

LE FIGARO MAGAZINE

AQUITAINE

SPÉCIAL IMMOBILIER

ESSOR DU TÉLÉTRAVAIL, PÉNURIE DANS LE NEUF,
EMBALLEMENT AUTOUR DES MAISONS...
LE MARCHÉ SE RÉINVENTE

Édition réalisée par Intelligence Média. www.intelligence-media.fr - Tél. : 05.62.16.74.00. ■ Directeur : Paul Nahon ■ Directrice adjointe : Karine Nebout
■ Publicité : Catherine Ailloud ■ Coordination éditoriale : Audrey Grosclaude Publishing ■ Rédaction : Jean Berthelot de La Glétais.

ÉCHAPPÉES VIGNERONNES

Envie de profiter des beaux jours et des bouquets du printemps ? De retrouver le chemin des chais et des dégustations ? Prenez la route des vins, à l'heure où la vigne débouresse, direction les châteaux de Saint-Émilion ou du Sauternais.

Par Alexandra Foissac



SUR LA ROUTE DES VINS DE GRAVES ET SAUTERNES

Aux portes de Bordeaux, l'aventure viticole commence sur l'appellation Pessac-Léognan. Initiez-vous à l'art de l'assemblage au Château Pape-Clément et créez votre propre cuvée lors de l'atelier B-Winemaker. Curieux de biodynamie ? Échangez avec la famille Garcin le temps d'une balade en 4x4 ou d'un déjeuner sur l'herbe dans le parc du château Haut-Bergey. Ne pas manquer non plus le nouveau chai spectaculaire de Château Haut Bailly. Lancé en 2017, le projet est signé Daniel Romeo, ex-collaborateur de Christian de Portzamparc et révèle une impressionnante toiture voûtée et végétalisée.

Les passionnés d'architecture pousseront ensuite jusqu'au Château Les Carmes Haut-Brion pour voir ou revoir le chai alu immergé de Philippe Starck et Luc Arsène-Henry alors que les plus aventuriers tenteront la balade guidée en VTT électrique. Pourquoi pas jusqu'au Château La Louvière, berceau de la saga Lurton, le temps d'une dégustation « vins et chocolats » ? Plus au sud, le Château Venus propose des vols en ULM avec un vigneron-pilote dont la cuvée Apollon mérite le détour. Avant de quitter la Garonne, tentez le pique-nique à thème « rouge », « blanc » ou « or » comme les vins de la maison, du Château de Cérons, magnifique chartreuse XII^e qui lance son vin orange.

Dans les vallons de Sauternes et Barsac, goûtez les vins des vigneronnes des châteaux de Lyot, de Myrat ou de Sigalas-Rabaud, le plus petit des premiers crus de sauternes qui casse les codes avec son « 5 sans soufre » ou son café vieilli en fûts. Pour une ultime dégustation perchez-vous, littéralement, sur un cèdre bicentenaire du Château Rayne-Vigneau ou sur le belvédère de La Tour Blanche le temps d'un « Apéro Doré ».

POUR DORMIR ? Faites-halte dans l'un des nouveaux écolodges format carrelot (cabane de pêcheurs de la Garonne) du Golf des Graves et Sauternais.

AU CŒUR DE SAINT-ÉMILION

Sa cité médiévale, ses macarons, sa Jurade (confrérie) et ses 7 500 hectares de vignobles classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco... Saint-Émilion est un trésor à redécouvrir millésime après millésime. Par exemple, au point culminant de la « colline aux 1 000 crus » chez Troplong Mondot, Premier Grand Cru Classé. Biodiversité, valorisation des sols, approche parcellaire, labour avec des chevaux : la philosophie du domaine s'incarne à la vigne, dans ses vins, précis et puissants, mais aussi dans le luxe discret de ses chambres d'hôtes. On y profite de dîners orchestré par le chef David Charrier, de déjeuners sur l'herbe avec vue ou de balades à travers les vignes en Land Rover.



À DÉGUSTER

La cuvée Elena, du nom de l'épouse du propriétaire du Château La Grâce Dieu des Prieurs : le russe Andreï Filatov. Primé au Global Chardonnay Masters 2020, c'est le tout premier chardonnay venant de Saint-Émilion ! Disponible exclusivement en magnums soufflés et peints à la main.