

GUIDE DE L'ŒNOTOURISME



LES 100
PLUS BELLES
ROUTES DES
VINS
EN FRANCE



Vallée du Rhône
**TERROIRS
D'ACCUEIL**

TOUS LES JOURS,
TANT À FAIRE...

Musique & Fêtes
Dégustations
Balades
Expositions

CONNECTÉ À LA
VIE DU VIGNOBLE



TERRENEUVIE.COM - Photos : Christophe Ginhé

TOU**T** LE PROGRAMME
SUR L'APPLICATION

Festi
Rhône
Wines



EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Auteurs : Robert GERMAIN, Mathieu DOUMENGE, Valérie KUHN, Laure ROOSEN, Thomas GIOVANNETTI, Marc SIGALA, Alexandre ROUGE, Fabien FRYDMAN, Dominique HUTIN, Marie-Catherine ACH, Marc ESQUERRE, Pascale LETERTRE, Fanny VOISON, Frank MAIRINE, Hugues DEROUARD, Marine ORENGA, Virginie FIESINGER, Léa DAVY, Véronique DARDOIZE, Frédérique TANDIN, Michel HARTMANN, Sylvie GAULLIER, Emmanuel TAFFARELLI, Hervé WEILL, Camille NURET, Bernadette JAEG, Virginie PRUVOT, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphane SZEREMETA

Rédaction France : François TOURNIE, Maurane CHEVALIER, Silvia FOLIGNO et Bénédicte PETIT

Rédaction Monde : Patrick MARINGE, Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Talatah FAVREAU et Hector BARON

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDÉS, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Audrey LALOU

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Directeur technique : Lionel CAZAUAMAYOU

Chef de projet et développeurs : Jean-Marc REYMUND, Cédric MAILLOUX, Florian FAZER et Anthony GUYOT

Community Manager : Cyprien de CANSON

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies : Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité Régie nationale :

Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET et Caroline PREAM

Responsable Clientèle : Déborah LOICHOT

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés d'Elisa MORLAND

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aïssatou DIOP

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier : Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines : Dina BURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Vianney LAVERNE

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Christelle MANEBARD, Adrien PRIGENT et Sébastien LECORCHE

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRUJALL et Belinda MILLE

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE GUIDE DE L'ENOTOURISME 2017 ■

Petit Fute a été fondé par Dominique AUZIAS. Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université 18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 €

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Laure ABOUAF

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Dépôt légal : 11/09/2016

ISBN : 9791033101130

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

ÉDITO



Jacques LEGROS.

En France, les domaines viticoles attirent chaque année 7,5 millions de visiteurs dont 2,5 millions de touristes étrangers.

Que viennent-ils chercher dans nos vignobles ?

Des vins prêts à boire qu'ils pourraient trouver sensiblement au même prix chez leur caviste ?

Non ! Ils recherchent une ambiance, un patrimoine, un terroir, des vigneronniers qu'ils imaginent loin de leur univers quotidien et dont ils raconteront l'histoire en débouchant une de leurs bouteilles en rentrant chez eux.

Le goût du vin, c'est le goût d'un pays de rêve.

A ce titre, la France peut se targuer d'être le seul endroit au monde, où un domaine peut assurer la vie d'un village. Celui de Bages avec Lynch Bages dans le Médoc en est l'exemple même. Il a d'ailleurs obtenu en 2010 le prix du meilleur accueil dans les vignobles décerné par la Revue du Vin de France.

D'autres noms célèbres marient jusqu'à les confondre l'appellation et la réputation.

S'il vous arrive de faire étape à Saint-Émilion, Sancerre ou Château-neuf du Pape, vous comprendrez que vous ne vous êtes pas arrêté là pour le vin mais pour le sort merveilleux que le vin a jeté sur ces pierres, ces rues, ces vignobles et ces gens.

C'est la magie de ce tourisme dont on revient curieux, amoureux et raisonnable pour toujours.

Bon voyage.

Jacques Legros

Jacques Legros

 **avenue des vins**
Alchimie - directionnement - la prospérité

 **IMPRIMÉ EN FRANCE**



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org

SOMMAIRE

■ ŒNOTOURISME ET ŒNOLOGIE ■

L'œnotourisme	6
L'œnologie	21

■ ALSACE ■

Alsace	44
De Turckheim à Thann	46
De Hunawirh à Colmar	52
De Mittelbergheim à Ribeauvillé	63
De Strasbourg à Barr	69

■ AUVERGNE ■

Auvergne	78
L'Auvergne et ses proches environs	79
Le vignoble du Saint-Pourcinois	85
La Côte Roannaise et la Côte du Forez	89

■ BEAUJOLAIS ■

Beaujolais	94
De Villefranche-sur-Saône à Bully	99
De Beaujeu à Belleville	105
De Saint-Amour à Belleville	111
Les coteaux du lyonnais	116

■ BERRY-CENTRE ■

Berry-Centre	122
Sancerre	122
Pouilly-sur-Loire	125
De Menetou-Salon à Reuilly en passant par Quincy	126
Les vins de Châteaumeillant	130
Les vins de Valençay	131

■ BORDEAUX ■

Bordeaux	136
De passage à Bordeaux	144
Autour de Pessac - Léognan - Les Graves	151
Autour de Margaux	153
De Listrac à Moulis	158
De Saint-Julien à Saint-Estèphe	159
Autour de Lesparre	165
Autour de Sauternes	167
Autour de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont	171

L'Entre-deux-Mers	172
Autour de Castillon et des Côtes de Francs	175
Saint-Émilion et Pomerol	177
Le Fronsadais	190
De Bourg à Blaye	192

■ BOURGOGNE ■

Bourgogne	198
Dans l'Yonne : le Chablis et l'Auxerrois	203
La route du crémant dans le Chatillonnais	207
Les vins de l'Auxois	209
Côte de Nuits : de Dijon à Morey-Saint-Denis	210
Côte de Nuits : de Morey-Saint-Denis à Corgoloin	217
Côte de Beaune : du nord de Beaune à Pommard	223
Côte de Beaune : de Volnay à Santenay ..	233
La Côte Chalonnaise à l'ouest de Chalons-sur-Saône et le Mâconnais	237
Autour de Mâcon	239

■ CHAMPAGNE ■

Champagne	248
La Côte des Bar	251
Vallée de la Marne et hauteurs d'Épernay	259
La Côte des Blancs et les Coteaux du Sézannais	269
Coteaux Vitryats	276
Massif de Saint-Thierry et la vallée de l'Ardre	277
La Montagne de Reims	284

■ CHARENTE-MARITIME ■

Charente-Maritime	294
La route des vignobles de la Haute-Saintonge	294

■ COGNAC ■

Cognac	306
Autour de Cognac	308

■ CORSE ■

Corse	318
D'Ajaccio à Solenzara	320
De Bastia à Ghisonaccia	329



Vivez un séjour au parfum d'œnotourisme dans nos hôtels 3 & 4 étoiles

Situés à proximité des plus prestigieux domaines viticoles, nos hôtels Route des vins vous accompagnent dans la découverte du patrimoine œnologique français. Découvrez toutes nos destinations sur www.bestwestern.fr/hotels-promesses/.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Chaque hôtel Best Western[®] est individuellement exploité par un propriétaire indépendant.
Crédits photos : © Best Western France, iStockphoto.com.

SOMMAIRE

■ JURA ■

Jura	340
Jura	341

■ LANGUEDOC ■

Languedoc	350
D'Uzès à Sommières	352
Autour de Lunel	357
Autour de Saint-Mathieu-de-Trévières	360
Autour de Montpellier	361
D'Aniane à Saint-Saturnin	364
Autour de Pézenas	365
Autour du bassin de Thau	366
Autour de Béziers	371
Autour de Faugères	374
Le sud de Saint-Chinian	375
Le nord de Saint-Chinian	376
Autour de Narbonne	378
Autour de Caunes-Minervois	382
Autour de Siran	384
Au nord de Carcassonne	384
Autour de Limoux	392
Du massif de Fontfroide aux contreforts de l'Alaric	394
Le Pays Cathare	397
Autour de Fitou	399

■ LORRAINE ■

Lorraine	402
Côtes de Toul	404

■ PROVENCE ■

Provence	412
Les Côtes de Provence	414
Des coteaux varois en Provence aux coteaux de Pierrevert	434
De Bellet à Bandol en passant par Cassis	440
Des coteaux d'Aix aux Baux de Provence	450

■ ROUSSILLON ■

Roussillon	462
Vallée de l'Agly	466
Vallée de la Têt	471
Vallée du Tech	478

■ SAVOIE ■

Savoie	486
Savoie	486
Bugey	490

■ SUD-OUEST ■

Sud-Ouest	494
Armagnac	498
Le Bergeracois : de Bergerac à Carsac-de-Gurson	503
Le Bergeracois : de Monbazillac à Razac de-Saussignac ...	505
Cahors : de Soturac à Caillac	508
Cahors : de Soturac à Cieurac	511
Duras, Brulhois, Buzet, Marmandais	512
De Gaillac à Fronton	516
Jurançon	519
De Madiran à Saint-Mont	522
Le vignoble d'Irouléguy	525

■ VALLÉE DE LA LOIRE ■

Vallée de la Loire	530
Autour de Nantes	534
Fiefs Vendéens	536
Au sud d'Angers	537
Les Coteaux de l'Aubance	538
Les Coteaux du Layon	541
Autour de Saumur	542
Autour de Bourgueil	548
Autour de Chinon	549
Autour de Vouvray	551
Autour de Montlouis-sur-Loire	552

■ VALLÉE DU RHÔNE ■

Vallée du Rhône	556
De Vienne... À Valence	561
La vallée de la Drôme	566
Autour de Montélimar	567
De Visan à Richerenches	571
De Rochegude à Taulignan	572
Orange : de Piolenc à Jonquières	574
Les Dentelles de Montmirail	582
Avignon rive gauche du Rhône	588
Avignon rive droite du Rhône	596
Autour du Ventoux	601
De Cavaillon à Pertuis	607
De Cavaillon à Apt	614
Index	621

ŒNOTOURISME ET ŒNOLOGIE



Vin et gastronomie bordelaise.

© DEEPIX - ALAIN BENOIT

L'ŒNOTOURISME

Qu'est-ce que l'œnotourisme ?

Il était une fois un monde où la France était LE pays du bon vin. Un monde où l'on ne pouvait boire de bon vin que FRANÇAIS. Seulement voilà : ce monde s'est... « mondialisé ».

À l'étranger, on a appris à faire du vin et même du bon et on a su le vendre à travers la planète ! Et les

exportations de vins français ont baissé au profit des vins d'Australie, du Chili ou de Californie.

En outre, la Californie justement, non contente de développer une viticulture conquérante, a créé des structures proposant un « plus » par rapport à la simple vente : les « wineries » (de l'anglais « wine » pour vin), lieux fonctionnant toute l'année même pendant les vendanges et la vinification et proposant des dégustations/visites payantes.

Le label « Vignobles & Découvertes »

Lors de vos séjours dans les vignobles, vous avez sûrement remarqué la présence de logos plus ou moins mystérieux. Ce sont des signes de labellisation d'un domaine, d'une route des vins ou de tout autre lieu œnotouristique, ce qui signifie que ce lieu est en conformité avec la charte édictée par une instance touristique autorisée qui appose ainsi un « certificat de qualité » sur ce lieu.

Le label national officiel de l'œnotourisme en France est le label « **Vignobles & Découvertes** » : lancé en 2009 par le ministère du Tourisme et de l'Agriculture, il est attribué pour une durée de 3 ans par les ministres chargés du tourisme et de l'agriculture – après recommandation du Conseil supérieur de l'Œnotourisme présidé par Paul Dubrule – à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement...). 36 destinations ont été labellisées. En voici la liste, à raison d'un lieu labellisé par région à titre d'exemple :

- ▶ **Alsace** : Terre & Vins au Pays de Colmar
- ▶ **Beaujolais** : Le Beaujolais des Pierres Dorées
- ▶ **Bourgogne** : Dijon Côte de Nuits
- ▶ **Champagne** : Montagne de Reims
- ▶ **Cognac** : Vignoble de Cognac
- ▶ **Jura** : Vignoble du Jura
- ▶ **Languedoc** : Pays de Thau
- ▶ **Provence** : Le Pays d'Aix – Sud Lubéron
- ▶ **Savoie** : Cœur de Savoie
- ▶ **Sud-Ouest** : Destination Cahors – Malbec
- ▶ **Val de Loire** : Saumur, Val de Loire
- ▶ **Vallée du Rhône** : Condrieu, Côte-Rôtie

■ ATOUT FRANCE

Ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi

79/81, rue de Clichy (9^e)

PARIS

www.atout-france.fr

Atout France, l'Agence de développement touristique de la France, est chargée de contribuer au développement de l'industrie touristique française par l'assistance au développement et l'aide à la commercialisation. Elle intervient également dans le développement de l'œnotourisme en assurant en particulier depuis son lancement en 2010 le suivi et le développement du label Vignobles & Découvertes (marque d'État attribuée par les ministres du Tourisme et de l'Agriculture à certains établissements agréés, indice de qualité et conformité). En devenant membre de Atout France, ses adhérents bénéficient d'un accompagnement personnalisé, d'un accès à des prestations d'information et de conseils, d'ingénierie et d'assistance au développement et de promotion à l'international et d'aide à la commercialisation.

- Des **randonnées de rêve** en France, accompagnées d'une **fiche pratique**
 - **L'actualité** des sentiers, les **événements** rando, des **conseils** santé
- Le **cahier du randonneur** avec des essais de **matériel**, des **fiches rando** à découper

Le magazine entièrement consacré à la randonnée pédestre



www.randosbalades.fr

On ne sait pas assez qu'avec ses 4,7 millions de visiteurs annuels, la Napa Valley, en Californie, est la première région du monde dans le domaine de l'œnotourisme, mot qui désigne l'activité touristique tournant autour du vin (du grec *oinos*), c'est-à-dire : visites d'exploitations, circuits et séjours dans le vignoble, route des vins, sentiers et chemins de randonnées viticoles, maisons du vin, fêtes, salons et foires, musées du Vin, ventes aux enchères... Bientôt, si l'on n'y prend garde, les Japonais ou les Chinois (l'Asie est un gigantesque marché d'avenir pour les vins et spiritueux) iront faire de l'œnotourisme dans les wineries californiennes au lieu de visiter la Bourgogne ou le Bordelais ! (Car on sait que les ressortissants des pays émergents n'ont pas de préjugés et ne font pas grand cas de l'ancienneté d'un produit, si vénérable soit-il pour le pays producteur !) Mais, heureusement, la filière vinicole française a décidé de réagir et elle a des armes pour cela : les paysages uniques au monde de notre pays à climat tempéré et un patrimoine et des traditions façonnés par des siècles d'histoire, toutes choses que les Américains ne peuvent nous prendre ! Ces armes, historiquement, les domaines, vigneron et exploitants s'en servent depuis longtemps pour faire de l'œnotourisme, certains d'entre eux ayant ouvert leurs domaines aux visites ou bien créé des chambres d'hôtes. Mais ils faisaient alors de l'œnotourisme « sans le savoir », du moins sans mettre ce mot sur leurs initiatives. Ce mot est né et a pris une consistance réelle en 2009, avec un effort de l'État : le lancement du label officiel de l'œnotourisme en France : « Vignobles et Découvertes », attribué pour une durée de 3 ans par les ministères du Tourisme et de l'Agriculture à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement... répondant à des normes très strictes) telle que la destination « Terre & Vins au Pays de Colmar », en Alsace ou « Dijon Côte de Nuits », en Bourgogne, ou encore « Montagne de Reims » en Champagne, pour ne citer qu'elles. L'Etat, les collectivités locales et les communes investissent beaucoup d'argent dans la filière vinicole et c'est ainsi que s'est développé un tourisme nouveau qui fait une large place aux nouvelles technologies (forte présence sur Internet – animations audiovisuelles sophistiquées), animé par des nouveaux acteurs telles les *agences réceptives*, qui proposent séjours et circuits en vignobles en s'appuyant sur un réseau de relations qu'elles ont établies avec le monde des exploitants et négociants, spécialisation que n'offrent pas les agences de voyages classiques. Ces produits s'adressent à une clientèle constituée soit de particuliers, soit de groupes (associations – comités d'entreprise) soit des personnels de sociétés désirant donner les vignobles comme cadre à leurs séminaires ou y organiser leurs *incentives* (*incentive* est un mot d'origine anglaise qui signifie « motivation ». L'*incentive* permet à des groupes professionnels d'être motivés, souvent en recevant une récompense en échange d'une action effectuée. Récompense et motivation se conjuguent dans les activités tournant autour du vin : ce produit relaxant et euphorisant qui rend aimable et bienveillant,

fait voir la vie en rose et son collègue de travail aussi, en donnant envie de travailler avec lui ! C'est ce nouveau monde, avec ses richesses et ses plaisirs, que ce guide vous propose d'explorer.

Les œnotouristes

Xavier, œnotouriste en Bourgogne

► Xavier, quel est votre métier ?

Je suis Business Development Manager dans une multinationale américaine qui produit des équipements médicaux.

► Comment est-ce que l'envie de faire ce circuit dans les vignobles vous est venue, comment est-ce que vous y avez pensé ?

En fait, avec ma femme, on a l'habitude de ne pas faire faire des vacances « plage », mais plutôt des vacances à la découverte... Nous voulions faire une semaine de vacances actives, alors on a fait des recherches sur Internet de société organisatrice des circuits dont le nom comprenait le mot « active », c'est comme ça qu'on a trouvé « Active tours » !

► Quel âge avez-vous ?

J'ai 35 ans et mon épouse 33. On voulait faire une randonnée pédestre et que ce soit en France. On a déjà fait des randonnées dans des régions de France un peu pittoresques. Par exemple, on a fait les Volcans d'Auvergne, des choses comme ça... Et là, on voulait le faire dans un vignoble, en fait...

► Pourquoi un vignoble ?

Parce que moi, je suis originaire du Beaujolais et puis ma femme est russe, donc elle aime bien découvrir un peu les vignobles de France...

► Oui, parce que le vin, c'est la caractéristique principale de la France à l'étranger !

Oui, vous savez, il n'y a pas de vigne là-bas, alors... Voilà, c'était pour lui faire découvrir un peu les régions françaises...

► Pas seulement pour les paysages, mais aussi pour lui faire goûter les vins français...

Exactement ! (rire) Et en plus, je suis d'une famille de viticulteurs, alors on aime bien combiner la bonne cuisine et les vins...

► Est-ce que votre femme n'a pas eu peur que ce soit un peu monotone : toujours des vignes ?

Non, non, pas du tout, parce que ce qu'elle aime, elle, c'est marcher et puis c'est assez varié, les vignobles, il y a des villages différents, etc. Et puis là on passe vraiment dans les vignobles, à travers les vignes, on ne marche pas sur les routes...

► Alors justement : comment est-ce que ça s'est passé ? Est-ce que l'agence vous avait organisé un circuit avec des balises sur le chemin, tels que les GR (Grande Randonnée) ou les PR (Petite Randonnée) ?

Oui, c'était sur des PR. Ils nous avaient imprimé un roadmap avec le détail du parcours et on suivait des sentiers balisés qui existent déjà dans le vignoble, sauf par moment où on quittait le sentier pour le reprendre un peu plus loin...

**SUR L'AUTOROUTE DE VOS ESCAPADES
EN VILLE, À LA MER OU À LA CAMPAGNE,
LA BONNE FRÉQUENCE C'EST**



INFORMATION TRAFIC EN TEMPS RÉEL

SÉCURITÉ

MUSIQUE

CULTURE

TOURISME ET DÉCOUVERTES



► Donc vous étiez amenés à faire un petit peu de marche sur la route...

Oui, mais pas beaucoup. Ils nous avaient donné aussi une carte IGN et ça nous aidait pour ces parties-là. On est arrivés à Dijon, on a laissé la voiture à Dijon, on a dormi dans un hôtel. Pendant cinq jours, on était dans des hôtels différents dans lesquels ils nous avaient fait des réservations et l'agence s'occupait de transférer nos bagages d'un hôtel à l'autre.

► Donc le circuit était établi de façon à ce que vous arriviez le soir à l'endroit où vous alliez dormir...
Exactement.

► Je suppose que des dégustations de vin étaient prévues. Était-ce le soir, lorsque vous arriviez, ou bien en chemin ? Comment est-ce que ça se passait ?

Ça dépendait. En général, au repas du soir, on avait une dégustation de vin et il y avait des choses prévues en cours de route. Le moment que nous avons préféré, c'est quand nous sommes allés chez un producteur de truffes. Ils nous ont montré comment le chien travaille et puis on a dégusté des produits à base de truffes, aussi.

► Arrosés de bons vins ?

Voilà ! (rires)

► À propos de vin, est-ce qu'il y en a dont vous vous souvenez, qui vous ont marqués au cours de cette promenade ?

Pas particulièrement, mais on était dans une région de vins remarquables et on en a goûté beaucoup. Moi je connaissais déjà un peu, parce que je viens du Beaujolais et dans le Beaujolais, on connaît les vins de Bourgogne...

► Comment est-ce que votre femme, qui est russe, donc, a réagi à tout ça ? Qu'est-ce qu'elle en a retenu ? Comme je vous le disais, le moment que j'ai aimé et elle aussi, ça a été de voir travailler le chien truffier... Et puis elle a aimé marcher parmi les vignes et on a aussi visité une cave. On est allé chez un viticulteur et on a vu les fûts, les pressoirs, le travail dans la cave... Donc ça, elle a bien aimé aussi...

► Ça vous a paru pittoresque ?

Moi, ça m'a paru assez moderne, je ne dirai pas que ça m'a paru pittoresque. Mais c'était un vignoble déjà assez important, donc je pense que ceci explique cela... Ce n'était pas un petit viticulteur, c'était déjà un gros domaine, avec six ou sept employés. À côté de ce que fait mon père ou ce que fait mon oncle, ce n'était pas du tout la même chose...

► Questions d'organisation pratique : le soir, donc, vous mangiez à l'hôtel, mais le midi, où est-ce que vous mangiez ?

Quand arrivait l'heure de midi, on s'arrêtait dans un village et on mangeait le menu du jour dans le petit bar ou resto du coin...

► Et ça, ce n'était pas compris dans le forfait ?

On aurait pu prendre la pension complète, mais nous, on avait préféré pas. On voulait avoir un peu de liberté...

► Oui, et puis on peut aussi s'acheter soi-même à manger, ce qui revient un petit peu moins cher...

Exactement.

► Quel circuit avez-vous fait exactement ?

Ça s'appelle « La randonnée gourmande en Côte de Nuit –

mid-week » C'était un circuit de cinq jours et quatre nuits, mais avec trois jours de randonnée seulement. On est allés de Dijon jusqu'à Vougeot. On est arrivé le lundi, ils nous ont retrouvés à l'hôtel et nous ont donné le dossier, etc. On est partis le mardi, et on a fait Dijon/Gevrey-Chambertin à pied. Le soir, on a mangé et dormi à Gevrey-Chambertin. Le mercredi, on a fait Gevrey/Vougeot et le jeudi, on a fait une boucle Vougeot/Vougeot.

► Quel était le prix ?

C'était 395 € par personne.

► Au final, qu'est-ce que vous diriez de cette randonnée ?

Eh bien, moi, je la conseillerais aux gens... Parce que les paysages étaient vraiment sympathiques et puis, pour les gens qui aiment bien boire et bien manger, la Bourgogne, c'est une bonne destination. En plus, le prix était très raisonnable et c'était très bien organisé. On n'a pas à se soucier de transporter les valises ou quoi que ce soit, tout est organisé. On a le projet de refaire une de leurs randonnées. C'est une agence bourguignonne, basée à Merceuil, mais ils couvrent plusieurs régions : ils ont un circuit à vélo en Alsace et ça, on aimerait bien le faire, justement.

► Comment est-ce que vous aviez l'information sur les lieux que vous traversiez ?

Ils nous avaient donné tout un dossier très épais avec plein d'informations et puis, sur le roadmap, on en avait aussi. Par exemple, on nous prévenait : « Là, vous avez une petite chapelle, etc. » Mais c'est vrai que, pour des informations historiques, il faut regarder dans les villages : il y a des plaques, des choses comme ça...

► Je pense plutôt aux vins : est-ce que vous étiez informés sur les crus, les cépages ? Est-ce qu'il y avait une pédagogie du vin ?

En Bourgogne, chaque vignoble affiche une plaque qui permet de savoir dans quel domaine on est. Par contre, pour ce qui est des cépages, ce n'est pas marqué, mais nous, on s'est arrêtés et on a posé des questions, parce que c'était en avril et il y avait encore des vigneron dans les vignes, alors on s'arrêtait et on leur posait des questions.

► Pour ça, il faut être curieux, ouvert et en pleine forme physique, comme vous... Sinon il existe une formule très classique où l'on promène les gens en minibus à travers les vignes avec un guide dans le minibus qui fait un commentaire bilingue pour les étrangers...

Là, c'est sûr que ce n'était pas comme ça. Personnellement, ça ne m'intéresse pas du tout de prendre un minibus. On avait déjà beaucoup d'information au départ, mais, si on voulait, on pouvait aller la chercher nous-mêmes en posant des questions. Ça privilégie le contact humain et les vignerons, quand on leur pose des questions, sont vraiment très contents de répondre et peuvent même payer un petit coup à boire... Et puis l'information que l'on recueille comme ça, sur le terrain, on « l'imprime » mieux que si on écoutait un guide, dans la moiteur du minibus...

► C'est très bien, mais vous êtes conscients de ne pas représenter la grande majorité des gens ?

Vous savez, on a fait des randonnées en Norvège, là il n'y a vraiment personne, et on a le projet d'en faire une en Islande, alors vous voyez...

RUE
FESSART



Campagnes TV

GARDONS LES PIEDS SUR TERRE

.....
LA CHAÎNE DE TÉLÉVISION SUR LE CÂBLE ET L'ADSL

bouygues
TELECOM



CANALSAT

free

numericable

orange

SFR

204 - 377 en HD

76 - 545 en HD

92

85

112

212

■ ACTIVE TOURS

12, rue du Bourg
MERCEUIL

☎ 09 67 03 40 59

www.activetoursfrance.com

info@activetoursfrance.com

Animé par Catherine Brossais, Active Tours organise des séjours actifs en Bourgogne où l'agence est installée, mais aussi ailleurs en France, que ce soit « Le meilleur de la Bourgogne à vélo », « A vélo par vignes et villages en Alsace » ou « Le Beaujolais à vélo ». Elle est spécialiste des voyages curieux et insolites à travers la France et de la randonnée en liberté sans bagages. Quoi de mieux pour vivre une vraie expérience de voyage, que de parcourir les petites routes de campagne à vélo ! Ou de suivre un beau chemin de randonnée à travers les rochers avec des vues imprenables ?

Daisy, œnotouriste en Bordelais

► Daisy, vous avez 79 ans, vous êtes retraitée et vous avez exercé l'activité de femme au foyer durant votre vie active. Vous avez effectué récemment un circuit dans les vignobles du Bordelais dont vous n'êtes guère éloignée puisque vous habitez Arcachon. Vous avez fait appel aux services d'une agence réceptive bordelaise, l'agence Bordovino... *Oui, j'habite Arcachon depuis 30 ans, nous sommes souvent allés dans le Bordelais, mon mari et moi, mais je ne savais pas comment faire pour visiter le Bordelais. Eh bien j'ai été enchantée des services de Bordovino : ces gens-là sont adorables, ils font très bien leur métier et connaissent exactement ce dont ils s'occupent. Ils sont très bien organisés ! D'ailleurs je les connaissais déjà, parce qu'ils ne font pas que de l'œnotourisme : j'habite sur Arcachon et je les vois piloter des touristes sur la dune du Pyla, etc.*

► Est-ce que vous aviez envie de découvrir le vin de Bordeaux avant de faire ce circuit ou bien est-ce que ça s'est fait par hasard ? Comment est-ce que ça s'est passé ? *J'ai un fils de 65 ans, qui habite à Vienne, en Autriche, et qui vient souvent me voir à Arcachon. Il m'a dit : « J'aimerais bien faire les châteaux du Bordelais et déguster du vin... » Donc j'ai cherché sur Internet et je suis tombé sur Bordovino.*

► Vous vous êtes servie de Google ? Quels mots avez-vous tapés ?

