Terre de Vins

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

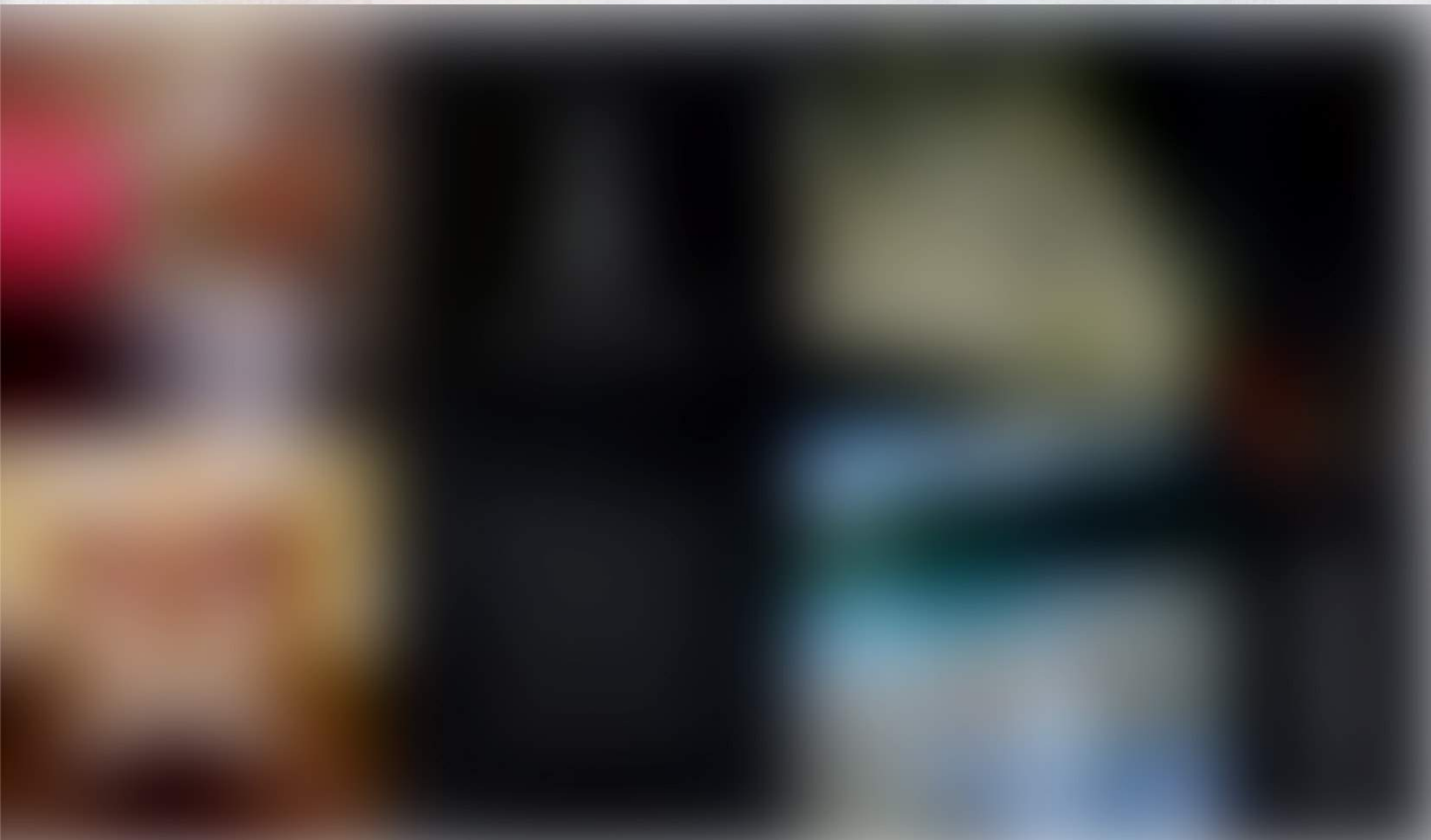
La Cité du Vin

Les acteurs • Les parcours
L'architecture • Les expos

L 13173 - 16 H - F: 7,00 € - RD

Libournais

HISTOIRES DOUCES

Autour du joyau que constituent le village et les paysages de Saint-Emilion, inscrits depuis 1999 au patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco, se déploient sur la rive droite des vignobles d'une infinie douceur, où vigne, patrimoine historique et décors naturels se marient avec harmonie : Fronsac, Pomerol, Castillon, Francs, mais aussi les « satellites » sont autant d'incarnations d'un art de vivre intemporel. Il suffit de se rendre au château de la Rivière, plus grande propriété de Fronsac avec ses 95 hectares d'un seul tenant, dont 65 hectares de vignes : une histoire qui remonte au moins au VIIIème siècle, un château du XVIème rénové trois siècles plus tard par un élève de Viollet-le-Duc, 8 hectares de caves souterraines, cinq chambres d'hôtes (à partir de 159 € en haute saison), des déjeuners ou dîners au château, des événements culturels, une boutique, et depuis cet été, des ouvertures exceptionnelles les dimanches et jours fériés. Toutes les facettes de l'œnotourisme se combinent dans cette propriété. Mais l'œnotourisme en Libournais, ce sont aussi les chais spectaculaires signés par de grands architectes, comme Mario Botta à Château Faugères ou Jean Nouvel à Château La Dominique (avec restaurant sur le toit du chai dans le cas de ce dernier). De véritables manifestes esthétiques et techniques où la modernité vient bousculer la tradition. Ce sont aussi des manifestations comme le Saint-Emilion Jazz Festival, du 22 au 24 juillet 2016. Ce sont encore des propriétés authentiques et passionnantes comme le Château de Sales à Pomerol ou La Vieille Chapelle en Bordeaux & Bordeaux Supérieur, domaine en bio enrichi d'une belle table d'hôtes (22 € / personne).

Ce sont, enfin, des moments gourmands à partager, comme au restaurant du château de Candale, ou au bar à fromages du château Ambe Tour Pourret, qui propose aussi des cours de cuisine.