



*Mercredi 8 Mai : Circuit Montesquieu*



*Jeudi 9 Mai : Circuit Mauriac*



*Vendredi 10 Mai : Circuit Toulouse-Lautrec*

## *Bordelais 2013*



*Dimanche 12 Mai : Circuit des gabares*



*Samedi 11 Mai : Circuit des Tertres*

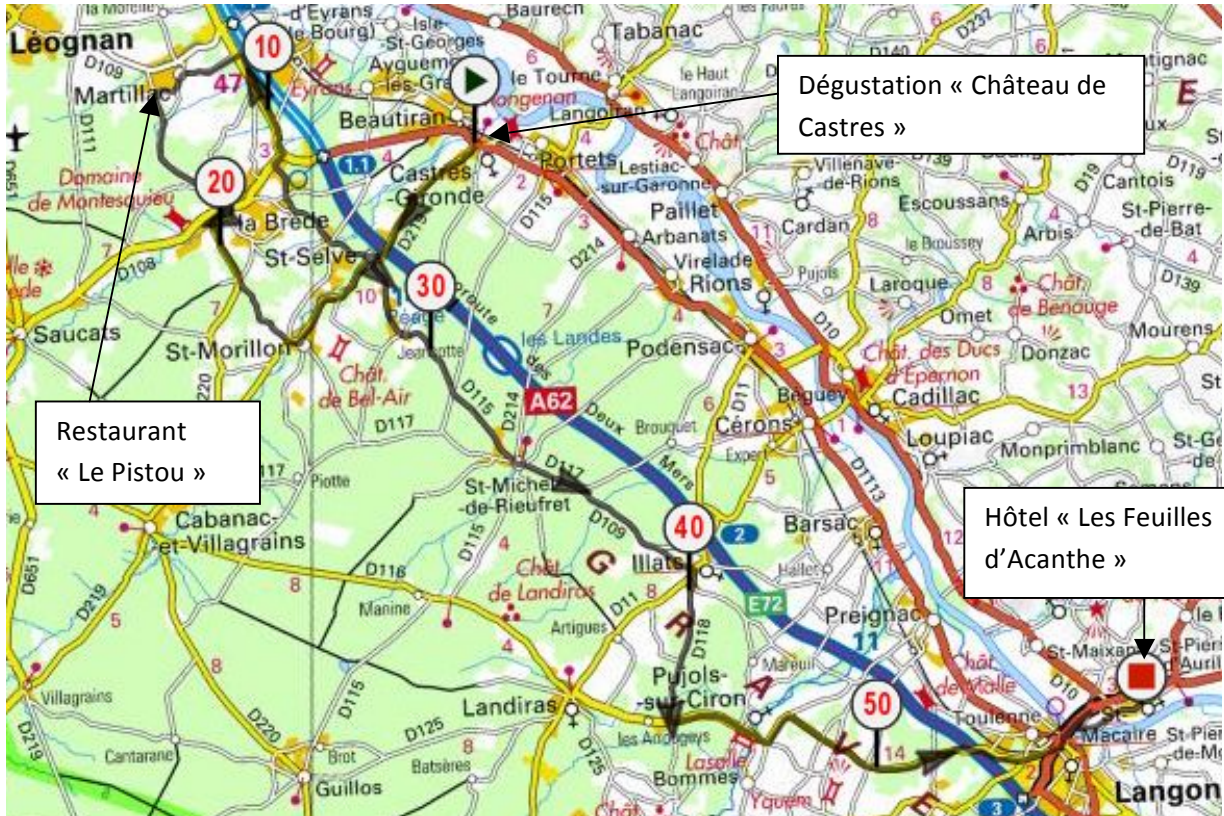
## Liste des participants IVV 2013

Nom	Prénom	Tel portable	email domicile	Commentaire
Blot	Sylvie	06 86 82 09 20	<a href="mailto:sylvie.blot@wanadoo.fr">sylvie.blot@wanadoo.fr</a>	
Communal	Renée	06 87 53 76 02	<a href="mailto:brcommunal@gmail.com">brcommunal@gmail.com</a>	accompagnatrice
Communal	Bernard	06 89 87 39 31	<a href="mailto:communal.bernard@orange.fr">communal.bernard@orange.fr</a>	
de Lorgeril	Alain	06 81 31 09 01	<a href="mailto:alaindelorgeril201@hotmail.com">alaindelorgeril201@hotmail.com</a>	camion aller
Dion	Gérard	06 65 64 33 10	<a href="mailto:dion.gerard@yahoo.fr">dion.gerard@yahoo.fr</a>	camion aller
Dolez	François	06 81 52 07 39	<a href="mailto:francois.dolez@wanadoo.fr">francois.dolez@wanadoo.fr</a>	camion retour
Galdin	Bernard	06 84 36 96 52	<a href="mailto:bgaldin@avocatline.com">bgaldin@avocatline.com</a>	
Hosxe	Jean Pierre	06 51 92 62 91	<a href="mailto:jp.and.cat@gmail.com">jp.and.cat@gmail.com</a>	camion aller
Joret	Anne Marie	06 25 91 71 84	<a href="mailto:joret75@club-internet.fr">joret75@club-internet.fr</a>	organisatrice
Joret	Jean Claude	07 62 94 94 85	<a href="mailto:jcjoret@hotmail.fr">jcjoret@hotmail.fr</a>	organisateur accompagnateur
Labour	Christine	06 62 68 29 52	<a href="mailto:christine.labour@wanadoo.fr">christine.labour@wanadoo.fr</a>	accompagnatrice
Labour	Thierry	06 16 67 43 73	<a href="mailto:thchlabour@orange.fr">thchlabour@orange.fr</a>	
Lemaire	Olivier	06 30 92 75 34	<a href="mailto:olivier.lemaire@noos.fr">olivier.lemaire@noos.fr</a>	camion retour
Levesque	Véronique	06 76 25 65 07	<a href="mailto:veronique.levesque@wanadoo.fr">veronique.levesque@wanadoo.fr</a>	
Pescarou	Philippe	06 80 91 76 68	<a href="mailto:philippe.pescarou@orange.fr">philippe.pescarou@orange.fr</a>	

## Synthèse

Jour	Circuit	Itinéraire	Distance (km)	Dénivelé positif (m)	Appellations dégustées
Mercredi 8 Mai	« Montesquieu »	Castres S/Gironde- St Macaire	59	430	Pessac -Léognan, Graves
Jeudi 9 Mai	« Mauriac »	St Macaire- St Macaire	77- 93	850	Sauternes, Côtes de Cadillac, Ste- Croix- du-Mont
Vendredi 10 Mai	« Toulouse- Lautrec »	St Macaire- St Emilion	58	600	Bordeaux, Bordeaux supérieur
Samedi 11 Mai	des Tertres	St Emilion- St Emilion	55	525	Lussac St-Emilion
Dimanche 12 Mai	des Gabares	St Emilion- Puisseguin	52	450	Lalande Pomerol, Pomerol, St-Emilion Grd cru, Côtes de Castillon, Puisseguin St-Emilion
			<b>301-317</b>		

## Mercredi 8 Mai : Circuit Montesquieu



### Position du curseur

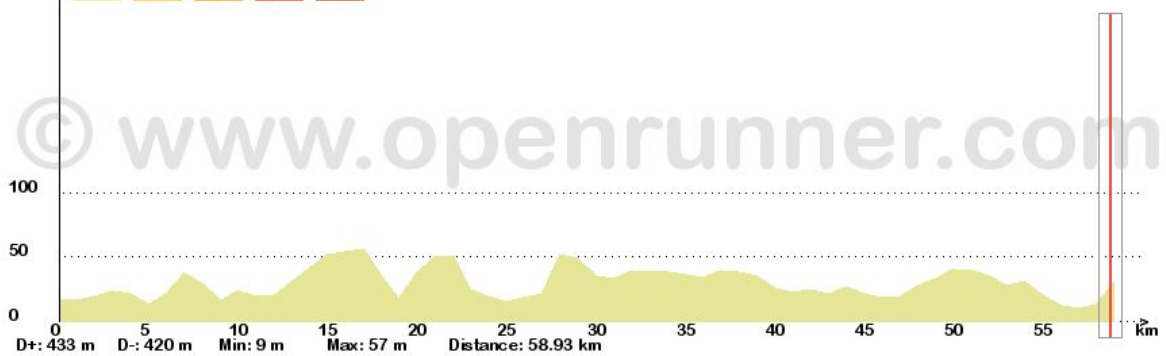
Altitude: 26m D+: 429m D-: 420m Distance depuis le départ: 58.800km  
 Longitude: -0.22784° Latitude: 44.56491°

CASTRES-GIRONDE

[Montesquieu]

SAINT-MACAIRE

m^ <5% <7% <10% <15% >15%



<b>Mercredi 8 Mai : Circuit Montesquieu</b>			
	KM Vélo	Départ	Arrivée
Train Paris-Bordeaux		6H04	9H37
Voitures jusqu'à Castres-Gironde		9H45	10H20
Vélo	2		
Dégustation « Château de Castres »		10H45	11H45
Vélo	11,5	11H45	12H45
Déjeuner Restaurant « Le Pistou »		12H45	14H15
Vélo	46,5	14H15	17H30
Hôtel « Les Feuilles d'Acanthe »		17H30	
Temps libre pour visite de Saint-Macaire		17H30	19H30
Diner à l'Hôtel		20H	
Total Kilomètres Vélo	59		










Téléphones :

Château de Castres : Castres. 05 56 67 52 22














Restaurant « Le Pistou » : Martillac. 05 56 72 00 00






Hôtel « Les Feuilles d'Acanthe ». 05 56 62 33 75



Mercredi 8 Mai : Circuit Montesquieu. Castres sur Gironde/Saint-Macaire			
Heure	Km		
10H20	0		Rendez vous à <b>Castres Gironde</b> . A droite au feu en arrivant par la D 1113. Place tout de suite à gauche Continuer la D 219 sur 2,2km, prendre à droite " Château de Castres"
10H45	2,2		<b>Dégustation : "Château de Castres" rue de Poitevin</b>
11H45			
			En sortant du Château de Castres, à droite la D219 vers Saint Selve. Passer l'autoroute
	4		<b>Saint Selve</b> au stop à droite D109 direction La Brède
			1° rond point continuer sur la D 109
			2° rond point continuer sur la D 109 : Avenue du Reys
			A la fourche à droite : Avenue de la Sauque
	8		Au bout à droite au stop D 108, puis à gauche D 1113
			<b>La Prade</b>
	12		Continuer jusqu'à la D 214 à gauche (3° sortie au rond point) Direction Martillac.
			<b>Martillac</b> : s'arreter sur le parking devant l'église
12H45	###		<b>Déjeuner au restaurant "Le Pistou" Avenue Charles de Gaulle. Martillac</b>
14H15			
			En sortant du restaurant continuer l'Avenue Charles de Gaulle sur la gauche puis au stop à droite route du stade jusqu'a la D 109
			D 109 à gauche direction La Brède
	18		<b>La Brède</b> . Au centre à droite au stop D 108 l'entrée du Château de Montesquieu se trouve à 800m à droite.
			Faire demi-tour pour revenir au centre de La Brède
			A l'Eglise prendre la rue complètement à droite, passer devant la mairie rue Montesquieu puis rue des Templiers D 220



	21		Fourche, prendre à gauche D 220E1 Saint Morillon.	
			Suivre la route en face la D 219, Saint Morillon, Saint Selve	
			Continuer la D 219 direction Lacanau - Saint Selve	
	26		<b>Saint Selve</b> au stop à droite D 109 direction Jeansotte-Saint Michel de Rieufret	
15H30	31		Au carrefour prendre en face D 115 Saint Michel de Rieufret-Illats	
	34		<b>Saint- Michel de Rieufret</b> , au carrefour avec la D 117 prendre à gauche la D 117, puis au rond point la 1° sortie Illats-Cérons	
			A la fourche avec la D 109 prendre tout droit D 109 Illats	
	39	 	<b>Illats</b> , dans le centre ( après l'école) prendre à droite D11 et tout de suite à gauche après "Château Jouvente" la D 118 jusqu'à la D 116.	
	44		Prendre la D 116 à gauche	
16H30	46		Juste après Pujols sur Ciron, prendre à gauche D 116 direction Preignac.	
			Continuer la D 116 à droite direction Langon. Traverser le hameau Boutoc,	
	52		Au stop continuer sur Langon, passer sur l'autoroute	
	54		Au rond point Langon centre D 8 en face.	
			Au feu à gauche Langon centre ville	