J'ai tapé sur Google « visite des châteaux du Bordelais ». J'ai vu Bordovino dans les résultats, j'ai visité leur site qui était très bien fait et j'ai réservé pour ce séjour, que j'ai fait avec mon fils. Voilà le point de départ de la chose. On est partis le matin, on est revenu sur Bordeaux le midi et on est reparti l'après-midi pour un autre circuit. Tout était organisé et j'ai pu voir la différence avec un séjour d'initiative individuelle, car, quinze jours après, je suis allé à Pauillac pour des concerts dans les châteaux. J'ai pris des tickets pour visiter ces châteaux par la même occasion, mais « il n'y a pas photo », comme on dit : ça n'a rien à voir avec la visite organisée !

► Qu'est-ce qui est différent ?

Eh bien d'abord, dans le cadre d'une visite organisée, les gens des châteaux ne vous embêtent pas pour vous vendre du vin... Et pourtant ils expliquent toute la vinification, ils vous font visiter leur cave. Alors que, quand vous allez

acheter du vin, on ne vous montre pas les caves. Là, on vous explique comment ça marche, on a vu des caves qui étaient magnifiques, décorées par de grands décorateurs, comme par exemple au Château Chasse-Spleen... Parce qu'on vous emmène uniquement dans des grands châteaux ! Le matin, on est allés dans les Graves, dans la région de Pessac-Léognan, et on a vu les Châteaux Haut-Bailly et Carbonnieux... Et l'après-midi, dans le Médoc, on a fait Chasse-Spleen et Gruaud Larose... Mais je suppose que, si je me présente au Château Gruaud Larose pour visiter, ils vont me dire qu'ils n'ont pas que ça à faire, qu'ils n'ont pas de personnel pour ça, etc. alors que, là, je pense que l'agence a des connexions pour faire des choses qui sont vraiment très bien...

► Vous avez pris un circuit d'une journée ?

Non, j'ai pris un circuit le matin et un autre l'après-midi. Il faut dire que je n'avais pas bien compris les choses sur leur site. Vous savez : j'ai 80 ans, alors Internet, pour moi, ce n'est pas toujours évident... Je n'avais pas compris qu'on pouvait faire un circuit sur une journée entière, donc j'ai pris deux circuits différents. C'est ma faute : j'aurais dû les appeler au téléphone et m'expliquer avec eux, alors que là, j'ai effectué ma réservation par Internet. Cette mésaventure montre que rien ne remplace le contact direct avec une personne réelle. C'est peut-être le seul conseil que je donnerais à Bordovino : mettre davantage en évidence sur leur site la possibilité de les joindre directement par téléphone pour discuter avec eux avant de choisir sa prestation. Mais finalement, ça n'était pas si mal que je me sois trompée, parce que comme ça, on a vu deux régions complètement différentes dans la même journée !

► Comment se sont faits vos déplacements au cours du circuit ?

C'était très bien : on était dans un minibus pour 8 personnes, climatisé, très confortable, très agréable, et la jeune femme qui donnait les explications conduisait. On est partis de Bordeaux. On avait rendez-vous à 9 h à côté du syndicat d'initiative de Bordeaux. Ils sont arrivés pile à l'heure, ils nous ont fait un petit topo sur ce qui allait se passer et on est partis. On a roulé à travers les vignes, on est passés devant les châteaux et elle nous a fait les commentaires. L'architecture des châteaux est magnifique et il y en a beaucoup qui avaient souffert et qui ont été complètement réhabilités. En plus, on a eu de la chance en les visitant : c'était somptueux car les châteaux étaient impeccables, avec des bouquets de fleurs partout, parce que nous avons fait ce circuit en juin, au moment de Vinexpo, une manifestation à l'occasion de laquelle on montre les châteaux sous leur meilleur jour à des gens qui viennent du monde entier. Dans les châteaux, on a été reçus par des jeunes femmes qui remplissent la fonction de guides dans le cadre de leur formation aux métiers du tourisme et qui sont engagées par les châteaux pendant la période touristique. Elles connaissent leur matière de façon très approfondie. Est-ce que les cuves du domaine sont en acier ? Est-ce qu'ils utilisent encore des cuves en bois ? Dans ce domaine-là, elles connaissent tout sur tout !

► Est-ce qu'il y avait des étrangers parmi les gens qui effectuaient le circuit avec vous ?

Ce n'était que des étrangers. Le matin, nous étions trois : mon fils et moi étions en compagnie d'un Asiatique. Et l'après-midi, nous étions avec quatre Américaines...

Découvrez la région en immersion !

avec **RendezvousCheznous**.com

Aux quatre coins de la France, des hommes et des femmes travaillent avec passion, souvent en famille, pour produire des vins recherchés et qui représentent leur terroir. Ils sont nombreux à disposer de talents hérités de génération en génération : en Val de Loire ou en Savoie, à Bordeaux, en Bourgogne, Alsace ou Provence... Leurs appellations connues parfois dans le monde entier, sont un trésor de notre pays, une richesse non délocalisable qui participe au bonheur de vivre ensemble.

Rencontrer ces viticulteurs, vigneron, œnologues, sommeliers, tonneliers, guides œnotouristiques, c'est partager avec eux un moment de convivialité, c'est vivre une expérience unique, c'est découvrir un territoire de manière personnelle et personnalisée, c'est cristalliser son voyage autour du souvenir de moments rares.

Selon vos goûts et vos connaissances, laissez-vous accompagner par ces professionnels pour des activités instructives et surprenantes, conviviales et ludiques autour de leur métier et de leur région.

Découverte d'un vin basque élevé sous la mer, d'un vignoble Alsacien en Segway, ou d'une tonnellerie du Médoc avec repas gourmand, journée de randonnée œnologique en Savoie, rencontre avec les Moines vigneron de l'île St Honorat au large de Cannes, Pique-Nique au cœur d'un vignoble de Champagne, Dégustation Vins & Chocolats au cœur de Paris. Il existe mille façons de pénétrer l'univers du vin et de la vigne : visite de chai, balade dans les vignes, initiation à la dégustation, à la taille de cep ou aux vendanges, cours d'œnologie, ateliers accords mets et vins... A vous de choisir votre préférée !

Que vous soyez nature, histoire, gastronomie, architecture, photographie, artisanat... **RendezvousCheznous.com vous permet de rechercher et réserver des activités à faire à deux, en famille ou entre amis, pour toutes vos envies et pour tous les budgets !**



Pour réserver votre activité en quelques clics :

1. choisissez celle qui vous intéresse parmi les nombreuses activités sur le site
 2. sélectionnez une date et le nombre de personnes
 3. renseignez quelques informations et réglez par carte bancaire (paiement 100% sécurisé) ou par bon cadeau.
- Vous recevrez un email de confirmation de réservation avec les détails pratiques.

 facebook.com/rdvcheznousofficiel

 twitter.com/rdvcheznous

Le service-client RendezvousCheznous.com est à votre disposition pour toute question :
www.rendezvouscheznous.com - contact@rdvcheznous.com - 04.91.05.50.57

► Donc le commentaire était bilingue ?
Oui, elle nous faisait un commentaire en français, mais la plupart du temps notre guide parlait en anglais. Ces quatre Américaines étaient ensemble, elles formaient un groupe et, malheureusement, il y avait entre elles et nous la barrière de la langue, mais ça n'empêchait pas que l'ambiance était très sympathique...

► Où avez-vous déjeuné ?

Qu'il y ait deux circuits ou un seul, la journée est si bien remplie qu'on n'a pas le temps pour un long déjeuner, alors ils nous font revenir à Bordeaux et l'agence offre une formule pique-nique non payante qu'on peut consommer dans leurs locaux qui sont à côté du Syndicat d'initiative ou à l'extérieur, dans un des parcs et jardins du quartier du Triangle d'or où il sont installés et qui est très joli.

► Dans les châteaux, avez-vous bénéficié d'un dégustation ?

Oui, au Château Chasse-Spleen, ils nous ont fait goûter leur vin classique et leur premier cru. C'était très sympathique : ils nous ont mis autour d'une grande table et ils nous ont donné des petits testeurs de goût, des petites bouteilles et aussi un cercle avec un nuancier de toutes les couleurs des vins de Bordeaux. Ils nous ont expliqué à quelle région correspondait chaque couleur et en fonction de ce que l'on dégustait, on devait dire les arômes que l'on ressentait... Après ça, on est allés à Gruaud Larose où ils nous avaient préparé des petits sandwiches avec des produits du terroir, qu'on a dégustés, assis confortablement sur des chaises devant le château... C'était très convivial !

► Est-ce qu'il y a un vin qui vous a marquée au cours de votre circuit ?

Le vin que j'ai préféré au cours de cette journée, c'est celui du Château Haut-Bailly.

► Vous êtes rentrés à Bordeaux à quelle heure ?

Oh tard ! Il était presque huit heures ! L'emploi du temps a été extrêmement bien rempli ! J'ai passé une très bonne journée et, vous savez, à mon âge, des bonnes journées, j'en ai passé quelques-unes et je craignais, à vrai dire, de m'ennuyer un peu au cours de cette balade, mais j'ai été enchantée de l'avoir faite !

► En conclusion, que diriez-vous de ce circuit ?

Que j'en suis vraiment ravie ! Que si j'en avais l'occasion, je le referais et que je conseille à tout le monde de faire

appel aux services de Bordovino pour ce qui touche au vignoble bordelais ! D'ailleurs je veux fêter mes 80 ans l'année prochaine et je voudrais faire appel à eux pour m'organiser mon repas d'anniversaire dans un château et venir me chercher en bus avec ma famille et mes copines de bridge ! Ce sera parfait ! (rires)

■ BORDOVINO

3, rue d'Enghien

BORDEAUX

☎ 05 57 30 04 27

www.bordovino.fr

contact@bordovino.com

Ouvert tous les jours. Formule Journée découverte des vignobles – Médoc et Saint-Émilion : 155 €/pers., circuits en petits groupes à partir de 69 € la demi-journée, journée complète à partir de 150 € pour 2 personnes. Atelier de dégustation : 49 €/pers.

Comment faire découvrir le vignoble autrement ? Voilà l'idée qu'ont eue Pierre-Jean Romatet et Juliette Corne. Des bons copains qui ont un jour imaginé une idée toute simple : Et si on emmenait les gens depuis le centre de Bordeaux vivre une journée, un week-end pas comme les autres dans le Bordelais ! L'idée a fait son chemin et aujourd'hui Bordovino travaille toute l'année avec bien sûr des périodes de pointe au printemps et en été. Leur mot d'ordre : la simplicité. L'équipe s'adresse à des amateurs et non des experts, le ton est cool, décomplexant. On ne parle pas que de vin, mais aussi d'architecture, d'histoire, d'art de vivre « à la française ». Une communion sur la dune du Pyla, un dîner aux chandelles dans les vignes de Saint-Émilion, un jeu de piste dans le Médoc, un parcours photo du Médoc au Blayais, une soirée surprise, rien ne leur fait peur. Juliette et ses potes parlent bien anglais, les Asiatiques et les Américains aimaient nos vieilles terres, ils en raffolent désormais !

► **Habitant de Bordeaux ou visiteurs ?** Vous ne vous y connaissez pas en vin ? Essayez l'atelier de dégustation de 2 heures dans un cadre chaleureux : vous découvrirez les terroirs en France, les différents cépages et dégusterez à l'aveugle de bons crus. La séance se termine autour d'un bon plateau de fromages. On vous le dit, l'équipe de Bordovino, on a vite envie de s'en faire des amis !

CITY TRIP

BY **petit fute**

WEEK-ENDS ET
COURTS SÉJOURS

LA PETITE COLLECTION QUI MONTE

AMSTERDAM

BARCELONE

BERLIN

BRUGES

BRUXELLES

BUDAPEST

DUBAÏ

DUBLIN

ÉDIMBOURG

FLORENCE

GENÈVE

HONG KONG

ISTANBUL

LISBONNE

LONDRES

MADRID

MARRAKECH

MIAMI

MILAN

MONTRÉAL

MOSCOU

NAPLES

NEW YORK

PARIS

PEKIN

PRAGUE

ROME

ST-PÉTERSBOURG

SAN FRANCISCO

SÈVILLE

SHANGHAI

VENISE

VIENNE

plus d'informations sur

www.petitfute.com



RendezvousCheznous.com

Des centaines d'activités
100% découverte de nos régions
à vivre à deux, en famille ou entre amis !

Découvrez le monde de l'oenologie avec des professionnels passionnés,
ils vous proposent des activités conviviales et authentiques !
(initiations, dégustations, visites guidées...)

Notre service-client est à votre disposition pour toute question :
contact@rdvcheznous.com ou 04.91.05.50.57



 facebook.com/rdvcheznousofficiel

 twitter.com/rdvcheznous

10€ offerts*
sur votre 1^{ère}
réservation
avec le code **PF160ENO**

www.rendezvouscheznous.com

*code valable pour votre 1^{ère} réservation sur le site (montant minimum de 50€)

Les acteurs de l'œnotourisme

Sur toute la France

■ CHEMINS VIGNERONS

Marc Jonas : guide de pays et guide vigneron

☎ 06 83 06 22 19

www.chemins-vignerons.com

contact@chemins-vignerons.com

Chemins Vignerons présente un choix de promenades, de circuits et de stages liés à la culture du vin que vous pouvez adapter à la carte :

▶ **Circuit 1** : « Les Dentelles de Montmirail »

▶ **Circuit 2** : « De Lirac à Châteauneuf : rive droite / rive gauche »

▶ **Circuit 3** : « Costières-de-nîmes : entre Rhône et Languedoc »

▶ **Circuit 4** : « Autour de Montpellier »

▶ **Circuit 5** : « Pézenas et le pays de Caux »

▶ **Circuit 6** : « La vallée de l'Hérault »

▶ **Circuit 7** : « Les coteaux-d'aix »

▶ **Circuit 8** : « Du Ventoux au Luberon »

▶ **Circuit 9** : « L'huile d'olive et le vin de la vallée des Baux »

Découvertes dans les vignes, ateliers dégustation, visites de caves, de villages et de villes, c'est l'art de vivre méditerranéen que Marc Jonas met en valeur au travers du prisme de son métier de guide de pays, fruit d'une expérience de plus de 10 ans. Vos proches peuvent profiter des Circuits guidés sous forme de cadeau que vous leur offrez.

■ SAFARI TOURS-BACCHUS WINE TOURS

6, rempart Saint-Jean

Départ à l'OT, porte Marie de Bourgogne BEAUNE

☎ 03 80 24 79 12

www.burgundy-tourism-safaritours.com

bacchuswinetours@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tours publics et privés. Tarifs des parcours publics : entre 45 € et 59 € (avec dégustation). Départs tous les jours. Durée : 2h ou 3h. Visite guidée. Boutique.

Un safari en plein cœur de la Bourgogne ? Est-ce possible ? Bien sûr ! Bacchus Wine Tours vous propose de découvrir la région dans des conditions exceptionnelles, à bord d'un très beau van et accompagné d'un guide qui en connaît les moindres secrets. Vous deviendrez incollable sur les vins de Bourgogne, le terroir, les climats. Laissez-vous guider en toute tranquillité, tout est organisé pour vous. Vous n'avez qu'à choisir votre excursion : « Domaines et châteaux », d'une durée de 3 heures, « Côtes de Beaune » pour découvrir les chemins de vignes et les vieux villages typiques, « Côtes de Nuits », un véritable safari des grands Crus à la rencontre des grands noms du vin : corton, romanée-conti, clos-de-voegeot, chambertin... Dans tous les cas, une dégustation est proposée chez un vigneron avec explications et échanges conviviaux. Bacchus Wine Tours propose également de belles formules de séjours sous forme de weekends et de visites privées. D'autres activités sont organisées comme les pique-niques, les rallyes, intronisations dans une Confrérie...

■ KANPAI

2, rue des Liserons

FEYZIN

☎ 06 84 52 14 99

www.kanpai-tourisme.com

www.kanpai.tours@gmail.com

Jeune agence lyonnaise spécialisée dans l'œnotourisme à destination des individuels, des groupes et des entreprises, Kampai fait découvrir les régions viticoles du Beaujolais, des côtes du Rhône et de Bourgogne à travers des circuits d'une journée ou des séjours œnologiques de 2 à plusieurs jours sous forme de forfait ou bien « sur mesure » et, pour les entreprises, des activités team building pour leurs séminaires, l'accueil de leurs clients étrangers et des séjours Incentive.

■ NUNC EST BIBENDUM

19, rue du Docteur-Rafin

LYON

☎ 04 78 27 16 68

www.nuncbibendum.com

nuncbibendum@yahoo.fr

L'expression *nunc est bibendum* est une locution latine que l'on peut traduire par « et maintenant buvons » ! Nunc Est Bibendum est une agence événementielle spécialisée dans l'organisation d'événements autour du vin pour les particuliers et les entreprises tels que des circuits commentés dans les vignobles...



■ PROWINETOUR

1, cour Bellevue – La Pergola
MONTPELLIER ☎ 06 22 98 61 04
www.prowinetour.com
carol.milliez@hotmail.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Cette association régionale organise diverses manifestations autour des vins, de la gastronomie et des terroirs du sud. Des ateliers d'initiation thématiques sont organisés sur Montpellier, autour de l'art de la dégustation ou encore centrés sur une région viticole française et sa découverte à travers un vin. Des escapades dans les vignobles sont aussi prévues avec visites de caves, gastronomie, visites culturelles. Des offres de séjour complet sont proposés pour les particuliers ou les entreprises.

■ ÉCOLE DU VIN DE FRANCE

48, rue Baron-Le-Roy (12^e)
PARIS ☎ 01 43 41 33 94
www.ecole-du-vin.fr – info@ecoleduvin.com
M^o Cour Saint-Émilion

Quel vin pour quel plat ? Comment déguster des grands crus ? Champagne, les secrets du mythe ? ... Les programmes sont variés pour répondre à toutes les attentes des amateurs de vins. En une soirée ou en une journée de cours selon les thématiques, vous maîtriserez l'art de la dégustation. Les cours sont dispensés par des professionnels. Attention, il est prudent de réserver rapidement car les calendriers sont vite remplis. Possibilité d'offrir des cours en chèques-cadeaux.

Sur toute la France par Internet

■ CHEFS AND WINES

www.chefsandwines.com
philippine@chefsandwines.com

Vous cherchez un vigneron ou un producteur ? Allez sur www.chefsandwines.com, en page d'accueil cliquez sur « Vins et Spiritueux » et là s'ouvrira pour vous une merveilleuse « cave d'Ali Baba » constituée d'un outil de recherche par pays, appellation, cépage et type de produit (rouge, rosé, blanc, vin effervescent, liqueur et digestif) ... Et, bien sûr, la base de données de ce site ouvert début 2016 ne cesse de s'élargir. Chaque jour, elle est actualisée et complétée et le contenu du site illustré par une équipe jeune, dynamique, mais expérimentée pour tout ce qui touche au luxe, à la gastronomie, à l'œnologie, à la communication et au web marketing, équipe entourant Matias Mercapide, créateur de mode dans l'industrie du luxe, qui a fondé ce site. Si vous êtes amateur de bonnes tables et de bons vins, vous ne trouverez pas seulement ici ce qui concerne le liquide, mais aussi le solide : les grands chefs de cuisine du monde, les meilleurs boulangers et pâtisseries, des bloggeurs, des journalistes et des connaisseurs ... Mais ce site n'est pas seulement ouvert au grand public : si vous êtes professionnel de la filière, voilà un excellent moyen d'être accueilli au sein d'un réseau doté d'un outil de communication original, pertinent, haut de gamme, où vous pourrez publier des articles en lien avec votre activité, participer aux événements « Chefs and Wines » et qui vous propulsera au top du monde de la table.



CHEFS & WINES

Vous cherchez un restaurant, une recette à élaborer ou des informations sur la gastronomie et le vin ? Vous aimeriez des renseignements sur un chef, un pâtissier, un boulanger, un vigneron ou un producteur ? Vous souhaitez mettre en avant votre activité, vos produits et faire partie d'un réseau international ? Que vous soyez professionnels ou amateurs, **avec Chefs & Wines, une multitude de possibilités s'offre à vous !**

philippine@chefsandwines.com • www.ChefsandWines.com



chefsandwines



@chefsandwines

■ VINO PASSION

www.boutique-vinopassion.com

Vino Passion est le portail de l'œnotourisme. Ce site a dressé la liste de plus de 10 000 acteurs de l'œnotourisme : domaines, caves, hôtels, restaurants, gîtes et vous offre une géolocalisation des vignobles et terroirs. Outre les lieux, il recense toutes les activités liées à l'œnotourisme : de quoi établir vos plans en vue d'une belle escapade viti-vinicole !

■ VITINERIS

www.vitineris.com

Partir sur la route des vins de France, vous en avez parfois eu envie, mais sans savoir par où commencer. Vitineris a conçu ce site web interactif pour vous, amoureux des grands crus français, en vous proposant :

- ▶ **Des cartes interactives** des routes des vins de France ;
- ▶ **Des hébergements** (avec possibilité de réserver par le site) ;
- ▶ **Les événements importants** à proximité de ces routes ;
- ▶ **La possibilité de créer votre week-end d'œnologie** ;
- ▶ **Des cours d'œnologie** ;
- ▶ **Des présentations de grands vins** pour chaque région de France ;
- ▶ **Des reportages de vigneron**s passionnés.

■ WINE PASSPORT

www.winepassport.fr

Un site d'œnotourisme qui vous propose des circuits en France (« Bienvenue sur les terres des grands crus » en Médoc, « L'instant bulles et saveurs » au cœur de l'appellation champenoise, « La Bourgogne avec vue sur les vignes », etc.) mais aussi, ce qui est plus rare, dans d'autres pays d'Europe (Espagne, Hongrie, Italie, Portugal) dont les vins méritent grandement d'être découverts et... dégustés !

■ WWW.MON-VIGNERON.COM

www.mon-vigneron.com

Les rubriques « Toutes les régions vinicoles », « Dormir dans les vignes » et « Activités œnologiques » vous permettront de trouver partout en France des séjours, des hébergements et/ou des activités que vous pourrez réserver directement sur le site. Et, bien sûr, avec la boutique Internet Monvigneron.com, vous pourrez aussi acheter vos bouteilles de vin, au même prix qu'à la propriété des vigneron tout au long de l'année !

■ WINE TOUR BOOKING

**Avenue Charles-de-Gaulle
BORDEAUX**

☎ 05 56 12 09 64

www.winetourbooking.com

edepins@winetourbooking.fr

Wine tour booking vous permet d'effectuer des réservations par Internet dans les vignobles de France, que ce soit en bordelais, en Provence, en Languedoc, dans la Vallée du Rhône, à Cognac ou dans le Sud-ouest. Au cours de réceptions sur rendez-vous dans un domaine viticole, un caveau ou un château, vous pourrez suivre

un cours de dégustation et aurez l'occasion de savourer des produits régionaux à travers des ateliers de dégustation accordés mets et vins... Wine Tour Booking vous permet aussi d'organiser un séminaire, une journée team building dans un château, une soirée événementielle sur le thème de l'œnologie et du vin ! Notez que Wine Tour Booking a une expertise particulière en ce qui concerne la région viticole de Bordeaux et c'est une plate-forme unique de réservation pour l'ensemble du vignoble bordelais ! Son but : aider les propriétaires à accueillir les visiteurs et aiguiller ces derniers vers les propriétés de manière autonome. Tout (recherche – informations – réservations) se passe par Internet. Vous pouvez, bien sûr, examiner le détail des différents programmes qui vous sont proposés, mais vous pouvez même, par clic sur la rubrique « Disponibilités », arriver sur l'interface, « Construire votre route des vins » où vous entrez simplement la date de début et de fin de votre séjour et le nombre de participants adultes, puis vous cliquez sur « me proposer des visites » et toute une série de formules diverses et variées apparaissent ! Bien que sans contact direct, voilà un mode opératoire très pratique pour ceux qui aiment se laisser guider !

S'informer

Sites d'œnotourisme

■ VIAVITIS

www.viavitis.fr
contact@viavitis.fr

Depuis 8 ans, Vitisphere SA conçoit et édite des sites Internet d'informations de mises en relation et de services dédiés aux professionnels du vin comme www.vitisphere.com, www.vitijob.com et www.winealley.com. Pour les non-professionnels et cependant amoureux du vin, Vitisphere a conçu un site qui parle du vin, de ceux qui le font et de ceux qui le consomment avec délectation (et modération). Ce site, c'est Viavitis, portail de l'œnotourisme avec des infos, des reportages, des repérages (où déguster, où manger, etc.) et de l'interactivité, tout ceci dédié à tous les amateurs et amoureux du vin.

■ VINATELISTE

www.vinateliste.com

Vinateliste est un annuaire du vin et de l'œnologie qui s'adresse principalement aux internautes amateurs de vin et aux professionnels du vin désirant découvrir de nouveaux sites vinicoles (domaines, sites de vente de vin en ligne, cavistes), mais Vinateliste vise également les webmasters animant ce type de sites : ils peuvent proposer le leur et, s'il est de qualité, il est sélectionné et ajouté à l'annuaire. Lancé en janvier 2008, Vinateliste est devenu une référence dans le monde du vin. En effet, Vinateliste c'est aujourd'hui plus de 600 sites de qualité sélectionnés parmi plus de 35 catégories visités par plus de 5 000 visiteurs uniques chaque mois animés par la même passion : le vin. Le site comprend une rubrique qui nous intéresse ici : l'œnotourisme, que le Petit Futé vous conseille, bien entendu, de visiter.

WineTour

— BOOKING —



WineTourBooking.com

Vous êtes amateur de vin ?
Vous souhaitez découvrir un
vignoble en prenant directement
rendez-vous avec les propriétés ?

You are a wine lover ?
You want to discover a vineyard
by taking directly an
appointment with properties ?

**RESERVEZ
INSTANTANEMENT**
en ligne en quelques clics !

**BOOK
DIRECTLY**
online with just a few clicks !

Retenez une date,
Sélectionnez un vignoble,
Choisissez une heure,
Payez en ligne,
Rendez-vous au château !

Select a date,
Determine a property,
Choose a time,
Pay online,
Visit a winery !



■ **VINO GUSTO**
www.vinogusto.com
Info@vinogusto.com

La section œnotourisme du guide du vin Vinogusto présente plus de 40 000 logements dans les régions viticoles, chez le vigneron, en chambre d'hôtes ou gîte rural et à l'hôtel. A vous de choisir l'hébergement de vos prochaines vacances grâce aux avis des internautes qui les ont visités avant vous.

■ **VINS ET ŒNOTOURISME**
www.vins-et-oenotourisme.fr

Ce site a été créé par Thierry Perardelle, journaliste et sommelier-conseil, pour donner la parole aux acteurs du vin et de l'œnotourisme (vignerons, coopératives, syndicats, offices de tourisme, clubs, associations, particuliers...) afin de découvrir, savourer et partager notre belle France viticole. Ce site s'adresse aussi bien aux vignerons et pros de l'œnotourisme qui souhaitent profiter d'un nombre de pages illimité pour présenter leurs vins ou animations qu'aux internautes désirant planifier leurs escapades œnotouristiques et découvrir une multitude de vins !

