

DÎNERS DÉGUSTATION

Samedi 6 décembre 2014

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan
1, cours du XXX Juillet
33000 Bordeaux
(France)

A renvoyer accompagné de votre règlement, avant le 19/11/2014 à :

Pessac-Léognan

Berceau des Grands Vins de Bordeaux

L'Appellation Pessac-Léognan est née en septembre 1987 sur le très ancien territoire des Graves, Berceau des Grands Vins de Bordeaux. Appellation la plus proche de Bordeaux, elle compte 71 Châteaux et Domaines répartis sur 10 communes(1).

Pessac-Léognan comprend la totalité des 16 Crus Classés de Graves, classement en 1953 (revisité en 1959), dont le célèbre Château Haut-Brion 1er Grand Cru Classé en 1855. L'Appellation Pessac-Léognan depuis sa création ne cesse de se développer et d'innover. A son origine, elle comptait 500 hectares et grâce au dynamisme de ses producteurs, ce sont aujourd'hui plus de 1700 hectares de vignes en production.

L'Appellation Pessac-Léognan se caractérise par ses deux couleurs : 80% de Rouge et 20% de Blanc sec.

(1) L'Appellation s'étend sur 10 communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard d'Eyrans, Talence et Villenave d'Ornon.

Des Blancs et des Rouges d'Exception

Les Vins Rouges de Pessac-Léognan se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, les fromages. Leur finesse, leur élégance, leur richesse tanique leur permettent d'accompagner dans leur jeunesse aussi bien la cuisine de nos grands-mères que les cuisines classiques ou modernes des 5 continents. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe est recommandée, le servir à 18-19°.

Lorsque le vin atteint sa maturité, les plats traditionnels de notre cuisine française le mettent en valeur et réciproquement. Il est conseillé de décanter soigneusement ces vins vieux afin de laisser dans la bouteille, le dépôt naturel que l'on retrouve parfois dans ces vénérables flacons.

Avec le plaisir de l'instant, les Vins Blancs secs de Pessac-Léognan, offrent, chose rare, le plaisir dans la durée.

Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 20 ans, voire au-delà. Ils dorment doucement, virent à l'ambre, affinent leurs arômes tout en conservant leur vivacité. Au nez, de belles notes florales explosent. En bouche, charnus, ronds, comme sucrés bien que très secs, ils sont puissants, subtils et d'une grande persistance aromatique. Leur fraîcheur, notes d'agrumes et de pommes vertes, est la marque authentique du sauvignon, leur complexité, notes de miel et tilleul, est elle la marque authentique du sémillon.

Jeunes, ils se boivent frais (autour de 10°), passées cinq années, ils s'expriment au mieux vers 12 à 14°.

Proust évoquait ses souvenirs lorsqu'il savourait une madeleine. C'est un peu ce que l'on ressent lorsqu'on déguste un vin de Pessac-Léognan : une sensation, un parfum, un goût qui marque les esprits et que l'on n'oublie pas... !

