

VENEZ
DÉGUSTER
L'EXCELLENCE



14 et 15
décembre

Samedi : 10h / 19h
Dimanche : 10h / 18h

PALAIS
DE LA BOURSE

Bordeaux

L'ART D'ACCUEILLIR DANS LE MIEUX POUR LA SANTÉ À CONSUMER AVEC MODÉRATION

120 GRANDS BORDEAUX, DES CHAMPAGNES DE TALENT ET 10 GRANDS INVITÉS

Réservation sur terredevins.com

Un événement *Terre de Vins*

SOMMAIRE

- Un événement unique à Bordeaux *page 1*
- Des Master Class de prestige *page 5*
- Des ateliers de l'École du Vin de Bordeaux *page 9*
- Ils seront là *page 11*
- Renseignements pratiques *page 16*

Un événement unique à Bordeaux

Les grands vins s'ouvrent au grand public

Après le formidable succès de Bordeaux Tasting l'an passé, la deuxième édition de ce festival des grands vins, les 14 et 15 décembre prochain se veut encore plus complète et plus qualitative.

Cette année, ce sont 120 grands bordeaux, parmi lesquels des stars que le monde nous envie (Château d'Yquem, Cheval Blanc, Cos d'Estournel, Lynch-Bages, etc.) qui viendront au-devant du public. Grands crus classés 1855, crus classés de saint-émilion, de pessac-léognan, de sauternes, crus bourgeois... L'élite des grands bordeaux sera là, mais aussi quelques pépites non classées distinguées dans les guides référents ou dans le magazine « Terre de vins ».

16 champagnes de talent et 10 grands invités hors bordeaux rejoindront ces bordeaux d'exception.

Avec cet événement, Bordeaux Tasting, « Terre de vins » permettra aux bordelais et aux aquitains d'accéder aux vignobles de Bordeaux.

16 champagnes de talent, représentant tous les départements et terroirs de Champagne prendront place dans l'Amphithéâtre au rez-de-chaussée du Palais de la Bourse.

G.H Mumm, Veuve-Cliquot, Joseph Perrier, Thiénot... Huit grandes maisons de champagne, tout comme huit vigneron champenois vous feront découvrir la diversité des terroirs : Côte des Bar, Côte des Blancs, Vallée de la Marne...

Bordeaux Tasting est

LE grand rendez-vous bordelais avant les fêtes de Noël.

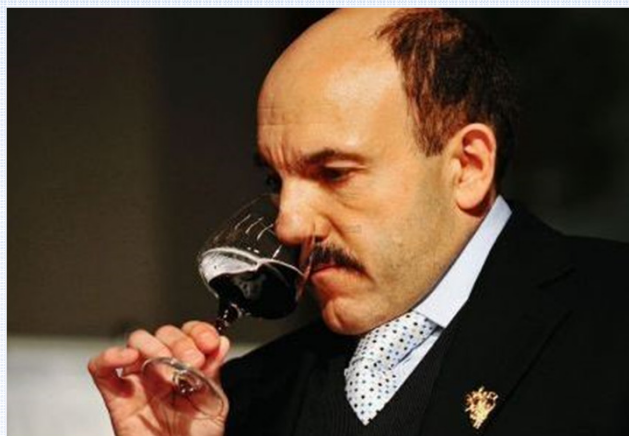
À cette cohorte de stars, s'ajouteront pour la première fois 10 grands invités, représentatifs de l'excellence française. Mas de Daumas Gassac et Domaines Paul Mas en Languedoc, Jean-Michel Deiss en Alsace, Michel Chapoutier en Vallée du Rhône, Laroche à Chablis, Martell en Cognac, Château de Laubade en Armagnac, Joseph Mellot en Loire, Château Saint-Maur en Provence, Vignobles Brumont en Sud Ouest... composeront ce panorama rare et exclusif.

*Deux jours pour que chacun puisse partager sa passion à travers la dégustation
et des Masters Class.*

Des master class de prestige

Programme

Des Masters Class de prestige animées par Gérard Basset, meilleur sommelier du monde 2010 et chroniqueur pour “Terre de vins”.



Des Master Class d'un haut niveau pour partager les connaissances encyclopédiques de Gérard Basset.

SAMEDI 14 DÉCEMBRE

11H15 : “DE CHÂTEAU CHEVAL BLANC À CHÂTEAU D’YQUEM”

Avec Château Quinault 2009, Le Petit Cheval 2006, château Cheval Blanc 2005, Château Cheval Blanc 2000, Château d’Yquem 2011.