■ **WINETOURISM IN FRANCE.COM**
TULETTE
www.winetourisminfrance.com
contact@winetourisminfrance.com

Sur ce site, édité par la société Wine Tourism Media, vous pouvez :

- ▶ **Accéder en temps réel** aux sites, aux activités, aux événements œnotouristiques en France ;
- ▶ **Lire sous la plume des meilleurs spécialistes** reportages et points de vue sur les régions, terroirs et cépages de France ;
- ▶ **Préparer vos séjours et voyages** dans les vignobles de France ;
- ▶ **Publier vos reportages ou carnets de voyages ;**
- ▶ **Le site se compose** d'un portail national et de dix-sept portails consacrés aux régions vitivinicoles : Alsace, Beaujolais, Bordelais, Bourgogne, Bugey-Savoies, Centre, Champagne, Charentes-Cognac, Corse, Île-de-France, Jura, Languedoc-Roussillon, Lorraine, Provence, Sud-Ouest, Val de Loire, Vallée du Rhône. Il est divisé en 4 parties :
- ▶ **Magazine** : articles sur les attractions et centres d'intérêt du tourisme vitivinicole.
- ▶ **Événements** : agenda complet des événements œnotouristiques importants avec des zooms sur certains.

- ▶ **Prestataires et ressources** : partie qui vous permet de préparer vos circuits et vos séjours.
- ▶ **Services** : *newsletter*, conseils pour voyager dans les vignobles, livres, cartes et guides utiles.

Blog d'œnotourisme

■ **LE BLOG DE L'AGENCE SOWINE**
http://sowine.com

Sowine est une agence conseil spécialisée dans l'univers du vin et dédiée à ceux qui communiquent sur ce thème. Pendant un an, l'équipe fondatrice de Sowine a réalisé un tour du monde vinicole consacré à l'étude du marketing du vin et des spiritueux dans les pays producteurs et sur les principaux marchés. Aujourd'hui, riche de son réseau en France et sur les cinq continents, Sowine s'appuie sur cette expérience, complémentaire de l'expertise marketing et communication de ses fondateurs. Le blog de Sowine combine cette expérience avec la curiosité pour tout ce qui touche au vin (et tout ce que le vin touche), comme en témoignent quelques titres d'articles pris presque au hasard : « Vente de vin en ligne : degré de satisfaction comparé », « Les Vignerons Voyageurs débullent à Paris », « Approche par régions, par cépages, par instants de dégustation... », etc. Pour ce qui nous concerne ici, notons que ces articles ont très souvent une visée œnotouristique. Voilà une réalisation très professionnelle et moderne !

■ **VINO MILES**
http://vinomiles.wordpress.com

Technico-commerciale en boissons, vins et spiritueux et ayant également étudié l'œnotourisme, Johanna Lorange, la créatrice de « Vino Miles », dont le nom donne à son blog un parfum fruité, s'explique sur ce titre : pour elle comme pour tout le monde, « Vino », bien sûr, c'est « vin », quant à « Miles », ce mot vient de l'unité de longueur anglaise : « Je souhaitais par là, déclare-t-elle, représenter l'ampleur du vin et le fait que pour découvrir les vins du monde entier, il faut parcourir des milliers et des milliers de miles ! J'ai volontairement associé ces deux mots pour rappeler que la vigne et le vin sont présents partout dans le monde, d'où l'utilisation de plusieurs langues dans ce nom. Je pense que ce nom est bien choisi pour exprimer ma vision profonde du vin : le partage et la diversité. » Dans son blog est présente une rubrique « Œnotourisme » qui nous emmène un peu partout dans la France vinicole, au gré des arômes qui lui parviennent au nez et du scintillement des robes au fond des verres attirant son œil, en toute liberté...

Servir et déguster

À savoir

Questions de température...

Si on admet en général que les vins blancs doivent être servis à une température plus basse que les vins rouges, il est des cas où c'est le contraire. Par exemple, un vin jaune du Jura demande à être présenté à une température plus élevée qu'un vin rouge nouveau comme ceux du Beaujolais. Ces vins peuvent en effet être appréciés à des températures relativement basses. On peut proposer des températures situées aux environs de 8°C pour les vins à bulles, variant de 12°C à 16°C pour les vins blancs, un peu moins pour les vins secs à consommer jeunes, un peu plus peut-être pour les vins blancs très vieux et les vins jaunes, de 12°C à 18°C pour les vins rouges, un peu moins pour les « primeurs » ou nouveaux, un peu plus pour les vins vieux.

Quand faut-il carafier ?

Le passage du vin en carafe avant le service peut avoir plusieurs effets. Il s'agit avant tout d'un cérémonial permettant de remettre le vin au cœur du repas partagé, de lui accorder l'importance qui lui est due en le manipulant avec délicatesse et précaution. Sur le vin, les effets du carafage sont variables. Sur les vins jeunes et récemment mis en bouteilles, il leur permet de s'ouvrir, mais il prive aussi le dégustateur des phases successives d'évolution. Sur les vins vieux, il a plusieurs effets, une aération « ménagée » est recommandée pour faire disparaître ou atténuer certains composants du bouquet qu'on appelle « réduction » et qui se développent en l'absence d'oxygène. En effet, ceux-ci donnent à la dégustation des nuances odorantes souvent désagréables. Les vins très tanniques évoluent plutôt favorablement, mais il faut des vins solides bien constitués pour supporter le carafage. Cela doit inciter à la prudence sur les « vieillards », car si le carafage peut les mettre en valeur, il peut aussi les détruire s'ils sont trop fragiles. Enfin, le carafage permet tout simplement d'éliminer le dépôt, qui ainsi reste au fond de la bouteille, et de servir un vin parfaitement clair, ce qui est indispensable pour bien l'apprécier.

Quels vins à quel moment ?

Au cours du repas, l'ordre de service des vins doit respecter quelques règles ainsi que l'harmonie avec les mets servis. Donc la règle à retenir sera la même qu'il s'agisse de vins blancs ou de vins rouges. Il est d'usage de suivre un âge croissant, en commençant par le millésime le plus récent, afin de mieux apprécier la complexité des bouquets des vins plus anciens. Le vin servi ne doit ni faire oublier le précédent, ni inhiber les caractères de celui qui va suivre. Cela implique de

la part de l'hôte une parfaite connaissance de sa cave. Les vins les plus puissants doivent toujours être servis après les vins les plus souples pour ne pas prendre l'ascendant de façon définitive sur les papilles du dégustateur. Cette logique démonte d'ailleurs quelques idées reçues. Ainsi, l'accord vin liquoreux et foie gras, souvent privilégié en début de repas, est loin d'être idéal : vin sucré, puissant et aromatique, le liquoreux est plus indiqué sur un fromage bleu à pâte persillée ou sur un dessert qu'en début de repas... De même, contrairement à beaucoup d'habitudes qui ont la vie dure, il est plus souvent recommandé d'accompagner les fromages de vin blanc plutôt que de vin rouge...

Matériel et accessoires

■ BOUTIQUE EN COULEUR

www.boutiqueencouleur.com

Permanence téléphonique au 04 77 55 01 39 (au 06 08 58 28 92 après 17h et WE). Vente par correspondance. American Express. Site de vente en ligne. American Express. Site de vente en ligne.

Filiale de la société Beaupère Métro, la Boutique en couleur, qui est un site de vente en ligne, propose mille et un ustensiles indispensables à la dégustation du vin, le tout livré en 48 ou 72 heures chrono ! Un seul mot d'ordre pour cette boutique : la qualité ! Des classiques moulins à poivre aux tire-bouchons Peugeot, en passant par les carafes à décanter Dolly, des carafes à bouche Pomerol, des carafes à anse canard Givry, aux plus rustres pots lyonnais ou billes nettoyantes pour récipients à vin, les plus fins amateurs y trouveront les meilleurs outils pour une dégustation protocolaire.



© AUREMAR - FOTOLIA

■ BOUTIQUE INTERNET BACCARAT**www.baccarat.fr**

Le cristal de Baccarat n'est plus à présenter, les productions de la célèbre marque homonyme non plus. Parmi celles-ci, sur la boutique Internet de cette vénérable maison, vous pourrez acheter, dans le confort, depuis chez vous, tout ce qui touche au vin dans les arts de la table : verres à pied, flûtes à champagne, chopes et gobelets, verres à vin de dégustation, verres à liqueur, carafes et accessoires de table... Quand le prestige arrive à domicile !

■ ALLA FRANCE**ZI du Bompas****CHEMILLÉ ☎ 02 41 30 55 08****www.allafrance.com****help@allafrance.com**

Bien évidemment, vous trouverez toutes sortes de thermomètres sur les différents sites marchands. Une chose est certaine, vous ne trouverez en revanche pas souvent les conseils avisés de cette maison spécialisée depuis le XVIII^e siècle. Ici, on vous présente le thermomètre qu'il faut à votre vin, qu'il soit à cristaux liquides, digital ou à l'« ancienne »... Aucun doute vous êtes chez un spécialiste de chez spécialiste ! Dans un petit coffret en bois avec un tire-bouchon et un stop goutte, vous aurez là le cadeau idéal pour tout bon amateur qui se respecte !

Élever et conserver

Le vin est un produit vivant et quelquefois fragile. Lors de son élevage, le vin doit subir une oxygénation ménagée, lorsqu'il est en bouteille, les phénomènes d'oxydo-réduction se poursuivent. Pour ces raisons, on ne l'élève pas et on ne le transporte pas dans n'importe quel récipient ni dans n'importe quelles conditions, on ne l'entrepasse pas n'importe où, on ne le conditionne pas avec n'importe quel matériau, on prend des précautions pour le stockage des bouteilles.

© DEDICAS - FOTOLIA



Chez le vigneron

Les primeurs

Les vins dits de « primeur » sont conditionnés à destination de la consommation dans des délais très courts puisque pour les vins d'AOC, ils peuvent être mis à la consommation mi-novembre après la vendange ; ils ne séjournent que très peu de temps en cuve. Dès la fin des fermentations, ils sont soutirés, filtrés, homogénéisés et conditionnés en bouteilles. Les cuves utilisées sont en acier inoxydable. Le plus célèbre exemple de vins primeurs est le Beaujolais nouveau, mis en vente seulement quelques semaines après la vendange. A contrario, la notion de « primeurs » dans des régions comme le Bordelais et la Bourgogne est quelque peu différente. Ainsi, à Bordeaux, la période des primeurs a lieu à partir du printemps suivant les vendanges d'un millésime donné. Les dégustateurs du monde entier viennent alors tester les vins jeunes qui ne seront commercialisés qu'un à trois ans plus tard. Mais, en donnant leur impression d'expert sur le millésime, ils orientent en quelque sorte la tendance du marché. Libre alors aux amateurs de passer commande auprès des châteaux de leur choix pour acheter du vin en primeur – un vin qu'ils ne recevront, au mieux, que quelques mois plus tard, lorsqu'il aura achevé son cycle de maturation en cave et sera prêt à être bu (ou gardé) par le plus grand nombre.

Les blancs et rosés

Les vins blancs à consommer jeunes et les vins rosés en général ont un cheminement voisin, ils sont souvent élevés sur leurs lies fines et mis en bouteilles avec leur faible gaz carbonique, afin de leur conserver la fraîcheur que recherche le consommateur. Les vins blancs de garde séjournent plus longtemps dans les récipients d'élevage ; pour certains de six à neuf mois en cuves en acier inoxydable, sur leurs lies, afin de mûrir, pour d'autres dès leur pressurage, en fûts neufs de chêne de un à deux ans, afin d'opérer les échanges avec l'extérieur nécessaires à l'obtention de leur équilibre physicochimique et organoleptique. Leur mise en bouteilles n'autorise pas pour autant une consommation immédiate car, notamment, selon le millésime, une durée de mûrissement de quelquefois plusieurs années est nécessaire pour atteindre leur plénitude.

Les rouges

L'élevage des vins rouges est un peu plus complexe et varié car il dépend du type de vin recherché et des cépages utilisés. La plupart des vins rouges sont consommés quelques années après leur production ; leur élevage est court et se fait en récipients neutres telles les cuves en acier inoxydable. Les vins de grande classe sont eux élevés en fûts, sous bois de chêne neuf ou d'un ou deux vins (c'est-à-dire un ou deux ans d'utilisation), comme les vins blancs de même catégorie, pendant des périodes variables mais en général assez longues, de un à deux ans, le temps que les tannins s'assouplissent. L'évolution se poursuivra en bouteilles. Le conditionnement classique du vin se fait en bouteille de verre bouchée par un bouchon de liège. Là encore, certaines évolutions se dessinent et certaines méritent qu'on leur porte attention.

Si **Sommeliers** INTERNATIONAL



AVANT DE DÉBOUCHER

DÉCOUVREZ LES MEILLEURES

DÉGUSTATIONS DE VINS & SPIRITUEUX

PAR LES PLUS GRANDS SOMMELIERS

DU MONDE

MAGAZINE
TRIMESTRIEL

ABONNEZ-
VOUS!

© - atelier V1 - photo : istockphoto.com



SOMMELLERIE
FRANÇAISE

OFFICIAL MEDIA PARTNER

ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



depuis 1969

SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



CONTACT@SOMMELIER-INTERNATIONAL.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le conditionnement

De la forme et du fond... Du fond et de la forme... A chaque vin son habitacle. Ceux à courte durée de vie, c'est-à-dire ceux qui doivent être consommés dans l'année suivant leur mise à la consommation, sont quelquefois conditionnés en bag in box (BiB), petits récipients en plastique alimentaire, suremballés dans un carton d'une capacité de 3 ou 5 litres et dignes héritiers du trop populaire cubitainer. Mondialisation, normalisations et marketing amènent régulièrement leur lot d'innovations. Une nouvelle bouteille (M. PacWine) en aluminium brossé, revêtu à l'intérieur d'un film empêchant le contact avec le métal, vient d'être mise en service pour la commercialisation de vins rouges par exemple. Sur les bouteilles de verre et pour ces types de vins, le bouchage aussi évolue. Au liège pur succède le liège aggloméré puis, très souvent aujourd'hui, éliminant à coup sûr le risque de « goût de bouchon », le bouchon plastique dont la forme et la couleur viennent de plus en plus faire croire à la présence d'un véritable bouchon de liège. Enfin, la capsule à vis fait aujourd'hui son apparition, sans toutefois convaincre... Evidemment, le bouchon de liège reste le matériau le plus noble pour les grands vins, non seulement par son aspect esthétique mais aussi par sa qualité de bouchage qui, tout en assurant une bonne conservation, permet une bonne évolution du vin par les échanges qu'il favorise entre l'intérieur et l'extérieur.

Chez vous

La conservation (cave à vins réfrigérante) des vins en bouteille est surtout importante pour déterminer l'époque optimale à laquelle il faudra envisager de les ouvrir pour les consommer. D'une manière générale, une conservation en milieu chaud et sec accélère l'évolution du vin, d'abord par accentuation des échanges avec l'extérieur, évaporation, augmentation du vide, donc de la surface de contact avec l'oxygène, donc de l'oxydation et accélération du vieillissement. À l'inverse, une conservation en milieu froid et humide ralentit l'évolution du vin. Ainsi chaque amateur doit tenir compte de ces bases pour aérer sa cave. Il est assez facile d'aménager son lieu de stockage pour satisfaire à ces exigences minimales : capotonner un espace enterré, afin d'éviter des températures trop élevées et des variations brutales de température, autre

facteur d'évolution rapide. Conserver un sol perméable, gravillonné, afin d'avoir une bonne hygrométrie. Les caves climatisées, réfrigérateurs spécialisés répondent en partie à ces conditions, reste à satisfaire l'espace pour permettre une bonne oxygénation.

■ **HELICAVE HARNOIS**
5, rue du Pont Mathieu
Au bout de la rue du Moulin Bateau
BONNEUIL-SUR-MARNE
 ☎ 09 73 32 17 20
www.helicave.com
 contact@helicave.com

Conserver son vin de la façon la plus naturelle et la plus sécurisée, c'est bien entendu le conserver dans une cave enterrée. Quelques jours de travaux suffisent pour installer une véritable cave totalement étanche, d'une grande résistance aux pressions extérieures par sa forme ronde, où l'on descend par un agréable escalier à vis. Dans cet espace aménagé selon vos besoins, pouvant stocker de 600 à 3 000 bouteilles, toutes vos bouteilles pourront vieillir dans le respect des meilleures conditions de conservation.

■ **POLYCAVE**
Sainte-Anne
RN165
SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC
 ☎ 08 00 57 80 88
www.polycave.fr
 contact@polycave.fr

Qui n'a jamais rêvé de faire creuser une cave pour stocker ses meilleurs flacons ? Reconnue depuis plus de 27 ans pour son savoir-faire et la qualité de ses réalisations, Polycave propose une large gamme de caves enterrées étanches. Il est possible de les installer dans la plupart des projets (neuf, rénovation, existant) et dans pratiquement tous les sols y compris les plus humides. Tous les amateurs s'accordent sur les excellentes qualités naturelles de conservation des caves enterrées Polycave. Fiables, efficaces et fonctionnelles, les caves Polycave sont à coup sûr un excellent investissement.

► **Autres adresses** : Région Nord 91620 Nozay – Région Est 68000 Colmar – Région Rhône-Alpes 42300 Roanne – Région Sud-est 83700 Saint-Raphaël – Région Sud-ouest 33000 Bordeaux.

De la forme de la bouteille

La forme des bouteilles influe sur la présentation du vin, sa contenance, sur la conservation. On distingue trois ou quatre formes principales et quelques formes particulières pour loger des vins spéciaux : la bordelaise, la bourguignonne, puis pour les vins mousseux, la champenoise, conçue pour contenir la pression de gaz carbonique et utilisée pratiquement pour tous les vins mousseux, la flûte à vin du Rhin utilisée obligatoirement pour les vins d'Alsace, la « clavelin » réservée aux vins jaunes du Jura et plusieurs modèles dérivés des précédents, de plus en plus réservés à un type de vin, une appellation, une marque, aidant ainsi à leur identification, puis à leur reconnaissance. La contenance des bouteilles varie selon les régions, mais les usages ont établi une gamme qui va du quart au nabuchodonosor, même dernièrement au melchior. L'incidence de la surface en contact avec le système de bouchage varie en fonction du volume du contenant ; il est évident qu'un vin mis en bouteille dans un magnum vieillit beaucoup moins vite qu'un vin embouteillé dans un quart.

Matériel et accessoires

■ TASTVIN ZI Athélia 2

235, avenue de la Plaine-Brunette
LA CIOTAT ☎ 08 10 26 01 27

www.tastvin.fr – contact@tastvin.fr

Cela fait maintenant 20 ans que Tastvin vous propose un catalogue très complet de produits de qualité. Retrouvez un grand nombre de caves à vin qui correspondront à coup sûr à vos besoins. À la pointe de la technologie, vous profiterez des dernières technologies et du savoir d'artisans passionnés. N'oubliez jamais que votre vin est un précieux trésor qui mérite la plus grande attention. Savoir qu'il vieillit dans les meilleures conditions est un confort inégalable.

■ CLIMADIFF

143, boulevard Pierre Lefauchaux

ARNAGE ☎ 02 43 20 69 37

www.climadiff.com – info@climadiff.com

Climadiff est sans conteste la référence française quand on parle de cave à vin. Créés en 1997 par une famille de viticulteurs des côtes de Provence, les produits Climadiff répondent avec minutie aux attentes des passionnés de vin. Souvent nommées dans de grands magazines, ces caves sauront répondre à vos attentes. De quelques crus à des centaines de millésimes, vous ne risquez pas de perdre vos belles années. Caves de vieillissement ou caves polyvalentes, conjuguez votre choix selon vos envies. Vous profiterez bien évidemment de toutes les technologies nécessaires, mais également d'un design que vous n'aurez pas peur d'exposer à la vue de vos amis. Une référence.

■ HAIER FRANCE

115-123, avenue Charles de Gaulle

NEUILLY-SUR-SEINE ☎ 09 80 40 64 09

www.haier.com

Le groupe Haier est n°1 mondial des marques de gros électroménager. Il propose des produits innovants et de qualité aux consommateurs de plus de 100 pays dans le monde. Haier compte aujourd'hui 66 filiales commerciales, 143 330 points de vente, 24 parcs industriels et 70 000 employés à travers le monde. Haier dispose, par ailleurs, de cinq centres de recherche et développement lui permettant d'innover sur le marché et de s'assurer que ses produits soient bien adaptés aux goûts et aux besoins des consommateurs au niveau local. Haier est surtout le n°1 mondial des marques de cave à vin avec 18,1% de part de marché des ventes en volume unitaire en 2014. Parmi la large gamme de caves à vin Haier, la WS46GDBE dispose d'une double zone de température et d'un faible niveau sonore pour conserver à la fois vos vins blancs et vins rouges de façon optimale tout en sublimant votre salon.

Acheter en ligne

■ MIDI VIN

☎ 04 67 54 26 44

www.midi-vin.com – contact@midi-vin.com

Site de vente très complet, la boutique en ligne midi-vin.com présente une vaste gamme de vins de qualité. D'un abord facile et doté d'une interface intéressante, le site

propose un guide des vins, différents coffrets ainsi qu'une rubrique dédiée aux accords culinaires auxquels ouvrent les crus sélectionnés. Le mode de recherche avancée permettra de faire son choix à partir d'un mot-clé, d'un cépage, d'une appellation, d'un millésime ou d'une distinction particulière. Le blog attendant au site approfondit la présentation des différents produits disponibles.

■ V COMME VIN

www.vcommevin.com

V comme Vin, présent sur le Web depuis 1996, est doté de 3 sommelières qui vous proposent plus de 2 000 vins, dont 100 champagnes au meilleur prix, parmi tous ceux qu'ils goûtent sur place tout au long de l'année, recueillant les commentaires des vignerons que vous trouverez dans les fiches descriptives des vins sur le site. À noter : un outil « recherche » qui vous permet d'explorer un vaste champ œnologique et trouver le vin qui vous convient en combinant différents critères : région (ainsi que vins étrangers et spiritueux), couleur, fourchette de prix ou millésime. De quoi trouver votre bonheur !

■ VINS ET CADEAUX

www.vinsetcadeaux.fr

Société spécialisée depuis plus de 20 ans dans la distribution de vins, champagnes et alcools. Le site propose une vaste gamme de produits rigoureusement sélectionnés et de nombreux coffrets sont confectionnés, pour le bonheur de tous. On y trouvera le meilleur des vins français, mais également du monde, ainsi que tous les accessoires nécessaires à l'amateur éclairé. L'offre est réellement très vaste et la sélection, faite par des professionnels, ne décevra pas. De nombreux conseils gastronomiques, des idées de mariages culinaires et d'accompagnements et autres secrets œnologiques sont prodigués. Plusieurs ventes privées sont également accessibles, sur inscription.

■ LES VINS DE LAURENT

ZA les Coinchettes – parking Intermarché

Rue Georges Brassens

ISSOUDUN

☎ 02 54 21 64 32

☎ 06 78 85 85 02

www.lesvinsdelalaurent.com

issoudun@lesvinsdelalaurent.com

Vente en ligne.

On parle souvent de rapport qualité-prix. L'obsession des Vins de Laurent : rechercher le meilleur rapport qualité-prix-plaisir. Voilà rajouté un troisième paramètre, fort important ! C'est tout simple, mais il fallait y penser, comme on le dit de l'œuf de Colomb ! Les Vins de Laurent, c'est au départ la passion d'un homme pour le vin. Aujourd'hui, le site de vente en ligne offre plus de 250 références rigoureusement sélectionnées, regoûtées régulièrement, en provenance directe des domaines viticoles partenaires. Les livraisons sont rapides, adaptées et sécurisées. Les moyens de paiement sont variés, en toute transparence. Toutes les régions de France sont représentées, avec une sélection de vins du monde ainsi qu'une offre de spiritueux de grande qualité. Enfin, des coffrets-cadeaux et des accessoires sont également disponibles.

■ **VINS-FINS.COM**18, rue Lafont
LUDON-MÉDOC

☎ 05 57 88 85 95

www.vins-fins.com

contact@vins-fins.com

Boutique en ligne de la société Barrière Frères, vins-fins.com propose de grands crus approuvés par un comité de dégustation intraitable. Fondé en 1932, Barrière Frères fait partie du grand groupe viti-vinicole « Grands Millésimes de France », propriétaire de crus prestigieux : Château Beychevelle (4^e Grand Cru Classé de Saint-Julien) et Château Beaumont (Cru Bourgeois Supérieur de Haut-Médoc). De quoi être exigeant avec les vins qu'ils distribuent.

■ **VENTEALAPPROPRIETE.COM**
200, boulevard de la Résistance
MÂCON

☎ 03 85 20 97 30

www.ventealapropriete.com

contact@ventealapropriete.com

On peut poser des questions du lundi au jeudi de 9h à 18h et le vendredi de 9h à 16h.

Depuis 2006, Christophe Viet propose un nouveau concept de vente de vins en ligne. A travers son site, ventealapropriete.com offre une grande palette de produits issus d'un réseau étendu de contacts à travers toute la France. Olivier Poussier, Alaric de Portal ou bien encore Christian Martray font partie du comité de sélection... Une fois encore, pas de magasin, mais une plate-forme très agréable avec une ergonomie simple. Une des raisons pour lesquelles les prix proposés restent vraiment attractifs !

■ **WWW.LECLOS-PRIVE.COM**
BP3Route de Monthelie
MEURSAULT

☎ 03 80 24 07 04

www.leclos-prive.com

contact@leclos-prive.com

Sur le principe des ventes privées, bien connu des amatrices de mode, LeClos-Prive.com est un club privé, auquel on peut s'inscrire gratuitement, qui organise en exclusivité pour ses membres des ventes de vins, limitées dans le temps, en direct de châteaux, maisons et domaines français et étrangers. L'intérêt de ces ventes, c'est qu'elles proposent des remises allant jusqu'à 50 % sur d'excellentes bouteilles, des maisons prestigieuses (Ruinart, Guigal, Mollard, Minuty, Roederer, sans oublier les grands châteaux de Bordeaux...) comme des propriétaires méconnus dont la valeur monte. D'ailleurs, les vins mis en vente sont sélectionnés par un comité d'experts choisissant les vins selon deux critères : la qualité et le prix. Les livraisons s'effectuent sous 8 jours pour la France. Une façon futée de se faire une belle cave en réalisant de bons coups toute l'année.

S'informer■ **TERREETVIGNE.COM**

Vigne et Vin SAS

4, rue de la Pyramide

BOULOGNE-BILLANCOURT

☎ 01 55 38 50 58

www.terreetvigne.com

Web TV et plateforme multimédia initié par Jacques Legros (TF1) à destination de tous ceux qui s'intéressent à l'univers de la vigne et du vin, à l'œnotourisme, aux domaines viticoles, à la gastronomie, aux accords mets et vins, etc. Terreetvignes.com est aussi un site d'informations partagées avec des blogs qui intéressent autant les amateurs, novices ou avertis, que les professionnels. Enfin, Terreetvignes.com est rattaché au groupe Vigne et Vin SAS qui propose entre autres des productions audiovisuelles « sur mesure » à tous les professionnels du secteur.

Presse■ **ESSENTIELLE VINO**

rue Mérode 10

BELGIQUE

☎ +32 25 33 27 60

http://vinomagazine.be

Bimestriel consacré à l'actualité viti-vinicole diffusé en Belgique en versions francophone et flamande proposant de nombreuses rubriques telles que : boissons alcoolisées, boissons non alcoolisées, gastronomie, syndicats, viticulture, etc. Anciennement connu sous le titre de *Vino Magazine*, ce titre est sans conteste, une des références incontournables dans le domaine. Placés sous la houlette de Baudouin Havaux, journaliste vin à *La Libre Belgique* et Dirk Rodriguez, journaliste vin à *De Morgen*, et diffusé (entre autres) en supplément de *La Libre Belgique*, *La Dernière Heure*, *DM.Vino !* et de *De Morgen*, la rédaction s'est donné pour objectif de proposer un magazine dédié aux vins de qualité supérieure à un public hédoniste, cultivé, curieux et de bon goût.

