

DESTINATION VENDANGES

Les 3 et 4 octobre 2009

Deux jours entièrement dédiés aux vendanges pour ceux qui rêvent de voir de l'intérieur ce qui est traditionnellement réservé aux professionnels du vin.

La saison des vendanges est la meilleure période pour visiter le vignoble et découvrir le vin :

Suivre le raisin de la vigne au cuvier, assister aux premières fermentations, pouvoir goûter les vins en cours d'élaboration est la meilleure initiation aux différents savoir-faire et méthodes nécessaires à la réalisation d'un grand vin.

Cet apprentissage sera d'autant plus complet qu'après une présentation des vins de Bordeaux et une initiation à la dégustation à l'Ecole du Vin, vous découvrirez les vendanges dans le Sauternais, réputé pour ses exceptionnels vins blancs liquoreux, et dans le Médoc qui produit les plus grands vins rouges du monde.



Jour 1 : Les Vendanges en Sauternais

Accueil à votre hôtel 3 étoiles au centre de Bordeaux.

Cours d'initiation à la dégustation et à l'œnologie à l'Ecole du Vin de Bordeaux.

- Présentation du vignoble Bordelais.
- Les cépages et l'assemblage
- Mécanisme et vocabulaire de la dégustation
- Dégustation commentée de 4 vins et questions diverses.

Départ pour Sauternes à la découverte d'un vin d'exception et de la plus charmante région du Bordelais.

Déjeuner dans une auberge champêtre à Sauternes.

Visite & dégustation dans un châteaux viticole du Sauternais :

- Le terroir, le climat et le développement du *Botrytis Cinerea* à l'origine des grands vins liquoreux. Les vendanges par *tries* successives, un travail d'artisan déterminant pour la qualité des futurs vins.
- Les méthodes de vinification.
- Dégustation et des vins du domaine.

Retour vers Bordeaux. Dîner- Dégustation de Grands Crus Classés.

Jour 2 : Les Vendanges en Médoc

Petit-déjeuner et départ pour le Médoc en empruntant la *Route des Châteaux*.

Atelier Vendanges dans un Cru Bourgeois

- Le travail des vendangeurs
- Dégustation de baies : l'évolution de la maturité entre les différents cépages
- Le tri du raisin sur table
- Dégustation commentée des vins du domaine.

Déjeuner des vendangeurs

Atelier œnologique dans un Cru Bourgeois

- La fermentation
- Les méthodes de vinification.
- Dégustation de vins en cours d'élaboration.

Retour à Bordeaux vers 18h00 - Fin des prestations.

÷ ÷ ÷ ÷ ÷

TARIF 2009

Prix net par personne : 480 €

Ce prix comprend :

- une nuit en hôtel 3 étoiles à Bordeaux en chambre double avec petit déjeuner,
- les repas indiqués au programme (vins compris),
- le cours d'initiation à l'Ecole du Vin de Bordeaux,
- les visites viticoles et ateliers avec dégustation,
- les déplacements accompagnés durant les visites dans les vignobles.

Ce prix ne comprend pas :

- les dépenses à caractère personnel et plus généralement toute dépense non incluse au programme.

Supplément chambre individuelle : 50€ / nuit

L'ensemble du programme est valable sous réserve de la disponibilité des différents prestataires au moment de la confirmation du séjour et d'un minimum de 8 participants.

Nuits & journées supplémentaires sur simple demande.