En présence de son directeur, Pierre Lurton.

Cette Master Class sera commentée par Gérard Basset, Meilleur Sommelier du monde, et animée par Rodolphe Wartel, directeur délégué de “Terre de vins”. Participation de 120€ par personne. 30 places maximum.

15H : “2010, 2005, LA MAGIE DE TRÈS GRANDS BORDEAUX”

Avec Château Figeac (saint-émilion), Château Haut-Bailly (pessac-léognan), Château Léoville Poyferré (saint-julien), Château Brane-Cantenac (margaux) et Clos Fourtet (saint-émilion).

*Cette Master Class sera commentée par Gérard Basset, Meilleur sommelier du monde, et animée par Rodolphe Wartel, directeur de Terre de vins. Participation de 200€ par personne. **COMPLET.***

17H30 : “DE L’IMPORTANCE DES VERRES DANS LA DÉGUSTATION. 3 CÉPAGES, 3 VERRES, 3 CHOCOLATS ”

Montrer l’incidence de la forme d’un verre sur la perception au nez et en bouche des arômes et de l’équilibre des vins.

Cette Master Class sera animée par Philippe Guillon (Responsable Riedel Europe). Participation de 45€ par personne. 20 places maximum.

DIMANCHE 15 DÉCEMBRE

11H : “L’EXCEPTION DU CHÂTEAU PALMER, DE 2009 À 1990”

Alter Ego 2009, Château Palmer 2009, Château Palmer 2005, Château Palmer 1999, Château Palmer 1995, Château Palmer 1990, Historical XIXth Century Wine.

Cette Master Class sera commentée par Gérard Basset, Meilleur sommelier du monde, et animée par Rodolphe Wartel, directeur délégué de Terre de vins. Participation de 120€ par personne. 35 places maximum.

15H : “LES CHAMPAGNES DE MILLÉSIMES”

Cinq maisons de champagnes, cinq grands millésimes. Comment le champagne s’accommode de tous les instants du repas et de la haute gastronomie avec les maisons de Venoge, Drappier et Taittinger.

Cette Master Class sera commentée par Gérard Basset, Meilleur sommelier du monde, et animée par Rodolphe Wartel, directeur délégué de Terre de vins. Participation de 120€ par personne. 40 places maximum.

17H30 : “DE L’IMPORTANCE DES VERRES DANS LA DÉGUSTATION. 3 CÉPAGES, 3 VERRES, 3 CHOCOLATS ”

Montrer l’incidence de la forme d’un verre sur la perception au nez et en bouche des arômes et de l’équilibre des vins.

Cette Master Class sera animée par Philippe Guillon (Responsable Riedel Europe). Participation de 45€ par personne. 60 places maximum.

Les ateliers de l'École du Vin de Bordeaux

Programme

SAMEDI 14 DÉCEMBRE & DIMANCHE 15 DÉCEMBRE

11H: À LA DÉCOUVERTE DES VINS DE BORDEAUX

12H15: L'ART DE L'ASSEMBLAGE, CLÉ DES VINS DE BORDEAUX

UNIQUEMENT SAMEDI 14 DÉCEMBRE

13H30: À LA DÉCOUVERTE DES VINS DE BORDEAUX

14H45: TYPICITÉ DES VINS DE LA RIVE DROITE ET DE LA RIVE GAUCHE

16H15: GRANDS PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION HORIZONTALE ET VERTICALE

17H30: TYPICITÉ DES VINS DE LA RIVE DROITE ET DE LA RIVE GAUCHE

UNIQUEMENT DIMANCHE 15 DÉCEMBRE

13H30: TYPICITÉ DES VINS DE LA RIVE DROITE ET DE LA RIVE GAUCHE

14H45: GRANDS PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION HORIZONTALE ET VERTICALE

16H15: TYPICITÉ DES VINS DE LA RIVE DROITE ET DE LA RIVE GAUCHE

*L'Ecole du Vin de Bordeaux, un des partenaires de Bordeaux Tasting, proposera
un cours gratuit de dégustation, aux 300 premiers inscrits.*

