

DOSSIER DE PRESSE

MAI 2021



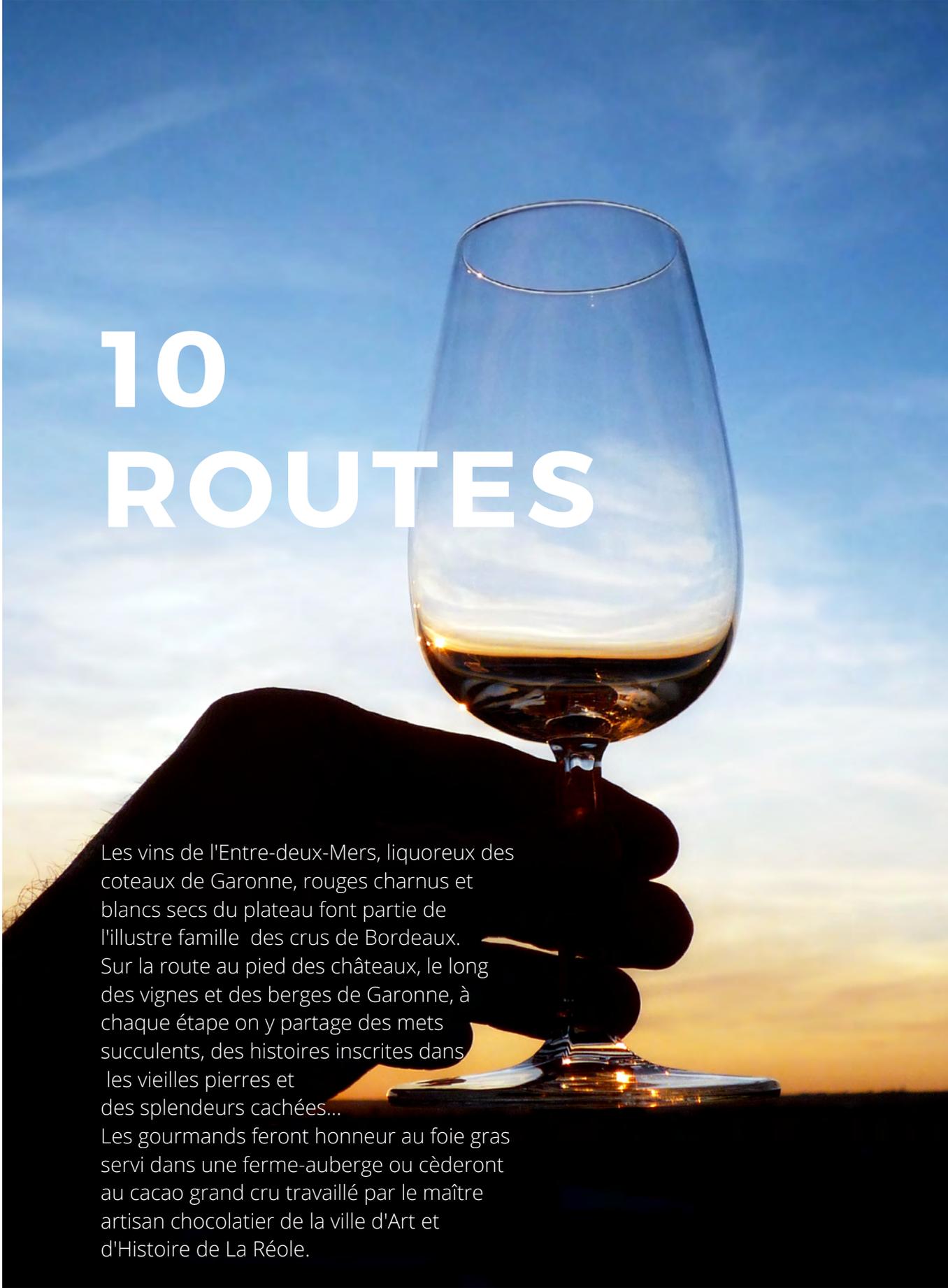
WEEK END

en vigne

DANS L'ARRIÈRE-PAYS BORDELAIS



ENTRE-DEUX-MERS
TOURISME

A hand holding a snifter glass of cognac against a sunset sky. The glass is partially filled with a golden liquid, and the hand is silhouetted against the bright, low sun. The sky transitions from a deep blue at the top to a warm orange and yellow near the horizon.