■ **GILBERT ET GAILLARD WINE INTERNATIONAL**

☎ 01 30 80 08 08

www.gilbertgaillard.com

Trimestriel international grand public et initiés.

Après des années de présence sur le territoire français, le magazine *Gilbert et Gaillard*, véritable interface entre professionnels et consommateurs, est aujourd'hui devenu international. Publié en anglais, il présente tout ce qui touche à l'univers du vin et ce, au niveau mondial, avec des thématiques riches et variées : tendances, portraits, dégustations, reportages... Disponible en kiosques en France (sur le réseau Relay, dans les aéroports et les gares) et dans plus de 20 pays, *Gilbert et Gaillard Wine International* est aussi disponible en version numérique.

Retrouvez le sommaire en début de guide


LIVRAISON OFFERTE
Avec le code
ADVPF2

ACHETEZ DIRECTEMENT À LA PROPRIÉTÉ

 **avenue**desvins.fr

Pour prolonger votre voyage oenologique...



... Vivez une expérience d'achat au coeur du vignoble français



LARGE CHOIX DE DOMAINES

LIVRAISON DE QUALITÉ

PROXIMITÉ AVEC LES VIGNERONS

PRIX GARANTIS "PROPRIÉTÉ"

UN GOÛT UNIQUE
AGENCEUR PAR QUARTIERS

UNE PLACE DE MARCHÉ IMPLANTÉE PARTOUT
POUR VOUS PERMETTRE DE

AVENUE DES VINS





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

■ L'AMATEUR DE VINS ET SPIRITUEUX

Trimestriel national grand public et initiés.

Anciennement connu sous le titre *L'Amateur de Bordeaux*, ce trimestriel se consacre aux vins d'ici et d'ailleurs, mais également à ceux qui le produisent. Dégustations, portraits, enquêtes sur les enjeux techniques, économiques et gustatifs de la filière viticole permettent à tous les amateurs de découvrir la culture et l'univers du vin.

■ L'UNION GIRONDINE DES VINS DE BORDEAUX

☎ 05 56 00 22 98

Mensuel national professionnel. Sur abonnement (46 € par an ou 79 € pour 2 ans).

Mensuel professionnel consacré aux vins mais également organe officiel de la Fédération des Syndicats des Grands Vins de Bordeaux à AOC, l'Union Girondine des Vins de Bordeaux cible producteurs, viticulteurs, négociants, courtiers, distributeurs et œnologues du Bordelais, tout en traitant des problèmes viti-vinicoles à travers plusieurs thématiques : économie, commercialisation, juridique, réglementation, techniques mais aussi œnotourisme et manifestations professionnelles.

■ LE PAYSAN VIGNERON

☎ 05 45 35 22 58

www.lepaysanvigneron.fr

contact@lepaysanvigneron.fr

Mensuel régional.

Revue professionnelle mensuelle viti-vinicole des départements de la Charente, de la Charente-Maritime et de la Gironde ciblant les agriculteurs vigneronniers qui traite de l'actualité de la filière vins à travers plusieurs rubriques : actualités (interviews de professionnels, nouvelles réglementations, compte rendus de colloques ou de rencontres professionnelles), vignes et vins (sélection des vins, dégustation, distillation, démarches menées par les entreprises) et l'économie (interviews de professionnels, vie des associations).

■ PLANET VINS ET SPIRITUEUX

www.planet-vs.com

Trimestriel haut de gamme grand public.

Une très belle revue trimestrielle haut de gamme consacrée à l'actualité du vin mais aussi à l'art de vivre, avec de nombreuses rubriques telles que mode, art et vin, restaurants, auto, joaillerie... Une revue qui se dévore, sans retenue !

■ LA REVUE DU VIN DE FRANCE

☎ 03 44 62 52 36

www.larvf.com

courrierlecteur@gmc.tm.fr

Mensuel national grand public et initiés. Abonnement Web + Magazine : 91 €/an.

Créée en 1927, la *Revue du Vin de France* demeure aujourd'hui encore la référence de tous les amateurs de vins et de spiritueux, mais aussi de tous les professionnels du monde du vin. Au sommaire, connaissance du vin, actualité du vignoble, portraits de vigneronniers, découverte des grands domaines mais aussi guide d'achat, avec pour chaque numéro un cahier de dégustation commenté et quelques invitations à découvrir des vignobles inconnus ou quelques millésimes historiques. La région Alsace y est bien entendu régulièrement traitée, et vous y trouverez

de nombreux renseignements et conseils concernant les domaines, les vins à garder, les gloires montantes et les valeurs sûres du vignoble alsacien.

■ SOMMELIERS INTERNATIONAL

www.sommeliers-international.com

contact@sommelier-international.com

Trimestriel bilingue grand public et initiés. Abonnement 1 an (soit 4 numéros) pour 30 € (inclus frais poste France).

Trimestriel consacré à l'actualité de la sommellerie, au niveau régional, national et international. Éditée en français et anglais, la revue est aujourd'hui présente dans plus de 50 pays. Destiné à un large public (professionnels ou amateurs avertis), *Sommeliers International* propose des informations relatives aux nominations et aux grands prix de la profession, des communiqués de l'UDSF, des commentaires des sommeliers adhérents...

■ VIGNERON

www.vigneron-mag.com

vigneronmag@yahoo.fr

Trimestriel national grand public. Abonnement : 1 an

(4 numéros) : 34 €. Créée en 2010, cette revue trimestrielle de prestige nous invite à découvrir les grands vigneronniers du monde à travers des portraits de viticulteurs et des plus grands cépages. De très belles plumes comme celle de Bernard Burtschy viennent signer l'éditorial de cette revue à la très belle iconographie.

■ LES VINS D'ALSACE

www.vinsalsace.com – civa@vinsalsace.com

Mensuel régional à destination des professionnels. Sur abonnement.

Revue professionnelle mensuelle de viticulture à destination des professionnels, *Les Vins d'Alsace* traite de l'actualité de la filière à travers plusieurs thématiques : actualités de l'Association pour le mois écoulé, comptes-rendus d'assemblées générales, de congrès ou de rencontres professionnelles, lois agricoles, nouvelles réglementations viticoles, questions fiscales et juridiques, formation...

Le site Internet des *Vins d'Alsace* offre un large panel d'informations liées tant aux domaines qu'aux actualités diverses sur le secteur. A visiter !

■ VINS DU JURA

www.jura-vins.com – civj@jura-vins.com

Revue annuelle gratuite proposée par le Comité interprofessionnel des vins du Jura en collaboration avec le conseil régional de Franche-Comté et le conseil général du Jura. Actualité du vignoble, idées de dégustation... La revue est disponible auprès des cavistes, des vigneronniers et des partenaires touristiques. A défaut, le site Internet constituera un excellent portail d'informations sur la région !

■ DECANTER

☎ +44 20 31 48 50 00

www.decanter.com – marketing@decanter.com

Mensuel anglais. Disponible dans certaines librairies spécialisées en langue anglaise.

Petite exception dans cette rubrique pour ce mensuel britannique consacré aux vins et spiritueux. Pourquoi ? Tout simplement parce qu'il s'agit de la bible anglaise sur les vins et les spiritueux dans laquelle on se doit, si amateur on est, de jeter de temps en temps un coup d'œil pour avoir un aperçu sur l'univers du vin outre-Manche.



The only
Belgian
magazine
dedicated to
wine!

ESSENTIELLE **DM.vino!**
vino.

**FAITES PARLER
DE VOUS
CHEZ NOUS!**

CONTACT Stéphanie Bonne:

stephanie.bonne@vinopres.com – T. + 32 2 533 27 78

■ **IN VINO VERITAS****APIC****Dieweg 294****BELGIQUE**

☎ +32 023 75 44 44

www.invinoveritas.apic.be

Abonnement : 1 an à 40€ – 2 ans à 76€ – offre d'essai de 15 jours à 5€. (Accès gratuit au « Bar-à-Vins In Vino Veritas » compris avec l'abonnement).

Créé en 1992 par un passionné de vins, Philippe Stuyck, ce bimestriel reste fidèle à l'esprit iconoclaste de ses débuts, et se distingue par l'originalité de son lectorat (35% de ses abonnés en France, dont beaucoup de vigneronnes) son bilinguisme (une édition francophone et une néerlandophone pour 55% de ses abonnés belges), ou encore son équipe (quelques journalistes, mais aussi des articles proposés par des amateurs). Un des atouts de cette revue est peut-être son ton, tout en nuances, critique mais sans méchanceté, hédoniste mais sans complaisance, poético-humoristique mais sans lyrisme débridé, et avec le bon goût de ne mettre ni notes, ni étoiles. « On s'adresse ici à un lecteur, pas à un adepte des cours de la bourse du vin ! »

■ **VINUM****66 Thurgauer Straße****SUISSE**

☎ +41 44 268 52 40

www.vinum.info

Revue consacrée aux vins et spiritueux d'Allemagne, d'Italie, d'Espagne, de Suisse et de France, disponible en 4 langues (allemand, italien, espagnol, français) et en 5 éditions. L'édition française est diffusée en kiosque en Suisse romande. On y retrouver des informations sur les récoltes en Europe, sur l'actualité du monde du vin, mais aussi un guide, un entretien avec un professionnel du secteur, etc.

■ **LE VIGNERON DU VAL DE LOIRE****73, rue Plantagenet****ANGERS**

☎ 02 41 88 60 57

www.federationviticole.com

Abonnement 1 an (22 numéros) : 56,50 €.

Bimensuel professionnel (paraissant le 2^e et 4^e jeudi de chaque mois) consacré à la viticulture du Val de Loire. Proposé par les Fédérations viticoles de l'Anjou et de la Touraine, il traite de l'actualité de la filière selon trois axes de lecture, reprenant le nom des vignobles Anjou-Saumur, Touraine et Val de Loire, à travers plusieurs thématiques : formation, comptes rendus de salons, matériel, protection de l'environnement, conseils juridiques et fiscaux, interviews de professionnels, AOC, etc.

■ **TERRES DE COGNAC****64, impasse Joseph Nicéphore Niépce****ANGOULÊME**

☎ 05 45 61 46 47

www.terresdecognac.fr**contact@terresdecognac.fr**

Prix au numéro : 10,17 € – Abonnement annuel : 61 €.

Revue professionnelle consacrée au cognac, et couvrant les départements de la Charente et de la Charente-Maritime à

destination des viticulteurs, des professionnels du négoce en vins et cognacs et des amateurs. On y retrouve des sujets sur l'actualité de la filière, les techniques de production, les nouvelles technologies, l'économie, etc.

■ **MILLÉSIMES****Château de Beauregard****AUROS**

☎ 05 56 65 51 57

www.millesimes.fr

Abonnement : 12 € le numéro de l'année.

Revue professionnelle annuelle internationale des vins et producteurs qui présente toutes les informations sur les millésimes de l'année : meilleures producteurs de l'année, classement des vins par région, etc.

■ **LE VIGNERON DES CÔTES DU RHÔNE****ET DU SUD-EST****Maison des Vins****6, rue des Trois-Faucons****AVIGNON**

☎ 04 90 27 24 24

www.syndicat-cotesdurhone.com**le.vigneron@syndicat-cotesdurhone.com**

Uniquement sur abonnement : 50€ abonnement d'un an soit 11 numéros + hors-séries éventuels.

Édité par le Syndicat général des vigneronnes des côtes du Rhône, le Vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-est relate ce qui se passe dans les vignobles AOC de la Vallée du Rhône et apporte aux professionnels de nombreuses informations techniques, juridiques, sociales... Imprimé en quadri, sa maquette moderne et claire est agréable à lire. A noter : la richesse du site Internet www.syndicat-cotesdurhone.com

■ **BEAUJOLAIS AUJOURD'HUI****40, route De Savigny****BEAUNE**

☎ 03 80 25 90 30

www.ecrivin.fr

Supplément semestriel de la revue Bourgogne Aujourd'hui consacré à la découverte des vins du Beaujolais et plus particulièrement les 10 crus de cette région située au Nord de Lyon. Distribué en kiosque avec les numéros de Bourgogne Aujourd'hui d'avril/mai et août/septembre de chaque année.

■ **BOURGOGNE AUJOURD'HUI**

☎ 03 80 25 90 30

En kiosque tous les 1^{er} de chaque mois pair. 6 numéros/an. Prix de vente : 6 €. Vente en ligne.

Depuis 1994, *Bourgogne Aujourd'hui* est le magazine haut de gamme et contemporain des vins de Bourgogne. Son ambition : faire découvrir simplement les vins de Bourgogne à travers des dégustations commentées, des dossiers spéciaux mais également des sujets en rapport avec la gastronomie, les restaurants et les différents terroirs et appellations de Bourgogne, etc. *Bourgogne Aujourd'hui* propose également un guide d'achat des appellations de Bourgogne détaillé permettant de mieux se repérer et d'acheter ses vins sans se tromper. Des hors-séries Crémants et Beaujolais viennent ponctuellement compléter ce titre. Une valeur sûre.

■ **TASTED MAGAZINE****40, cours d'Albret
BORDEAUX**

☎ 05 35 54 29 13

www.tastedmag.com

Magazine bi-annuel *lifestyle* haut de gamme en anglais proposant des sujets art de vivre, gastronomie et voyages avec de fabuleux focus sur les vins et spiritueux. Vendu par abonnement et dans les hôtels de luxe, la chaîne Relais & Châteaux mais aussi dans les boutiques de vins, cavistes et restaurants de renom.

■ **VERT DE VIN****49, rue Guynemer
BORDEAUX
vertdevin.com**

Quadrimestriel bilingue sur le vin avec, pour chaque numéro, de très belles présentations de propriétés avec un historique du château, les techniques de viticulture et particularités de la maison. On y retrouve également des suggestions d'accord mets/vins avec le chef Nicolas Frion et des notations de vins. *Vert de Vin* est disponible par abonnement et diffusé dans les plus gros salons vins de France.

■ **BULLES & MILLÉSIMÉS****26, route Romaine
CHÂTENOIS**

☎ 06 77 13 26 97

www.bullesetmillesimes.com

Semestriel – Vente en kiosque : 8 €.

Magazine haut de gamme évoquant l'actualité du champagne et de ses maisons avec des rubriques informations économiques, sorties de cuvées ou de millésimes, mouvements de cadres et dirigeants, dégustation, portraits, enquêtes, présentations de nouvelles cuvées, etc.

■ **WHISKY MAGAZINE & FINE SPIRITS****8-10, rue Gustave Eiffel
CLICHY**

☎ 01 47 30 71 93

www.whiskymag.fr

Trimestriel dédié aux liqueurs et spiritueux, rhums et cognacs en tête, *Whisky magazine & Fine Spirits* propose également des rubriques alimentation, art de vivre, boissons alcoolisées, gastronomie, luxe, etc.

■ **LA CHAMPAGNE VITICOLE****17/19, avenue de Champagne
EPERNAY**

☎ 03 26 59 84 59

www.lachampagneviticole.fr

Prix au numéro : 8 € – Abonnement 1 an : 72 € – 2 ans : 136 €.

Revue professionnelle mensuelle éditée par le Syndicat général des vignerons de la Champagne qui traite de l'actualité de la filière : vendanges, vie des coopératives, tourisme viticole, actualité des chambres d'agriculture et des autres régions viticoles françaises, vie du syndicat, vie culturelle des communes, présentation d'ouvrages, environnement, dossiers thématiques, conseils juridiques et fiscaux, nouvelles lois, salaires, baills...

■ **LE VIGNERON CHAMPENOIS****5, rue Henri-Martin
EPERNAY ☎ 03 26 51 50 80**

Abonnement : 65 €/an pour les non-résidents de la région Champagne.

Revue professionnelle mensuelle agricole, consacrée à la vigne et au vin de la région Champagne et éditée par l'Association viticole champenoise à destination des récoltants et viticulteurs de Champagne, négociants en vins, courtiers en vins et industries annexes, vignerons des autres régions françaises à grands vins, stations viticoles. La revue traite de l'actualité de la filière viticole champenoise : retour sur l'actualité du mois écoulé, comptes rendus de colloques, de conférences, de congrès, santé de la vigne, nouvelles normes de production, matériel mais également de l'actualité des autres régions viticoles.

■ **CUISINE ET VINS DE FRANCE****10, boulevard des Frères-Voisins
ISSY-LES-MOULINEAUX**

☎ 01 41 46 88 88

www.cuisineetvinsdefrance.comredactionweb@cuisineetvinsdefrance.com

Bimestriel national grand public. Abonnement 1 an (6 numéros) : 24,90 €.

Célèbre bimestriel grand public consacré à la gastronomie française ! Son concept repose sur l'association de la cuisine et des vins avec une large place aux belles photos. Chaque numéro propose un dossier central, des produits vedette, le marché de saison, la découverte d'un vignoble mais aussi des portraits de Chefs et des dégustations commentées. Un classique pour accompagner vos vins ! Régulièrement, des livres de recettes thématiques sont proposés avec le magazine, à un tarif très préférentiel.

■ **ELLE A TABLE VINS****149-151, rue Anatole France
LEVALLOIS-PERRET ☎ 01 41 34 60 00**www.elleatable.fr

Supplément annuel haut de gamme du magazine *Elle à table* consacré aux vins proposé à l'automne de chaque année.

■ **L'ÉPICURIEN****3, avenue Jeanne Marlin**

NICE ☎ 04 93 13 01 01

www.l-epicurien.fr

Vente en ligne.

Trimestriel haut de gamme consacré à l'art de vivre et à l'homme contemporain avec des rubriques sur la gastronomie, les vins, les alcools et les spiritueux, l'automobile, l'horlogerie (montres), le bien-être, la mode, etc.

■ **VINS & GASTRONOMIE****Carré d'Or****3, rue Alphonse-Karr**

NICE ☎ 04 97 08 01 01

www.vinsetgastronomie.comredaction.vinsetgastronomie@gmail.com

Bimestriel consacré aux vins et à la gastronomie avec toutes les nouveautés lieux et produits, une recension de livres spécialisés, des portraits de professionnels, des recettes de chefs, des critiques de restaurants, des dégustation de vins et spiritueux...

■ REVUE VINICOLE INTERNATIONALE

72, rue de l'Université (7^e)
PARIS

☎ 01 42 40 94 04

www.larvi.com

contact@larvi.com

Abonnement 1 an (6 numéros) : 120 € TTC (TVA à 2,10 %) en France métropolitaine ; 2 ans (12 numéros) : 220 € TTC. Autres pays : 140 € TTC et 250 € TTC.

Revue mensuelle professionnelle dédiée au marché vinicole, qui traite de la production, de la commercialisation et de la distribution dans la filière vinicole, en France et dans le monde. Données chiffrées, conseils, informations, cotations, histoires des marques... Dans sa nouvelle formule, la *RVi* réintègre les spiritueux dans les sujets traités et s'intéresse désormais davantage aux stratégies de développement.

■ LUXSURE SPIRITS

Tour Eve

1, place du Sud
PUTEAUX

www.luxsure.fr

Hors série trimestriel du webzine Luxsure, consacré à l'actualité des vins et spiritueux. Disponible en téléchargement gratuit sur tablettes.

■ TERRE DE VINS

Le Mas de Grille

SAINT-JEAN-DE-VÉDAS

☎ 04 67 07 69 01 / 06 85 61 11 16

www.terredevins.com

Abonnement 1 an : 29€. Vente en ligne.

Le vin, produit d'exception, est traité dans ces pages avec tout le luxe qu'il mérite. C'est le magazine haut de gamme du groupe Midi-Libre et du groupe Sud-Ouest, dédié à la viticulture. Dédié depuis ses origines aux vins du Languedoc-Roussillon, ce beau magazine place les vins régionaux sous les feux de la rampe. Mais il s'est ouvert depuis deux ans aux autres régions : le Bordelais (la rédaction est désormais localisée à Bordeaux en partie), et tous les terroirs de France. Servis par de superbes photos, les articles racontent les hommes et la terre, et tout ce que le vin concerne. Reportage sur les domaines, les appellations, informations spécifiques, mais aussi chroniques et carnet d'adresses sur la gastronomie, l'œnotourisme... Une très belle vitrine de tous les vins du Sud.

■ LE VIN LIGERIEN

113 Bis, rue des Bordiers
TOURS

www.levinligerien.fr

Abonnement 1 an (4 numéros) : 29,98 €.

Au travers des vigneronnes de la région et de personnalités, ce trimestriel haut de gamme consacré aux vins de Loire, présente un nouveau regard sur la culture ligérienne. Au programme : art de vivre, gastronomie, patrimoine culturel, portraits, régions, restaurants, terroirs, viticulture, etc.

Radios

■ BFM IN VINO

<http://bfmbusiness.bfmvtv.com>

Émission disponible en podcast.

Présentée par Alain Marty, *In Vino* est aujourd'hui encore la seule émission de radio en France 100% dédiée à l'univers des vins et spiritueux. Chaque semaine, l'actualité du vin, l'économie des vignobles, les ventes aux enchères, les mets et vins de saison, les vignobles étrangers, les rencontres avec des invités managers œnophiles et des personnalités du vin sont au programme de cet incontournable radiophonique disponible également en podcast sur le site de la radio. Alain Marty, avec Philippe Faure-Brac et David Cobbold, est entouré d'éminents experts : Frédérique Hermine, Pierre Guigui, Corinne Lefort, Frédéric Durand-Bazin, Suzanne Méthé, Gérard Muteaud, Hélène Piot, Philippe Bidalon, Sylvie Tonnaire, Frédéric Brochet, Jean-Robert Pitte, Jacques-Olivier Pesme, Enrico Bernardo, Ophélie Neiman, Bernard Burtschy, Laure Gasparotto et Olivier Poussier.

TV

■ EDONYS.TV

www.edonys.tv

« La télévision des amateurs et des passionnés du vin » : c'est ainsi que s'auto-décrit Edonys. Edonys veut faire connaître la vigne et ses produits à la fois aux amateurs et aux professionnels en faisant découvrir les vins et les domaines, les femmes et les hommes qui les ont fait et les font, avec une grande attention portée aux enjeux économiques de ce secteur. Edonys, avec des émissions plaisir et des moments de convivialité, est une chaîne ambassadrice des valeurs et des traditions, qui souhaite mettre en valeur la culture et le patrimoine viticole et éduquer à sa consommation de manière responsable.

■ OBIWINE

23, avenue Charles Floquet (7^e)

PARIS

☎ 01 45 67 14 25

www.obiwine.com

Web TV ludo-éducative proposant des programmes dédiés à la découverte du vin, les appellations, etc. à destination des amateurs souhaitant approfondir leurs connaissances.

■ VINOMEDIA.TV

90, chemin des Fonts

SAINTE-FOY-LÈS-LYON

☎ 04 72 80 82 89

www.vinomedia.tv

contact@vinomedia.fr

Web TV dédiée au vin, à la gastronomie et au tourisme en région Rhône-Alpes et qui propose des interviews et des reportages à destination des professionnels de la filière et des particuliers intéressés par le sujet.

VertdeVin.com

Entretenez votre oeno-curirosité !

Partez à la découverte du monde des vins & spiritueux !



Amateurs ou simples curieux, découvrez le site ainsi que le magazine VertdeVin. Disponible sur abonnement avec accès à des contenus exclusifs sur le site internet.



suivez-nous sur



Détails de l'offre sur
www.vertdevin.com

Sites Internet

■ VERTDEVIN.COM

49, rue Guynemer
BORDEAUX

www.vertdevin.com

Site web de Jonathan Choukroun Chicheportiche dédié à l'actualité du vin et des spiritueux décliné en français, anglais et en chinois. On y trouve, entre autres, des visites de vignobles, des rencontres et des portraits, des informations techniques viticoles, des comptes rendus de dégustation, etc.

■ 1001DEGUSTATIONS.COM

Le parc Millésime
119, rue Michel-Aulas
LIMAS

☎ 04 74 68 84 40

www.1001degustations.com

Vente en ligne.

Site Web consacré aux vins et aux champagnes qui se présente comme un guide de dégustations : chaque vin est noté par la rédaction et classé selon sa région d'origine.

■ INFOSVIN.FR

72, rue de Dantzig (15°)
PARIS

☎ 01 48 42 46 26

<http://infosvin.free.fr>

infosvin@wanadoo.fr

Site Web grand public consacré au vin et à la gastronomie française, qui propose des articles dédiés aux grands vins et aux produits du terroir.

■ WINETOURISMINFRANCE.COM

Le Bas Plan
TULETTE

☎ 09 52 66 70 48

www.winetourisminfrance.com

Site Internet sur le vin qui s'est donné pour mission de faire connaître le vin et de développer le tourisme dans les régions françaises auprès du plus large public.

Fêtes - Salons - Événements

■ VINEXPO

Parc des Expositions de Bordeaux
2, cours du 30-Juillet
BORDEAUX

www.vinexpo.com

info@vinexpo.com

Chaque année impaire au mois de juin.

Créé en 1981, par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, le salon Vinexpo s'est affirmé au fil des éditions comme le grand rendez-vous des opérateurs mondiaux du secteur des vins et des spiritueux. Vinexpo accueille les acteurs de toutes les régions de production de vins et spiritueux du monde. Réservé à des visiteurs sélectionnés, uniquement professionnels, venant de plus de 140 pays, il a lieu tous les 2 ans, fin juin. Point de rencontre de la profession, Vinexpo est le lieu (réorganisé à l'occasion de l'édition 2015) privilégié

pour découvrir les dernières nouveautés du secteur. En 2015, Vinexpo invite trois espaces en free-tasting pour explorer deux tendances émergentes, les rosés et les vins effervescents (*sparkling*), et une famille à redécouvrir, les vins doux (*sweet*). Au centre du hall 3, un concept-bar baptisé Spiritual mettra en scène les marques de spiritueux à travers des cocktails élaborés par des mixologues de renom. À noter que cette année Vinexpo innove et crée un service de prises de rendez-vous personnalisés. Exposants et visiteurs pourront exprimer leurs besoins et recherches, Vinexpo prospectera dans son portefeuille de décideurs et organisera des rendez-vous ciblés. Ainsi, un exposant chilien à la recherche d'un importateur singapourien ou un acheteur belge à la recherche d'un vin italien seront assurés de l'efficacité des rencontres faites sur le salon. La gastronomie sera remise à l'honneur : disposée le long du lac, l'offre restauration sera étendue et plurielle, allant du restaurant gastronomique aux *food trucks*. Un point commun réunira l'ensemble de l'offre, les exposants pourront apporter, sans droit de bouchon, leur bouteille de vin pour déjeuner.

■ VINIDÔME

Grande Halle d'Auvergne

Rue de Sarliève
COURNON-D'Auvergne

☎ 04 73 17 19 22

www.vinidome.com

salondesvins@centrefrance.com

A partir de février 2017.

Dans la Grande Halle de Cournon, lors de cette véritable fête du vin qu'est Vinidôme®, plus de 460 exposants, dont 350 viticulteurs, venus de toutes les régions de l'Hexagone proposent leurs productions aux visiteurs qui se déplacent chaque année en nombre. Comptant parmi les plus grands salons des vins français, ce rendez-vous vinicole national ancré dans le terroir auvergnat attire plus de 60 000 visiteurs. Au cœur de Vinidôme®, une soixantaine d'artisans des métiers de bouche présente leurs spécialités pour accompagner les crus proposés, une vingtaine de producteurs occupe les Allées Fromagères du salon et une vingtaine d'exposants des arts de la table complète l'offre gourmande.