			Au rond point en face D 1113 pour traverser la Garonne, direction Libourne-La Réole-Saint Macaire	<b>Voir carte Langon Saint-Macaire en annexe : circuit rouge</b>
			Au rond point après la Garonne prendre tout à droite une petite route "chemin du viaduc" puis au bout à gauche la route de l'ancien pont	
			Au bout à droite le Cours Gambetta, puis l'allée de Tourny jusqu'à la porte de la ville	
			Prendre à droite avant l'allée des Tilleuls sous la porte d'entrée de la ville	
17H30	<b>59</b>	<b>Saint-Macaire : Hôtel des Feuilles d'Acanthe à 200m sur la gauche.</b>		
20H	<b>Dîner au restaurant de l'hôtel</b>			

# Pessac-Léognan-Graves

## Château de Castres



Château de  
Castres

Vignobles Rodrigues-Lalande - 33640  
Castres

Tel. : 05.56.67.51.51 - Fax. :  
05.56.67.52.22

[contact@chateaudecastres.fr](mailto:contact@chateaudecastres.fr)

<http://www.chateaudecastres.fr/>

### Références :

*AOC Graves blanc- Château de Castres 2011*

14/20

Situé au nord de l'appellation, le Château de Castres présente un blanc 2011 marqué par le sémillon, avec des notes de pêche blanche et de poire. D'une fraîche acidité, la bouche termine toutefois sur une amertume assez marquée, qui nécessite de le boire en mangeant.

**Guide Gerbelle et Maurange 2013 des meilleurs vins à moins de 20 euros**

*AOC Graves blanc- Château de Castres 2011*

Le 2011 blanc obtient également une étoile pour son élégante expression aromatique (noisette, amande, fruits blancs).

**1\* Guide Hachette 2013**

*AOC Graves blanc- Château Tour de Castres 2011*

Cité pour sa souplesse et son bouquet floral.

**Guide Hachette 2013**



### AOC Graves rouge- Château de Castres 2010

Avant la Révolution, cette propriété était l'un des plus vastes domaines de la région. Il en est né une belle chartreuse, un parc aux arbres tricentenaires et un vignoble de qualité, comme le prouvent après beaucoup d'autres, les trois vins retenus. D'une belle couleur grenat, le rouge 2010 développe un bouquet intense de fruits rouges et d'épices, que soutient un merrain bien dosé. Frais, ample et charnu en bouche, porté par des tannins veloutés, il pourra être apprécié aussi bien jeune que dans quatre ou cinq ans.

#### **1\* Guide Hachette 2013**

#### **Tarifs :**

(AOC Graves blanc- Château Tour de Castres 2011 : 9 euros)

AOC Pessac-Léognan blanc Domaine La Roche 2010 : 11 euros

AOC Graves blanc- Château de Castres 2011 : 14 euros

AOC Pessac-Léognan blanc- Château Roche-Lalande 2010 : 21 euros

AOC Graves blanc - Château Tour de Castres 2009 : 10 euros

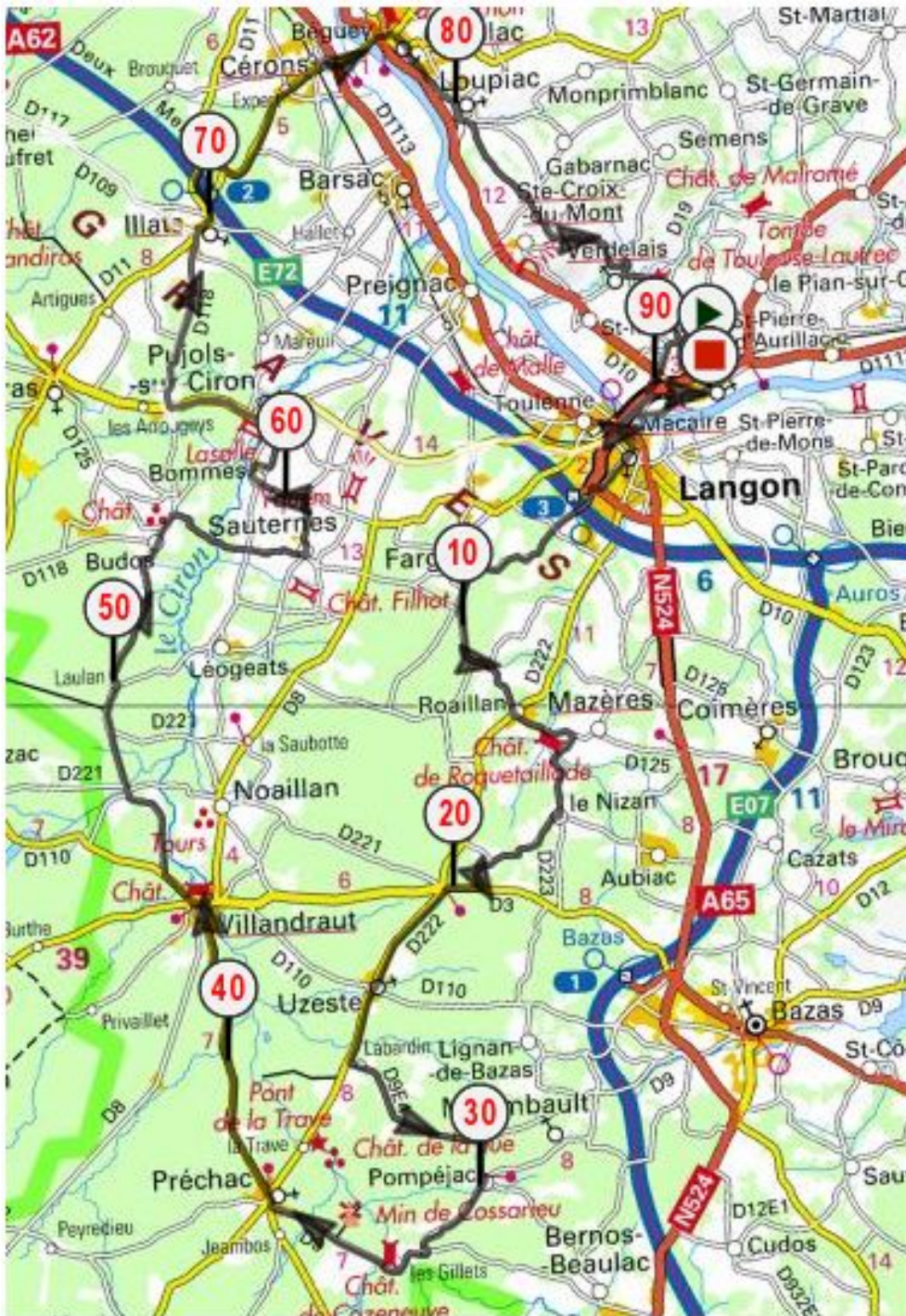
AOC Pessac-Léognan rouge- Campeador du Château Roche Lalande 2008 : 11 euros

AOC Pessac-Léognan rouge- Château Roche-Lalande 2009 : 25 euros

#### **Caractéristiques appellation Graves selon Millésimes (RVF)**

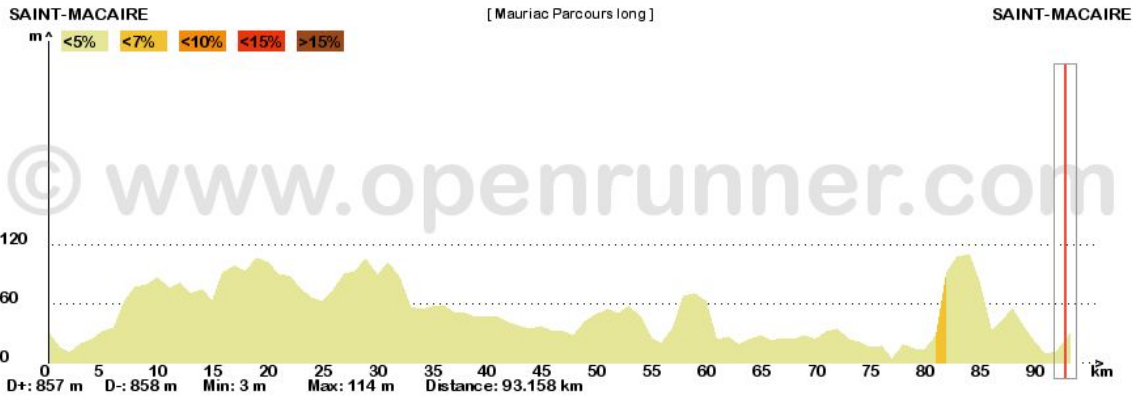
<u>Année</u>	<u>Qualité</u>	<u>Garde</u>	<u>Points forts</u>	<u>Points faibles</u>
<b>2008</b>	15.5/20	Moyenne	<u>Rouges</u> : classiques avec fraîcheur. <u>Blancs</u> : belles expressions.	Rouges : manque d'homogénéité.
<b>2009</b>	18/20	Très grande	Cabernets très mûrs. Meilleurs rouges flatteurs et suaves	Blancs : manquent parfois d'éclat.
<b>2010</b>	18/20	Très grande	Faibles rendements, belles concentrations. <u>Rouges</u> : fraîcheur aromatique, tannins stricts demandant davantage de garde. <u>Blancs</u> : nerveux et aromatiques.	Une certaine hétérogénéité.
<b>2011</b>	17/20	Grande	<u>Rouges</u> : digestes et charmeurs. <u>Blancs</u> : aromatiques et vifs.	Tannins durs, des vins peu profonds.

## Jeudi 9Mai : Circuit Mauriac



**Position du curseur**

Altitude: 22m D+: 850m D-: 858m Distance depuis le départ: 92.800km  
 Longitude: -0.23105° Latitude: 44.56386°



<b>Jeudi 9 Mai : Circuit Mauriac</b>				
	KM		Départ	Arrivée
	Court	Long		
Hôtel Des "Feuilles d'Acanthe"			8H45	
Vélo	23	23	8H45	10H15
Uzeste: collégiale				
Vélo	5	21	10H15	10H30
Villandraut : Château				
Vélo	7	7	10H30	11H
Budos : Ruine du Château				
vélo	11	11	11H	11H45
Dégustation : Domaine de Carbonnieu			11H45	12H45
Repas : pique-nique			13H	14H30
Vélo	16	16	14H30	15H30
Cadillac : Bastide				
Vélo	5	5	15H40	16H
Dégustation : Château Crabitan Bellevue			16H	17H
Velo	5	5	17H	17H20
Château Malagar : François Mauriac				
Vélo	5	5	17H35	18H
Hôtel « Les Feuilles d'Acanthe »	77	93		

Téléphones :











Domaine de Carbonnieu : 05 56 76 64 48

Château Crabitan-Bellevue : 05 56 62 01 53























## Jeudi 9 MAI : Circuit Mauriac. Saint-Macaire/Saint-Macaire

H	Km				
8H45	0		A droite en sortant de l'hôtel, après la porte prendre à gauche l'Allée Tourny puis le cours Gambetta.	<p style="color: green;">Voir carte Langon Saint-Macaire en annexe : circuit vert</p>	
			A 300m à la fourche (petit rond point) prendre la route de gauche puis la 1 <sup>o</sup> à droite jusqu'au rond point au pied de la Garonne		
			Au rond point prendre à gauche la piste cyclable pour traverser la Garonne.		
	5		Au rond point après le pont prendre à gauche (3 <sup>o</sup> sortie) Langon centre, Cours du Général Leclerc jusqu'à la poste.		
			Au feu de la Poste (angle parking super marché Coccinelle) prendre à droite la rue des Salières, puis rue Jules Ferry		
			Au rond point du stade, tourner à droite piste cyclable		
			Au rond point suivant prendre la 4 <sup>o</sup> sortie (immédiatement après celle du péage de l'autoroute qui passe entre Lidl et ASF ) D 125E3		
			Suivre la D 125E3 jusqu'à la D 125 .		
	10		Au stop prendre a gauche la D 125 Direction Roaillan-Mazères		
	13		<b>Roaillan</b> : au stop dans le village prendre en face la D 125 en direction de Mazères- Le Nizan		
			Après le château de Roquetaillade, prendre à droite la D 223 direction Le Nizan-Moulin de Pesquey		
9H45	15,5		<b>Le Nizan</b> : prendre à droite la route du Bourg Ouest à l'angle du cimetière		
			Au stop à gauche direction de la gare.		