10 ROUTES

Les vins de l'Entre-deux-Mers, liquoreux des coteaux de Garonne, rouges charnus et blancs secs du plateau font partie de l'illustre famille des crus de Bordeaux. Sur la route au pied des châteaux, le long des vignes et des berges de Garonne, à chaque étape on y partage des mets succulents, des histoires inscrites dans les vieilles pierres et des splendeurs cachées...

Les gourmands feront honneur au foie gras servi dans une ferme-auberge ou cèderont au cacao grand cru travaillé par le maître artisan chocolatier de la ville d'Art et d'Histoire de La Réole.



...des vins



EN COULI SSES



Ici, dégustation est synonyme de plaisir, de convivialité et de rencontres, avec le partage comme valeur commune.

CHÂTEAU LAUDUC

**ATELIER MASTER-CLASS,
L'ART DE L'ASSEMBLAGE :
UNE EXPÉRIENCE
ŒNOLOGIQUE, GUSTATIVE ET
SENSORIELLE !**

Devenez un spécialiste du vin en 2 heures ! Profitez de la visite de la propriété, et partez à la découverte des vignes puis prenez part à une dégustation à l'aveugle des 4 mono cépages avec un jeu d'identification accompagné de fromages artisanaux. Enfin, un atelier de création d'assemblage vous permet de créer votre propre bouteille et de repartir avec votre Lauduc (bouteille de 37,5cl offerte).

lauduc.fr

ATELIER GIN & GYM

**AU CHÂTEAU LARTIGUE
CÈDRES ON PRODUIT DES
VINS MAIS AUSSI DES
SPIRITUEUX ARTISANAUX
QUI SONT DISTILLÉS AU
CHÂTEAU : LA FINE
BORDEAUX ET LE GIN.**



À l'intérieur ou dans les vignes, séance de gymnastique en musique et jeux avec une coach sportive suivie d'un atelier avec la propriétaire des lieux, Laurence, qui dévoile le gin distillé dans son alambic. Vous participez ensuite à une séance de mixologie pour découvrir l'art de mélanger les boissons et de créer des cocktails.

Totalement privatisable et personnalisable, 2h30 environ.

cavelartigue.fr

SOPHRO WINE

**UNE ESCAPADE SOUS LA
THÉMATIQUE DE LA
RELAXATION SENSORIELLE,
NATURELLE ET DOUCE !**

Une expérience enrichissante qui combine les bienfaits de la sophrologie et de l'aromathérapie associés aux parfums du vin. Guidé par une sophrologue reconnue, vous laissez votre sens olfactif s'exprimer lors un voyage intérieur d'1h30. Ce moment de recueillement peut être complété par un massage bien-être ou prolongé dans l'une des chambres d'hôtes du Château.

chateau-du-payre.fr

ESCAPE GAME AU CHÂTEAU

Découvrir l'univers du vin à travers une approche ludique et familiale !

Dès votre arrivée sur le vignoble des Maubats, vous êtes investi d'une mission : découvrir si les secrets d'élaboration du vin ont été volés par un groupe d'espions étrangers. En tant que membres du BDV (Brigade des Détectives du Vin), vous revisitez les lieux que ces espions ont traversé (chai de vinification et chai d'élevage en barriques) et cherchez à réunir 10 indices qui permettront de confirmer, ou non, si les techniques de vinification et d'élevage ont été dérobées pour contrefaçon. Pour clôturer l'enquête, dégustation des vins.

chateau-les-maubats.fr

COURS DE CUISINE AU CHÂTEAU

Profiter d'un moment de gourmandise !

Le château Roquefort, tel qu'il apparaît aujourd'hui, est une demeure du XVIIIème siècle avec de belles dépendances, un colombier du XVIème siècle et une allée couverte de 14 m – la plus longue d'Europe.

C'est dans ce cadre enchanteur que le chef Olivier Straehli vous propose un cours de cuisine. Ce moment de gourmandise est accessible à tous, néophytes ou cordons bleus. Vous y apprenez en toute simplicité de vraies techniques de Chef réutilisables dans vos menus quotidiens. Olivier vous transmet son savoir-faire et ses astuces avec pédagogie et générosité.

Déjeuner sur place, dégustation commentée et initiation à l'œnologie au cours du repas.

chateau-roquefort.com



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Ce label national récompense les territoires viticoles de France engagés pour un accueil de qualité !

Viticulteurs, hébergeurs, restaurateurs, sites de visites et prestataires de loisirs forment un réseau pour accueillir au mieux les visiteurs dans le vignoble et leur faire vivre une expérience authentique.