■ FESTIBACCHUS

Place des Vins-de-France (12°)

PARIS ☎ 05 34 41 12 45

contact@festibacchus.fr

Début septembre. Vendredi et samedi jusqu'à 22h. Prix d'entrée grand public : de 3 € à 5 €. Restauration sur place. Vente de vin.

En plein air, durant 3 jours, au cœur des anciens entrepôts de Bercy – haut lieu du vin s'il en fut ! – simples amateurs ou fins connaisseurs de vins et de mets régionaux peuvent rencontrer des producteurs et des vignerons qui seront réunis pour faire déguster les petites et grandes appellations de toute la France, de la Bourgogne aux vins de Bordeaux, des vins du Sud à ceux d'Alsace. Qu'ils soient rouges, rosés, blancs secs, moelleux ou fines bulles, il y en aura pour tous les goûts et à volonté ! Festibacchus est l'occasion unique de découvrir en un seul lieu toutes les productions viticoles et gastronomiques françaises. Plus de 150 000 visiteurs en profitent chaque année.



Le magazine de l'oenotourisme en France

www.winetourismfrance.com

■ **SALON DES VINS DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS DE PARIS**
Espace Champéret
Place de la porte de Champéret (17°)
PARIS

www.vignerons-independant.com

En mars.

Parallèlement à celui ayant lieu en novembre au Palais des Expositions de la Porte de Versailles, voici un salon regroupant des vigneron indépendants venus de toute la France pour présenter leurs produits. Ils ont signé une charte très stricte : un vigneron indépendant doit respecter son terroir, travailler lui-même sa vigne, récolter lui-même son raisin, vinifier et élever son vin ou élaborer son eau-de-vie, mettre sa production en bouteille dans sa cave, commercialiser ses produits et se perfectionner dans le respect de la tradition. C'est un amoureux du vin qui accueille, conseille et prend plaisir à offrir le fruit de son travail et de sa culture. Le salon a lieu également dans d'autres villes telles que Reims, Lille ou Lyon.

■ **VINISUD**
Parc des Expositions de Montpellier
Route de la Foire
PÉROLS

☎ 01 41 86 49 15 / 04 67 17 67 17

www.vinissud.com

En bus ligne 28 à partir de la Place de l'Europe, arrêt Pérols – Parc Expo. En tramway ligne 3 – direction Pérols-Étang de l'Or, arrêt Parc Expo

Le vin a son rendez-vous professionnel à Montpellier, un événement prestigieux, incontournable et mondiallement connu ; eh oui, vous êtes dans la capitale languedocienne ! Il regroupe chaque année, les grands et petits producteurs de la région méditerranéenne, du Portugal au Liban, en passant par la belle France, la *caliente* Espagne, la torride Italie, le parfum de jasmin tunisien et les atlas marocains. En 2016, Vinissud accueillait 31 867 visiteurs et 1 707 exposants. Pour sa 23^e édition, en février 2017, Vinissud attend 1 750 exposants. Le salon augmente en affluence d'année en année. Venus des quatre coins du globe, les participants sont des producteurs de vins méditerranéens, des acheteurs professionnels et des visiteurs particuliers, juste amateurs de vin. Sur place, des conférences, des dégustations qui invitent à la découverte ou à la redécouverte de ces vins gorgés de soleil, et des restaurants car, évidemment, vin rime avec bon repas. Mais Vinissud, c'est aussi la rencontre entre art et vignobles : des peintres et des plasticiens viennent à cette occasion partager leur passion du vin.

Se former

Voilà un domaine des plus dynamiques ! Depuis une bonne dizaine d'années, les formations au vin se multiplient. Quel que soit son degré de connaissance en la matière, l'amateur éclairé trouve aujourd'hui une jolie palette de « produits » allant de l'initiation à la formation universitaire classique. Pour la première, Petit Futé conseille en ses pages quelques stages découvertes (cf. ci-dessous) et préconise tout autant les sessions *in situ* que les domaines viticoles se plaisent à pratiquer dans

leurs chais. Dernier recours en cas d'absence d'idée : se rendre dans les offices de tourisme locaux, ceux-ci proposant à coup sûr moult activités œnotouristiques !

■ **L'ÉCOLE DU VIN**
48, rue Baron-Le-Roy
☎ 01 43 41 33 94 / 01 43 41 38 40
www.ecole-du-vin.fr

Formations diplômantes : EDV Certification – Diplôme de niveau 1 en Vins de France. Niveau : Débutant. Durée : 1 journée (7 heures). Nombre de vins dégustés : 12. Conditions requises : pas de niveau prérequis. Prix 2016 par personne : 220 €. WSET – Diplôme de niveau 2 en Vins & Spiritueux. Niveau : Intermédiaire. Durée : 3 jours (21 heures). Conditions requises : quelques notions de base. Prix 2016 par personne : 660 €. Financement DIF possible. WSET – Diplôme de niveau 3 en Vins & Spiritueux. Niveau : avancé. Durée : 5 jours (35 heures). Nombre de vins dégustés : 65. Conditions requises : niveau intermédiaire ou WSET – Diplôme de niveau 2 Vins & Spiritueux. Prix 2016 par personne : 1 100 €. Financement DIF possible. Des formations en œnologie sur mesure sont également possibles.

Leader des cours d'œnologie en France, l'École du Vin, basée à Paris, officie évidemment sur la capitale, mais aussi à Lille et à Lyon, toujours dans des cadres élégants. Les cycles sont courts (de 1 à 5 jours) avec différents niveaux, et l'importance donnée à la dégustation en ferait tourner, des palais... Plus de 50 vins dégustés sur trois jours (moyennant 660 euros) sont nécessaires à l'obtention du Diplôme de niveau 2 en Vins & Spiritueux WSET (Wine & Spirit Education Trust). L'école du vin vous propose également 6 cours « découverte » (séances thématiques à la carte de 2 heures) et la « Master Class Grands Crus ».

■ **PRODEGUSTATION – BORDEAUX**
21, rue de Macau
BORDEAUX

☎ 0 820 82 10 20
www.prodegustation.com
info@prodegustation.com

Chèque-cadeau à partir de 79 €. Cours de dégustation à partir de 59,90 € (2h). Vente en ligne.

Depuis plus de 10 ans, Prodegustation se dédie à rendre le monde du vin et de la dégustation accessible à tous. Les formations, divisées en quatre catégories (académique, ludique, gourmet et prestige) sont nombreuses et attirent un public varié, allant des débutants aux amateurs confirmés. Le choix est vaste : cours d'initiation, ateliers ludiques (les secrets des bordeaux, Vins et chocolat, le B.A-BA du whisky...), ateliers prestige (grands crus), dîners accords mets et vins... Les cours ont lieu le week-end et sont disponibles dans le Bordelais, mais aussi sur d'autres villes en France : Paris, Lyon, Lille, Toulouse, etc. (13 au total). Pour réserver c'est facile, il suffit d'aller sur l'onglet réservation sur leur site web. D'abord on choisit la ville, puis on accède à l'agenda des formations proposées dans les semaines à venir, ensuite, il suffit de cliquer sur l'option désirée pour garantir sa place. Vous pouvez opter également pour offrir un chèque-cadeau et faire plaisir à d'autres personnes. Toujours sur le web, une session shopping vous propose des produits et des coffrets liés à l'univers viticole. Après un tour virtuel vous aurez peut-être envie de vous lancer pour de vrai !

Cours d'œnologie à Paris, Lille et Lyon



Initiation / Terroirs / Perfectionnement

En semaine et le week-end

Dégustation de grands vins en compagnie d'experts

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



En vente sur notre site :

www.ecoleduvin.com

01 43 41 33 94



école du vin
de France®

■ LUDIVINUM – MONTPELLIER

2, boulevard Ledru-Rollin

CLERMONT-L'HÉRAULT

☎ 04 67 44 10 80 / 06 10 18 00 37

www.ludivinum.com

contact@ludivinum.com

Cours d'œnologie : à partir de 55 € – Stages à partir de 99 €.

Pour tous ceux qui n'ont pas la chance d'intégrer SUPAGRO Montpellier, l'école d'ingénieurs voisine qui procure le très couru diplôme national d'œnologie à ses élèves, il y a Ludivino, le vin ludique ; à Clermont-l'Hérault mais aussi dans la capitale languedocienne ! Au programme, ateliers vinophiles pour tous les niveaux, mais aussi visite des domaines environnants. Pour une heure ou plusieurs jours, l'École du vin vous offre la possibilité d'apprendre la dégustation mais aussi la dégustation des vins, sur une heure ou même deux jours !

■ VITIJOB

1500, avenue de la Pompignane

MONTPELLIER

www.vitijob.com

vitijov@vitisphere.com

Il s'agit là d'un des principaux portails d'information grand public pour l'actualité viticole. Comme son nom l'indique, vous y trouverez avant tout des offres d'emploi, mais aussi l'essentiel de l'actualité du milieu du vin et des propositions de formations (comme, par exemple, un Master II de droit de la vigne et du vin...).

■ PRODÉGUSTATION – PARIS

10, place de la République (11^e)

PARIS ☎ 0 820 82 10 20

www.prodegustation.com

info@prodegustation.com

M^e République

Chèque-cadeau à partir de 79 €. Cours de dégustation à partir de 59,90 € (2h). Vente en ligne.

La dégustation du vin est un plaisir... mais c'est aussi un art, qui a ses codes et son langage. Et si apprécier un bon verre est plus ou moins à la portée de chacun, savoir nommer, décrire et identifier ce que l'on boit, ou l'assortir à ce que l'on cuisine, n'est pas toujours aussi simple ! Prodégustation a donc développé un panel de stages pour correspondre à tous les palais, et remédier aux lacunes des œnologues en herbe. Basée sur une méthode convoquant les différents sens – vue, odorat et goût –, le concept a fait ses preuves. Vous pourrez ainsi vous soumettre aux rigueurs d'une dégustation classique, ou préférer un atelier thématique déclinant les différents coteaux, crus, arômes et cépages. Les plus accrochés passeront un diplôme, quand les gourmets préféreront la conviviale version dîner. Un bon moment à passer, entre amis, en famille ou en équipe !

■ GOURMET ODYSSEY

2, rue Dautancourt (17^e)

PARIS ☎ 01 46 27 05 92

www.gourmetodyssey.fr

Expérience Vin Gourmet Odyssey : à partir de 159 €.

Vous connaissez sûrement le principe des Smartbox qui proposent des « packs voyages » tout compris ? Vous connaissez très certainement aussi la possibilité désormais offerte aux particuliers d'acheter une parcelle de vignes dans un domaine de son choix.... Et bien à présent, Gourmet Odyssey propose une combinaison des deux, couplée à ce que les adeptes de la mode appellent depuis longtemps déjà la customisation. Belle interface fondée par Mark Bootheerstone, cette société innovante propose ni plus ni moins des séjours œnologiques chez le vigneron, mais surtout donc, l'achat de parcelles et la fabrication de sa propre cuvée ! Baptisés *Exprience Micro-Cuvée* ou encore *Exprience Vin Gourmet Odyssey*, c'est un vrai décapage dans le monde du vin, qui voit là ses possibilités gustatives multipliées à l'infini.

■ L'UNIVERSITÉ DU VIN – RHÔNE-ALPES

Le Château

SUZE-LA-ROUSSE

☎ 04 75 97 21 30

www.universite-du-vin.com

universite.du.vin@wanadoo.fr

Exemple de formation : Diplôme d'Université d'Analyse Sensorielle et de Dégustation (objectif : se former aux méthodes scientifiques de l'analyse sensorielle et acquérir des aptitudes professionnelles en dégustation des vins. 245 heures réparties sur 35 journées, sur sept mois, à raison d'une semaine par mois environ : 3 700 € TTC + droits d'inscription universitaire (financement possible par plan de formation d'entreprise ou dispositifs CIF et DIF/CPF).

L'Université du Vin de Suze-la-Rousse offre, outre son cadre châtelain, un large panel de formations. Stage, initiation, DIF/CIF pour les reconversions professionnelles, mais aussi formations diplômantes : caviste et sommelier, master, licence professionnelle... Ici, l'enseignement est dispensé par les professeurs de l'Université d'Aix-en-Provence et les intervenants occasionnels sont des professionnels reconnus du milieu. Seul bémol : les prix ne sont pas très doux !

■ INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE

ET DU VIN

210, chemin de Leysotte

VILLENAVE-D'ORNON

☎ 05 57 57 58 58

www.oenologie.u-bordeaux2.fr

Bordelais oblige, l'Institut fut l'un des premiers centres universitaires dédiés au vin ! Pas étonnant que l'on y trouve toutes les formations diplômantes académiquement reconnues ! Voici un panorama des enseignements dispensés : le diplôme national d'œnologie, accessible à bac +3, le master œnologie et environnement vitivinicole, destiné à la formation des cadres techniques et aux futurs doctorants, la licence professionnelle (en alternance) « Métiers de la vigne et du vin » et la licence « Œnotourisme ». Sans aspirer à devenir professionnel, la maison dispense des stages de perfectionnement et, surtout, deux fameux DU : le DUAD (Diplôme d'Université d'Aptitude à la Dégustation) et le DUIO (DU d'Initiation à l'Œnologie).

13^e ÉDITION 2 0 1 7

VINISUD

PASSIONNÉMENT MÉDITERRANÉEN



LE SALON INTERNATIONAL DES VINS
& SPIRITUEUX MÉDITERRANÉENS

29.30.31 | JANV
MONTPELLIER | FRANCE

www.vinisud.com

L'agréable village de Niedermorschwihr.

© IRÈNE ALASTRUEY - AUTHOR'S IMAGE



ALSACE

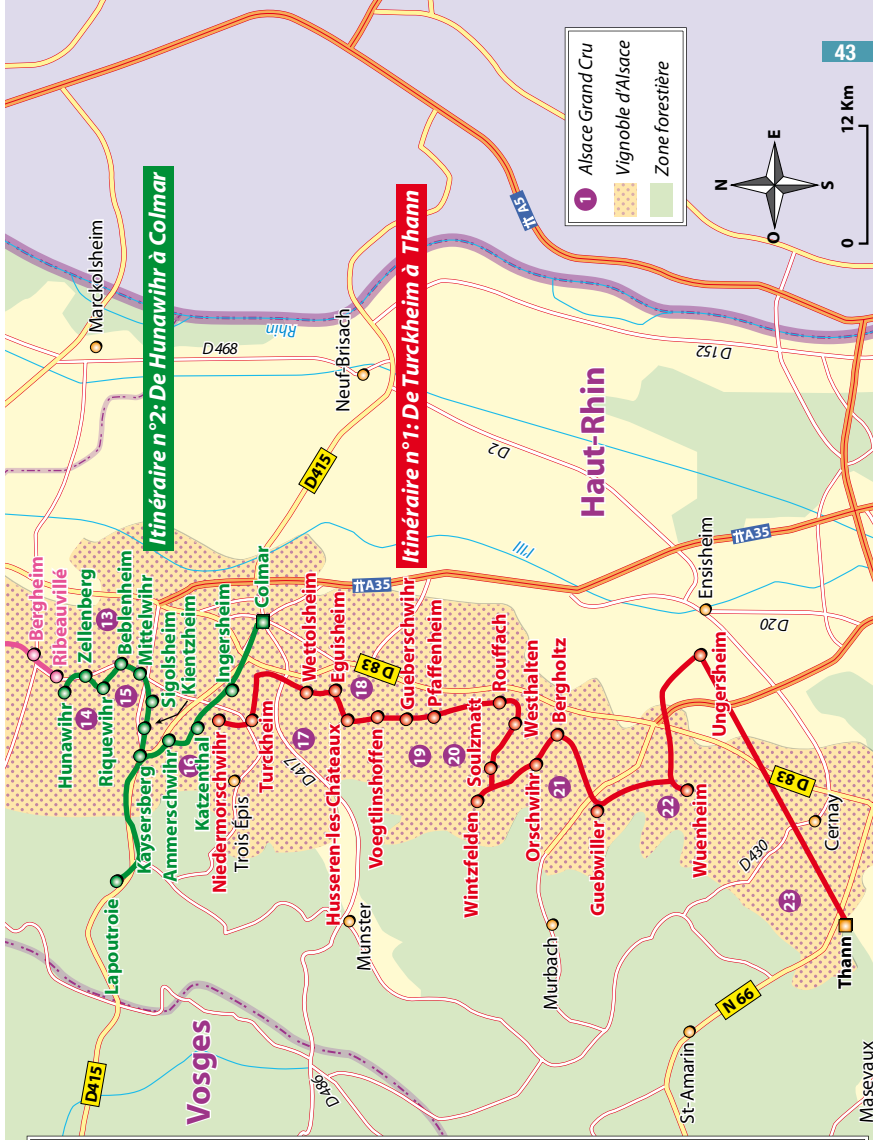




1 Alsace Grand Cru
 Vignoble d'Alsace
 Zone forestière

Itinéraire n°2: De Hunawihr à Colmar

Itinéraire n°1: De Turckheim à Thann



1 ALSACE GRAND CRU

- 1- Alsace Grand Cru Steinklotz
- 2- Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten
- 3- Alsace Grand Cru Altenberg de Wolxheim
- 4- Alsace Grand Cru Bruderthal
- 5- Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr
- 6- Alsace Grand Cru Kastelberg
- 7- Alsace Grand Cru Moenchberg et Wiebelsberg
- 8- Alsace Grand Cru Winzenberg
- 9- Alsace Grand Cru Muenchberg
- 10- Alsace Grand Cru Frankstein
- 11- Alsace Grand Cru Praelatenberg
- 11- Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim
- 12- Alsace Grand Cru Gloeckelberg
- 12- Alsace Grand Cru Kanzlerberg
- 12- Alsace Grand Cru Geisberg
- 12- Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé
- 13- Alsace Grand Cru Osterberg
- 13- Alsace Grand Cru Rosacker
- 13- Alsace Grand Cru Froehn
- 13- Alsace Grand Cru Schoenenbourg
- 14- Alsace Grand Cru Sporen
- 14- Alsace Grand Cru Furstentum
- 15- Alsace Grand Cru Mandelberg
- 15- Alsace Grand Cru Mandelberg
- 15- Alsace Grand Cru Marckrain
- 16- Alsace Grand Cru Brand
- 16- Alsace Grand Cru Florimont
- 16- Alsace Grand Cru Kaefferkopf
- 17- Alsace Grand Cru Sommerberg
- 17- Alsace Grand Cru Winck-Schlossberg
- 17- Alsace Grand Cru Hengst
- 18- Alsace Grand Cru Stengruber
- 18- Alsace Grand Cru Eichberg
- 19- Alsace Grand Cru Pfersigberg
- 19- Alsace Grand Cru Goldert
- 20- Alsace Grand Cru Hatschbourg
- 20- Alsace Grand Cru Pfingsberg
- 20- Alsace Grand Cru Steinhert
- 21- Alsace Grand Cru Vorbourg
- 21- Alsace Grand Cru Zinnkoepfle
- 21- Alsace Grand Cru Kessler
- 22- Alsace Grand Cru Kitterlé
- 22- Alsace Grand Cru Saering
- 23- Alsace Grand Cru Spiegel
- 23- Alsace Grand Cru Ollwiller
- 24- Alsace Grand Cru Rangen
- 24- Alsace Grand Cru Engelberg

ALSACE

Quelle n'est pas la surprise du visiteur, lorsqu'il arrive en Alsace, de découvrir cette mer de ceps, ces courbes ondoyantes parsemées de villages fleuris ! Les Alsaciens ont le privilège de posséder l'un des plus célèbres vignobles de France. Son histoire se perd dans la nuit des temps et ses conditions exceptionnelles étaient déjà appréciées par les Romains. Sous le règne des Mérovingiens et des Carolingiens, il poursuit son épanouissement, si bien qu'avant la fin du premier millénaire, 160 localités alsaciennes cultivent la vigne. L'influence déterminante des évêchés, abbayes et couvents ont grandement contribué à cet essor qui se poursuit jusqu'au XVI^e siècle. Dès le Moyen Age, les vins d'Alsace comptent parmi les plus réputés et les plus chers d'Europe. Aujourd'hui, les magnifiques demeures de style Renaissance qui s'offrent à nos yeux témoignent de la prospérité de l'époque – brutalement interrompue par la guerre de Trente Ans. Règnent alors le pillage, la peste et la famine, qui dévastèrent non seulement la viticulture mais toute l'économie de la région. La paix revenue, la vigne reprend son extension, mais principalement à partir de cépages communs. Malgré l'édit royal de 1731, la tendance s'aggrava encore après la Révolution. La superficie du vignoble progressa de 7 000 ha en l'espace de 20 ans, entre 1808 et 1828 (année où le vignoble atteignit 30 000 ha). La viticulture alsacienne connut la surproduction. La disparition des exportations, la diminution de la consommation puis par la suite, la concurrence des vins du Midi et le phylloxéra ne firent qu'accroître les difficultés déjà existantes et réduire la superficie du vignoble à tout juste 10 000 ha en 1948. Une politique de qualité est alors mise en œuvre, avec la délimitation de l'aire de production et la fixation de règles strictes de fabrication. Aujourd'hui, les vins d'Alsace représentent une production annuelle moyenne d'environ 150 millions de bouteilles. Ils sont commercialisés aux deux tiers en France, le reste étant exporté, notamment dans les pays européens. Ils sont également leaders des vins blancs de qualité en France, et représentent près de 40 % de la consommation à domicile.

► **Un terroir d'exception.** Le massif vosgien abrite le vignoble d'Alsace, et ses influences océaniques procurent à ce dernier l'une des pluviométries les plus faibles de France (450 à 500 mm d'eau par an). Il bénéficie également d'un climat semi-continentale ensoleillé, chaud et sec, propice à une maturation lente et prolongée des raisins, et à l'éclosion d'arômes d'une grande finesse. Ce qui caractérise encore ce vignoble, c'est la diversité de ses sols. La géologie alsacienne est comparable à une mosaïque. Il y a quelque cinquante millions d'années, les Vosges et la Forêt Noire ne faisaient qu'un. À l'ère tertiaire, de la partie médiane du massif commence à s'affaïsser. Le tassement a permis de dévoiler, sur la zone de rupture, l'accumulation successive de couches de terrains durant les différentes périodes géologiques.

Il n'est donc pas surprenant de constater dans cette région, où sont d'ailleurs localisées en majorité les communes viticoles, une grande variété de terrains, du granite au calcaire, en passant par le gneiss, le schiste, le grès... Le vignoble s'étend du nord au sud, sur une centaine de kilomètres, au pied du versant oriental des Vosges dont il couvre les premières collines (entre 200 et 400 m d'altitude), sur une superficie en production de 14 000 hectares.

► **Les trois Appellations d'Origine Contrôlée.** La politique de qualité menée à partir du milieu du XX^e siècle s'est vue couronnée dès 1962 par la reconnaissance de trois AOC. L'AOC alsace en est la principale, avec 83 % de la production nationale. L'étiquette mentionne le cépage concerné parmi les sept reconnus en Alsace (sylvaner, pinot blanc, pinot noir, riesling, muscat d'Alsace, pinot gris et gewürztraminer), mais peut également comporter une marque commerciale « Edelzwicker » pour un assemblage réalisé à partir de plusieurs cépages blancs. Des indications géographiques complémentaires peuvent également y figurer. L'AOC alsace grand cru, accordée en 1975, est délivrée à des vins répondant à des contraintes de qualité particulièrement strictes et de rendement plus sévères, notamment en matière de délimitation de terroirs, de richesse naturelle en sucre et de dégustation d'agrément. L'étiquette précise obligatoirement, outre le cépage (seuls les cépages riesling, muscat, pinot gris et gewürztraminer peuvent y prétendre), le millésime et l'un des cinquante lieux-dits délimités pouvant bénéficier de cette appellation. Tout autant que le cépage, c'est l'empreinte du terroir qui fait de chaque alsace grand cru un vin unique. Enfin, l'AOC crémant-d'alsace, attribuée en 1976, couronne les vins d'Alsace effervescents, vifs et délicats, élaborés selon la méthode traditionnelle, principalement à partir du pinot blanc mais aussi du pinot gris, du pinot noir, du riesling ou du chardonnay. Le crémant rosé, plus rare, est issu uniquement de pinot noir. Ces vins sont aujourd'hui leaders des crémants de France.

Les acteurs de l'œnotourisme

■ **CENOPASS**
www.oenopass.net

Dans 3 régions, Alsace, Bourgogne et Champagne, l'agence Via-Voyages vous propose sur ce site d'acheter un « CenoPass », valable 1 an et offrant 3 prestations pour 20 € et 5 pour 30 €, que vous pouvez choisir et réserver dans un catalogue de caves et domaines régionaux où vous pourrez effectuer visites et achats...

■ **SITE INTERNET DE LA ROUTE DES VINS D'ALSACE**
www.route-des-vins-alsace.com

Voilà un site, émanation de Tourisme-Alsace, entièrement dédié à la célèbre Route des vins d'Alsace. Il vous propose

une série de formules de séjours de différentes durées au long de cette route tel que Spécial Route des Vins : Trilogie Gourmande choucroute, tarte flambée et Vins d'Alsace, Rando-Balade Bacchus, Visitez et dégustez le meilleur des vins d'Alsace pendant 7 jours, Spécial Route des Vins : Châteaux et vignes, histoires d'une terre, etc. Avec également une sélection d'adresses d'hébergement et de restauration et des tonnes d'infos sur cette route où circule Bacchus sur son char ombragé de pampres...

■ **COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME D'ALSACE**
20 A, rue Berthe-Molly
COLMAR

☎ **03 89 24 73 50**

www.tourisme-alsace.com

crt@tourisme-alsace.com

« Tentations Gourmandes du vignoble » (3 jours/2 nuits à partir de 199 €) – « Spécial route des Vins » (3 jours/2 nuits à partir de 208 €).

Outre son rôle traditionnel d'information et de conseils, qu'il remplit à merveille soit dit en passant, le Comité Régional du Tourisme vous propose de découvrir le meilleur de l'Alsace notamment grâce à l'EnoPass. Visite et dégustation dans la cave de Turckheim, découverte du château du Haut-Koenigsbourg et tant d'autres lieux où coule le divin nectar ! Vous pouvez consulter et réserver les prestations en ligne. De même pour les idées de séjours thématiques tels que « Spécial route des Vins » (3 jours / 2 nuits) ou « Découverte des 5 châteaux » (3 jours/2 nuits)... N'hésitez pas à vous rendre sur le site Internet du Comité, celui-ci vous fournira toutes les clés pour visiter cette belle région.

■ **ŒNOTOURISME**

34, Grand-Rue

EGUISHEIM

☎ **06 76 43 11 05**

www.oenotourismus.fr

contact@oenotourismus.fr

Ouvert toute l'année. Adulte : 30 €. Segway : 30 € pour 1 heure. 50 € pour 2 heures. Entreprises = sur devis. Visite guidée.

Vous souhaitez découvrir la belle Route des Vins ? Vous ne savez pas par où débiter : Thann ? Marlenheim ? Ribeauvillé ? Pas de panique, adressez-vous donc à Œnotourismus. Cette jeune et dynamique structure, spécialisée dans l'œnotourisme, s'adapte à vos demandes (et non l'inverse) et vous orientera selon vos souhaits ! En effet, selon vos envies, la durée et le budget que vous pouvez allouer à cette découverte, Œnotourismus vous concochera du sur-mesure. Les services vont de la simple visite chez un viticulteur à la visite guidée de villages viticoles en passant par une randonnée à vélo au cœur des vignes ou encore un dîner dans un lieu insolite. Cette structure vous assiste dans le choix et l'organisation des lieux, de l'hébergement, des repas, des moyens de transport et de toutes vos visites. Soyez en sûr, vous trouverez sûrement une formule adaptée à vos envies ! Cerise sur le gâteau, Pierre Ling-Freudenreich, directeur de la structure, a fait l'acquisition de Segways (plateformes à deux roues à propulsion électrique, donc parfaitement écologiques). Pierre Ling-Freudenreich organise des balades œnotouristiques de 1 ou 2h dans les vignes pour les touristes, les locaux et les entreprises. Un mode de transport qui convient bien aux adeptes du « tout écolo ».



fêtes - Salons - Événements

■ FOIRE AUX VINS D'AMMERSCHWIHR AMMERSCHWIHR

www.kaefferkopf.net
richertfrancis@orange.fr

En avril.