		 	Au stop à droite puis tout de suite à gauche (traverser de la D 3)	
	20		<b>Début de la Voie Verte. Direction Uzeste Villandraut</b>  <b>Parcours court</b> : sortir de la voie verte à Uzeste pour coup d'œil à la collégiale puis reprendre la voie verte jusqu'à Villandraut. Rendez vous sur le parking poids lourds avant l'église.	
			<b>Parcours long</b> : sortir de la voie verte à Uzeste, continuer la D 222 direction Préchac-Luxey Prendre à gauche la D 9E4 direction Pompéjac. Passer Labardin.	
			Au bout prendre à droite la D 9 direction Pompéjac-Préchac-Château de Cazeneuve	
			<b>Préchac</b> : au stop prendre à droite la D 114 direction Saint Symphorien-Langon-Preignac. au carrefour suivant continuer la D 114 à gauche direction Villandraut	
			<b>Villandraut</b> : rendez vous sur le parking des poids lourds avant l'église	
	28-44		Sortir de <b>Villandraut</b> par la D 3 à gauche direction Saint Symphorien-Balizac, passer devant le Château puis prendre à droite la D 110 direction Balizac-Origne-Budos.	
			Prendre à droite la D 114 direction Illats-Pujol sur Ciron-Budos	
11H	35-51		<b>Budos</b> : continuer Pujols sur Ciron-Illats. Belles ruines du château	
			Prendre à droite Sauternes D 125	
	42-58		<b>Sauternes</b> : faire le tour de la place et prendre la direction Bommès (D 125E1 ou C 1)	

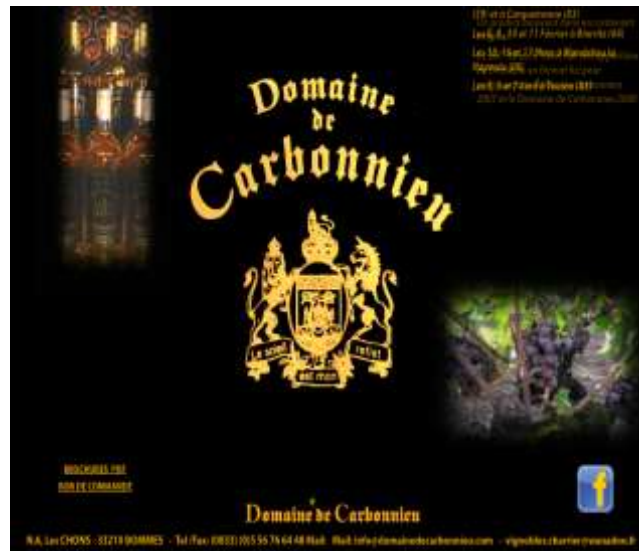


			<b>Haut Bommès</b> prendre à gauche Bommès-Bords du Ciron.	
			<b>Bommès</b> : au stop , prendre à droite . Prendre en face direction Preignac D 116, puis prendre la 2° à gauche " les Chons"	
11H45 12H45	46-62		<b>Dégustation : "Domaine de Carbonnieu". Bommès</b>	
			En sortant revenir sur ses pas jusqu'à Bommès et prendre à droite jusqu'à à la base nautique.	
13H 14H30	46-62		<b>Pique - nique. Bords du Ciron</b>	
			En sortant de la base nautique remonter à Bommès et prendre à gauche au stop	
			Prendre à gauche D 116 direction Pujols sur Ciron-Landiras	
			Après Pujols sur Ciron prendre à droite la D 118 direction Illats	
			<b>Illats</b> : au stop à droite D11 direction Podensac	
			Après l'autoroute à droite direction Cérons-Cadillac	
			A gauche avant l'entrée de l'autoroute D 117E2 direction Cérons-Cadillac	
			<b>Cérons</b> : continuer la D 117 direction Cadillac. Au feu, suivre tout droit Cadillac Château de Cadillac	
			Traverser la Garonne, au stop traverser la D 10	

15H30	62-78		<b>Cadillac</b> : contourner la halle et monter jusqu'à l'église, droite gauche direction Branne (D 230), puis à droite direction Loupiac-Langon	
			Au stop à gauche D 10E8. traverser Loupiac	
			A la fourche avec la D 117 prendre à gauche direction Sainte Croix du Mont	
			<b>Sainte Croix du Mont</b> : "Château Crabitan Bellevue" juste avant le stop	
16H 17H	67-83		<b>Dégustation : "Château Crabitan Bellevue"</b>	
			En sortant droite gauche direction Verdélais-Sainte Croix du Mont	
	70-86		<b>Verdelais</b>	
			Continuer la D 117 jusqu'à la D 120, la prendre à droite.	
			Après 400m prendre à gauche la D 19E direction Saint-Macaire-Saint Germain de Grave, puis Grave	
			A droite Château Malagar : "Centre François Mauriac"	
			<b>Château Malagar (François Mauriac)</b>	
			Au bout prendre la D 19 sur la droite. Au rond point direction Saint Macaire. Passer sous la voie ferrée.	<b>Voir carte annexe Langon Saint-Macaire : circuit violet</b>
			Au rond point, petite route en face, la suivre jusqu'à L'hôtel	
18H	77-93		<b>Hotel Les Feuilles d'Acanthe. Saint Macaire</b>	

# Sauternes

## Domaine de Carbonnieu



Alain Charrier, 6, Les Chons, 33210 Bommès

Tel et Fax : 05 56 76 64 48

[vignobles.charrier@wanadoo.fr](mailto:vignobles.charrier@wanadoo.fr)

<http://www.domainedecarbonnieu.com/>

### Références :

*AOC Sauternes Domaine de Carbonnieu Sélection Prestige 2009*

Issu d'une propriété familiale établie sur un terroir de graves et de sables dans la vallée du Ciron, ce vin retient l'attention tant par son bouquet, discret mais d'une bonne complexité, fruité, floral et minéral, que par sa matière très riche et liquoreuse, avec une pointe de fraîcheur bienvenue en soutien. Une bouteille à attendre trois à cinq ans.

### Guide Hachette 2013

*AOC Sauternes Château Bélier Lagardan 2007*

A l'inverse, le Ch. Bélier Lagardan 2007 (11 à 15 euros), également cité, fait preuve d'originalité par la richesse de son expression aromatique et par la discrétion de sa liqueur.

### Guide Hachette 2013

**Tarifs :**

**AOC Sauternes- Reflets de Carbonnieu 2007 (0.75 cl) : 11.50 euros**

**AOC Sauternes-Domaine de carbonnieu Sélection Prestige 2010 (0.75 cl) : 15 euros**

**AOC Sauternes-Domaine de Carbonnieu Sélection Prestige 2010 (1/2 bouteille) : 8 euros**

**AOC Sauternes-Domaine de Carbonnieu Sélection Prestige 2009 (0.75 cl) : 16 euros**

**Caractéristiques appellation Sauternes selon Millésimes (RVF) :**

<b><u>Année</u></b>	<b><u>Qualité</u></b>	<b><u>Garde</u></b>	<b><u>Points forts</u></b>	<b><u>Points faibles</u></b>
<b>2007</b>	17/20	Grande	Profils aromatiques complexes. Bel équilibre des crus très réussis.	Des vins un peu légers.
<b>2009</b>	19/20	Très grande	Un millésime de légende, riche et nerveux.	Aucun
<b>2010</b>	16/20	Moyenne	Des vins aromatiques déjà ouverts.	Un millésime inégal, à goûter au cas par cas.

# Premières Côtes de Bordeaux blancs, Côtes de Cadillac rouges-Sainte Croix du Mont

## Château Crabitan-Bellevue



**Propriétaire :** SOLANE Nicolas

**Adresse :** Château Crabitan-Bellevue 33410 SAINTE-CROIX-DU-MONT

**Téléphone :** 05 56 62 01 53

**Fax :** 05 56 76 72 09

[crabitan.bellevue@wanadoo.fr](mailto:crabitan.bellevue@wanadoo.fr)

### **Références :**

*Château Crabitan-Bellevue, Sainte Croix du Mont, Cuvée Spéciale 2009*

15/20

La robe jaune aux reflets dorés annonce le classicisme de cette cuvée, où s'entremêlent des arômes d'agrumes et de pêche rôtie. Belle richesse en attaque, toucher caressant et continu sans être très dense. Vin charmeur et avenant qui devrait bien vieillir.

***Le guide des meilleurs vins à moins de 20 euros. Gerbelle et Maurange, 2013***

Les Solane sont devenus des habitués du Guide, présents chaque année dans le chapitre « Bordelais » tour à tour en rosé, en rouge ou encore, comme ici, en liquoreux. Ils ont su tirer parti du millésime dans cette Cuvée spéciale dont l'élégance aromatique (abricot, miel, mandarine, pain toasté...) est relayée par un développement riche et très harmonieux au palais. Puissant, tendre et expressif, ce 2009 livre en prime une finale d'une longueur impressionnante.

***2\* Guide Hachette 2013.***



Château Crabitan-Bellevue, Sainte Croix du Mont 2005

Valeur sûre et reconnue de l'appellation, ce château a particulièrement bien réussi ce millésime. Élevé longuement (vingt mois) en cuve, le sémillon a produit un vin qui s'ouvre progressivement sur l'abricot confit, le miel et l'encaustique. Tout aussi riche et généreux, le palais charme par son intensité. Un liquoreux traditionnel sans aucune lourdeur, déjà séduisant et qui se gardera des années sans problème.

**2\* Guide Hachette 2009**

Château Crabitan-Bellevue, Sainte Croix du Mont 2009

Concentrée également sur les agrumes et les fruits secs, la cuvée principale 2009 décroche une étoile.

**1\* Guide Hachette 2013**

Château Crabitan-Bellevue, Sainte Croix du Mont 2010

Grande réussite. Un vin précis, généreux et limpide avec une liqueur équilibrée.

*RVF Spécial millésime 2010, juin 2011.*

Château Crabitan-Bellevue, Sainte Croix du Mont, 2011

Réussite exceptionnelle. Harmonie en bouche avec un équilibre fin et stylisé. La liqueur est douce et d'une agréable vivacité.