Le COMPOSITE



Une nouveauté se prépare pour les amateurs de nature, de produits du terroir, de vignobles et de randonnées. Nous sommes en train de concocter un outil ludique et gourmand à retirer chez nos partenaires Vignobles et Découvertes.

Suivez notre page Facebook pour en savoir plus dès le mois de juin !

SÉMINAIRES AU VERT

Travailler au vert au Château la Clyde !

Florence et Jacques Jouny, tous deux jeunes retraités depuis 2016, cultivent comme un grand jardin les vignes de la propriété. La conversion en biodynamie atteste de leur engagement. Le domaine produit un blanc 100% muscadelle, 2 cuvées de rouge dont l'une élevée en fût de chêne et une cuvée de rosée. Sur place, une belle salle de 72 m² entièrement équipée ainsi qu'une salle pour les dégustations et les repas gastronomiques accueillent vos collaborateurs.

chateau-la-clyde.com



Vignoble OUVRE -TOI!

CHÂTEAU DE CAMARSAC

Rendez-vous au mois d'août pour un concert baroque.

Le concert baroque au cœur du Cuvier est un moment inoubliable au Château de Camarsac. Découvrez-y la beauté des instruments anciens et dégustez les vins accompagnés de fromages et de charcuterie, sur le toit-terrasse du Donjon du XIVème siècle.

[facebook.com/camarsac](https://www.facebook.com/camarsac) et 06 35 46 47 03

CHÂTEAU LES MAUBATS

Les Jeudis vin

Tous les jeudis, du 1er juillet au 31 août, de 19 à 23h, amenez votre pique-nique et vos jeux de société aux Maubats : l'apéritif vous est offert ! Mise en place de tables, chaises, bottes de paille, guirlandes éclairantes dans un esprit « Guinguette » au bord des rangs de vigne. Réservation obligatoire.

chateau-les-maubats.fr



LA MAISON DES VINS DE CADILLAC

Les apéritifs vigneron

20 mai, 17 juin, 15 juillet et 19 août.

En plein cœur du parc de la maison des vins, face à la Garonne, des apéro vigneron-dégustation sont mis en place un jeudi par mois de mai à août. Il y en a pour tous les goûts : musique avec un groupe local, bon vins présentés par un vigneron et restauration sur place avec un food-truck.

Pré-réservation possible pour les groupes d'amis ou famille.

Mettez la main à pâte avec nos cours de cuisine tous les 1ers vendredi du mois.

Retrouvez les ateliers de cuisine autrement : un chef rend visite à un vigneron pour un cours de cuisine en toute convivialité. On en profite pour faire le tour du monde : Japon, Espagne...et l'atelier se termine par un repas à la table de l'hôte vigneron.

35 € par personne, sur réservation.

***Des green balades, natures et authentiques
31 mars et 7 avril***

Balade nature avec Christine, vigneronne à Laroque pour partager toute la nature environnante de ce beau village : forêt, lac, paysages...

10 € par personne.

 maisondesvinsdecadillac.com

Frais, bon, local !

DE LA FÈVE À LA PLAQUE

Participez à l'atelier découverte de la fève à la plaque avec l'unique cacaofévier de l'Entre-deux-Mers, Patrick Brossard, dans un laboratoire installé au cœur de la ville d'Art et d'Histoire de La Réole.



Vous découvrez comment le chocolat effectue cet étrange voyage de transformation depuis la fève brute en provenance d'une plantation de fève de cacao équitable, jusqu'à l'obtention du chocolat de couverture personnalisé avec lequel vous fabriquez vos propres chocolats. Vous partagez l'expérience du Sourceur afin d'initier votre palais et découvrir les différents arômes qui composent le cacao en dégustant des chocolats Grands Crus de Plantation.

Chocolaterie Brossard
9 Rue Gambetta 33190 La Réole



LA FERME DU MOULINAT



Cette ancienne ferme typique de la région, exploitation familiale depuis cinq générations, comprend 230 hectares de maïs, de blé et de tournesol pour le gavage. Lors de la visite guidée, vous découvrez un séchoir à tabac en pierre unique en France et la fabrication des conserves de canards gras, à laquelle vous assistez derrière les vitres du laboratoire. Après une dégustation, vous faites un stock pour l'année et remplissez votre panier de produits fabriqués et vendus sur place : foie gras aux figues, confits, pâtés, plats cuisinés.

