

## OENOTOURISME

### « CINQUANTE IDEES DE BALADE, DE VILLE EN VIGNES »

Pour la saison 2011, l'Office de Tourisme de Bordeaux a multiplié par deux le nombre de circuits de découverte du vignoble au départ de Bordeaux. Jusqu'à fin octobre il propose aux touristes souhaitant découvrir « les routes des vins de Bordeaux » près de cinquante excursions, dégustations ou ateliers autour du vin chaque semaine pour un public de néophytes ou d'amateurs. Visite guidée... des toits pagodes de Cos d'Estournel aux vignobles de l'Entre-deux-Mers et des caves souterraines de Saint-Emilion jusqu'à l'Île Margaux !



#### Les grands classiques

Meilleurs succès de ces dernières années les circuits-journée dans les grandes appellations du Bordelais incluent 2 à 3 visites de châteaux renommés et d'un site patrimonial, un déjeuner au château ou dans un restaurant gourmand : « Médoc 1855, grands crus classés d'exception », « Saint-Emilion, route du patrimoine », « Graves et Montesquieu, routes des crus classés de Graves ».



#### Les visites « expérientielles »

Les oenotouristes sont de plus en plus demandeurs de visites « expérientielles » où ils pourront jouer les apprentis vigneron : vendanges, mise en bouteille... Après le succès des « Ateliers Vendanges » en Médoc ou en Haute-Gironde de mi-septembre à mi-octobre, l'Office présente tous les mardis et samedis l'atelier *Be-Winemaker*, une expérience unique d'assemblage où l'on repart avec sa propre cuvée. Pointue également la dégustation « Panorama des crus bourgeois » qui permet de goûter en un seul lieu 8 vins de 7 AOC médocaines.



#### Les formules « exclusives »

Nouveauté 2011, grâce aux partenaires\* de l'Office de Tourisme, des visites intimistes en monospace ou mini-bus de luxe. Ces groupes réduits permettent l'accès à de propriétés plus « rares » où l'on vous recevra jusque dans la cuisine du château pour vous apprendre la recette des canelés (« *La clé des Châteaux* »). La journée parfaite ? Sillonner le vignoble de Saint-Emilion, de Pomerol, pique-niquer dans le Cloître des Cordeliers, visiter l'église monolithe et déguster les macarons de Saint-Emilion (« *Il était une fois Saint-Emilion et Pomerol* »).

- Bordeaux 360, Bordovino, Gens d'Estuaire, Office de Tourisme de Saint-Emilion, Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers



### Le vignoble à pied ou au fil de l'eau

Le vignoble de l'Entre-deux-Mers se découvre à pied : « Balade sur les coteaux de Garonne » est une randonnée de 10 km qui relie deux propriétés viticoles familiales, le pique-nique « Bienvenue à la ferme » est inclus. Visiter le vignoble du Médoc par le fleuve est aujourd'hui possible grâce à une jolie péniche contemporaine qui aura fait escale sur les îles de l'estuaire (« Croisière et Grands Crus »)



### Les thématiques

La plus jolie façon de découvrir Bordeaux est peut-être de s'attacher à un fil conducteur : l'art, le patrimoine, la gastronomie... Le circuit « Art et Vin » invite à traverser le Médoc, guidé par l'art sous toutes ses formes (sculptures contemporaines, architecture installations poétiques, BD). L'Office de Tourisme propose également de découvrir trois sites classés UNESCO (Bordeaux, les Forts Vauban, le vignoble de Saint-Emilion) en deux jours. Enfin quatre femmes du vin gourmandes proposent d'associer la dégustation de leurs crus à des spécialités locales lors d'une « Journée Gourmande à Margaux »

Toutes ces excursions et visites (de 25 à 140€) sont à découvrir sur [www.bordeaux-tourisme.com](http://www.bordeaux-tourisme.com) et dans la brochure « Bordeaux, porte du vignoble ».

**Renseignements et réservations** : 12 cours du XXX juillet – 33 000 BORDEAUX

Tel. +33(0)5 56 00 66 24 - [resavisit@bordeaux-tourisme.com](mailto:resavisit@bordeaux-tourisme.com)

**Réservations en ligne** [www.bordeaux-tourisme.com](http://www.bordeaux-tourisme.com) et

Bordeaux le 25 juin 2011

#### Contacts presse :

Sophie GAILLARD-MAIRAL – 05 56 00 66 25  
[s.gaillard@bordeaux-tourisme.com](mailto:s.gaillard@bordeaux-tourisme.com)



Anne-Sophie TSOUTSIS – 05 56 00 66 15  
[as.tsoutsis@bordeaux-tourisme.com](mailto:as.tsoutsis@bordeaux-tourisme.com)