*RVF Spécial millésime 2011, juin 2012.*

**Tarifs :**

<b>AOC Premières Côtes de Bordeaux blanc (liquoreux) 2009</b>	<b>6.90 euros</b>
<b>AOC Sainte Croix du Mont 2007 :</b>	<b>8.90 euros</b>
<b>AOC Sainte Croix du Mont 2009 :</b>	<b>8.50 euros</b>
<b>AOC Sainte Croix du Mont 2005 Cuvée spéciale :</b>	<b>12.20 euros</b>
<b>AOC Sainte Croix du Mont 2007 Cuvée spéciale :</b>	<b>11.30 euros</b>

**Caractéristiques générales Millésimes**

**2005 :** en Sauternais, Botrytis pur, vins opulents et racés (RVF : 19/20).

**2007 :** en Sauternais, profils aromatiques complexes, équilibrés mais vins quelquefois dilués (RVF : 17/20).

**2009 :** en Sainte Croix du Mont, riches et puissants.

**2010 :** en Sainte Croix du Mont, pleins et élégants.

# Vendredi 10 Mai : Circuit Toulouse-Lautrec



Dégustation :  
» Château Lamothe Vincent

Hôtel « Les Feuilles d'Acanthe »

Restaurant « L'Abbaye »

Visite « Abbaye de la Sauve Majeure »

Hôtel « Ibis »



## Position du curseur

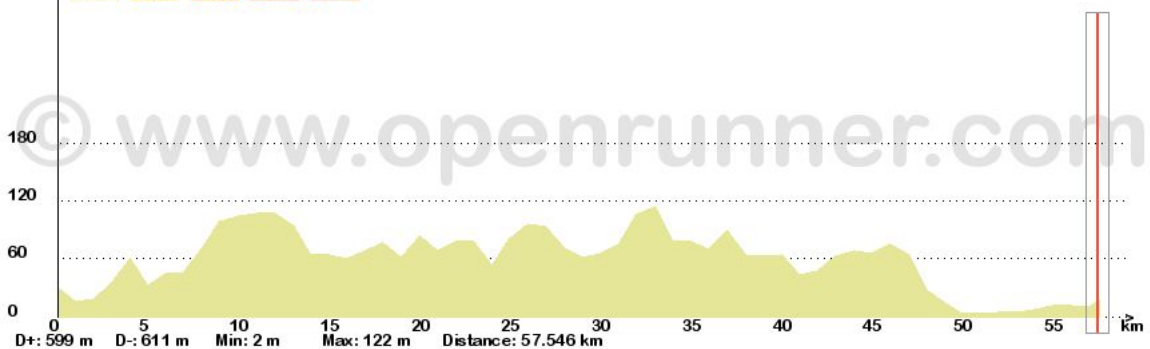
Altitude: 18m D+: 599m D- : 611m Distance depuis le départ: 57.500km  
Longitude: -0.19679° Latitude: 44.89246°

SAINT-MACAIRE

[Circuit Toulouse Lautrec]

SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS

m ^ <5% <7% <10% <15% >15%



<b>Vendredi 10 Mai : Circuit Toulouse-Lautrec</b>			
	Km	Départ	Arrivée
Hôtel des Feuilles d'Acanthe		9H	
<b>Vélo</b>	<b>22</b>	9H	10H30
dégustation : Château Lamothe-Vincent		10H30	11H30
<b>Vélo</b>	<b>13</b>	11H30	12H30
Déjeuner : Restaurant de L'abbaye		12H30	14H
Visite : Abbaye de La Sauve		14H30	15H30
<b>Vélo</b>	<b>22</b>	15H40	17H
Hôtel " Ibis "		17H30	
Temps libre pour la visite de Libourne			
Diner à l'hôtel		20H	
Total kilomètres vélo	<b>57</b>		






Téléphones :

Château Lamothe-Vincent : 05 56 23 96 55











Restaurant de L'abbaye : 05 56 23 21 58

Abbaye de la Sauve : 05 56 23 01 55







Hôtel Ibis : 05 57 25 25 07

Vendredi 10 Mai : Circuit Toulouse-Lautrec. Saint-Macaire/Saint-Sulpice-de-Faleyrens			
Heure	Km		
9H	0		Prendre la même route que la veille pour atteindre le rond point au pied de la Garonne.
			<b>voir carte Langon Saint-Macaire en annexe circuit orange</b>
			Au rond point aller tout droit direction D 19 Saint-Maixant-Sainte Croix du Mont-Cadillac-Verdelais
			Au rond point, en face direction Verdelais-Saint Germain de Grave
	5		Après Malagar, prendre à droite D 19 Saint Germain de Grave
	10		<b>Saint Germain de Grave</b>
10H			Continuer jusqu'à la D 230.
	12,5		Traverser la D 230, continuer la D 19 direction Saint Pierre de Bat-Cantois- Branne
	14,5		Route de Jourdan Prendre en face la D 227 direction Cantois
	15,5		Au rond point continuer en face la D 227 direction Cantois
	18,5		<b>Cantois.</b> Reprendre la D 19 sur la droite direction Montignac-Romagne-Branne.
	19,5		Prendre la 2° à droite (1 km) D 231 direction Sauveterre
10H30	22		<b>Dégustation : "Château Lamothe-Vincent" lieu-dit Laurenceau</b>
11H30			
			En sortant du chais, prendre à gauche, puis à droite la D 231
			1° à gauche( D 671) direction Baigneaux-Créon-Targon
	23,5		<b>Baigneaux</b> prendre à gauche D 238 direction Targon (face à la station service).
	27,5		Traverser la D 19. Continuer la D 238.



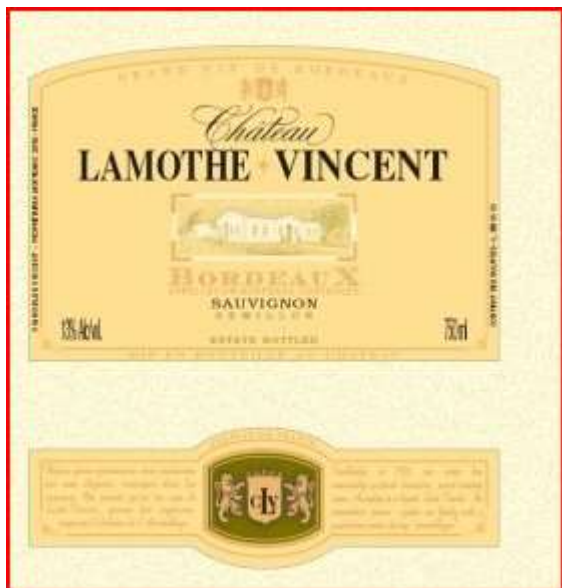
	29,5		<b>Targon.</b> A l'église à droite D 11 direction Créon-Grézillac-Branne,	
			Puis à gauche D 238 direction La Sauve-Créon	
	32		Au stop à gauche D 671 direction La Sauve	
	35		<b>La Sauve.</b> A l'entrée parking tout de suite à gauche sous l'Abbaye	
12H30 14h	38		<b>Déjeuner au restaurant de l'Abbaye</b>	
14H30			<b>Visite de l'Abbaye de La Sauve</b>	
15H30				
			En sortant prendre la D 671 à droite en direction de Sauveterre Continuer tout droit sur la D 239	
	36,5		<b>Après 800m prendre la voie verte sur la droite en direction de Sauveterre.</b>	
			Sortir à Daignac Bourg, prendre à gauche jusqu'à la D 239.	
	42		Prendre la D 239 à droite	



			Traverser la D 128, continuer tout droit en direction de Branne	
	46		Au stop continuer Branne	
16H30	47,5	 	<b>Branne.</b> Prendre à droite la D 936 en direction du centre de Branne, au bout à gauche direction Castillon-Saint Emilion.	
			Traverser la Dordogne, puis prendre à gauche la D 122 direction Saint Emilion-Saint Sulpice de Falleyrens	
			Prendre la D 19 tout droit direction Libourne	
	54,5		<b>Saint Sulpice de Faleyrens</b> , continuer la D 19	
			Traverser Pierrefitte et après le Menhir de Pierrefitte (qui se trouve sur la gauche ) et le petit ruisseau prendre la 1° à droite jusqu' la D 670.	
			Prendre la nationale à droite pendant 300m. L'hôtel Ibis se trouve sur la gauche.Voie de dégagement.	
17H30	57,5		<b>Arrivée hôtel Ibis</b>	
18H30		A la carte apéritif à Libourne en voiture		
20H		<b>Dîner à l'hôtel</b>		

## Bordeaux et Bordeaux supérieur blanc et rouge

### Château LAMOTHE VINCENT



33760 Montignac

Tél. : 05 56 23 96 55

Fax : 05 56 23 97 72

Email : [info@lamothe-vincent.com](mailto:info@lamothe-vincent.com)

[www.lamothe-vincent.com](http://www.lamothe-vincent.com)

### Références

#### AOC Bordeaux blanc Château Lamothe-Vincent 2011

Le château Lamothe-Vincent fait référence dans l'Entre-deux-Mers. Témoin ce 2011 aux senteurs exotiques, ananas confit et litchi, mêlées de notes d'abricot et de pamplemousse. La bouche ronde et charnue, nette et gourmande, laisse une sensation de plénitude et d'élégance. L'acidité, présente mais aimable met en valeur le fruité sauvignonné, confirmant la typicité de ce vin très réussi. Pour se faire plaisir dès maintenant.

**1\*, Guide Hachette 2013**

Réussite

Un vin marqué par un doux boisé qui lui apporte beaucoup de rondeur par des arômes de citron mûr et de pomme au four. Une bouteille gourmande pour des poissons grillés.

***RVF Spécial millésime 2011, juin 2012***

AOC Bordeaux blanc Château Lamothe-Vincent Cuvée Héritage 2011

Belle association du fruit et du bois.

**Guide Hachette 2013**

(Le Bordeaux blanc cuvée Intense 2010 avait obtenu 2\* - **Guide Hachette 2012.**)

(Les Bordeaux rouge Cuvée Intense, 2009 et 2010 avaient obtenu 2\* dans les **Guide Hachette 2012 et 2013**)

AOC Bordeaux supérieur rouge Château Lamothe-Vincent Cuvée Héritage, 2011

Un style fumé, avec du corps et du volume. Son acidité le fera évoluer avec fraîcheur et style.  
**RVF, Spécial millésime 2011, juin 2012**

AOC Bordeaux supérieur rouge Château Lamothe –Vincent Cuvée Héritage, 2010

Ce domaine familial est une valeur sûre des appellations régionales. Double coup de cœur dans l'édition précédente dans les AOC Bordeaux et Bordeaux supérieur, il s'invite ici avec ce remarquable 2010 à dominante de merlot. Les notes de café torréfié de l'élevage en fût s'unissent sans fausse note aux fruits noirs et rouges. Élégant, long et structuré, le palais dévoile une belle matière qui enveloppe des tannins serrés. Le boisé est encore bien présent, mais le vin reste équilibré et s'appréciera volontiers dans 3 ou 4 ans sur un civet de lièvre par exemple.

**2 \* Guide Hachette 2013**

(Le Bordeaux supérieur rouge Cuvée Héritage 2009 avait été **Coup de coeur** dans le **Guide Hachette 2012**, noté **14.5/20** dans le **Guide Gault et Millau** et **15/20** dans le **Guide Gerbelle et Maurange**).