lafermedumoulinat.com



LE DOMAINE D'ÉCOLINE

Vous récoltez vos fruits et légumes de saison en libre cueillette dans un potager 100% BIO (plus de 40 variétés cultivées durant l'année), puis, retrouvez de nombreux produits fermiers dans le magasin, ou via le distributeur de casiers automatique permettant le système de drive. En famille, vous profitez de la ferme composée d'animaux de races anciennes (moutons, ânes, cochons, poneys, poules, vaches, canards, chèvres, lapins et cochons d'Inde). Différents ateliers d'initiation sont également proposés afin de découvrir le métier et l'environnement de travail des producteurs : atelier maraîchage, atelier poney ou atelier soin des animaux.

domaine-ecoline.fr

10 ROUTES des vins



1 PASSION, 10 POSSIBILITÉS

N°1 : ROUTE DES BORDEAUX EN BORD DE DORDOGNE (43 km - 1 heure)

Au départ de la maison des vins des Bordeaux après une découverte scénographiée et une dégustation, vous pourrez partir à la rencontre de nos propriétés viticoles et de nos villages.

N°2 : ROUTE DES BÂTISSEURS (145 km - 3 heures)

De bastides en abbayes ou par les moulins à grains fortifiés, suivez cette route qui vous dévoilera l'histoire des hommes qui ont véritablement construit l'Entre-deux-Mers.

N°3 : CHEMIN JACQUAIRE, SUR LA VOIE DE VÉZELAY (23 km - 30 mn)

Empruntez la voie de Vezelay, la route des pèlerins de Saint-Jacques classée au patrimoine mondial à l'UNESCO, pour une découverte de nos vignobles et des hommes qui les façonnent.

N°4 : COTEAUX EN ÉGLISES ROMANES (32 km - 40 mn)

Pour découvrir les coteaux de Garonne, pour y admirer nos églises romanes, le château Malomé, demeure familiale de Toulouse-Lautrec et vous arrêter dans nos propriétés viticoles. Les points de vue et les décors changeants seront le dessert de cette aventure.

N°5 : ROUTE PANORAMIQUE DES CÔTEAUX DE GARONNE (30 km - 40 mn)

Cette route vous donnera l'occasion de découvrir l'appellation Côtes-de-Bordeaux Saint-Macaire, des vins blancs moelleux et liquoreux caractéristiques aux arômes de miel, d'acacia, d'agrumes, de vanille et d'abricot. De beaux panoramas sur la vallée de la Garonne. Saint-Macaire, la cité Mariale de Verdelais, Malagar ou Malomé compléteront agréablement votre parcours.

N°6 : ROUTE DES TERROIRS, PASSION D'OR (46 km - 50 mn)

Entre patrimoine et vignes, découvrez la richesse du territoire et ses Appellations d'Origine contrôlée : Cadillac Côtes de Bordeaux rouges, et les vins doux : AOC Cadillac - Côtes-de-Bordeaux Saint-Macaire - Loupiac - Premières Côtes-de-Bordeaux - Sainte-Croix-du-Mont.

N°7 : ROUTE DES SEIGNEURS (56 km - 1 heure)

De magnifiques paysages à arpenter autour de Langoiran pour découvrir les coteaux des Appellations d'Origine contrôlée : Cadillac Côtes de Bordeaux rouges, et les vins doux : AOC Cadillac - Premières Cotes de Bordeaux.

N°8 : ROUTE ENTRE SEIGNEURS ET CHÂTELAIS (48 km - 45 mn)

C'est la route pour découvrir le Haut Benauge. L'appellation doit son nom à la vicomté de Benauge, dont subsistent les vestiges d'un puissant château fort à Arbis. Cette appellation de blancs moelleux puissants, vifs et équilibrés, produit également quelques vins blancs secs qui se rapprochent de ceux de l'Entre-deux-Mers.

N°9 : ROUTE DES COTEAUX DE BORDEAUX (51 km - 50 mn)

Des vues imprenables sur la Garonne depuis Latresne vous attendent entre bois, chartreuse et vignes. Découvrez les AOC : Cadillac Côtes de Bordeaux rouges, et les vins doux : AOC Cadillac - Premières Cotes de Bordeaux.

N°10 : ROUTE DES CHÂTEAUX ET VIGNOBLES AUX PORTES DE BORDEAUX (70 km - 1, 15 heure)

Aux portes de Bordeaux, entre Dordogne et Garonne, partez à la découverte de ce territoire semi-rural caractérisé par la viticulture.



*Retrouvez nos 10
itinéraires viti sur la
carte touristique 2021.*

entredeuxmers.com

ENTRE-DEUX-MERS TOURISME Service Presse - Sabine Valadié
receptif@entredeuxmers.com - 06 33 33 06 62 / 05 56 61 82 73