pour un jury professionnel

Départager les 12 dossiers présélectionnés n'a pas été chose facile pour le Grand Jury, majoritairement composé de journalistes et de professionnels du tourisme réunis le 6 octobre.

Qu'ils soient déjà rompus au tourisme viticole ou émergents dans le paysage oenotouristique, chaque candidat a séduit par sa personnalité, par son engagement humain, par son souci de faire partager sa passion et sa volonté de faire découvrir l'univers du vin le plus simplement possible.

Après la visite de chacune des propriétés candidates, étude du dossier et délibération, ce jury a désigné les trois lauréats:

le plus Audacieux

Château Cablanc à St Pey de Castets,

Jean-Daniel Debart, jeune vigneron de 35 ans exploite, en équipe avec 7 employés, la propriété familiale de 60 ha située à Saint-Pey de Castets, non loin de Castillon la Bataille.

Après avoir, dans un premier temps, créé son **gîte Bacchus** 4 épis 'Loustalet' (3 chambres) classé gîte de France et gîte de charme (sa surface de 240m² en fait un des plus grands gîtes de France), Jean-Daniel Debart propose désormais un circuit original de découverte de l'univers de la vigne et du vin pour toute la famille : '*Les Secrets de la Vallée*'. C'est un parcours d'environ deux heures avec des jeux, des énigmes et des cadeaux à gagner pour les enfants. Le parcours est parsemé de panneaux explicatifs et ludiques sur la faune et la flore autour du vignoble et dans le chai. La visite se termine par une dégustation de vins pour les grands et de jus de raisins pour les enfants. Des sacs pique-nique sont également proposés.

L'avis du jury :

«Un sans faute pour ce projet, parfaitement construit, inscrit dans une véritable démarche oenotouristique globale orientée vers l'accueil des familles... discours cohérent, implication de toute l'équipe, site remarquable, gîte superbe.

Les idées fusent chez ce passionné, d'autres projets sont en préparation.»

Les vins : Bordeaux Rouge, Bordeaux Supérieur Rouge, Bordeaux Rosé.

Juillet-Aout : ouvert 7 jours sur 7 de 10h à 19 h Avril à Juin et Septembre-Octobre: de 10 h à 18 h du lundi au vendredi (le week-end sur rendez-vous). - Visite du chai toute l'année. <i>Vignobles et Chais en bordelais - Best of Wine Tourism</i>
--

Contact : Jean-Daniel DEBART – 33350 Saint Pey de Castets – Tél : 05 57 40 52 20 - Fax : 05 57 40 72 65
Site Internet : www.chateaucablanc.com - E-mail : chateaucablanc@aol.com

le plus Original :

Château la France à Beychac-et-Caillau,

Ce domaine de 90 ha à Beychac et Caillau (à mi-chemin entre Bordeaux et Libourne) est dirigé par Eric Monneret, jeune vigneron de 36 ans secondé par 14 employés.

Il propose un **gîte de France** 4 épis d'une capacité de 12 personnes avec 5 chambres au cœur même du château du XIX^{ème} et une piscine dans le parc, ce qui lui vaut les mentions de gîte de Prestige et gîte Bacchus.

L'équipe accueille les visiteurs autour d'ateliers ludiques et pédagogiques, simples et accessibles à tous : découverte du travail de la vigne à l'aide de photos, visite du chai cuves et barriques, pour terminer par l'atelier du vin (approche originale pour mieux connaître et apprécier le vin), dont un spécifique pour les enfants.

Un espace jeu pour les enfants, intérieur et extérieur, permet aux familles de profiter pleinement d'un moment de détente.

L'Avis du jury :

«Projet très abouti, accueil professionnel qui garantit cependant l'autonomie du visiteur, pédagogie innovante sur la découverte du vin, discours très intéressant et accessible.

Gîte et cadre magnifiques. »

Les vins : Bordeaux Supérieur Rouge - Bordeaux Blanc - Bordeaux Clairet.