Ils seront là

*Des bordeaux d'exception,
des champagnes de talent
et de grands invités*

- Ballarin (crémant de Bordeaux)
- Château Bastor-Lamontagne (sauternes)
- Château Batailley (pauillac grand cru classé 1855)
- Château Bellevue (saint-émilion grand cru)
- Château Belle-Vue (haut-médoc cru bourgeois)
- Château Beychevelle (saint-julien grand cru classé 1855)
- Château Bonalgue (pomerol)
- Château Bourgneuf (pomerol)
- Château Bouscaut (pessac-léognan cru classé de graves)
- Château Boyd-Cantenac (margaux grand cru classé 1855)
- Château Brane-Cantenac (margaux grand cru classé 1855)
- Château Brown (pessac-léognan)
- Château Calon-Ségur (saint-estèphe grand cru classé 1855)
- Château Camensac (haut-médoc grand cru classé 1855)
- Château Canon (saint-émilion grand cru classé)
- Château Cantemerle (haut-médoc grand cru classé 1855)
- Château Charmail (haut-médoc cru bourgeois)
- Château Citran (haut-médoc)
- Château Clauzet (saint-estèphe cru bourgeois)
- Château Clos Haut-Peraguet (sauternes grand cru classé 1855)
- Château Cos d'Estournel (saint-estèphe cru classé 1855)
- Château Cos Labory (saint-estèphe cru classé 1855)
- Château Coufran (haut-médoc)
- Château Couhins (pessac-léognan cru classé de graves)
- Château Croizet-Bages (pauillac grand cru classé 1855)
- Château d'Arche (sauternes grand cru classé 1855)
- Château d'Issan (margaux grand cru classé 1855)
- Château de Castres (graves)
- Château de Cérons (cérons)
- Château de Chantegrive (graves)
- Château de France (pessac-léognan)
- Château de Pressac (saint-émilion grand cru classé)
- Château de Rouillac (pessac-léognan)
- Château de Sales (pomerol)
- Château d'Eck (pessac-léognan)
- Château Doisy Daëne (sauternes grand cru classé 1855)
- Château Doms (graves)
- Château Faugères (saint-émilion grand cru classé)
- Château Fleur La Mothe (médoc cru bourgeois)
- Château Fombrauge (saint-émilion grand cru classé)
- Château Fonchereau (bordeaux supérieur)
- Château Fonplégade (saint-émilion grand cru classé)
- Château Fonréaud (listrac-médoc cru bourgeois)
- Château Fonroque (saint-émilion grand cru classé)
- Château Fourcas Hosten (listrac-médoc)
- Château Giscours (margaux grand cru classé 1855)
- Château Gloria (saint-julien)
- Château Grand Corbin (saint-émilion grand cru classé)
- Château Grand Corbin-Despagne (saint-émilion grand cru classé)
- Château Grand-Pontet (saint-émilion grand cru classé)
- Château Guiraud (sauternes grand cru classé 1855)
- Château Haut-Bergey (pessac-léognan)
- Château Haut-Lagrange (pessac-léognan)
- Château Haut-Rocher (saint-émilion grand cru)
- Château Hostens-Picant (sainte-foy-bordeaux)
- Château Jean Faure (saint-émilion grand cru classé)