Les Châteaux vous Accueillent

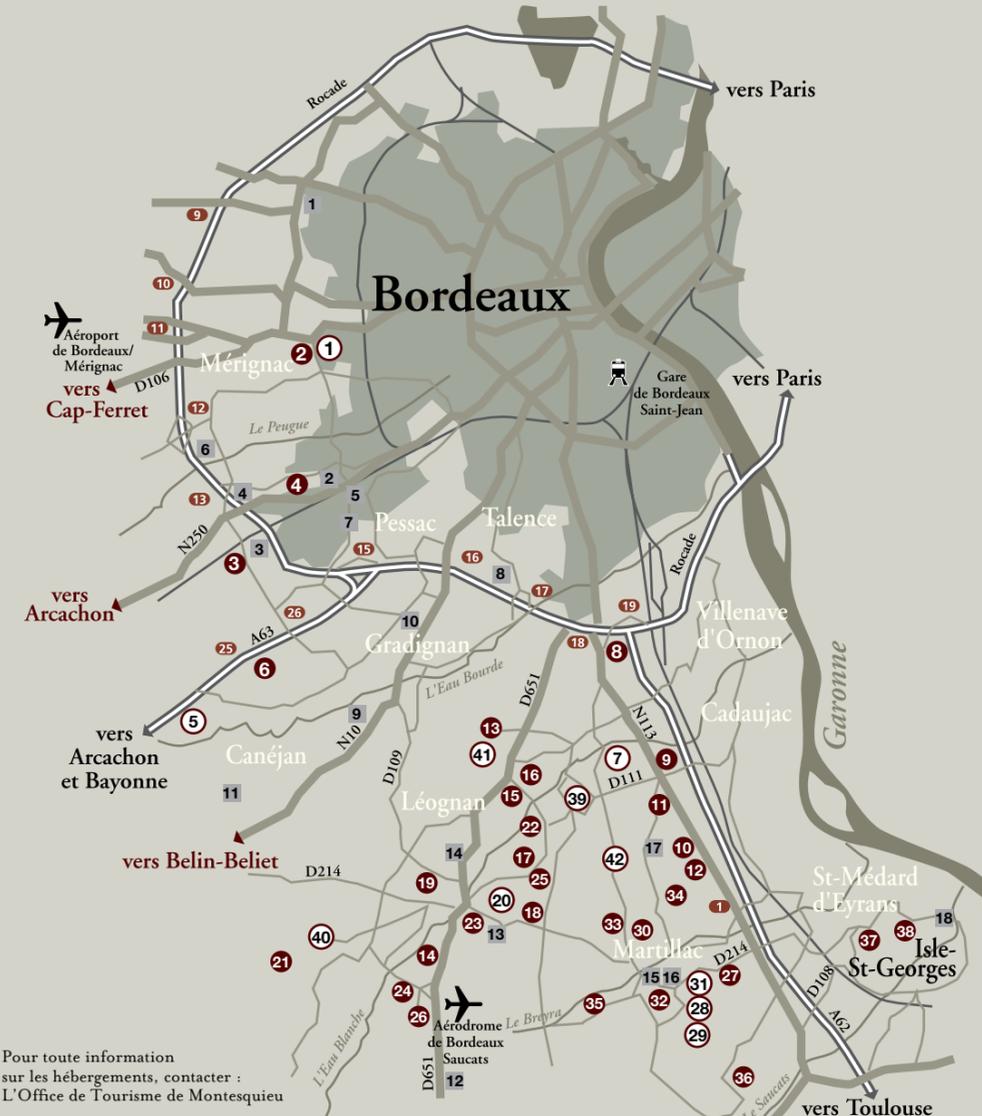
<p>MÉRIGNAC 33 700</p> <p>1 Château Luchey-Halde 17, avenue du Maréchal Joffre 05 56 45 97 19</p> <p>2 Château Picque Caillou 93, avenue Pierre Mendès-France 05 56 47 37 98</p> <p>PESSAC 33 600</p> <p>3 Château Haut-Bacalan 56, rue du Domaine de Bacalan 05 57 24 51 23</p> <p>4 Château Pape Clément Cru Classé de Graves 216, avenue du Dr Nancel-Pénard 05 57 26 38 38 Food Truck*</p> <p>CANÉJAN 33 610</p> <p>5 Château de Rouillac 12, chemin du 20 août 1949 05 57 12 84 63 Food Truck*</p> <p>6 Château Seguin Chemin de la Houze 05 56 75 02 43</p> <p>VILLENAVE-D'ORNON 33 140</p> <p>7 Château Couhins Cru Classé de Graves Chemin de la Gravette 05 56 30 77 61</p> <p>8 Château Pontac-Monplaisir 20, rue Maurice Utrillo 06 09 28 80 88</p> <p>CADAUJAC 33 140</p> <p>9 Château Bardins Chemin de la Matole 05 56 30 78 01 / 06 71 38 88 82 Food Truck*</p> <p>10 Château Baulos-Charmes 655, rue Laroche 06 85 12 78 13</p> <p>11 Château Bouscaut Cru Classé de Graves 1477, avenue de Toulouse 05 57 83 12 20</p> <p>12 Château Jaulien 157, route de la Morelle 06 65 62 67 28</p>	<p>LÉOGNAN 33 850</p> <p>13 Château Brown Allée John Lewis Brown 05 56 87 08 10</p> <p>14 Château de France 98, avenue de Mont-de-Marsan 05 56 64 75 39</p> <p>15 Domaine de Grandmaison 182, avenue de la Duragne 05 56 64 75 37</p> <p>16 Château Hannetot 188, Avenue de la Duragne 06 11 91 52 21</p> <p>17 Château Haut-Bailly Cru Classé de Graves 103, avenue de Cadaujac 05 56 64 75 11 Food Truck*</p> <p>18 Château Haut-Lagrange 89, avenue de La Brède (RD 109) 05 56 64 09 93</p> <p>19 Château Haut-Plantade 19, Chemin du Bergey 06 03 01 15 34</p> <p>20 Château Larriwet-Haut-Brion 84, route de Cadaujac 05 56 64 99 87 Food Truck*</p> <p>21 Château Léognan 88, chemin du Barp 05 56 64 14 96 / 06 14 62 44 31 Food Truck*</p> <p>22 Château La Louvière 149, avenue de Cadaujac 05 56 64 75 87</p> <p>23 Château Malartic-Lagravière Cru Classé de Graves 43, avenue de Cadaujac 05 56 64 75 08</p> <p>24 Château Mancèdre Lieu-dit Bonois 06 12 35 40 41</p> <p>25 Domaine de Merlet 140, avenue de Cadaujac 05 56 89 20 19 / 06 82 85 31 40</p> <p>26 Château Le Sartre 78, chemin du Sartre 05 56 64 08 78</p>	<p>MARTILLAC 33 650</p> <p>27 Château Ferran Route de Lartigue 09 77 64 23 11 / 06 07 41 86 00</p> <p>28 Château La Garde 1, chemin La Tour 06 70 09 63 26</p> <p>29 Château Haut-Nouchet 3, chemin La Tour 06 48 70 10 87 / 06 89 72 79 41</p> <p>30 Château Lafargue 5, impasse de Domy 05 56 72 72 30</p> <p>31 Château Latour-Martillac Cru Classé de Graves 8, Chemin la Tour 05 57 97 71 11 Food Truck*</p> <p>32 Château Mirebeau 35, route de Mirebeau 05 56 72 61 76 / 06 80 10 19 70</p> <p>33 Château de Rochemorin Chemin de Carosse 05 56 64 75 87</p> <p>34 Château Roche-Lalande Chemin La Roche 06 800 823 03 / 06 89 19 79 93</p> <p>35 Domaine de La Solitude 10, route de la Solitude 05 56 72 74 74</p> <p>SAINT-MÉDARD-D'EYRANS 33 650</p> <p>36 Château Le Bruilleau 12, chemin du Bruilleau 05 56 72 70 45 / 06 87 82 97 42</p> <p>37 Château d'Eyrans 8 Chemin du Château 05 56 65 51 59</p> <p>38 Domaine du Pontet 11, chemin du Manant 05 56 72 62 39 / 06 11 01 53 08</p>
---	--	--