**Tarifs :**

**Bordeaux blanc 2011 : 4.80 euros**

**Bordeaux blanc Intense 2011: 6.30 euros**

**Bordeaux blanc Héritage 2011 : 7.20 euros**

**Bordeaux rosé 2011 : 4.80 euros**

**Bordeaux rouge 2011 : 5.20 euros**

**Bordeaux rouge Intense 2011 : 6.30 euros**

**Bordeaux supérieur rouge Héritage 2010 : 7.20 euros**

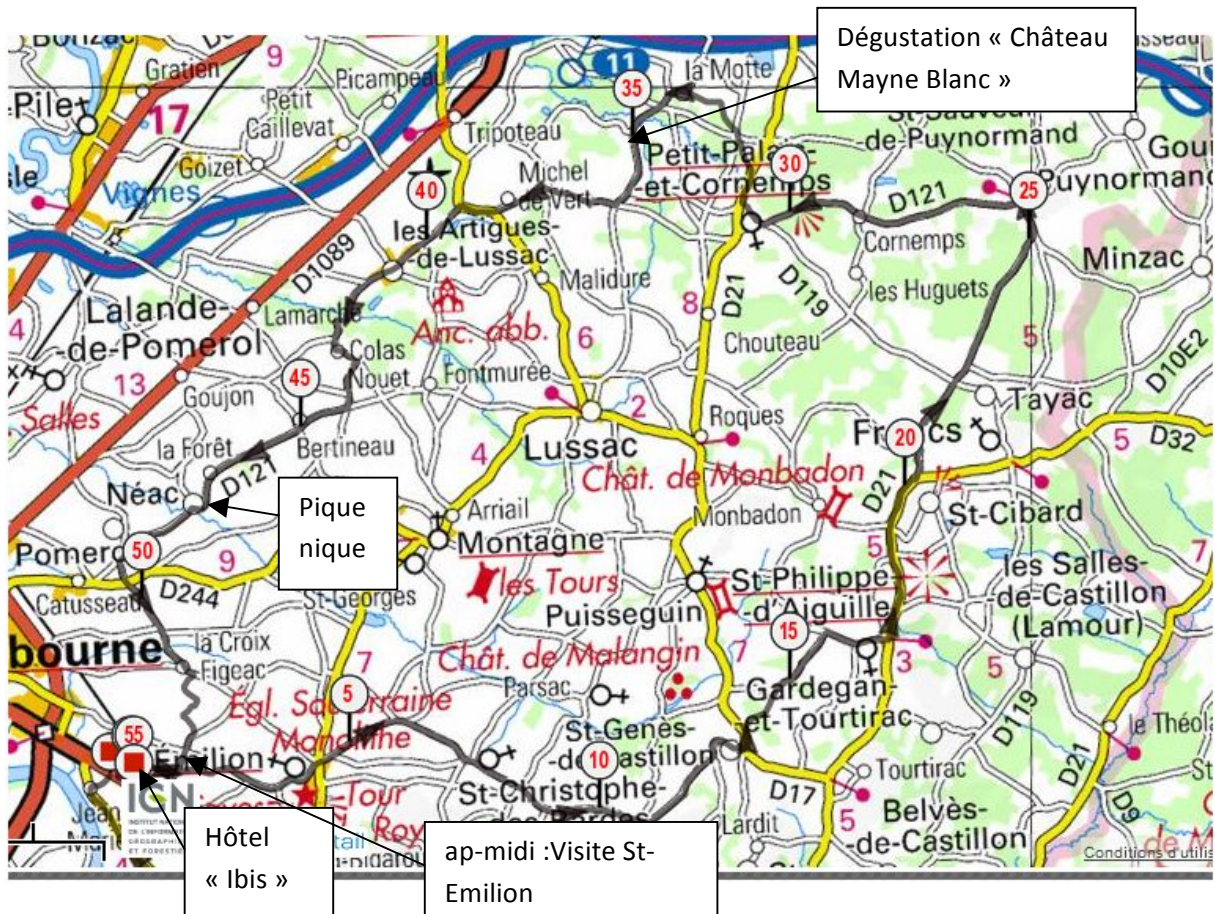
**Caractéristiques appellations Bordeaux, Bordeaux supérieurs rouges et Bordeaux blancs Entre-Deux-Mers selon Millésime :**

**Bordeaux 2009 et 2010** : une aubaine. Cuvées de plaisir au fruit éclatant, autres cuvées plus ambitieuses boisées avec beau potentiel de garde.

**Bordeaux supérieurs** : 2009 : mûrs et chaleureux. Peu acides d'où évolution rapide à prévoir. **2010** : plus tendus et fermes. Grande année d'équilibre. Bois justes sur belle matière.

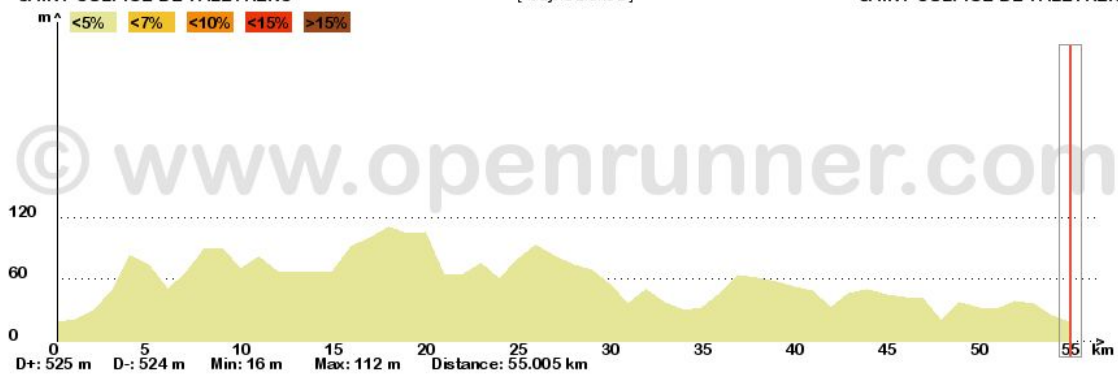
**Blancs et Entre-Deux-Mers 2011** : Année précoce. A boire dans l'année.

## Samedi 11 Mai : Circuit des tertres



**Position du curseur** Altitude: 19m D+: 525m D- : 524m Distance depuis le départ: 55.000km  
 Longitude: -0.19552° Latitude: 44.89229°

SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS [ Mayne Blanc 2 ] SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS



<b>Samedi 11 Mai : Circuit des tertres</b>			
	KM	Départ	Arrivée
Hôtel Ibis		8H30	
Vélo	37	8H30	11H
Dégustation		11H	12H
Vélo	10	12H	12H45
Pique-nique		12H45	14H
Vélo	9	14H	14H45
Hôtel Ibis			
Départ pour Saint-Emilion en voiture		16H15	
Visite des souterrains		17H30	18H30
Temps libre pour la visite de la ville		18H30	19H45
Diner à Montagne		20H	
Total kilomètres vélo	<b>56</b>		

Téléphones :
















Château-Mayne Blanc : 05 57 74 60 56












Restaurant « Le vieux presbytère » : 05 65 40 82 27

Hôtel Ibis : 05 57 25 25 07



### Samedi 11 Mai : Circuit des Tertres. Saint-Sulpice de Faleyrens/Saint Sulpice de Faleyrens

Heure	Km			
8H30	0		En sortant de l'hôtel, prendre à droite la nationale et la 1 <sup>o</sup> à droite Cantenac (200m). Au bout (200m) prendre à droite. Continuer la route (elle fait un coude sur la gauche à 200m). Traverser la voie ferrée	
	1,2		 Prendre en face (gauche, droite)	
	2,5		Au bout prendre à droite. Passer "Château Angelus". Continuer jusqu'à Saint- Emilion. Prendre à gauche (rue Saint-Martin) sens unique.	
	4		A gauche avenue du 8 Mai, puis avenue de Verdun.	
			Sur la place ("Hostellerie Isabeau de Naujan"), prendre à droite D 243 direction Saint-Christophe des Bardes-Saint-Genes de Castillon. (laisser la D 243E1 sur la droite).	
	7,5		<b>Saint-Christophe des Bardes</b> : Au rond point prendre la 3 <sup>o</sup> sortie D 243 direction Puisseguin-Saint-Genes de Castillon.	
			(Après la D 130 qui part à droite sur Saint Etienne de Lisse, remarquer à droite le Château de Pressac.)	
	13		<b>Saint-Genes de Castillon</b> : prendre la D 17 à gauche direction Lussac-Puisseguin-Saint-Médard de Guizières	
			Prendre la 2 <sup>o</sup> à droite à 400m (la route mène vers le "Château d'Aiguille") jusqu'à la D 123E7	
9H30	15,5		Après le "Château d'Aiguille" prendre à droite la D 123E7 qui va à Saint-Philippe d'Aiguille	
	17		<b>Saint-Philippe d' Aiguille</b> : prendre à gauche la D 123 vers Saint-Cibard-Puynormand	
	20		Fourche : prendre sur la gauche D 123 direction Tayac-Puynormand.	
	26		<b>Puynormand</b> : après la mairie prendre à gauche la D 121 direction Petit Palais-les Artigues de Lussac	

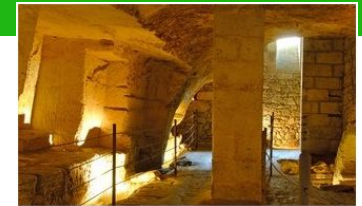
	28,2		<b>Cornemps</b> : sur la gauche ruine d'un château.	
10H30	31		<b>Petit Palais</b> : belle église romaine. Continuer la D 121 à droite direction Saint-Médard de Guizières	
	31,5		Après la sortie de Petit Palais prendre à gauche Queyray-Picaud-La Motte. Camping le Pressoir.	
			Suivre à gauche "Château Picaud"	
	33		Au carrefour suivant prendre à gauche à la maison.	
			Au stop en face, suivre "Mayne Blanc"	
11H 12H	37		<b>Dégustation : "Château Mayne Blanc"</b>	
			En sortant faire demi tour et prendre la 1° à gauche D 121 direction Les Artigues de Lussac, la suivre jusqu'à la D 17.	
	40		Carrefour D 17 - D 121, continuer la D 121 sur la gauche direction Les Artigues de Lussac	
	41		<b>Les Artigues de Lussac</b> : continuer tout droit vers Néac-Pomerol. A la sortie des Artigues continuer tout droit la D 121 vers Néac	
	47,5		<b>Néac</b> : prendre à droite pour aller à l'église. Aire de pique-nique entre l'église et le presbytère.	
12H45 14H			<b>Pique -nique</b>	
			Après le pique-nique retourner à la D121, la prendre sur la droite.	
	49		Passer devant "Vieux Château Certan" et prendre tout de suite à gauche D 245. Continuer jusqu'à la D 243. Au stop tout droit direction Saint-Emilion.(on laissera sur la gauche "Cheval Blanc" et "Jean Faure": Olivier Decelle.)	

Prendre à gauche la D 243 direction Saint-Emilion et tout de suite à droite direction "Château Yon Figeac". Après "Château Yon Figeac", prendre la 1° à gauche puis la 1° à droite. Au stop tout droit, puis 2° à droite. Passer la voie ferrée. Prendre à gauche contre la voie ferrée. A la nationale prendre à droite jusqu'a l'hôtel Ibis.



14H45 56 **Hôtel Ibis**

16H15 **Départ pour la visite des souterrains de Saint - Emilion 17H30-18H30**



20H **Dîner : Le Vieux Presbytère à Montagne**



## Lussac Saint-Emilion

### Château Mayne-Blanc

- Téléphone au 05.57.74.60.56
- Télécopie au 05.57.74.51.77
- E-Mail : [info@chateaumayneblanc.fr](mailto:info@chateaumayneblanc.fr)
- Courrier à l'adresse suivante :  
EARL JEAN BONCHEAU  
Château Mayne-Blanc  
33570 LUSSAC

<http://chateaumayneblanc.pagesperso-orange.fr/vins.html>

Château Mayne-Blanc «Cuvée Tradition» 2007  
*Médaille d'Or—Concours Général Agricole de Paris 2009*

Château Mayne-Blanc «Cuvée Saint-Vincent» 2006  
*Médaille d'Or—Concours Général Agricole de Paris 2008*

Château Mayne-Blanc «Cuvée Saint-Vincent» 2007  
*Médaille d'Or—Concours Général Agricole de Paris 2009*

9 médailles OR ou ARGENT sur les 7 derniers millésimes

**LE NOUVEL OBSERVATEUR «500 MEILLEURS VIGNERONS DE FRANCE»**  
«L'accueil a tout pour séduire, avec un parc, un étang et de nombreux rosters. Un véritable écrin pour la cuvée Saint-Vincent, le haut de gamme de la propriété.»

**GUIDE PARKER "BORDEAUX"**  
Classement : TRES BON

**LE GRAND PALMARES DES BORDEAUX**  
Classé 1er vin de l'appellation Lussac Saint Emilion

+ Guide GILBERT & GAILLARD (présence depuis 5 ans), Guide des BONS VINS A PETIT PRIX (présence depuis 4 ans), 5 médailles d'OR et d'ARGENT au Concours des Vins d'Aquitaine sur les 7 derniers millésimes, GUIDE DUSSERT-GERBER depuis 20 ans...

#### Références :

AOC Lussac Saint-Emilion- Château Mayne-Blanc « Cuvée Saint-Vincent » 2010

Cuvée sélectionnée par la RVF salon des Indépendants 2012.