Ouvert 7 jours sur 7 de février à Novembre de 10h à 12h et de 14h à 17h 30 <i>Vignobles et Chais en Bordelais - Best of Wine Tourism</i>

Contact : Eric MONNERET – 33750 Beychac et Caillau – Tél : 05 57 55 24 10 – Fax : 05 57 55 24 19
Site Internet : www.chateaulafrance.com - E-mail : contact@chateaulafrance.com

Le plus Chaleureux :

Château Vilatte à Puynormand,

Situé à Puynormand (au nord-est de Libourne), le domaine de 14 ha au patrimoine multi centenaire, est la propriété de Stefaan MASSART, vigneron de 43 ans qui, avec sa sœur Hilde, se consacre passionnément à la vigne, au vin et au patrimoine. Le Gîte bien équipé pouvant accueillir 4 personnes a été créé, dans un des plus anciens bâtiments de la propriété.

Le château propose également la visite de la 'Maison du Vigneron' et d'un espace musée qui renferme une collection très intéressante d'outils agricoles et de véhicules hippomobiles anciens.

Amoureux de la nature comme des pierres, Stefaan Massart a mis en place un parcours botanique fléché entre bois et vignoble (de deux à cinq heures). Diverses animations pour le public sont organisées ponctuellement : concerts de musique baroque, fête du pain...

La visite se termine par la dégustation dans un bâtiment qui abrite un très beau four à pain du XIX^{ème} siècle, parfaitement restauré.

L'Avis du jury :

«Passion, respect de l'environnement, mise en valeur du patrimoine, partage, disponibilité voilà ce qu'on retiendra en premier lieu de cette visite... une démarche globale passionnante qui séduit petits et grands... »

Les vins : Bordeaux blanc- Bordeaux Rosé- Bordeaux Supérieur Rouge- Crémant de Bordeaux.

Visites et dégustations de Pâques aux Vendanges.
Vignoble et Chais en bordelais

Contact : Stefaan MASSART – 33660 Puynormand – Tél : 05 57 49 77 60 – Fax : 05 57 49 67 89

Site Internet : www.chateauvilatte.com - E-mail : stefaan.vilatte@wanadoo.fr

Les 9 autres nominés 2007 :

Vignobles Michel Bergey - Patricia Querens - 33490 Ste Foy la Grande - Tél : 05.56.76.41.42

Mail : contact@vignoblesbergey.com - Site Internet : www.vignoblesbergey.com

Château Degas - Marie José Degas - 33750 St Germain du Puch - Tél : 05.57.24.52.32

Mail : contact@vignobles-degas.com - Site Internet : www.vignobles-degas.com

Domaine de la Grave - David Roche - 33750 Beychac et Caillau - Tél : 05.56.72.41.28

Mail : contact@vignobleroche.com - Site Internet : www.vignobleroche.com

Château de Jayle - Denis Pellé - 33490 St Martin de Sescas - Tél : 05.56.63.60.90

Mail : contact@vignobles-pelle.com - Site Internet : www.vignobles-pelle.com

Château de Lavizon - Patrick Martet - 33190 Loubens - Tél : 05.56.71.48.82

Mail : chateau.lavison@orange.fr

Château Montlau - Armand Schuster de Ballwil - 33420 Moulon - Tél : 05.57.84.50.71

Mail : contact@chateau-montlau.com - Site Internet : www.chateau-montlau.com

Château la Peyrière - Catherine Lucas - 33124 Savignac - Tél : 05.56.65.41.86

Mail : lapeyrieredutertre@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateaulapeyriere.com

Château des Seigneurs de Pommiers - Jean Luc Piva - 33540 St Félix de Foncaude

Tél : 05.56.71.65.16 - Mail : piva.chateau@orange.fr

Château Vieux Mougnaç - Sylvie Mulhard Bessard - 33570 Petit Palais

Tél : 05.57.69.67.74 - Mail : vieuxmougnaç@aol.com - Site Internet : www.vieuxmougnaç.com

Beychac le, 9 octobre 2007

Les partenaires du Trophée :

Amorin France – Bayer Cropscience, OI/BSN Distribution, Crédit Agricole,
Alcan Packaging Capsules (Péchiney), Tonnellerie Sylvain.

Hémisphère Sud

Corinne Hennequin / Emilie Barnabé

Tél : 05 57 77 59 60

Mail : contact@agencehemispheresud.com

Maison des Bordeaux

Michelle Vernoux/Joslyn Richez

Tél : 05 57 97 19 31/24

Mail : michelle.vernoux@maisonsdesbordeaux.com