Depuis de nombreuses années maintenant, la Confrérie des Amis d'Ammerschwihr et du Kaefferkopf organise dans la commune un salon des vins et de la gastronomie. Dans une ambiance festive, où sont proposés concerts gratuits et où la commanderie des cordons bleus de France vous invite à savourer les délices qu'elle a concoctés pour l'occasion, sont présentés vins de la région bien sûr, mais aussi des autres régions viticoles de France et du Monde.

■ FÊTE DU GEWURZTRAMINER À BERGHEIM Place du Docteur-Walter et Place du Jardin- de-Ville BERGHEIM

☎ 03 89 73 81 67

www.ville-bergheim.fr
francois.lionel@wanadoo.fr

Dernier week-end de juillet. Samedi soir et dimanche dès 7h. Le dernier week-end de juillet, a lieu la Fête du Gewurztraminer à Bergheim, avec guinguette le samedi soir et le dimanche toute la journée, marché aux puces le dimanche de 7h à 18h et défilé de chars le dimanche à 14h45. Cette fête prend place dans l'animation du Pays de Ribeauvillé et Riquewihr où les villages viticoles s'animent à tour de rôle et organisent des fêtes ponctuées de dégustations de vin et d'animations folkloriques.

■ LA FOIRE AUX VINS D'ALSACE DE COLMAR Avenue de la Foire-aux-Vins Parc des Expositions COLMAR

☎ 03 90 50 50 50

www.foire-colmar.com
foire@colmar-expo.fr

Du vendredi 5 au lundi 15 août 2016 au Parc des Expositions et de Congrès de Colmar. Tarifs (hors concerts) par personne : 11h30 - 13h : 2.50€ - 13h - 17h : 4.50€ - à partir de 17h : 6.50€.

La Foire aux Vins d'Alsace, c'est l'événement incontournable de l'été ! La première foire eut lieu en 1948 et rencontre toujours un franc succès avec près de 270 000 visiteurs en 10 jours et plus de 370 exposants. C'est un lieu de rencontre entre le grand public et les professionnels, et surtout une excellente vitrine pour les vins d'Alsace. Outre la découverte de délicieux cépages, vous pouvez également vous restaurer sur place avec

un large choix de spécialités locales : jambonneaux, choucroute, tartes flambées, bières, vins et pâtisseries. Avec son théâtre de plein air de 10 000 places, la Foire aux Vins d'Alsace est également devenue une étape incontournable des tournées estivales. Chaque année, une programmation éclectique vous est proposée : Johnny Hallyday, Mika ou encore David Guetta s'y sont produits. En 2016, on attend Les Insus (ex-Téléphone), Alain Souchon et Laurent Voulzy et la jeune et déjà célèbre Louane !

■ FÊTE DES VIGNERONS D'EGUISHEIM EGUISHEIM

☎ 03 89 23 40 33

www.ot-eguisheim.fr
info@ot-eguisheim.fr

27/08/2016 au 28/08/2016. Le samedi de 15h à 1h et le dimanche de 11h à 17h. Tarifs : 6 € le samedi de 15h à 19h, 9 € ensuite ; 3 € le dimanche.

À Eguisheim, charmant petit village qui est le berceau du vignoble alsacien, se tient, pendant le dernier week-end du mois d'août, une grande fête viticole organisée par le Comité des Fêtes de la commune : la Fête des vigneronns d'Eguisheim, deux jours de réjouissances et festivités durant lesquels cours et caves des viticulteurs sont grandes ouvertes à la viste, avec petite restauration et, bien sûr, dégustation de vins. À ne pas manquer, le dimanche à 15h30 : un grand cortège folklorique avec 20 groupes, ainsi qu'une animation artistique et folklorique sur la place du Château et circuit artistique dans les remparts de la cité. Et, jusqu'à minuit : fête dans la ville et bal aux flonflons bon enfant sous les lampions qui dansent eux aussi !

■ FOIRE AUX VINS D'OBERNAI Hôtel de Ville

Salle des saints patrons
OBERNAI

☎ 03 88 95 58 03

www.les-vignerons-obernai.com
info@blanck-obernai.com

Semaine du 15 août.

A Obernai (11 700 habitants), petite ville au patrimoine pittoresque et préservé et cité viticole réputée, située sur la célèbre Route des Vins, à 25 km au sud de Strasbourg et 45 km au nord de Colmar, la Foire aux Vins a lieu chaque année à la mi-août durant 5 jours avec dégustations de vins et vente directe par les producteurs et viticulteurs qui proposent leurs meilleurs crus obernois. Et, en sus, vous aurez droit à des dégustations de spécialités alsaciennes (kougelhof, tartes flambées, etc.), des animations et un bal populaire.

DE TURCKHEIM À THANN

A quelques kilomètres de Mulhouse commence la partie méridionale de la route des vins d'Alsace. Sans être aussi touristique que la portion s'étirant au-dessus de Colmar, cette région séparant Thann de Turckheim est très réputée parmi les amateurs de beaux vins alsaciens. On y traverse de superbes villages tels que Guebwiller,

Eguisheim, Rouffach ou Husseren, dont les vestiges médiévaux, antiques et préhistoriques valent vraiment le détour. On se trouve également en plein Parc naturel régional des Ballons des Vosges, haut lieu de protection du patrimoine naturel et culturel alsacien... Et, bien entendu, on se situe à la racine des vins d'Alsace, entre

Grands Crus remarquables et terroirs exceptionnels. Le gewurztraminer du Goldert ou du Zinnkoepflé, le pinot gris du Spiegel et le riesling du Kitterlé sont des promesses d'émotions fortes pour tous les dégustateurs. Sur la route menant de Thann à Turckheim, ils croiseront quelques maisons d'exception comme Zind-Humbrecht ou Albert Mann, deux des références les plus plébiscitées d'Alsace, mais aussi des domaines tout aussi prestigieux ou moins renommés, travaillant depuis des générations à tirer vers le haut la grande tradition viticole de l'Est de la France. A coup sûr, une expérience visuelle, culturelle, humaine et gastronomique inoubliable.

Turckheim

■ DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

4, route de Colmar

☎ 03 89 27 02 05

www.zindhumbrecht.fr

contact@zind-humbrecht.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Dégustation sur rendez-vous. Fermé le week-end. Certifié bio en 1988 (Ecocert) et biodynamie en 2002.

Ce domaine aujourd'hui si célèbre dans le monde entier a vu le jour en 1959 à l'occasion du mariage de Léonard Humbrecht avec Geneviève Zind. Olivier Humbrecht, le fils de Léonard fut le premier Français à devenir Master of Wine, en 1989, à l'âge de 18 ans ; quand on sait que seules 338 personnes dans le monde peuvent se prévaloir de ce titre, on devine combien il est ardu de l'obtenir ! Olivier a acquis depuis de nouvelles parcelles dans diverses communes, et le domaine compte aujourd'hui 38 ha sur plusieurs communes : Guebreschwihr, Wintzenheim, Riquewihr, Turckheim, Thann.... Pionnier en Alsace pour la production de vins à la fois fruités et concentrés, le domaine Zind-Humbrecht pratique une politique de bas rendements. Il applique les principes de la viticulture biologique et de la biodynamie. Les vins du domaine sont aujourd'hui légendaires, et malheureusement, les légendes ont leur prix ! Mais quel bonheur à la dégustation. Les rieslings sont fiers, droits et subtils, les pinots gris sont amples avec juste ce qu'il faut d'amertume. Quant aux gewurztraminers, ils défendent avec une grâce opulente chacun de leurs terroirs. Parmi les sublimes flacons produits par le domaine, il y a bien sûr le Riesling Rangen de Thann, le Pinot Gris Clos Jebstal en Vendanges Tardives ou Sélection de Grains Nobles. Riesling Grand Cru Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2014 : 100 €. « L'intensité du terroir volcanique est accompagnée d'une énergie du lieu qui provoque une émotion certaine en goutant ce vin ». Zind 2014 : 24,50 € - Assemblage de Chardonnay et d'Auxerrois. Au nez, épices, notes herbacées et d'agrumes. Salinité, vivacité et élégance.

■ CAVE DE TURCKHEIM

16, rue des Tuileries

☎ 03 89 30 23 60

www.cave-turckheim.com

info@cave-turckheim.com

Le point de vente de la Cave de Turckheim vous accueille : de janvier à mars de 9h à midi et de 14h à 18h du lundi

au samedi. D'avril à juin : de 9h à 18h du lundi au samedi. En juillet et août : de 9h à 19h du lundi au samedi. De septembre à décembre : de 9h à 18h du lundi au samedi. Dimanche et jours fériés de 10h à midi et de 15h à 18h. (Fermé les 25 et 26 décembre et 1^{er} janvier).

Créée en 1955, la cave coopérative de Turckheim s'est hissée au rang des meilleurs en produisant des vins fidèles à leurs origines, dotés d'une identité propre. Elle réunit, depuis plus de 50 ans, 216 viticulteurs au savoir-faire traditionnel et vendange le raisin sur 400 ha. Pour vous donner une idée, jetez donc un coup d'œil sur la site Internet. Celui-ci répertorie les vins en plusieurs catégories : les traditions (frais, légers et fruités), réserves (à partir de raisins récoltés sur des terrains siliceux, produisant des vins aux caractères affirmés), spécialités (vieilles vignes, pinots noirs élevés en fûts de chêne ou rouge de Turckheim), terroirs d'Alsace, grands crus, vendanges tardives, grains nobles, bio... Le mieux est encore de vous rendre sur place. Située à moins de 500 m de la sortie de la ville de Turckheim, on saura vous aiguiller dans votre choix et vous donner de précieux conseils. Un film sur la cave vous sera présenté tout comme de nombreuses expositions au fil des saisons et bien sûr de chaleureuses dégustations sont au programme (réservation demandée pour les groupes).

Wettolsheim

■ DOMAINE ALBERT MANN

13, rue du Château

☎ 03 89 80 62 00

www.albertmann.com

vins@albertmann.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Adhérent aux associations Art de Vignes et Les Gobeloteurs.

Certifié Ecocert - Biodyvin.

Sacré Vignerons de l'année 2012 par la revue du vin de France, le domaine Albert Mann est sans conteste l'une des plus belles réussites viticoles alsaciennes. Le domaine est le fruit du travail de deux grandes familles de vigneron, celle de feu Albert Mann et des Barthelmé originaires de Kientzheim. Aujourd'hui, ce sont les deux frères Barthelmé, secondés par leurs épouses respectives, qui sont à la tête de l'exploitation familiale. Chacun a son rôle : Jacky Barthelmé s'occupe de la vinification, son frère, Maurice soigne les vignes. Marie-Claire et Marie-Thérèse quant à elles se chargent de la gestion et de la communication du domaine. Ici, on pratique la culture biodynamique et les vins sont certifiés en agriculture biologique par Ecocert. Une technique certes coûteuse mais qui donne aux vins leur identité propre, reflète le plus pur de leur terroir. Le domaine couvre actuellement 21 ha avec cinq grands crus, deux lieux-dits et un clos. L'exploitation a été l'une des premières à opter pour la capsule à vis, un « gage de vieillissement », selon Jacky Barthelmé. Il faut absolument déguster les pinots noirs qui démontrent que l'Alsace est capable de produire de grands rouges. Les importateurs étrangers ne s'y sont pas trompés : le domaine exporte 70 % de sa production. Et, ce qui ne gâche rien, les deux couples Barthelmé sont d'une extrême gentillesse. Des viticulteurs à rencontrer absolument !

Eguisheim

■ BRUNO HERTZ

9, place de l'Église

☎ 03 89 41 81 61 / 06 07 31 87 07

www.lesvinshertz.com

contact.bruno@lesvinshertz.fr

Ouvert le mardi de 18h à 19h ; du mercredi au dimanche de 16h à 19h. Apéro gourmand 6 mai 2016, initiation à la dégustation, Pique-nique chez le Vigneron. Visite de la cave + dégustation sur rendez-vous pour les groupes (+ de 10 personnes) : à partir de 4 €/personne. Visite du vignoble à pied ou en 2 CV (se renseigner au domaine). Vendangeur d'un jour : à partir de 30 €/personne.

Présente depuis plus de 250 ans à Eguisheim, la famille Hertz incarne la passion de la viticulture et un attachement viscéral à cette localité élue « plus beau village de France » en 2013. Installée sur la place de l'Église, l'exploitation possède un domaine entretenu avec amour de père en fils. Au total, ce sont 6 ha de vignes (dont 62 ares en grand cru Pfersigberg et un hectare en grand cru Rangén de Thann) regroupant tous les cépages alsaciens : sylvaner, pinot gris, muscat, gewurztraminer... À l'heure actuelle, Bruno Hertz applique une culture raisonnée au vignoble familial avec, notamment, un enherbement naturel dans les vignes et des vendanges manuelles afin de conserver les grappes entières et, ainsi, préserver au mieux la qualité des raisins. Tous les vins sont exclusivement élaborés à partir des raisins produits sur l'exploitation. Des vins vieillissants dans les caves historiques des Hospices de Strasbourg sont également disponibles. Bruno Hertz vous invite à découvrir sa cave du XVI^e siècle rénovée en 2006 avant de déguster quelques fins nectars dans le caveau aménagé juste au-dessus de la cave. En complément de la découverte de la cave et de la dégustation, il vous propose une visite guidée du vignoble en 2CV (maximum 3 personnes)

durant 3h ou 6h (avec pique-nique ou déjeuner dans un bon restaurant). Enfin, en septembre-octobre, vous pourrez également vivre un moment convivial en devenant vendangeur d'un jour !

■ DOMAINE GINGLINGER PIERRE HENRI

33, Grande-Rue

☎ 03 89 41 32 55

www.vins-ginglinger.com

gingling@terre-net.fr

Visites et dégustations sur rendez-vous toute l'année. Vente en ligne. 5 chambres d'hôtes (de 80 à 110 € la nuitée pour 2 personnes – Gîte 6 personnes 550/650 € la semaine) renseignements : www.hameau-eguisheim.com). Vigneron indépendant. Certification AB – Ecocert. Le domaine, installé au cœur d'Eguisheim, dans une belle maison du XVII^e siècle, propose toute la gamme des vins d'Alsace, y compris crémants et vendanges tardives, qu'il produit sur ses 15 ha de vignes, répartis sur les communes d'Eguisheim, de Herrlisheim et de Wuenheim. Certaines parcelles (4,36 ha) se trouvent sur les terroirs des grands crus Eichberg, Pfersigberg et Ollwiller. Le domaine Ginglinger pratique l'agriculture biologique depuis 2001, les vendanges sont effectuées manuellement et le domaine pratique des fermentations longues pour favoriser la complexité des vins. 5 chambres d'hôtes et un gîte pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes, très agréablement décorés, sont à la disposition des touristes souhaitant prolonger leur séjour. Parmi les cuvées disponibles actuellement : Riesling Grand Cru Ollwiller 2012 : 13,70 € – Terroir argilo-sablonneux, sec, notes fruits à chair blanche. Pinot gris Grand Cru Ollwiller 2012 : 13,70 € – Riches arômes de poire, de miel, de cannelle, légère sucrosité, qui ne dérange aucunement. Belles tenue et salinité. On se plaît à l'imaginer avec un chapon dodu tout simplement grillé. Gewurztraminer

© PEXEL-68 - ISTOCKPHOTO



Les façades du village d'Eguisheim.



© MELLOWID - FOTOLIA

Le village d'Eguisheim.

Grand Cru Pfersigberg 2012 : 14,50 € – *Terroir argilo-calcaire, vin ample et fin, arômes flatteurs de rose thé, de fruits exotiques, de poivre blanc, qui se prolongent bien agréablement. Convierait également à l'apéritif.*

■ WOLFBERGER

6, Grand'Rue

☎ 03 89 22 20 20

www.wolfberger.com

contact@wolfberger.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture : Vendredi Saint, Toussaint, 25 et 26 décembre, 1^{er} janvier. Boutique en ligne.

Fondée en 1902, la cave coopérative d'Eguisheim et de Dambach-la-Ville est née de la volonté de quelques vigneron désireux d'unir leurs forces pour produire des vins d'Alsace accessibles à tous. Une démarche visionnaire qui aboutit, plus d'un siècle après, à faire de cette maison alsacienne historique une véritable star internationale ! Aujourd'hui, le groupe Wolfberger c'est : 1200 ha de vignes, 450 vigneron, 230 salariés, 4 caves (à Eguisheim, Colmar, Orschwihr et Dambach-la-Ville) et 2 boutiques (à Strasbourg et Gérardmer), 50 millions d'euros de chiffre d'affaires, mais surtout une passion sans limites de la vigne ! Wolfberger a fêté ses 110 ans de savoir-faire en 2012 et poursuit sa quête d'excellence au service authentique du vignoble alsacien. C'est ici même, à Eguisheim, que furent élaborés les premiers vins effervescents en 1970. C'est également ici que l'appellation Crémant fut cédée à l'Alsace en 1972. Aujourd'hui, écrivain noir aux couleurs de la marque, la boutique et cave 1902 d'Eguisheim témoigne de cette riche histoire. Décorée de nombreuses fresques, cette surface offre aux visiteurs un magnifique espace œnologique qui explore et explicite toute la richesse et la magie de la région, des terroirs et des vins. Wolfberger propose une sélection d'offres en association avec ses partenaires hôteliers, dégustations gourmandes, formations œnologie. Sélection des raisins, méthodes de vinification, déchiffrement des étiquettes, travail des œnologues, le voile se lève sur tous les secrets... Cette

année, la coopérative fête un double anniversaire, celui des 40 ans de l'appellation d'origine contrôlée crémant d'Alsace et les 40 ans de la marque Wolfberger.

► **Autre adresse** : 5, chemin de la Fecht – Colmar ☎ 03 89 30 40 70.

■ LES MUSES DU REMPART D'EGUISHEIM

4, rue du Rempart Sud

☎ 06 61 11 57 08 / 06 63 37 57 08

www.gite-eguisheim.com

muses.eguisheim@gmail.com

Ouvert toute l'année. Labellisé CléVacances 3 clés. Gîte sur 3 niveaux, pour 2 à 6 personnes (+2 enfants). De 230 € à 350 € le week-end ; de 280 € à 400 € le mid-week ; de 550 € à 700 € la semaine. Nécessaire bébé gratuit sur demande (chaise haute en bois, lit pliant avec matelas, petite baignoire, matelas à langer). Forfait ménage : 80 €. Location linge de toilette (sur demande) : 8 €/pers. Wifi gratuit. Salon de jardin, sèche-linge, lave-vaisselle. TV TNT. Merveilleusement situé au cœur des remparts du village, en bordure de vignoble, ce gîte haut de gamme comblera sans nul doute vos attentes si vous recherchez un séjour « dans le jus » ! Il occupe les trois étages d'une maison à colombages du XVII^e siècle, juste à côté du célèbre Pigeonnier ! Entièrement rénové en 2014, ce gîte allie le charme de l'authenticité alsacienne au confort moderne. Son mobilier d'époque a été chiné par les propriétaires et certains éléments ont été conçus par des artisans ayant notamment travaillé pour l'Écomusée ! Avec ses belles boiseries, il offre des espaces de vie lumineux : une chambre et une salle de bain au rez-de-chaussée ainsi qu'une terrasse-loggia joliment fleurie en été ! Le 1^{er} niveau comprend une cuisine toute équipée, une pièce à vivre donnant sur le rempart et le Pigeonnier, une alcôve avec un canapé convertible et une cheminée électrique très appréciée en hiver. Une vaste suite parentale avec douche à l'italienne occupe le 2^e niveau où a également été aménagée une mezzanine avec deux lits pour enfants de plus de 6 ans. Spécialistes du vignoble alsacien, les propriétaires des Muses du Rempart d'Eguisheim se feront un plaisir de faciliter votre séjour en vous prodiguant informations touristiques et conseils œnologues avisés !

Voegtlinshoffen

■ JOSEPH CATTIN

18-19, rue Roger-Frémeaux

☎ 03 89 49 30 21

www.cattin.fr

contact@cattin.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Dimanches et jours fériés sur rendez-vous. Groupes sur rendez-vous uniquement, tarif en fonction du nombre de participants. Label « Vignoble et Découverte » – visites de cave et du vignoble, repas à thème, initiation à la dégustation.

Infatigables dans leur quête de la perfection et soucieux de conserver un excellent rapport qualité/prix, Jacky Cattin, son frère Jean-Marie et son fils Jacques exploitent aujourd'hui les 60 ha du domaine, dont les vins se vendent aujourd'hui jusqu'en Chine. Le domaine possède de beaux terroirs, sur le Grand Cru Hatschbourg, où Riesling, Muscat, Gewurztraminer et Pinot Gris prospèrent sur les coteaux marno-calcaires à l'exposition sud/sud-est, ou encore le vignoble du Steinbach, au sud de l'Alsace, où le Pinot Noir réussit magnifiquement sur le sol gréseux et ferrugineux. Les vins de terroir, issus de sélections parcelaires, sont élevés en foudres bois et les vins de la gamme Tradition, frais et fruités, en cuves inox. Le domaine propose également des visites de cave, initiations à la dégustation et dégustations commentées, repas alsaciens à thème et des visites du vignoble sur rendez-vous, à pied, à vélo ou en segway. Crémant d'Alsace brut rosé. Issu de Pinot Noir exclusivement (notes de fruits rouges), il se déguste en apéritif, au dessert. Riesling Pur de Roche 2012. Tout en finesse, « l'extrait de la roche mère ». Sec et minéral, pour les amateurs de Riesling gastronomique. Pinot Noir de Steinbach 2012. Grand vin rouge, élevé en tonneaux pendant près de trois ans. Complexité et équilibre.

Rouffach

■ C. BANNWARTH ET FILS

19, rue du 4^e-Spahis-Marocains

☎ 03 89 49 62 37

www.vins-bannwarth.com

vins-bannwarth@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Accueil le dimanche de 10h à 12h. Visites de la cave sur rendez-vous. Vigneron indépendant.

Établie à Rouffach, la famille Bannwarth recueille depuis trois générations le fruit de 16 ha de vignes dorées au soleil sur les collines alentour, dont le lieu-dit Côte de Rouffach et le grand cru Vorbourg. Si tous les cépages

régionaux sont vinifiés, le domaine a une prédilection pour le gewurztraminer grand cru et le crémant, compagnon de toutes les fêtes réussies. Ici, on vous parlera volontiers du vin et de la passion qu'il suscite chez les amateurs. Une dégustation éclairée vous permettra de recueillir une multitude d'informations sur les sols et leur influence sur le corps du vin et ses arômes. Les vendanges sont manuelles, le pressurage pneumatique, la vinification se fait en cuves en inox ou en fûts de chêne et est suivie d'un élevage sur lies fines. Parmi les cuvées du domaine : Pinot gris Côte de Rouffach 2014 : 9,60 € – Charpenté et légèrement mœlleux, à déguster en apéritif, avec un foie gras ou un dessert. Gewurztraminer Grand Cru Vorbourg 2012 : 9,10 € – Charpenté et mœlleux, il convient aux fromages corsés, aux desserts. Crémant d'Alsace brut : 6,40 € – Pinot blanc majoritaire, pinot gris, chardonnay et auxerrois. En apéritif ou avec le repas.

Orschwihr

■ ALBERT ZIEGLER

10, route de l'Église

☎ 03 89 76 01 12

www.vinsalsace-albert-ziegler.fr

ziegler.voelklin@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h et de 13h à 18h.

Orschwir est un village viticole typique de la route des vins, situé à environ 20 km de Colmar. C'est là que la famille Ziegler, établie depuis plusieurs générations, exploite ses vignes de 19 ha. Christine (fille d'Albert Ziegler), son mari Michel Voelklin et leur fille Élodie cultivent les sept cépages d'Alsace, qu'ils vinifient en gammes Tradition, Terroirs, Grand Cru, Vendanges tardives et Sélection de Grains nobles ; ils produisent également du crémant d'Alsace, blanc ou rosé. Le domaine possède des parcelles sur les coteaux du grand cru Pfingsberg et ceux du lieu-dit Bollenberg, cette étonnante colline argilo-calcaire, dont le microclimat très sec produit des vins remarquables. Les amateurs ont la possibilité de déguster les différents vins du domaine, souvent remarquables, et de visiter la cave qui date du XVI^e siècle.

Guebwiller

■ DOMAINES SCHLUMBERGER

100, rue Théodore-Deck

☎ 03 89 74 27 00

www.domaines-schlumberger.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 18h ; le vendredi de 8h à 17h. Fermé du 25 décembre au 1^{er} janvier. Dégustation et visite de la cave gratuites. Vigneron indépendant. Visites

PARCE QUE VOUS ÊTES UNIQUE... ...VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE SUR MESURE

AVOUS DE JOUER !

my petit fute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

du vignoble en gyropode (contacter le domaine ou l'office de tourisme). Vendanges d'un jour en septembre et octobre : inscription à l'office de tourisme de Guebwiller.