Autres cuvées : voici 2 autres vins qui encadrent, en termes de prix, la cuvée Saint-Vincent :  
Tout d'abord, la *cuvée tradition 2009* qui ne connaît pas le bois neuf, ce qui lui procure un

caractère plus fruité mais plus austère également. A l'autre extrême, toujours en Lussac-Saint-Emilion, « *l'Essentiel* » 2010 . Une micro-production élevée en foudres de chêne rotatifs (de 900 litres), munis de pales intérieures. Une cuvée mono-parcelle et mono-cépage de merlot de 2 200 bouteilles.

### **Avis de la RVF (Salon des Vignerons Indépendants 2012)**

#### AOC Lussac Saint-Emilion « L'Essentiel de Mayne-Blanc » 2009

Très souvent remarqué pour sa cuvée Saint-Vincent, le Château Mayne-Blanc se distingue ici avec une autre bouteille , un 100% merlot issu de la plus vieille parcelle du domaine, qui a fait l'objet de soins méticuleux : enherbement, vendanges vertes, récolte manuelle, vinification intégrale en foudre rotatif. Le résultat est à la hauteur des efforts. Ce 2009 a impressionné par sa tenue sombre, par son fruité enveloppant rehaussé de notes toastées et par sa bouche ample et équilibrée aux tannins veloutés. On lui réservera une gouteuse pièce de gibier, dès la sortie du Guide ou même 5 ans après.

### **2\* Guide Hachette des vins 2013**

#### Tarifs :

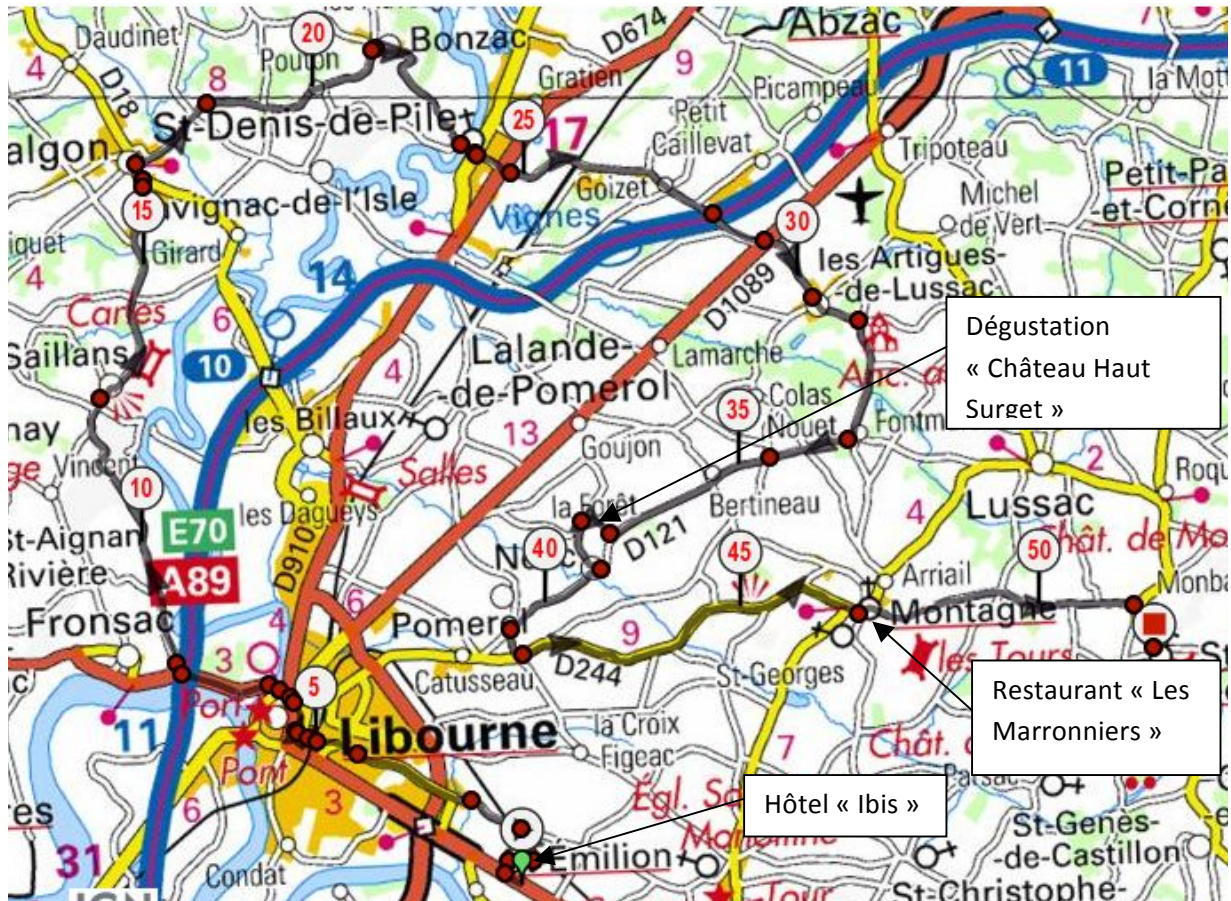
<b>AOC Bordeaux Rouge- Château Julien 2010 :</b>	<b>6 ,10 €</b>
<b>AOC Lussac Saint-Emilion-Château Mayne-Blanc-Cuvée Tradition 2009 :</b>	<b>9,40€</b>
<b>AOC Saint-Emilion » Château Mayne-Blanc-Cuvée Tradition 2010 :</b>	<b>9,10€</b>
<b>AOC Lussac Saint-Emilion » Château Mayne-Blanc-Cuvée Saint-Vincent 2009 :</b>	<b>14,50 €</b>
<b>AOC Lussac Saint-Emilion » Château Mayne-Blanc-Cuvée Saint-Vincent 2010 :</b>	<b>14,20 €</b>
<b>AOC Lussac Saint-Emilion » Château Mayne-Blanc-L'Essentiel de Mayne-Blanc 2009:</b>	<b>31,00 €</b>

#### Caractéristiques Libournais selon Millésimes :

<b>Année</b>	<b>Qualité</b>	<b>Garde</b>	<b>Points forts</b>	<b>Points faibles</b>
<b>2009</b>	17/20	Grande	Des vins riches et veloutés, de belles réussites avec de la suavité. Dans un style expressif et rond, Les Lussac sont ouverts et épanouis. A boire cette année.	Des richesses alcooliques très élevées, des sur-extractions.
<b>2010</b>	17/20	Grande	De très beaux Pomerol, riches et puissants, des Saint-Emilion équilibrés. On pourra garder les Lussac encore un an mais ils sont déjà prêts à boire.	Des niveaux alcooliques parfois élevés, des boisés marqués.



## Dimanche 12 Mai : Circuit des gabares



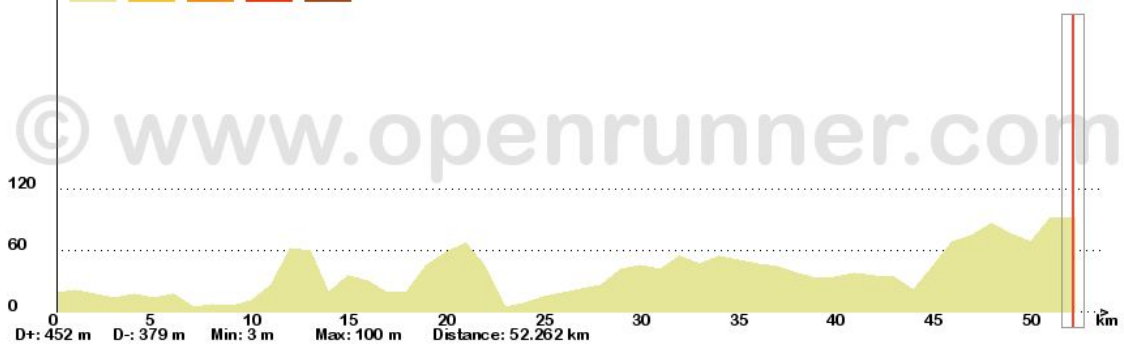
**Position du curseur** Altitude: 91m D+: 452m D- : 379m Distance depuis le départ: 52.300m  
Longitude: -0.07463° Latitude: 44.92518°

SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS

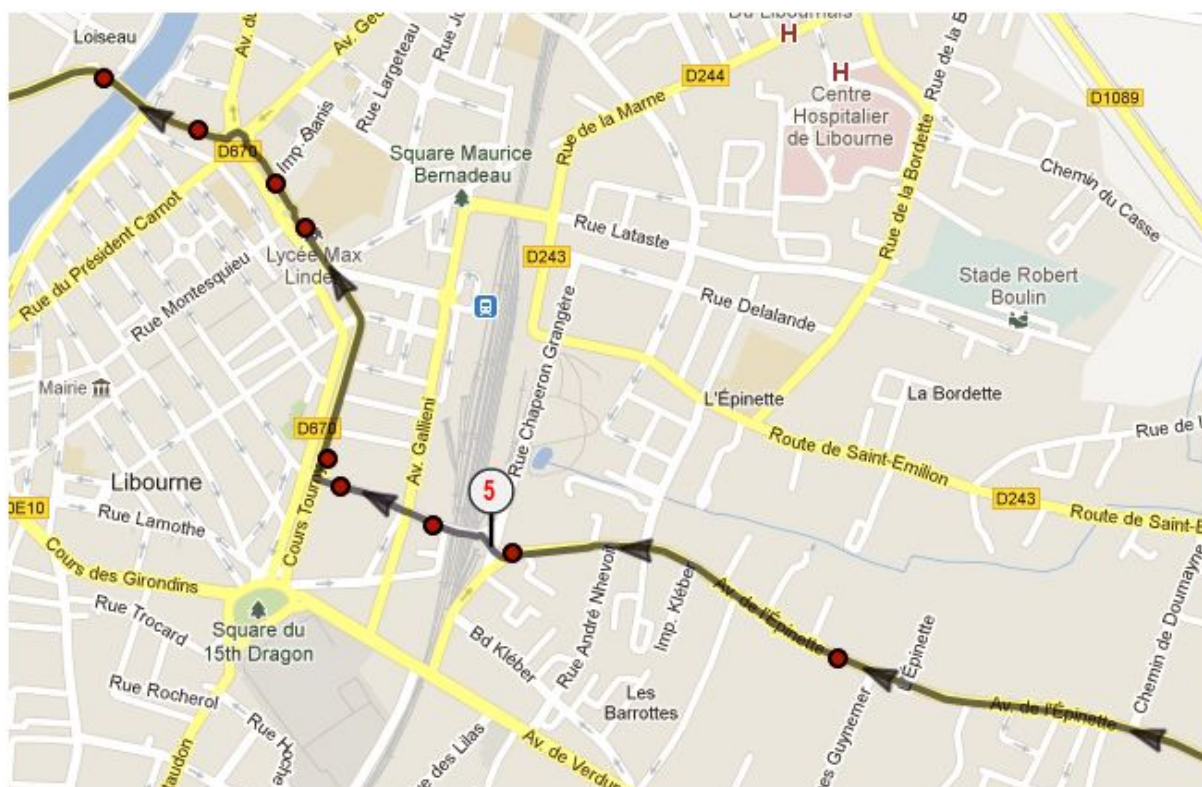
[ circuit des gabares ]

PUISSEGUIN

m ^ <5% <7% <10% <15% >15%



## Traversée de Libourne













<b>Dimanche 12 Mai : Circuit des gabares</b>			
	KM	Départ	Arrivée
Hôtel Ibis			
<b>Vélo</b>	<b>38</b>	8H30	11H
Dégustation "Château Haut Surget"		11H	12H
<b>Vélo</b>	<b>9</b>	12H	12H45
Déjeuner restaurant « Les Marronniers » Montagne		13H	14H30
Voitures pour la gare de Libourne (10km)		15H	15H30
Train Libourne Paris		15H52	19H15
<b>Total Kilomètres vélo</b>	<b>47</b>		

Téléphones :