*Food Truck : (camion cuisine mobile) possibilité de déjeuner...

Les Restaurants vous Reçoivent (pensez à réserver)

<p>MÉRIGNAC</p> <p>1 Le Bistrot du Grand Louis 05 56 47 28 65</p> <p>PESSAC</p> <p>2 Le Cohé 05 56 45 73 72</p> <p>3 Le Fleuret 05 56 36 56 32</p> <p>4 Bistrot de L'Alouette 05 57 26 90 15</p> <p>5 Le Boeuf sur la Place 05 56 15 09 10</p> <p>6 Le Bourgalh 05 56 50 90 35</p>	<p>7 La Villa Sud-Ouest 05 56 15 09 34</p> <p>TALENCE</p> <p>8 La Réserve au Pavillon du Château Raba (Hôtel/Restaurant) 05 57 26 58 28</p> <p>GRADIGNAN</p> <p>9 Le K2 05 56 87 82 69</p> <p>10 Le Chalet Lyrique (Hôtel/Restaurant) 05 56 89 11 59</p>	<p>CESTAS</p> <p>11 Les Chais d'Hausmann 05 56 21 58 74</p> <p>LÉOGNAN</p> <p>12 Les Ailles 05 56 64 75 57</p> <p>13 L'Assiette de l'Épicerie 05 56 85 83 38</p> <p>14 La Forge 05 56 64 11 58</p> <p>MARTILLAC</p> <p>15 Tendance 64 05 56 72 07 65</p> <p>16 Le Pistou 05 56 72 00 00</p>	<p>17 Les Sources de Caudalle (Hôtel/Restaurant) 05 57 83 83 83</p> <p>La Grand Vigne «Restaurant gastronomique»</p> <p>La Table du Lavoir «L'Auberge Champêtre»</p> <p>ISLE-SAINT-GEORGES</p> <p>18 Le Petit Caboulot 05 56 72 68 92</p>
--	--	--	--

Week-end Portes Ouvertes les 6 et 7 décembre 2014 de 10h00 à 18h00



Pour toute information sur les hébergements, contacter : L'Office de Tourisme de Montesquieu

3, place Marcel Vayssière
33650 Martillac
Tél.: 05 56 78 47 72
info@tourisme-montesquieu.com
www.tourisme-montesquieu.com

A affranchir au tarif en vigueur

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan
1, cours du XXX Juillet
33000 Bordeaux (France)