Depuis 1810, la vigne est l'affaire de la famille Schlumberger. Jusqu'à aujourd'hui, ce sont sept générations qui se sont succédé et ont agrandi ce domaine, à l'origine de 20 ha. Sur les coteaux de Guebwiller et s'étendant sur 5 km vers les flancs sud des Vosges, la propriété viticole de 130 ha est la plus vaste d'Alsace et son vignoble est l'un des plus grands de France. Le domaine est l'un des rares en Alsace à être d'un seul tenant. Certaines pentes peuvent atteindre 60% et des parcelles nécessitent l'emploi des chevaux francs-comtois de la maison, les seuls à ne pas être sujets au vertige, tandis que trois maçons veillent en permanence sur les murs en pierres sèches soutenant les terrasses du vignoble. La moitié de la surface plantée du domaine se trouve sur les terroirs de quatre grands crus : Kitterlé, Kessler (aux sols sablo-gréseux volcaniques), Spiegel et Saering, ce qui fait de ce domaine le premier producteur de grands crus classés d'Alsace. Les vendanges sont manuelles, le pressurage pneumatique, les cuvées bénéficient d'un élevage sur lies fines pendant 8 mois et, pour la plus grande satisfaction des oenophiles, les grands crus ne sont vendus qu'après plusieurs années de maturation, lorsque le domaine estime qu'ils peuvent commencer à être goûtés. Parmi les cuvées du domaine : Riesling Grand Cru Kessler 2013 : 18,70 € - *Nez racé (caractéristique partagée en général par les vins du domaine), arômes d'agrumes (cédrat, pamplemousse), minéralité très présente, longueur et droiture.* Pinot noir Les Princes Abbés 2014 : 12,60 € - *Robe rubis et arômes de fruits rouges (fraise), notes fumées et florales pour ce pinot noir caractérisé par sa franchise et sa vivacité.* Gewurztraminer Vendanges Tardives cuvée Christine 2013 : 33,25 € - *Classique du domaine, qui a fait sa réputation. Vin de dessert sans lourdeur.*

Ungersheim

■ ÉCOMUSÉE D'ALSACE

Chemin Grosswald ☎ 03 89 74 44 74

www.ecomusee-alsace.fr

ecomusee-alsace@ecomusee-alsace.fr

Ouvert du 19 mars au 2 novembre pour la saison principale et du 26 novembre au 1^{er} janvier 2017 pour la saison de Noël. Pour les horaires se renseigner sur le site Internet de l'Écomusée. A signaler cependant des nocturnes jusqu'à minuit au mois d'août les 6, 7, 13, 14, 15 et 20, 21 août 2016. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 15 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 10 €. Groupe (4 personnes) : 43 € (maximum 2 adultes). Pass Saison Famille (max 2 adultes) à 76 € - Navette Mulhouse/Écomusée : 1 A/R = 2,70 € et 1 ticket Famille A/R = 4,50 € - Liaison Écomusée / Parc du Petit Prince et Vice-versa payante. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

En 2015, l'Écomusée d'Alsace a accueilli plus de 200 000 visiteurs. Bravo ! Un véritable renouveau qui s'explique par le dynamisme, la vitalité des idées de son équipe et des bénévoles ! Et puis on est résolument tourné vers l'avenir ! Même si l'Écomusée est avant tout une superbe représentation à ciel ouvert du village alsacien

d'antan avec une véritable célébration du patrimoine et des traditions alsaciennes, le pendant est en place depuis deux ans avec la Maison du XXI^e siècle. Autour du formidable patrimoine bâti qui fait son identité, il souhaite être le laboratoire des mutations à venir et créer le pont entre les savoir-faire anciens et les besoins plus contemporains. L'Écomusée ambitionne d'être centre de ressources pour les collectivités en matière de bâti, de traction animale et de ses nombreuses compétences encore bien vivantes, dans le respect de l'environnement et de l'économie dont nous avons tant besoin aujourd'hui. 51 personnes ont participé à la construction de la première maison du futur, un véritable chantier participatif ! Nouveauté 2016 : « le théâtre d'agriculture », consistant à repartir à la conquête du patrimoine naturel et des champs. Un parcours thématique est mis en place permettant au fil des saisons et des travaux agricoles, de penser et réfléchir à nos agricultures et pratiques de société. Là encore, un beau chantier participatif ! Sinon vous découvrirez ou retrouverez les 74 bâtiments originaires de toute l'Alsace et ses 40 000 objets de collection, le plus grand musée à ciel ouvert de France. Les 250 bénévoles costumés ressuscitent le passé. Notons la biodiversité remarquable, avec plus de 3 100 espèces vivantes inventoriées. Le visiteur aura aussi le loisir de participer aux animations du village : visite du rucher, traite de la vache, chantier de torchis, tours en charrette ou en barque. L'année calendaire est rythmée par son cortège de fêtes : traditions de Pâques, cortège du feuillu de Pentecôte, nocturnes estivales « Songes & Lumières », fête des moissons, arts du feu... Noël ! L'Écomusée est le témoin d'un passé avec ses constructions alsaciennes et ses modes de vie anciens. Sa force est d'avoir un pied dans le passé et des projets concrets pour demain. Enfin, vous pourrez bénéficier d'une navette faisant la liaison de la gare de Mulhouse à l'Écomusée d'Alsace ! Chouette !

Thann

■ RESTAURANT LE CASEUS

100, rue de la Première-Armée

☎ 03 89 37 10 68

Ouvert du lundi au samedi. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 11,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Changement de décor au Caseus depuis 2013 ! Un ravalement de façade... réussi ! Une alliance de modernité et de vieilles pierres et puis un agrandissement notable de la surface épiciurienne puisque Michel et Valérie ont abattu le mur du commerce voisin ! Ils ont toujours été audacieux, ce n'était pas un mur qui allait les faire renoncer ! Résultat un stammitsch moderne, qui pourrait faire la une des magazines déco ! Une vraie convivialité se dégage de l'ensemble. Après l'assiette reste toujours au niveau avec une carte estivale et une carte hivernale. On y retrouve les spécialités qui ont fait le succès de l'ensemble : la « patate » toute savoyarde, un plat à base de pommes de terre sautées aux lardons et servi avec une salade accompagnée de collet fumé, de foie gras poêlé ou de magret de canard, röstis et tartiflette, des bons plats alsaciens et aux beaux jours, une belle carte de salades. Toute la vallée s'y presse et pas seulement puisque colmariens et mulhousiens aussi ! Avec la nouvelle déco et la superbe terrasse estivale, le Caseus est décidément un « casus cenae », (une occasion de manger).

DE HUNAWIHR À COLMAR

Colmar, adorable cité alsacienne et capitale du vignoble, célèbre chaque année la foire aux vins, au début du mois d'août. Classée parmi les plus belles villes de France, elle a conservé des quartiers anciens et de superbes maisons à colombages qu'elle embellit de géraniums. Entre la plaine d'Alsace et les Vosges se trouvent les collines sous-vosgiennes : c'est dans ce « Piémont » que s'est développée, outre la culture fruitière, celle de la vigne, qui profite là d'un terrain très favorable puisque composé en grande partie de loess (terrain fertile qui s'est constitué au quaternaire). C'est dans cette zone intermédiaire que sont situés de charmants villages viticoles comme Riquewihr, petit village fortifié blotti au fond d'une cuvette tapissée de vignes. La situation géographique et le refus d'introduire des cépages de qualité inférieure expliquent la valeur des crus du terroir : muscat parfumé, noble gewürztraminer, ou enfin riesling au bouquet insolemment parfumé provenant de l'ensoleillement des divers coteaux. Les plus renommés sont les grands crus sporen et schoenenbourg. Ici, les perspectives se font idéales : alignements impeccables de ceps de vignes qui aboutissent à un village au clocher effilé, ou encore chemins paisiblement vallonnés serpentant entre les vignes. Ensuite, le paysage descend lentement et harmonieusement vers la plaine et se compose essentiellement de petites collines généralement fertiles. La vallée de Kaysersberg, composée de 10 communes, se partage entre le vignoble et la montagne.

Hunawihr

■ DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH & FILS

28, route de Ribeauvillé

☎ 03 89 73 62 15 / 06 62 94 72 99

www.schwach.com

info@schwach.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30. 4 chambres d'hôtes de 40 m² avec coin TV donnant sur une terrasse privative : de 74 à 154 € par nuit. 4 appartements équipés 2/5 personnes : de 72 à 665 € par semaine, se renseigner. Organisation de visites de la cave et de dégustations de vins commentées sur demande. Boutique en ligne. Vigneron indépendant.

A l'origine de ce domaine familial, il y a François Schwach qui, au tournant des années 1950, abandonne sa profession de courtier en vins pour s'adonner à la vinification, sa véritable passion ! Trois générations plus tard, son petit-fils Sébastien poursuit la tradition familiale en gérant le domaine qui compte près de 18 hectares de vignes répartis sur huit communes avoisinant Hunawihr. Une grande variété de parcelles permet d'adapter au mieux les cépages au terroir, le domaine possède d'ailleurs des parcelles sur le Grand Cru Rosacker, et le lieu-dit Muehlforst. Les vendanges se font manuellement, et les vignes ont un âge moyen de 35 ans. En cave, pressurage pneumatique, élevage sur lies pendant 6 à 9 mois permettent d'obtenir des vins de belle facture,

© PHICZ - ISTOCKPHOTO



Hunawihr.

élégants et droits. Le domaine dispose de délicieuses chambres d'hôtes, pouvant recevoir de 2 à 4 personnes, de deux appartements (2 à 4 personnes) et deux gîtes (2 à 5 personnes), tout confort et décorés avec beaucoup de goût, offrant une vue exceptionnelle sur le vignoble et les trois châteaux de Ribeauvillé. Crémant Cuvée « S » : 17,50 € – *Élégante bouteille contenant un assemblage de pinot noir et chardonnay, uniquement tête de cuvée, bulles fines et belle robe couleur de lune, notes d'amandier en fleur, de pommes, puis de mûres. Riesling Grand Cru Rosacker 2012 : 15,95 €. Chardonnay 2009 : 15 €* – *Élevé en barrique, fruité, frais et puissant ; arômes d'abricot compoté, de miel d'acacia, de pamplemousse, de vanille et de cannelle.*

■ SIPP MACK VINS D'ALSACE

1, rue des Vosges

☎ 03 89 73 61 88

www.sippmack.com

contact@sippmack.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. De janvier à mars, le caveau ouvert le samedi uniquement sur rendez-vous. Certification Ecocert. Boutique en ligne. 5 gîtes tout confort (Gîtes de France) pour 2 à 5 personnes : de 440 € à 580 € la semaine (en basse saison, location à partir de 2 nuits possible). Visite de cave et dégustation commentée.

Ce domaine viticole fondé en 1698 est blotti au sommet du village de Hunawir, au pied des collines sous-vosgiennes. Il est dirigé par Jacques Sipp épaulé par son épouse Laura et de sa fille Carolyn. Ce domaine de 23 ha a connu une vaste métamorphose au fil des ans, il est certifié bio depuis 2013. Certaines parcelles sont réparties sur les terroirs des grands crus Rosacker et Osterberg. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Après les vendanges manuelles, les grappes entières sont pressées délicatement dans des pressoirs pneumatiques pour préserver au maximum les arômes et la complexité de chaque cépage et terroir. Les jus sont fermentés par contrôle des températures grâce à un équipement moderne et performant. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines en cuve inox pour les aérer et leur donner davantage de complexité. Un travail de longue haleine couronné de succès : aujourd'hui 40 % des vins Sipp Mack sont disponibles sur de nombreux marchés étrangers.

Zellenberg

■ DOMAINE EDMOND RENTZ

7, route des Vins

☎ 03 89 47 90 17

www.edmondrentz.com

info@edmondrentz.com

Du 4 janvier au 31 janvier 2016 : ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h, sur rendez-vous le samedi, fermé le dimanche. Du 1^{er} février au 31 mars 2016 : ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h, fermé le dimanche. Du 1^{er} avril au 31 décembre 2016 : ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche de 10h à 12h et

fermé l'après-midi ou sur rendez-vous. Visite de cave et dégustations. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes). Boutique en ligne.

Vous trouverez cette sympathique exploitation sur la Route des Vins, à la sortie de Zellenberg en venant de Riquewihr. La famille Rentz travaille la vigne depuis 1785, elle a fourni un énorme travail de recherche de qualité dès 1936 à une époque où peu d'Alsaciens croyaient au rayonnement international des vins de la région. Aujourd'hui, ses descendants développent une viticulture raisonnée, respectueuse du sol, incroyablement riche et varié, qui entoure l'exploitation, dans un souci d'allier modernité et typicité. Parmi les grands vins produits ici, tous sont appréciés pour la finesse du fruité et la richesse du corps. Entre autres : le gewurztraminer Froehn grand cru 2013 et le pinot noir Pièce de Chêne 2012, mais aussi un fabuleux riesling Vendanges Tardives 2009. La maison produit également d'excellents crémants d'Alsace, notamment le Brut Prestige Blanc de Blancs qui séduit par son harmonie racée. Parmi les dernières récompenses : médaille d'or pour le pinot gris Réserve Particulière 2010 au concours des Vignerons indépendants et médaille d'argent pour le muscat Tradition 2012 au Concours des vins de Mâcon.

Riquewihr

■ DOMAINE AGAPÉ

10, rue des Tuileries

☎ 03 89 47 94 23

www.alsace-agape.fr

domaine@alsace-agape.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Caveau ouvert toute l'année. Groupes sur rendez-vous. Location de 2 studios pour 2 personnes : 375 € la semaine. Location d'un 2 pièces pour 2/4 personnes : 440 € la semaine. Hors saison pour un séjour de 3 nuits minimum (du 1^{er} novembre au 31 mai) : 64 € par nuit (studio) et 74 € par nuit (appartement).

Issu d'une belle lignée de viticulteurs, Vincent Sipp a quitté le domaine familial Sipp-Mack pour créer le sien en 2007. Vincent a choisi de lui donner le nom d'Agapé, un mot qui signifie amour universel en grec. Car pour le jeune viticulteur, « le vin est un lien avec le passé et nous, nous sommes des passeurs d'émotions ». 10 ha de vignes composent son domaine aux terroirs prestigieux : Grand Cru Osterberg, Grand Cru Rosacker (bénédiction pour le riesling) et Grand Cru Schoenenbourg, où Vincent aime à faire mûrir le gewurztraminer. L'excellent travail de Vincent n'a pas échappé à l'œil des critiques, et il est cité dans toutes les revues œnologiques de référence. Il propose ses vins en diverses gammes : si la collection Expression privilégie les cépages, leurs fruits et leur gourmandise, la collection Grands Crus met bien sûr l'accent sur les terroirs, la collection Helios comprend les vins moelleux et liquoreux, tandis que la collection Émotion est consacrée aux bulles festives. La qualité et la régularité de la production permettent aux vins du domaine d'être distribués dans de nombreux pays... et plusieurs continents ! Si vous souhaitez séjourner sur les lieux, trois très jolis gîtes vous sont proposés, portant les noms des trois Grands Crus fleurons du domaine.

■ DOPFF AU MOULIN

2, avenue Jacques Preiss

☎ 03 89 49 09 69 / 03 89 49 09 51

www.dopff-au-moulin.fr

caveau@dopff-au-moulin.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h30.

Fermé le 25 décembre. Groupes et visites sur rendez-vous.

Visites dégustations sur rendez-vous toute l'année

(participation 6,50 €). Livraison possible. Boutique en ligne.

Fête des vendanges au domaine dernier week-end d'août (27 et 28 août 2016).

L'histoire de ce domaine est intimement liée à celle de Riquewihr. C'est dans ce riant village que Jean-Daniel Dopff a initié, en 1574, une longue lignée d'acteurs majeurs de la viticulture. De nos jours, Étienne-Arnaud Dopff représente fièrement la treizième génération de cette famille qui est à l'origine de nombreuses innovations majeures dans l'univers de la vigne : parmi les plus marquantes, il est bon de citer le crémant d'Alsace et la bouteille flûte ! À la tête d'un domaine de 63 ha, Étienne-Arnaud perpétue l'art de la vinification de vins élégants qui brillent plus que jamais par leur qualité. Au cours de votre visite, vous découvrirez ainsi une gamme exceptionnelle et régulièrement primée, composée de crémans (déclinés notamment en cuvée Bartholdi, brut et wild brut, nature bio, rosé...), de vins de propre récolte (tel le pinot noir Cœur de barrique 2013) ou de tradition/réserve (MARU 2014), de grands crus (pinot gris Grand Cru Schoenenbourg de Riquewihr 2011), de vendanges tardives (gewurztraminer Vendanges Tardives 2009) et de sélections de grains nobles (gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2008, Sigillé Confrérie St Etienne). Au caveau du domaine, l'ambiance est chaleureuse : des conseils pointus vous y sont délivrés aussi bien en français qu'en anglais ou en allemand. A noter que le domaine Dopff au Moulin est l'un des partenaires privilégiés de la Fête des vendanges de Riquewihr qui se déroule traditionnellement le dernier week-end d'août.

■ À L'ARBALÉTRIER

12, rue du Général de Gaulle

☎ 03 89 49 01 21

www.larbaletrier.fr

larbaletrier@orange.fr

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le

mardi de 12h à 14h. Réservation recommandée le week-end.

Menu unique à 19,80 €. Menu enfant : 8,50 €.

Vin au verre. Tartes flambées : de 7 € à 14,50 €. Foie

gras maison : 18 €. Suggestions du jour : de 17 € à 24,50 €.

Accueil des groupes. Animations.

Situé légèrement en retrait de l'artère principale de Riquewihr, ce restaurant-caveau séduit tant par son ambiance chaleureuse que par sa décoration typique. Il est installé dans l'une des demeures du village classées aux Monuments Historiques. Sa construction remonte à 1610 ! Ici, vous pourrez vous attabler dans une cave voûtée dont les pierres de taille sont du plus bel effet. Au menu ou à la carte, c'est toute la gastronomie alsacienne qui est à l'honneur : cuisses de grenouille à l'ail, entrecôte au marc de gewurztraminer, choucroute de poissons, tourte de gibier, tarte à l'oignon, tarte flambée

schnorchel... Pour quel plat allez-vous craquer ? Fort recommandable, la spécialité de la maison est le cordon-bleu au munster, un vrai régal ! L'Arbalétrier organise régulièrement des soirées à thème et il est possible de privatiser le caveau pour des événements particuliers. En résumé, voilà une excellente adresse pour passer un bon moment en famille ou entre amis et ce ne sont pas les nombreux habitués qui vous diront le contraire !

■ L'ORIGINEL

2, rue de la Piscine

☎ 03 89 73 28 90

originel68340@outlook.fr

Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le

soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Fermé le lundi

toute la journée, le mercredi soir et le dimanche soir.

Réservation recommandée. Formule : 21 € (menu

Affaire le midi du mardi au vendredi). Vin au verre. Menu

de l'Originel : 28 € (tous les soirs de la semaine). Menu

Gourmand : 39 € (choix à la carte – 1 entrée, 1 plat,

1 dessert + fromage) le soir du mardi au vendredi). Menu

découverte 41 € (uniquement le samedi, midi et soir ; le

dimanche midi). American Express. Accueil des groupes

(sur réservation, à partir de 8 personnes). Terrasse.

Parking privé de 17 places + 1 place handicapé. Nouvelle

carte / 4 semaines. Cours de cuisine, se renseigner.

Ouvert mi-mars 2016, en lieu et place de l'ancienne

« Auberge du Schoenenbourg », au pied des remparts

de Riquewihr, ce charmant établissement bénéficie

d'un atout majeur incarné par ses propriétaires Marilyn

et Cédric Laxenaire. Demi-finaliste de l'émission de

télé *Master Chef* en 2010, Cédric a fait ses armes au

restaurant « La Seigneurie » à Carleton-sur-Mer, au

Québec, avant de superviser les cuisines du restaurant

« Le Bistrot » du golf et country club de la Largue

à Mooslargue dans le Sundgau alsacien. Cédric et

sa jeune épouse Marilyn ont fait merveille dans la

rénovation de l'ancienne auberge : la déco d'inspiration

contemporaine marie parquet naturel, paravents en

bois blanc flotté, toiles d'artistes peintres (prêtées

par une galerie d'art de Riquewihr) aux murs, bar à

pains offrant un choix entre une dizaine de variétés,

tables joliment dressées et fleuries... En salle, Marilyn

vous installe avec le sourire avant de vous présenter

les saveurs du moment concoctées avec brio par Cédric

en cuisine : œuf à 64°C accompagné d'un crémeux

d'asperges blanches d'Alsace à l'ail des ours et de

filets de maquereau fumé maison, souris d'agneau

confite à la bière noire et laquée au miel (une petite

merveille !), moelleux au chocolat comme un viennois

aux griottes... Ici, tout est fait maison avec des produits

frais de saison et locaux pour la plupart. Quant à la

carte des vins (servis au verre ou en bouteille), elle recèle

de belles surprises sélectionnées parmi de grands crus

alsaciens, de Provence ou encore des Pyrénées. Quand

le thermomètre affiche des températures clémentes,

il fait bon s'attabler en terrasse pour profiter d'un bel

ensoleillement, ou prendre un café dans le petit jardin

d'herbes fines. En résumé : gros coup de cœur pour

cette adresse pleine d'âme qui mérite d'être découverte

séance tenante !



89-018 ©

ALSACE

Riquewihr, au cœur du vignoble alsacien.

Beblenheim

■ CAVE DE BEBLENHEIM

« Au Château »

14, rue de Hoen ☎ 03 89 47 90 02

www.cave-beblenheim.com

info@cave-beblenheim.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h. Caveau fermé le week-end de janvier au 11 mars. Visites-dégustation uniquement sur réservation, les mercredi, vendredi, samedi et dimanche de mars à décembre sauf en période de vendanges. Visite de cave et dégustation individuelle gratuite. Visite de cave et dégustation en groupe (minimum 10 personnes) : à partir de 2 €/pers. Boutique en ligne.

Installé dans un beau domaine du XV^e siècle qui appartenait aux Hoen de Dillenburg, le caveau de dégustation donne à voir, par une porte vitrée, de rassurants foudres de bois sombre, et présente les vins élaborés par la cave de Beblenheim. Créée en 1952, la cave est aujourd'hui une figure incontournable du paysage viticole alsacien. Elle compte 380 ha de vignes répartis à Beblenheim et sur plusieurs autres communes de la région. 35 % de la production est exportée. 180 adhérents viticulteurs y apportent leurs récoltes et profitent des équipements modernes de cette cave certifiée ISO 9001 : pressoirs pneumatiques, cuves de fermentation à température contrôlée, chaînes d'embouteillages automatisées. La visite de la cave et de ses machines s'avère très intéressante pour les novices en la matière comme pour les connaisseurs ! Les explications sont limpides et passionnantes, et sont suivies de la dégustation de plusieurs vins, accompagnés de kougelhoppf. Crémant Heimbberger Blanc de Noirs : 7,10 € - Robe jaune soutenu et mousse constante pour ce crémant équilibré, présentant aux palais de légères notes de framboise. Pinot gris Grand Cru Sonnenglanz 2013. 11,40 €. Riesling Grand Cru Sonnenglanz 2013 : 11,40 €.

■ MAISON PIERRE SPARR SUCCESEURS

16, rue de Hoen

Cave de Beblenheim

☎ 03 89 78 24 22

www.vins-sparr.com

info@vins-sparr.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert samedi, dimanche et jours fériés de mi-mars à fin décembre, de 10h à 12h et de 15h à 18h. Groupes acceptés (max. 50 personnes). Boutique en ligne. Parking gratuit.

La Maison Pierre Sparr Successeurs est une maison prestigieuse située au cœur du vignoble alsacien. Ses origines remontent à 1680, année de naissance de Jean Sparr. La surface plantée est de 145 hectares, ce qui implique bien sûr un large éventail de terroirs à la géologie variée et riche. En particulier, la Maison Pierre Sparr Successeurs bénéficie de parcelles exposées sud-sud-est sur le grand cru Mambourg. Les vendanges sont manuelles, les pressurages se font à l'aide de pressoirs pneumatiques, les vinifications dans des cuves en inox thermorégulées ou foudres de bois ; les cuvées sont ensuite élevées sur lies fines pendant 5 mois minimum et mises en vente après 4 mois de mise en bouteille. Les températures sont régulées pendant la vinification et durant le stockage. Aujourd'hui, la gamme des vins se décline en plusieurs gammes : les « réserves », vins de cépages ; les « vins de sol » ou de lieux-dits, axés sur leur terroir ; les grands crus, vendanges tardives et sélection de grains nobles. La gamme « Clos Sainte-Odile » est issue d'une dizaine d'hectares d'un seul tenant à Obernai. Et, bien sûr, plusieurs crémants brut, blanc ou rosé, dont les bulles sont incoutournables à l'apéritif ou à toute occasion ne serait-ce que légèrement festive ! Pinot gris Grand Cru Mambourg 2012 : 14,95 € - Belle cuvée qui exhale des notes de poire, de pêche, de miel. Palais intense, épice, fraîcheur et longueur. Crémant Clos Sainte-Odile brut chardonnay : 9,30 €. Riesling Granit 2014 : 10,80 €.

Mittelwihr

■ JEAN-PAUL MAULER PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

3, place des Cigognes

☎ 03 89 47 93 23

www.vins-mauler.fr

contact@vins-mauler.fr

Tous les jours sur rendez-vous. Livraison possible.

Propriétaires récoltants, Julien et Aurélie Mauler représentent la troisième génération de cette exploitation familiale située au cœur du vignoble alsacien. Le domaine fut fondé en 1935 par Paul et Alice Mauler, avec 1,5 ha de vignes. A l'époque, la production était revendue en tonneaux à des négociants. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 7,5 ha de vignes répartis sur les communes de Mittelwihr, Riquewihr, Kientzheim, Bennwihr et Beblenheim. Ici, le savoir-faire est appliqué dans un travail raisonné, tant pour les vins que pour les eaux-de-vie. Une distillation effectuée de manière artisanale donne lieu à d'excellents kirschs et marcs de gewurztraminer. Côté vins, vous trouverez bien sûr les sept cépages d'Alsace. Mais il faut absolument goûter le riesling Grand Cru Schoenenbourg 2012, le gewurztraminer Grand Cru Mandelberg 2013, ou encore le pinot gris Grand Cru Mandelberg 2014, sans compter les vendanges tardives et sélection de grains nobles (gewurztraminer et tokay pinot gris). L'effort consenti sur les prix est tout à fait considérable : difficile de trouver moins cher dans cette catégorie. Mais n'oubliez pas, même sur place, ces breuvages sont à consommer avec modération !

Bennwihr

■ BESTHEIM

3, rue du Général de Gaulle

☎ 03 89 49 09 29

www.bestheim.com

vignobles@bestheim.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h30 à 18h.

Cette cave prestigieuse se nourrit de 250 ans de tradition vinicole. L'aventure débute en 1765 dans le petit village de Westhalten avec la Maison Heim. Depuis, l'amour de la terre et de la vigne s'est transmis de génération en génération et, de la fusion des caves de Westhalten et de Bennwihr, est né « Bestheim ». Aujourd'hui 1400 ha de vignes sont exploités aujourd'hui sur une mosaïque de terroirs. La cave regroupe 490 viticulteurs installés dans toute l'Alsace. Ici, la noblesse vinicole se pare de bleu et d'or. Vous laisserez-vous tenter par une sélection de grains nobles ou serez-vous plutôt séduit par les Grands Crus ? Peu importe car, Bestheim s'affirme comme une valeur sûre en matière de qualité. Notez que la réputation de la cave est principalement bâtie sur la variété et la qualité de ses crémants, il vous faudra donc y goûter sans attendre ! Bestheim mise également sur la couleur rubis. En effet, depuis 2007, la maison a acheté le Château Fillon dans l'appellation Bordeaux supérieur. En bref, une adresse où vous pourrez dénicher des vins d'excellente facture !

Sigolsheim

■ DOMAINE FRITSCH GÉRARD ET FILS

21, rue de la Première-Armée

☎ 03 89 78 24 98

www.vins-fritsch.com

fritsch.gerard@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 11h30 et de 13h30 à 18h. Ouvert également le dimanche sur rendez-vous. Vigneron indépendant. Portes ouvertes au domaine les 23 et 24 avril 2016.

Le domaine s'est bien agrandi depuis que Gérard Fritsch père a commencé à exploiter avec passion 1 ha de vignes en 1962. Il s'étend actuellement sur 9 ha, et comprend des parcelles sur les terroirs des grands crus Mambourg (exposition plein sud, argilo-calcaire), dont l'ensoleillement exceptionnel favorise la maturité des raisins, et du Schlossberg (exposition plein sud, arènes granitiques), qui est particulièrement favorable au riesling. La jeune génération, Francis et son épouse Hélène, vous accueille chaleureusement dans le caveau du domaine, d'où l'on repart riche de renseignements sur les pratiques de conduite de la vigne et de vinification du domaine, adepte depuis une trentaine d'année de la lutte raisonnée. Vous pourrez à la boutique du caveau composer vous-même votre coffret cadeau, acquérir des eaux-de-vie ou des liqueurs, des verres à vin du Rhin, ou des produits de la ferme. Le domaine vinifie les sept cépages alsaciens, produit du crémant d'Alsace blanc et rosé, et des Vendanges Tardives de riesling et de gewurztraminer. Voilà quelques-unes des cuvées de la maison : Riesling AOC Grand Cru Schlossberg 2011 : 9,20 € – *Jolies notes florales, d'écorce d'orange amère, pour un riesling minéral à la séduisante robe dorée.* Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2013 : 9,80 €. Gewurztraminer Grand Cru Furstentum 2015 : 10,50 € – *Robe jaune clair, nez de litchi, de coing et d'ananas confit, en bouche, épices et belles longueurs et fraîcheur.*

Kientzheim

■ DOMAINE MARTIN SCHAETZEL

15C, route du Vin

☎ 03 89 47 11 39

martin-schaetzel.com

contact@martin-schaetzel.com

Visites dégustations sur rendez-vous.