Château Haut Surget : 05 57 51 28 68

Les Marronniers : 05 57 74 60 42

Dimanche 12 Mai : Circuit des gabares. Saint-Sulpice de Faleyrens/Puisseguin/Libourne			
Heure	Km		
8H30	0		En sortant de l'hôtel, prendre à droite la nationale et la 1° à droite Cantenac (200m). Au bout (200m) prendre à droite. Continuer la route (elle fait un coude sur la gauche à 200m). Traverser la voie ferrée
		 	Après la voie ferrée prendre la 1° à gauche, puis la 2° à gauche, puis retraverser la voie ferrée.
	5		<b>Libourne</b> : avenue de l'épinette, continuer, passer sous la voie ferrée.
			Prendre à droite Allée de Tourny.
			Au 1° rond point Lycée tout droit.
			Au 2° rond point prendre la direction A10-Saintes-Royan (3° sortie)
	6,5		<b>Loiseau</b> . D 670 , passer sous l'autoroute
	8		Au rond point 1° à droite D 128, direction Saillans-Galgon
	12,5		<b>Saillans</b> : continuer à droite sur Galgon D 18E1. (On passe à côté de "Château Dalem" et "Château de Carles")
9H30	16,5		<b>Galgon</b> . Prendre à gauche la D 18 direction Cavignac-Montendre.
			Après 200m prendre à droite D 138 direction Nantesbis
	18		Carrefour suivant : tout droit direction Bonzac-Guitres. Au stop continuer en face direction Bonzac
			<b>Bonzac</b> . Au rond point tout à droite D 22 direction Saint Denis de Pile





	24		<b>Saint Denis de Pile</b> , traverser l'Isle. Au stop droite gauche direction Les Artigues de Lussac-	
			Lussac	
			Suivre la D 22 (2 rond-points) direction Les Artigues de Lussac-Lussac	
	26		Traverser la voie ferrée.	
	28		Traverser l'autoroute.	
			Au stop continuer la D 22 jusqu'aux Artigues de Lussac.	
10H30	31		<b>Les Artigues de Lussac</b> : au stop en face direction Lussac-Montagne	
			Puis la D 22E3 à droite direction Montagne.	
	32,5		Au stop suivant prendre à droite le D 121 E2, puis la D 121 jusqu'à Néac	
			<b>Néac</b> : à l'entrée prendre à droite direction Mairie-Ecole	
			Après 500m à gauche	
11H 12H	38		<b>Dégustation : "Château Haut Surget"</b>	
			En sortant, aller vers l'église et reprendre à droite la D 121	
			Passer devant "Vieux Château Certan" et prendre tout de suite à gauche D 245. Puis tout de suite à gauche la D 244 vers Montagne-Puisseguin	
12H45	47		<b>Montagne</b> : continuer la D 224 vers Puisseguin, le restaurant se trouve à gauche après le syndicat d'initiative.	
13H 14H30			<b>Déjeuner : Restaurant " Les Marronniers"</b>	

# Pomerol-Lalande Pomerol-Saint-Emilion Grand cru

## Château Haut Surget



[Château Haut-Surget - 18, avenue de Chevrol - 33500 Néac](http://www.chateauhautsurget.com/)

05.57.51.28.68 ou par mail : [ICI](mailto:info@chateauhautsurget.com)

<http://www.chateauhautsurget.com/>

### Références :

*AOC Bordeaux rouge Château Fleur- Saint –Espérit 2011*

Robe soutenue, reflets pourpres. Nez profond privilégiant le fruit bien mûr (fruits noirs, chair de prune). Bouche ample, veloutée, assez étoffée. Les arômes fruités sont prolongés par une note vanillée bien intégrée. Un Bordeaux de bonne facture.

*85/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard 2011*

*AOC Lalande de Pomerol- Château Haut-Surget 2011*

Réussite

D'intenses notes torréfiées et une maturité poussée du raisin confèrent à cette cuvée des nuances évoquant la confiture de fruits rouges. Bouche moelleuse et compacte.

*RVF, spécial millésime 2011, juin 2012*

Fruité, net, fruits noirs, cassis, myrtille, vif, charnu, tanins serrés, poudrés, bien enrobés, harmonieux, doit se fondre.

14.5 O : 2017 G : 12 ans

*Le Point Bordeaux, le millésime 2011*

*AOC Pomerol- Château Grand Mouline, 2011*

Confiture de fraise, fruits rouges en compote, bouche ronde, souple, petits tanins friands, joli fruit. Un vin pas très dense mais gourmand, bien dans l'esprit du millésime.

14.5 O : 2017 G : 12 ans

*Le Point Bordeaux, le millésime 2011*



Robe soutenue d'un rouge vif. Nez fin mariant les fruits rouges à un boisé élégant. La bouche est harmonieuse, les tanins sont fondus. L'expression est pure, sur le fruit avec une présence discrète du bois qui apporte du corps et de la longueur.

**90+/100** Club or,

*Guide des vins Gilbert et Gaillard 2011*

AOC Saint-Emilion grand cru- Château du Grand Cardinal, 2010

Robe rouge soutenu, très jeune. Nez pimpant, expressif, mariant le fruit noir, le graphite, le cacao. La bouche est plutôt concentrée, les tanins sont mûrs et les arômes soulignent un élevage en bois de qualité. Un style charpenté qui demande à vieillir.

88/100

*Guide des vins Gilbert et Gaillard 2011*

Un beau Saint-Emilion de classe, joliment épicé, distingué, élevage sophistiqué, jolie finale sans lourdeur.

Bernard Burtschy, *Le Figaro.fr*

**Tarifs :**

<b>AOC Bordeaux- Château Fleur Saint Espérit 2011 :</b>	<b>4.40 euros</b>
<b>AOC Lalande de Pomerol- Château Haut-Surget 2011</b>	<b>11.50 euros</b>
<b>AOC Pomerol-Château Grand Moulinet 2011 :</b>	<b>18.00 euros</b>
<b>AOC Saint-Emilion Grand cru- Château du Grand Cardinal 2010 :</b>	<b>17.20 euros</b>

**Caractéristiques Libournais selon Millésimes :**

<b>Année</b>	<b>Qualité</b>	<b>Garde</b>	<b>Points forts</b>	<b>Points faibles</b>
<b>2010</b>	17/20	Grande	De très beaux Pomerol, riches et puissants, des Saint-Emilion équilibrés. N'hésitez pas à conserver les Pomerol de 6 à 8 ans, les Lalande de Pomerol jusqu'à 4 ou 5 ans.	Des niveaux alcooliques parfois élevés, des boisés marqués.
<b>2011</b>	15/20	Grande	Des vins fruités, tendres et bien constitués. Pomerol s'en sort bien et les Saint-Emilion sont charmeurs.	De l'hétérogénéité, des sur-extractions, des vins dilués.

## Mercredi 8 Mai Circuit Montesquieu



### Château de la Brède

Construit à partir du XIV<sup>e</sup> siècle, le château de La Brède est à l'origine un château fort de style gothique, entouré de douves en eau et pourvu d'un système défensif. Ce château a appartenu à la même famille, celle de Montesquieu, entre le 10<sup>e</sup> siècle et l'année 2004. Depuis, le château est la propriété d'une fondation privée.

Charles-Louis de Secondat, baron de Montesquieu, y est né le 18 janvier 1689. Il y vécut de manière régulière toute sa vie et il y a rédigé nombre de ses ouvrages, en particulier *De l'esprit des lois*. Il y effectua aussi des transformations, en particulier un jardin français et un parc à l'anglaise (actuellement en cours de restauration). La visite permet de découvrir la demeure et surtout la chambre de Montesquieu, restée dans son état du 18<sup>e</sup> siècle. Une autre pièce majeure du château est la bibliothèque de Montesquieu, dont les livres ont été transférés à la bibliothèque de Bordeaux.

### Saint Macaire

**Cité médiévale** située à deux pas de Bordeaux, d'origine romaine contrairement à de nombreuses petites villes de la rive droite de la Garonne, **Saint Macaire** offre une balade à ne pas manquer.

**Saint Macaire** doit son nom à un saint homme d'origine grecque "Makarios", ermite disciple de Saint Martin venu évangéliser les populations au IV<sup>e</sup> siècle. Les armoiries de la ville perpétuent son souvenir. Entre le XI<sup>e</sup> et le XIV<sup>e</sup> siècle, la Garonne coulait au pied de ses remparts et, à cette époque, la ville connut sa période faste grâce aux activités liées au transport fluvial et au vin.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le lit du fleuve s'éloigna, laissant son éperon rocheux à plusieurs dizaines de mètres des rives du fleuve.

Aujourd'hui, cette cité d'Histoire, vous permet, en empruntant la **Porte de Benauges**, aussi appelée Porte de l'Horloge, de pénétrer au cœur d'une autre époque...

Au cours de votre parcours au coeur de la ville, arrêtez-vous à la **Place Mercadiou** où se mélangent les époques et les architectures, puis poussez jusqu'à **l'église Saint Sauveur** et admirez les peintures murales de la voûte représentant l'Apocalypse et la vie de Saint-Jean.

Avant de terminer votre visite de la ville, n'oubliez pas d'observer, depuis les remparts, **la Garonne** et de vous promener sous le très joli **cloître roman** superbement restauré.



Saint Macaire

## Jeudi 9 Mai Circuit Mauriac



### Château de Roquetaillade

Un château privé, habité par la famille de Baritault du Carpia descendants de la famille de la Motte qui édifia le château d'origine. Ouvert à la visite, il s'agit d'un monument incontournable en Aquitaine.

Un premier château fortifié est construit à la pointe de l'éperon, protégeant un bourg fortifié mentionné au XIII<sup>e</sup> siècle. Du vieux château, subsistent les vestiges d'une tour maîtresse et d'une grande salle. Ce vieux château est remanié au XIV<sup>e</sup> siècle par la famille de La Motte dont est issu le pape Clément V. Il est ensuite abandonné et partiellement détruit.

Le deuxième château est bâti au milieu du plateau calcaire au XIV<sup>e</sup> siècle sous l'impulsion du Pape Clément V. Il s'agit d'un château fortifié de style édouardien accueillant des logements confortables appuyant leur assise sur les courtines. Un important donjon est élevé au centre. Contrairement au [château de Villandraut](#), Roquetaillade a été épargné des assauts des guerres successives et de la révolution. Il nous parvient aujourd'hui dans toute sa splendeur passée avec la particularité de n'avoir jamais été vendu.

Ont été filmées à Roquetaillade des scènes de plusieurs films :

**Fantômas contre Scotland Yard** (1966) d'André HUNEBELLE avec De Funès, Marais, Demongeot, Caussimon  
**La poupée sanglante**, avec Yolande Foliot, 1969.

**Docteur Popaul** (1972) de Claude CHABROL avec Belmondo, Farrow, Antonelli, Lecourtois, Appelt, Attal

**Le Pacte des Loups** (2001) de Christophe GANS avec Le Bihan, Cassel, Dequenne, Bellucci, Rénier, Dacascos

### Collégiale d'Uzeste

La Collégiale Notre-Dame d'Uzeste date du **XIII<sup>e</sup> siècle**. Cette église collégiale de style romain est notamment connue pour son gisant de Clément V.



### Château de Villandraut

Villandraut un exemple parmi les plus purs de l'architecture castrale des années 1300 en Guyenne.

L'influence des châteaux construits par Édouard III d'Angleterre en Pays de Galles, elle-même marquée du sceau originaire philippin y est manifeste. Au-delà de sa carapace militaire, le château de Villandraut est aussi un palais construit pour le pape (qui n'y résida guère plus de trois mois...): un palais organisé en trois ailes, avec une perfection équivalente à celui de Perpignan, à peu près contemporain.

Ce château fut édifié par le maître d'oeuvre Jacques de Saint Georges en 1305 à la demande des frères De Got, Arnaud Garcie seigneur de Villandraut et le célèbre Bertrand qui devint le Pape Clément V. Le style édouardien introduit par l'architecte apporte le confort des demeures espagnoles et italiennes. L'architecture du château allie les principes de défenses élaborés à des éléments de confort sophistiqués, typiques du Moyen-Age.