- Château La Dauphine (fronsac)
- Château La Dominique (saint-émilion grand cru classé)
- Château La Perrière (lussac-saint-émilion)
- Château La Pointe (pomerol)
- Château La Tour Blanche (sauternes grand cru classé 1855)
- Château La Tour Carnet (haut-médoc grand cru classé 1855)
- Château Lafon-Rochet (saint-estèphe grand cru classé 1855)
- Château Lagrange (saint-julien grand cru classé 1855)
- Château Lamothe Bergeron (haut-médoc cru bourgeois)
- Château Lanessan (haut-médoc)
- Château Larose Trintaudon (haut-médoc cru bourgeois)
- Château Lascombes (margaux grand cru classé 1855)
- Château Latour-Martillac (pessac-léognan cru classé de graves)
- Château Le Caillou (pomerol)
- Château Le Sartre (pessac-léognan)
- Château Léognan (pessac-léognan)
- Château Léoville Barton (saint-julien grand cru classé 1855)
- Château Léoville-Poyferré (saint-julien grand cru classé 1855)
- Château Les Carmes Haut-Brion (pessac-léognan)
- Château Loudenne (médoc cru bourgeois)
- Château Luchey-Halde (pessac-léognan)
- Château Lynch-Bages (pauillac grand cru classé 1855)
- Château Maison Blanche (médoc)
- Château Maison Noble (bordeaux supérieur)
- Château Malartic Lagravière (pessac-léognan cru classé de graves)
- Château Marquis d'Alesme (margaux grand cru classé 1855)
- Château Marquis de Terme (margaux grand cru classé 1855)
- Château Mazeyres (pomerol)
- Château Monbrison (margaux)
- Château Montviel (pomerol)
- Château Olivier (pessac-léognan cru classé de graves)
- Château Paloumey (haut-médoc cru bourgeois)
- Château Pape Clément (pessac-léognan cru classé de graves)
- Château Pédesclaux (pauillac grand cru classé 1855)
- Château Phélan Ségur (saint-estèphe)
- Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (pauillac grand cru classé 1855)
- Château Pindefleurs (saint-émilion grand cru)
- Château Pipeau (saint-émilion grand cru)
- Château Prieuré-Lichine (margaux grand cru classé 1855)
- Château Quintus (saint-émilion grand cru)
- Château Rauzan-Gassies (margaux grand cru classé 1855)
- Château Rauzan-Ségla (margaux grand cru classé 1855)
- Château Raymond-Lafon (sauternes)
- Château Réaut (côtes de bordeaux)
- Château Siran (margaux)
- Château Sociando-Mallet (haut-médoc)
- Château Soutard (saint-émilion grand cru classé)
- Château Thieuley (bordeaux)
- Château Tour des Termes (saint-estèphe cru bourgeois)
- Château Tronquoy-Lalande (saint-estèphe)
- Château Villemaurine (saint-émilion grand cru classé)
- Clos du Jaugueyron (margaux)
- Couvent des Jacobins (saint-émilion grand cru classé)
- Domaine de Chevalier (pessac-léognan cru classé de graves)
- Les Cordeliers (crémant de bordeaux)
- Vieux Château Gaubert (graves)

- Champagne Briaux Lenique (vallée de la Marne)
- Champagne Charles Collin (côte des bar)
- Champagne de Venoge
- Champagne Drappier
- Champagne F. Cossy (montagne de Reims)
- Champagne G.H.Mumm & Cie
- Champagne H. Blin (vallée de la Marne)
- Champagne Joseph Perrier (champagne)
- Champagne Lionel Carreau (côte des bar)
- Champagne Mont d'Hor (montagne de Reims)
- Champagne Perrier Jouët
- Champagne Pierre Bertrand (vallée de la Marne)
- Champagne Pinot Chevauchet (côte des blancs)
- Champagne Taittinger
- Champagne Thiénot
- Champagne Veuve Cliquot Ponsardin

- Chapoutier (vallée du Rhône)
- Château de Laubade (Armagnac)
- Château Montus (Sud-Ouest)
- Château Saint-Maur (Provence)
- Domaine Laroche (Bourgogne)
- Domaines Paul Mas (Languedoc)
- Domaine Marcel Deiss (Alsace)
- Joseph Mellot (Loire)
- Martell (Cognac)
- Mas de Daumas Gassac (Languedoc)

Renseignements pratiques

Contacts

BORDEAUX
Tasting
UN ÉVÈNEMENT *Terre de Vins*

19€ PASS 1 JOUR
OU
25€ PASS 1 JOUR
(au lieu de 75€) + 1 AN D'ABONNEMENT

OU
35€ PASS 2 JOURS
(entrée nominative)
(au lieu de 85€) + 1 AN D'ABONNEMENT

1 VERRE OFFERT à chaque visiteur



FICHE PRATIQUE

Billets

Sur www.terredevins.com

Et sur place les 14 et 15 décembre

Master Class

Sur www.terredevins.com

CONTACTS

Terre de vins

23 quai de Queyries - 33094 Bordeaux Cedex
Le Mas de Grille - 34438 Saint-Jean-de-Védas Cedex

Directeur délégué :

Rodolphe Wartel (rwartel@terredevins.com)
☎ 05 35 31 21 50

Rédacteur en chef :

Sylvie Tonnaire (stonnaire@terredevins.com)
☎ 04 67 07 69 19

Événementiels, communication, partenariats:

Patricia Moureuille (pmoureuille@terredevins.com)
☎ 05 35 31 21 55

Directeur commercial :

Hervé Courrégelongue
(hcourregelongue@terredevins.com)
☎ 05 35 31 28 21

Commercial Médoc et Champagne :

Thomas Mure (tmure@terredevins.com)
☎ 05 35 31 21 51

Coordinateur Salons Terre de vins

Eric Grainville (salons@terredevins.com)
☎ 04.66.28.39.02

BORDEAUX

Tasting

Organisé par



BORDEAUX
Tasting

un événement
Terre de Vins