Nouvelle adresse et caveau de dégustation somptueux et flambant neuf pour le Domaine Martin Schaezel, dorénavant domicilié à Kientzheim. Sinon, les belles pratiques du domaine dans l'exploitation de ses 6,5 ha, dont 4 sur le Grand Cru Schlossberg, sont restées les mêmes : vendanges manuelles, faibles rendements, pressurage pneumatique, élevage en barrique pour le pinot noir, pour produire des vins fins, complexes et harmonieux, grande attention prêtée à la notion de terroir, cette combinaison de notions écologiques, géologiques et pédolesologiques procurant au vin produit une typicité particulière. Le caveau de dégustation, à la séduisante architecture contemporaine, est étonnant : couleurs et matériaux sont autant de clins d'oeil au sol



© MARINE PRESS

Vue sur le Village de Mittelwihr dans le vignoble de Bannwihr.

granitique du Schlossberg, à la robe rouge du pinot noir et la table de dégustation a été réalisée à l'aide de douelles. Quelques cuvées : Riesling Grand Cru Schlossberg 2014 : 23 E. Pinot gris Terroirs 2012 : 13 E. Gewurztraminer Terroirs 2013 : 15 E.

■ CONFRÉRIE SAINT-ÉTIENNE

Château de la Confrérie

1, Grand Rue

☎ 03 89 78 23 84

www.confrerie-st-etienne.com

chancellerie@confrerie-st-etienne.com

Visites dégustations pour groupes à partir de 15 €/ personne. Initiations à la dégustation, ateliers culinaires, location du site pour des événements.

L'Alsace possède bien sûr plusieurs confréries bachiques. Celle de la Confrérie Saint-Etienne a été fondée au XIV^e siècle et est l'une des plus anciennes en France. Le 26 décembre, jour de la Saint Etienne, les notables d'Ammerschwihr se réunissaient pour leur festin annuel afin de rendre compte de leur contrôle de la qualité des vin. Le règlement de 1561 est toujours en usage, exigeant notamment des membres qu'ils aiment « la joie, la bonne chère et les vins d'Alsace. » Réorganisée en 1947, sous l'impulsion de Joseph Dreyer, cette confrérie compte aujourd'hui plus de 2 000 membres actifs à travers le monde. Elle occupe le beau château du village, au ravissant oriel Renaissance, et y possède une cenothèque souterraine des plus extraordinaires. Elle délivre également des sigillés, garants de la qualité du vin, et organise régulièrement, autour de thèmes précis, des chapitres ouverts à tous les amateurs et futurs connaisseurs des vins d'Alsace. Le château de la Confrérie est ouvert à la location pour la célébration d'événements et une dépendance du château accueille le musée du Vignoble et des Vins d'Alsace.

■ MUSÉE DU VIGNOBLE ET DES VINS D'ALSACE

Château de la confrérie Saint-Étienne

1 bis, Grand'Rue

☎ 03 89 78 21 36

☎ 06 87 38 76 82

www.musee-du-vignoble-alsace.fr

museevignoble@yahoo.fr

Fermé de mi-octobre à fin avril. En mai, ouvert le samedi et le dimanche de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h ainsi que les 1^{er} mai, 8 mai, week-ends de l'Ascension et de la Pentecôte. Du 1^{er} juin au 16 octobre inclus, ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Hors saison, sur rendez-vous pour les scolaires et les groupes à partir de 20 personnes. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 2 €. Groupe (20 personnes) : 4 €. Visite guidée de groupe sur réservation : 20 € en sus. Boutique.

Installé depuis 1978 dans une dépendance du Château de la Confrérie Saint-Étienne, ce musée vous permettra de satisfaire votre curiosité pour le monde de la viticulture. Il rend hommage au labeur ancestral des vignerons sur 300 m² d'exposition. Au rez-de-chaussée, vous pourrez admirer une reconstitution d'une cave à vin avec la présentation de cuves, de fûts et de pressoirs dont le plus ancien date de 1640. Vous y découvrirez aussi un alambic transportable des années 1930. Le premier étage dévoile le métier de vigneron de A à Z, son outillage et tous les métiers annexes comme celui de tonnelier et de verrier. Quant au deuxième étage, il est consacré à l'aspect technique du métier de viticulteur avec des objets datant de la fin du XIX^e siècle, notamment des pompes à vin, des sulfateuses et des soufreuses. Bref, voilà une manière ludique d'appréhender le monde de la viticulture, mais pas seulement, car c'est toute l'histoire de l'Alsace qui est dépeinte dans ce musée. À consommer sans modération !

Kaysersberg

■ DOMAINE WEINBACH

Clos des Capucins

25, route du Vin ☎ 03 89 47 13 21

www.domaineweinbach.com

contact@domaineweinbach.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 11h30 et de 14h à 18h. Sur rendez-vous de préférence. Le samedi, accueil jusqu'à 17h30.

Cette prestigieuse exploitation tire son nom du Weinbach (littéralement le « ruisseau du vin »), petit cours d'eau qui le traverse. Érigé en 1612 par des moines capucins, le vignoble fut acquis en 1898 par les frères Fallier qui le transmirent à leur fils et neveu Théo. D'une superficie de 30 ha, le domaine Weinbach cultive une majorité de riesling de réputation mondiale, mais aussi des sylvaners, pinots et gewurztraminer. Depuis 2005, l'intégralité du domaine est cultivé en biodynamie, dans le respect du produit et de l'environnement car, ici, les maîtres mots sont : excellence, authenticité et perfection ! Déclinés en cuvée Sainte Catherine, Laurence, Colette et Théo, les vins du domaine Weinbach s'exportent aujourd'hui dans le monde entier et accompagnent les grandes tables, du Palais de l'Élysée à Buckingham Palace. Le Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine, issu de très vieilles vignes situées à mi-coteau, illustre toute la splendeur de ce terroir !

■ LE PETIT GOURMAND

9, rue de l'ancienne gare ☎ 03 89 22 72 10

www.lepetitgourmand.net

lepetitgourmand@calixo.net

Fermé le dimanche soir et le lundi. Service le midi de 11h30 à 14h30 et le soir de 18h30 à 21h30. Carte : 18 € environ.

Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Plat du jour + sélection

de dessert : 11,50 €. Tarte flambée : de 7,50 € à 19,50 €.

Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Inauguré début juillet 2015, ce restaurant chaleureux est situé face aux vignes du Grand Cru Schlossberg. Il a de quoi séduire les petits et les grands gourmets ! Sur sa vaste terrasse ombragée et dans ses deux salles confortables, enfants, parents et amis trouveront de quoi rassasier leur faim. Ici, le chef Jean-Pierre Mas fait preuve d'une brillante créativité en réinterprétant avec originalité des recettes du terroir élaborées à partir de produits artisanaux de qualité. Salade de filets de rouget grillés, petit gigot d'agneau confit sur l'os, kougelhof glacé, voilà de quoi constituer un agréable repas. Sans parler des spécialités 100% alsaciennes : bäckeauffe, choucroute, tourte vigneronne, fleischnackas de bœuf au bouillon maison... En bonus : des tartes flambées variées, cuites au feu de bois sur pierre. Gros coup de cœur pour la version aux copeaux de truffe, une expérience gustative totalement inédite. En résumé ? Un restaurant accueillant doté d'une carte qui comblera à coup sûr les faims de loup comme les appétits d'oiseau !

■ LA VIEILLE FORGE

1, rue des Écoles ☎ 03 89 47 17 51

www.vieilleforge-kb.com

gutleben.marie@orange.fr

Ouvert du vendredi au mardi et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus

de 28 € à 56 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 14 € (amuse-bouche + entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

La cuisine, chez les Gutleben, c'est vraiment une affaire de famille ! Les parents, Marie et Rémy, ont ouvert leur restaurant en 1986. Près de 30 ans plus tard, leurs enfants Laurine et Romain assurent la relève avec de solides arguments : Romain s'est formé auprès de Jean-Michel Eblin au Maximilien tandis que Laurine a fait ses armes au Chambard sous la houlette d'Olivier Nasti avant de poursuivre son parcours à la Maison TroisGros. Ces jeunes chefs plein d'allant nous jouent aujourd'hui une partition à quatre mains toute en notes subtiles. Leurs créations culinaires font écho au cadre entièrement restauré du restaurant sis dans une charmante maison du XV^e siècle : entre tradition et modernité, avec des touches de rouge qui font chaud au cœur. Ici, le foie gras maison se marie avec une confiture de choucroute, le saumon s'encanaille auprès d'un beurre au romarin, le tartare de langoustine flirte avec une navette briochée saïsie à l'huile d'olive... Les plats émoustillent autant les yeux que les papilles ! Pour accompagner ces délices, faites confiance au sommelier Wilfried, il saura vous guider parmi les bons crus sélectionnés sur la carte des vins. Mais attention : pensez à réserver car la salle, de taille relativement restreinte, affiche très vite complet !

Ammerschwihr

■ THIERRY SCHERRER

1, rue de la Gare

☎ 06 73 40 15 44

www.thierry-scherrer.fr

thierry.scherrer@wanadoo.fr

De préférence sur rendez-vous, le dimanche ou en semaine après 17h. Vigneron Indépendant.

Thierry Scherrer, œnologue, formé à Beaune et à Reims, puis dans les belles maisons Hugel et Josmeyer, a repris le domaine familial de 7 ha, créé dans les années cinquante. Ses parents sont tous deux issus de vieilles familles vigneronnes du village. Il pratique aujourd'hui une exploitation respectueuse de l'environnement, avec enherbement d'un rang sur deux et où les traitements chimiques n'ont pas leur place. Gewurztraminer, pinots, muscat, sylvaner et riesling : il produit toute la gamme des vins alsaciens, des grands crus provenant des parcelles ainsi que des créchants d'Alsace, blanc ou rosé. Le domaine possède des parcelles sur le grand cru Kaefferkopf, où il cultive gewurztraminer et riesling. Ses pinots gris et noir et ses créchants sont souvent distingués. Le producteur peut recevoir de petits groupes d'une dizaine de personnes pour faire visiter son domaine. En prime, une dégustation entre les tonneaux, dans la cave, parachève la visite.

Crémant d'Alsace Cuvée Thierry : 7,50 € – 75 % de chardonnay, 4/5 ans de vieillissement sur lattes. Gewurztraminer Cuvée Antoinette 2014 : 12 € - Très aromatique, avec des arômes d'épices (cardamome), floraux (pivoine), avec de la fraîcheur et de la longueur en bouche. Cuvée issue d'une vendange surmûrie ayant produit de très faibles rendements. Pinot gris 2013 : 6 € – Prix très sage pour ce vin ample et suave.



Château de Kaysersberg.



Centre de Kaysersberg.



Vignoble à Ammerschwihr.

Colmar

De vigne en vigne

■ DOMAINE KARCHER ROBERT ET FILS

11, rue de l'OURS

☎ 03 89 41 14 42

www.vins-karcher.com

info@vins-karcher.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le dimanche de 8h à 12h. Visite de cave possible. Groupes sur réservation. 3 gîtes à louer sur le domaine. Vignerons indépendants.

Encore une lignée de viticulteurs qui remonte à la nuit des temps (ou presque !) puisque la cave date de 1602. Le domaine fondé en 1956 porte le nom de son créateur Robert Karcher. Avec son vignoble composé de 10 ha dans la région de la Harth au nord-ouest de Colmar, il a été promu commandeur de l'Ordre du mérite agricole en vertu de son dévouement pour la viticulture alsacienne. Depuis 1991, c'est Georges, l'ainé de la famille et membre du comité du syndicat des vignerons récoltants, qui a succédé à son père et qui tient aujourd'hui les rênes du domaine. Innovateur, il a su moderniser l'exploitation, notamment grâce à l'achat d'un matériel moderne et la construction d'une nouvelle cave de stockage. Situé en plein centre-ville, on se demande comment ils arrivent à rejoindre la cour avec leurs engins viticoles. C'est sûr, si vous croisez un tracteur au centre de Colmar, c'est sûrement Georges qui rentre des vignes ! Le domaine affiche avec fierté le label de Viticulteur Indépendant, garantie d'un savoir-faire, d'une tradition et d'un respect du client. N'hésitez pas à y faire un tour, vous pourrez goûter de délicieux breuvages, notamment le pinot gris Harth 2014, ou le gewurztraminer Harth 2013 ayant obtenu de son côté le sigille de la Confrérie Saint-Etienne. La famille Karcher propose également trois gîtes aux noms pour le moins originaux : muscat, riesling et gewurztraminer. La passion jusqu'au bout !

Se restaurer

■ LE PETIT BIDON

14, rue Etroite ☎ 03 89 24 97 93

www.petitbidon.com

Maitre Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi à partir de 12h et à partir de 19h30. Réservation (uniquement par tél). Réservation recommandée. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 15,90 € (2 plats), 20 € (3 plats). Vin au verre : de 4,50 € à 9 €. Chèque Restaurant. Vente à emporter. Service caviste et service de sommellerie-conseil.

Ouverte en janvier 2015, cette charmante enseigne colmarienne remporte un franc succès auprès des amateurs de bon vin et de bonne chère ! On s'y pose à des tables en bois dans une ambiance lumineuse, avec vue sur la cuisine ouverte et les multiples bidons de lait vintage qui assurent le décor. Christophe en cuisine et Valérie au service vous proposent des plats goûteux, élaborés à partir de produits en majorité locaux. Ici, tout est fait maison, sauf les glaces. La carte fait preuve d'une créativité de bon aloi et change tous les 15 jours. Crème brûlée au foie

gras maison, timbale de Saint-Jacques, tête de veau façon potée et sauce gribiche, Secreto de cochon ibérique aux cacahuètes et à l'ail noir confit se dégustent avec des vins d'Alsace, un beaujolais blanc ou d'excellents côtes-du-rhône proposés au verre par leur sommelier Quentin ; pendant certaines fêtes (Saint-Valentin, Pâques...) des menus spéciaux sont également proposés. Au sous-sol, la cave a été transformée en espace dédié au vin avec plus d'une centaine de références à tester et à emporter chez vous si leur cœur vous en dit. Petite nouveauté, depuis janvier 2016 des ateliers de dégustation sont organisés : pour plus de renseignements vous pouvez jeter un œil à la page Facebook du Petit Bidon. Une adresse conviviale à souhait où il est prudent de réserver car elle ne sert pas plus de 24 couverts !

■ LE PETIT SCHLOSSBERG

2, rue de l'Ange

☎ 03 89 41 07 43

www.le-petit-schloss.com

le.petit.schloss68@orange.fr

Congés annuels : 15 jours en mars et 15 jours en novembre. Fermeture de Noël du 24 au 26 décembre inclus. Ouvert du vendredi au mardi de 10h à 24h. Menus de 18,50 € à 19,50 €. Menu enfant : 8,80 €. Vin au verre. Pierrades : de 25 à 31 € par personne. Pizzas : de 7,80 € à 11,80 €. Tartes flambées : de 8,50 € à 11,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée. Idéalement situé au centre de Colmar dans la zone piétonne, ce sympathique établissement dispose d'une jolie salle de restaurant avec une superbe cave à vin intégrée et d'un caveau qui vient d'être entièrement rénové dans un esprit rustique chic du plus bel effet ! Ici, impossible de ne pas trouver votre bonheur : cuisine alsacienne, italienne et viandes exotiques, il y en a vraiment pour tous les goûts. On ne saurait que trop vous orienter vers l'assiette aux 8 viandes, afin de découvrir les saveurs inédites du kangourou, du bison, du zèbre ou du renne. Les amateurs de cuisine plus traditionnelle trouveront également leur compte avec une douzaine de pizzas à la carte, du baeckeoffe, de la choucroute, une potée de sot-l'y-laisse ou des tartes flambées. À l'extérieur, une grande terrasse bien ombragée fait le bonheur des touristes et des « autochtones » qui apprécient l'ouverture de l'établissement jusqu'à minuit !

Se loger

■ COLMAR HOTEL***

14, route de Rouffach

☎ 03 67 30 00 77

<http://colmarhotel.fr>

contact@colmarhotel.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 42 chambres. Chambre double à partir de 89 € ; chambre triple à partir de 109 €. Petit déjeuner inclus. Parking souterrain : 11 €/nuit. Parking extérieur gratuit. Animaux acceptés (10 €/nuit). Wifi gratuit. TV TNT. Boutique de produits régionaux. Ascenseur. Véranda. Garage à vélo. Tout nouveau, tout beau, cet établissement installé juste à côté de la gare de Colmar a ouvert ses portes au cours du mois de février 2015. Les architectes Thomas

INDEX

A

ABZAC	178
AIX-EN-PROVENCE	414, 449, 456
AJACCIO	320
ALBAS	509
ALÉRIA	335
ALIGNAN-DU-VENT	366
ALLAN	570
ALLOXE-CORTON	224
ALSACE	44
AMBARÈS-ET-LAGRAVE	149
AMBIERLE	89
AMBLEVILLE	313
AMBOISE	553
AMBONNAY	287
AMMERSCHWIHR	58
AMPUIS	562
ANCENIS	534
ANDUZE	353
ANGERS	538
ANIANE	364
ANSE	104
ANSOUIIS	612
APREMONT	489
APT	620
ARAGON	390
ARBRESLE (L')	105
ARCS-SUR-ARGENS (LES)	426
ARGELÈS-SUR-MER	480
ARMAGNAC	498
ARMISSAN	382
ARRETIÈRES	256
ARS	312
ARSAC	156
ARTHEZ-D'ARMAGNAC	499
ARTIGELOUVE	520
ARZENS	385
ASNIÈRES-LA-GIRAUD	295
ASSIGNAN	376
AU NORD DE CARCASSONNE	384
AU SUD D'ANGERS	537
AUBENAS	567
AUBIÈRE	83
AURIONS-IDERNES	522
AUTHEZAT	84
AUVERGNE	78
AUXERRE	206
AUXEY-DURESSSES	235
AVENAY-VAL-D'OR	288
AVIGNON	588
AVIZE	272
AY	264, 289
AYDIE	522
AYSE	488
AZAY-LE-RIDEAU	551
AZILLE	384

B

BADENS	383
BAIXAS	469
BALARUC-LES-BAINS	369
BANDOL	446
BANYULS-SUR-MER	478
BARBECHAT	535
BARJAC	601
BAROVILLE	255
BARR	72
BARROUX (LE)	606
BARSAC	168, 567
BAR-SUR-SEINE	256
BASSUET	276
BASTIA	329
BAUX-DE-PROVENCE (LES)	451
BEAUJEU	106
BEAUJOLAIS	94
BEAUMES-DE-VENISE	583
BEAUNE	225
BEAUSSET (LE)	443
BEBLNHEIM	55
BÉDARIEUX	374
BÉDARRIDES	593
BÉDOIN	605
BÉGADAN	165
BEINE	204
BÉLESTA	471
BELLEVILLE	111, 116
BELLEY	491
BENNIWIHR	56
BÉON	491
BERGERAC	504
BERGERACOIS : DE BERGERAC À CARCASSONNE	503
BERGERACOIS : DE MONBAZILLAC À RAZAC DE-SAUSSIGNAC (LE)	505
BERGHEIM	66
BERRY-CENTRE	122
BEYCHAC-ET-CAILLAU	150
BÉZIERS	371
BINSON-ET-ORQUIGNY	268
BLANQUEFORT	146
BLAYE	192
BLÉNOD-LÈS-TOUL	404
BLIGNY	256
BOLLÈNE	577
BOMMES	170
BONNIEUX	618
BORDEAUX	136, 146
BORGO	329
BORMES-LES-MIMOSAS	433
BOUDES	84
BOULIAC	150
BOULOU (LE)	482
BOURG	194
BOURGES	128
BOURGOGNE	198
BOURG-SAINT-ANDÉOL	568
BOURGUEIL	548

BOUZY	288
BREM-SUR-MER	536
BRIGNOLES	436
BRINAY	127
BRISSAC-QUINCÉ	540
BROUILLET	283
BROUZET-LÈS-QUISSAC	355
BRUGAIROLLES	392
BRULEY	404
BUGEY	490
BULLIGNY	406
BULLY	105
BUZET-SUR-BAÏSE	514

C

CABESTANY	472
CABREROLLES	374
CABRIÈRES	366
CADIÈRE-D'AZUR (LA)	444
CADILLAC	171
CAHORS	510
CAIRANNE	578
CALEZANA	331
CAMARET-SUR-AIGUES	575
CAMARSAC	174
CANET-EN-ROUSSILLON	471
CANNET	523
CANNET-DES-MAURES (LE)	430
CANTENAC	156
CARAMANY	471
CARCASSONNE	386
CARCÈS	423
CARIGNAN-DE-BORDEAUX	150
CARNOULES	431
CAROMB	605
CARPENTRAS	601
CARS	193
CASSIS	447
CASTELLET (LE)	444
CASTILLON-LA-BATAILLE	177
CAUMONT-SUR-DURANCE	592
CAUNES-MINERVOIS	383
CAURO	323
CAUSSENS	503
CAVAILLON	607
CAZOULS-LÈS-BÉZIERS	375
CÉBAZAT	80
CELLE (LA)	437
CELLES-SUR-OURCE	252
CERCIE	108
CERDON	490
CÉRET	482
CESSENON-SUR-ORB	375
CESSET	88
CHABLIS	204
CHALON-SUR-SAÔNE	238
CHAMBOLLE-MUSIGNY	218
CHAMPAGNE	248
CHANIERIS	297
CHANOS-CURSON	565

- CHANTELLE 88
 CHAPELLE-DE-GUINCHAY (LA) 112
 CHARENTE-MARITIME 294
 CHASSAGNE-MONTRACHET 236
 CHÂTEAUGAY 80
 CHÂTEAUMEILLANT 130
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 593
 CHÂTEAUNEUF-DU-RHÔNE 569
 CHÂTEAUVERT 437
 CHÂTEL-DE-NEUVRE 86
 CHÂTENOIS 65
 CHÂTILLON-SUR-SEINE 207
 CHAVANAY 564
 CHAVOT-COURCOURT 271
 CHAY (LE) 300
 CHÉNAS 113
 CHENAY 283
 CHENONCEAUX 553
 CHENÔVE 215
 CHIGNY-LES-ROSES 285
 CHINON 550
 CHIROUBLES 114
 CHOREY-LES-BEAUNE 225
 CHOUILLY 270
 CHUSCLAN 600
 CISSAC-MÉDOC 161
 CIVRAY 128
 CLERMONT-FERRAND 81
 CLIUSCLAT 570
 COCUMONT 514
 COGNAC 306, 308
 COLLIOURE 479
 COLMAR 60
 COLOMBÉ-LE-SEC 255
 COLOMBEY-LES-DEUX-ÉGLISES 256
 COLOMBIER 507
 CONDOM 502
 CONDRIEU 562
 CONGY 275
 CONNE-DE-LABARDE 508
 CONQUES-SUR-ORBIEL 390
 CORNILLON 601
 CORSE 318
 CORTE 333
 CÔTE DE BEAUNE 233
 CÔTE DES BAR (LA) 251
 CÔTE DU FOREZ 89
 CÔTE ROANNAISE 89
 COTEAUX D'AIX 450
 COTEAUX DE L'AUBANCE 538
 COTEAUX DE PIERREVERT 434
 COTEAUX DU LAYON 541
 COTEAUX DU LYONNAIS 116
 COTEAUX VAROIS 434
 COTEAUX VITRYATS 276
 CÔTES DE PROVENCE 414
 CÔTES DE TOUL 404
 COTI-CHIAVARI 324
 COTIGNAC 423
 COUDOUX 454
 COURNONTERRAL 366
 COURTHÉZON 593
 CRAMANT 271
 CRÈCHES-SUR-SAÔNE 243
 CRÉON 173
 CREYSSE 505
 CRITEUIL-LA-MAGDELEINE 313
 CUCHERY 268
- CUCURON 611
 CUERS 431
 CUMIÈRES 267
 CUQUERON 520
 CUSSAC-FORT-MÉDOC 153, 167
- D / E**
- DAHLENHEIM 71
 DAMBACH-LA-VILLE 64
 DAMERY 267
 DENICÉ 100
 DENTELLES DE MONTMIRAIL 582
 DIE 566
 DIJON 212
 DIZY 266
 DOMAZAN 598
 DOUVAINE 487
 DUN-SUR-AURON 130
 DURAS 514
 DURAVEL 512
 DURBAN-CORBIÈRES 397
 EAUZE 501
 EGUILLES 456
 EGISHEIM 48
 ELNE 481
 ENTRE-DEUX-MERS (L) 172
 EPERNAY 259, 270, 289
 ESPIRA-DE-L'AGLY 469
 ESSOYES 254
 ÉTOILE (L) 345
 EVENOS 443
 EYGALIÈRES 454
- F**
- FABREZAN 394
 FAUGÈRES 374
 FELICETO 333
 FIEFS VENDÉENS 536
 FIGARI 325
 FITOU 400
 FLAGÉY-ÉCHÉZEAUX 220
 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN 209
 FLEURIE 113
 FLEURIEUX-SUR-L'ARBRESLE 116
 FLEURY-D'AUDE 382
 FLEURY-LA-RIVIÈRE 268
 FONTAINE-LÈS-DIJON 211
 FONTETTE 254
 FONTVIELLE 452
 FOUGUEYROLLES 503
 FOURNÈS 598
 FRANCS 176
 FRÉJUS 428
 FRONSAC 190
 FRONSADAIS (LE) 190
 FRONTIGNAN 367
 FRONTON 517
 FUISSÉ 242
- G / H**
- GAILLAN-EN-MÉDOC 166
 GALLARGUES-LE-MONTUEUX 359
 GAN 521
- GARÉOULT 437
 GARGAS 619
 GAUJAC 599
 GEVREY-CHAMBERTIN 216
 GHISONACCIA 336
 GIGONDAS 586
 GLEIZÉ 100
 GORDES 616
 GOULT 619
 GRANCEY-SUR-OURCE 208
 GRÉOUX-LES-BAINS 435
 GRIGNAN 568
 GROSLÉE 492
 GRUISSAN 380
 GUEBWILLER 50
 HAUTE-GOULAINNE 535
 HAUTVILLERS 267
 HOMPS 383
 HUNAWIHR 52
 HYÈRES 431
- I / J / K**
- INGRANDE-DE-TOURAINNE 549
 IROULÉGUY 526
 ISLE-SUR-LA-SORGUE (L) 614
 ISPOURE 526
 JARNAC 313
 JOIGNY 204
 JONGIEUX 489
 JONZAC 301
 JOUQUES 460
 JUIGNÉ-SUR-LOIRE 540
 JULIÉNAS 111
 JURA 340, 341
 JURANÇON 519
 KAYSERSBERG 58
 KIENZTZEIM 56
- L**
- LABARDE 156
 LABASTIDE-D'ARMAGNAC 500
 LABASTIDE-SAINT-PIERRE 517
 LACOMMANDE 521
 LADOIX-SERRIGNY 225
 LAGNES 615
 LAHOURCADE 520
 LALANDE-DE-POMEROL 187
 LAMBESC 457
 LANÇON-PROVENCE 456
 LANDERROUAT 175
 LANGON 169
 LANGUEDOC 350
 LANTIGNIÉ 106
 LASSEUBE 521
 LATOUR-DE-FRANCE 469
 LATTES 362
 LAUDUN-L'ARDOISE 599
 LAURE-MINERVOIS 383
 LAURIS 608
 LAYRAC 516
 LÉOGNAN 151
 LÉTRA 102
 LÉZIGNAN-CORBIÈRES 395
 LHUIS 492