Pris d'assaut par les Français à la fin de la guerre de Cent ans, puis par les protestants, il devient le siège d'un parti de ligueurs chassés par le parlement de Bordeaux qui décide de la destruction du château en 1592. Fort heureusement, Henri IV annule le décret de destruction. En mauvais état, depuis 1750, les révolutionnaires lui portent un coup fatal en nous léguant le château dans son état actuel.



## Château de Cazeneuve

Site Royal, ancienne résidence des Rois de Navarre, du Roi de France Henri IV et de la reine Margot, demeure de la famille Ducale des Sabran-Pontevès, le château de Cazeneuve reconstruit au XIV<sup>e</sup> siècle par Amanieu VII d'Albret, a été restauré à la demande de Raymond de Vicosse dans les années 1600-1610.

Propriété d'Henri IV, ce château royal livre une riche histoire et une remarquable architecture. Château et Parc classés Monuments Historiques. Joyau d'Aquitaine du XVII<sup>e</sup>m siècle aux portes de Bordeaux le château de Cazeneuve, fief des d'Albret puis des Rois de Navarre et du Roi de France Henri IV, toujours habité appartient à la même famille ducale des Sabran-Pontevès.

Henri IV en hérita en 1572, année de son mariage avec Marguerite de France surnommée « la Reine Margot ». C'est à Cazeneuve qu'il assigna celle-ci à résidence dans l'attente de l'annulation de leur mariage. De nature frivole et légère, la Reine connue pour ses rendez-vous galants au bord du Ciron marquera à jamais ce lieu de son souvenir. D'illustres Monarques ont aussi fréquenté ce château comme Edouard Ier d'Angleterre accompagné de son épouse, Aliénor de Castille en 1287, Louis XIII alors qu'il se rendait à Pau pour y signer l'Edit d'Annexion en 1620 et Louis XIV en allant se marier avec l'Infante d'Espagne à Saint Jean de Luz y fera également une halte.



Cette ancienne forteresse médiévale adossée à une motte primitive fondée par les d'Albret au IX<sup>è</sup>m siècle, agrandie au XIV<sup>è</sup>m siècle pour y édifier une « ville » entière et en faire leur résidence favorite, livre aujourd'hui une remarquable architecture XVII<sup>è</sup>m siècle Renaissance. Le Château épouse la forme d'un polygone irrégulier, construit en surplomb des gorges du Ciron, entouré de douves, défendu par deux tours et ensermé dans ses murs une grande cour d'honneur à deux niveaux.

Eléments médiévaux austères et défensifs cohabitent harmonieusement avec le faste et l'allure gracieuse et plus souriante du XVII<sup>e</sup> annonçant le siècle proche des Lumières.

Un grand portail dont les pilastres toscans supportent un blason armorié et un fronton brisé ouvre sur la cour d'honneur. Le large passage taillé dans l'épaisseur du mur épouse une forme biaisée qui permettait aux voitures à cheval de se présenter face à la porte d'entrée principale du logis seigneurial. Au-dessus, une galerie découverte bordée de balustres de pierre allège cet ancien mur moyenâgeux...



## Château de Budos

Située dans un lieu magnifique, cette forteresse ruinée a été construite en 1308 par Raymond Guilhem de Budos, neveu du pape Clément V

Largement pourvu par son oncle, Raymond Guilhem de Budos refit dès 1306, le vieux château familial reprenant les dispositions architecturales du château voisin de Villandraut. En 1422-23, le roi d'Angleterre prit possession du château et en chargea Pons, En 1571, Budos est vendu aux La Roque qui le conserveront jusqu'à la révolution. En 1789, le château, déclaré comme bien national, est démantelé : planchers, toitures et boiseries sont vendus. Puis il sert aux paysans du voisinage comme carrière de pierres entre 1830 et 1841. Il est réduit à l'état de ruine lorsqu'il est racheté en 1860 par un descendant des La Roque.



## Cadillac

Cadillac est une bastide fondée en 1280 par Édouard I<sup>er</sup> d'Angleterre, afin d'assurer la défense de Bordeaux. Ses remparts ne furent achevés qu'en 1315. De par son adhésion, en 1379, à l'alliance bordelaise de défense contre les troupes françaises, la bastide de Cadillac fut qualifiée de filleule de Bordeaux. Elle contribua, à partir de la deuxième moitié du XIV<sup>e</sup> siècle, à la création puis au développement du vignoble de l'Entre-deux-Mers grâce à son port sur la Garonne d'où transitait le vin jusqu'à Bordeaux

Le château médiéval fut détruit à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle par Jean Louis de Nogaret de La Valette, duc d'Épernon, pour édifier un somptueux palais remarquable par la régularité de son plan, ses glacis fortifiés, la simplicité de ses élévations et sa décoration intérieure : carrelages polychromes, plafonds peints, tapisseries tissées sur place et surtout cheminées monumentales sculptées et incrustées de marbre.

Sous la Révolution, Cadillac et Bordeaux furent les seuls districts girondins où la majorité du clergé refusa de prêter le serment de la Constitution civile du clergé (promulguée en juillet 1790) exigé des prêtres fonctionnaires publics.

Aucun lien avec le Gascon Antoine Laumet dit Antoine de Lamothe-Cadillac (1658-1730), fondateur de la ville de Detroit (Michigan) aux États-Unis en 1701, natif du département de Tarn-et-Garonne, et en l'honneur de qui fut nommée la marque Cadillac (automobile).

## Château Malagar Centre François Mauriac

*« Tant pis ! J'oserai dire ce que je pense : paysage le plus beau du monde, à mes yeux... »  
(Journal II).*

Le lecteur de Mauriac pourra retrouver Malagar dans les milliers de pages de son œuvre romanesque, de son œuvre autobiographique et de son œuvre journalistique. Maison de vacances, Malagar donne l'occasion de regroupements familiaux notamment avec sa sœur et ses frères. C'est à Malagar que François Mauriac a reçu quelques visiteurs célèbres dont : Jean Balde, Robert Barrat, Jean Blanzat, Gaston Duthuron, André Gide, André Maurois, Philippe Noiret, Claude Roy, Jean-Jacques Servan-Schreiber, Philippe Sollers... Maison d'écrivain, Malagar reste pour François Mauriac un lieu d'inspiration privilégié. De la beauté des paysages de Malagar sont nées les pages de *La Chair et le sang*, *Destins*, *Le Nœud de vipères*, *Le Bloc-notes*, *Les Mémoires Intérieurs*...

Propriété du Conseil régional d'Aquitaine en 1985. Une association a pour missions la conservation et l'animation du domaine.

## Vendredi 10 Mai Circuit Toulouse Lautrec

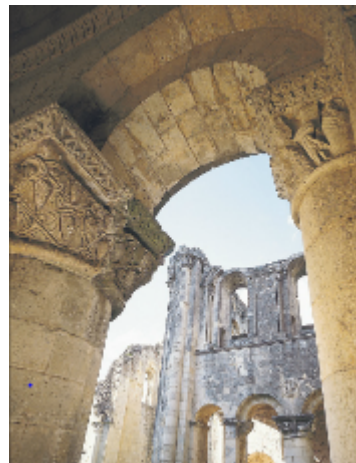
### Château Malromé

Situé à 3 km à l'écart de notre parcours vélo. Les premières traces du château et de son vignoble remontent au XVIème siècle avec la construction de la « maison noble de Taste » par Etienne de Rostéguy de Lancre, membre du parlement de Bordeaux, seigneur de Saint-Macaire et de Rauzan. Vers 1780 le château est transmis à Catherine de Forcade, veuve du Baron de Malromé, qui rebaptisera le château du patronyme de son époux.

En 1847, le château est transmis à Jean de Forcade, président du Conseil d'Etat sous Napoléon III, et à son demi-frère, le Maréchal de Saint-Arnaud, gouverneur de Paris et ministre de la guerre. Tous deux feront restaurer le château « d'après Viollet-le-Duc ».

En 1883, la Comtesse Adèle de Toulouse Lautrec fit l'acquisition du domaine, attirée par la proximité de Verdélais, haut lieu de pèlerinage.

Son fils Henri effectuera de fréquents séjours à Malromé. Il se plaît en ces lieux, « peint sans relâche et, pour se détendre, rame et tire à l'arc avec des engins envoyés par son père ». C'est à Malromé qu'il finira ses jours le 9 septembre 1901. Paysages chers au peintre et appartements reconstitués de la Belle-Epoque permettent aux visiteurs de partager le cadre de vie de cette grande famille.



### Abbaye de La Sauve Majeure

Sur la route de Saint-Jacques-de Compostelle, l'abbaye de La-Sauve-Majeure, fondée en 1079 par Gérard de Corbie, classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, dresse ses ruines majestueuses au coeur de l'Entre-deux-Mers. C'est ainsi que s'offre au regard des visiteurs l'un des plus beaux exemples d'architecture romane d'Aquitaine.

Après avoir failli disparaître au lendemain de la Grande Guerre, le site, patiemment restauré, propose dorénavant une halte pleine de beauté et de sérénité. Nous la visiterons.

## Samedi 11 Mai Circuit des Tertres \*

### Saint-Emilion



\*Tertres : dans le Bordelais comme ailleurs, c'est ainsi que l'on nomme des petites collines. Il fallait quand même s'attendre à avoir quelques côtes à monter !

C'est aussi le nom des 4 ruelles tortueuses en pente de Saint-Emilion, aux pavés chaotiques supposés de provenance anglaise, utilisés pour lester les bateaux qui repartaient chargés de barriques de vin.

Site touristique de premier plan (500 000 personnes en moyenne la visitent chaque année), Saint-Emilion possède une importante parure monumentale (ermitage, église monolithe, église collégiale, palais des archevêques, immeubles cossus et restes de fortifications) qui se décline au gré des « tertres » et de placettes ombragées, et jouit de la renommée de son patrimoine œnologique (vignoble de Saint-Émilien) et gastronomique (macarons, pâtés, foies gras).

La cité médiévale et sa « juridiction » est inscrite au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco depuis 1999.

Du temps libre à la fin de notre circuit vélo est prévu ainsi qu'une visite guidée des souterrains et de l'église monolithe en fin d'après-midi.

## Dimanche 12 Mai    Circuit des gabares

### Libourne

La cité, qui s'est développée au confluent de l'Isle et de la Dordogne, au centre d'une riche région viticole, est dès l'origine un port important par où transitent des marchandises en provenance de toute l'Europe.

Le tracé de la ville est réalisé en 1270 par Roger de Leybourne. À l'époque, sa vocation était celle d'un port maritime pour le commerce du vin et fluvial pour le commerce du bois, ultime destination des gabares descendant la Dordogne chargées, entre autres, de bois de noisetier destiné aux vignobles. Il se dit que le pavage du port est en pierre anglaise transportée dans les bateaux qui venaient chercher du vin.

Longtemps deuxième ville du nord de la Guyenne après Bordeaux, elle entretient avec cette dernière des rapports ambivalents : « filleule » de la capitale aquitaine durant le court règne du Prince noir, elle est aussi sa rivale en matière de commerce ou de fiscalité. Importante ville de garnison (elle abritera notamment plusieurs régiments de cavalerie et d'infanterie, ainsi que l'école nationale des officiers de réserve de santé) jusqu'à une date assez récente, elle est aujourd'hui un pôle économique et commercial rayonnant sur le nord du département, fortement influencé par une agglomération bordelaise en constante progression.

Libourne compte également sur un patrimoine monumental varié : pont de pierre, église Saint-Jean, tour du Grand Port, hôtel de ville, immeubles à arcades de la place royale, témoignent ainsi de la prospérité de la ville au cours des siècles.

Depuis 1967, le Père Noël reçoit son courrier à Libourne à la suite du déménagement du service des rebuts des PTT par Robert Boulin, alors Secrétaire d'État au Budget et maire de la ville.