BULLETIN RÉPONSE
du jeu-concours

Nom .....

Prénom.....

Adresse .....

.....

Ville .....Code postal .....

Pays .....

Tél.....Fax .....

E-mail.....

À renvoyer avant le **18 décembre 2019**

Complétez et retournez le coupon en faisant apposer
4 cachets de châteaux dans les cases ci-dessus

Champ obligatoire pour valider votre participation au jeu-concours
Comment avez-vous connu le Week-end Portes Ouvertes en Pessac-Léognan ?

Affiches ☐ Dépliant ☐
Le "bouche à oreille" ☐ Radio ☐
Réseaux sociaux ☐ Site internet ☐
Autres ☐

JEU-CONCOURS

Les viticulteurs de l'Appellation Pessac-Léognan vous proposent de fêter Noël
en gagnant des caisses de bouteilles ou des magnums de Grands Vins de l'A.O.C. Pessac-Léognan.

Pour participer, il suffit, lors de vos visites des Châteaux de Pessac-Léognan, les 7 et 8 décembre 2019,
de faire tamponner le bulletin ci-contre, par 4 Châteaux différents et de le renvoyer
avant le 18 décembre 2019 (cachet de la Poste faisant foi)
en affranchissant tout simplement le coupon réponse.

Les gagnants seront déterminés par tirage au sort.

PESSAC-LÉOGNAN
Berceau des Grands Vins de Bordeaux

1er PRIX

1 CAISSE BOIS DE 12 BOUTEILLES DE VIN d'A.O.C. Pessac-Léognan

2e PRIX

1 CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES DE VIN d'A.O.C. Pessac-Léognan

du 3e au 20e PRIX

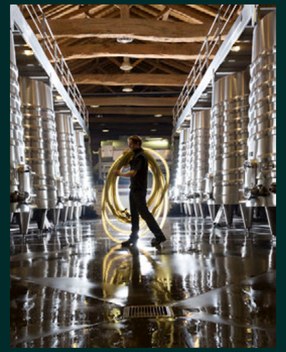
1 MAGNUM DE VIN d'A.O.C. Pessac-Léognan

Ce jeu est gratuit et sans obligation d'achat. Le présent règlement du Jeu-concours Syndicat Viticole de Pessac-Léognan "Week-end Portes Ouvertes des 7 et 8 décembre 2019" est déposé chez Maître Cécile LAGRIFOUL, Huissier de justice 6 Quai des Chartrons CS 71 852 33075 Bordeaux Cedex.
Le Règlement du Jeu peut-être obtenu par mail, à titre gratuit et sur simple demande, à l'adresse suivante : contact@pessac-leognan.com.

Jeu concours à renvoyer avant le **18 décembre 2019.**
Le tirage au sort aura lieu le **19 décembre 2019.**

Route des Vins de Bordeaux Graves Sauternes

PESSAC-LÉOGNAN
Berceau des Grands Vins de Bordeaux



Syndicat Viticole de Pessac-Léognan
1, cours du XXX juillet 33000 BORDEAUX
Tél. 05 56 00 21 90 - Fax 05 56 00 21 91
contact@pessac-leognan.com

www.pessac-leognan.com

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

Conception graphique : Alter Ego + Bordeaux

7 et 8 DÉCEMBRE 2019
de 10H00 à 18H00

Week-end Portes Ouvertes

DÎNERS DÉGUSTATION SAMEDI 7 DÉCEMBRE 2019

DÎNERS DÉGUSTATION

Samedi 7 décembre 2019 à 20h00

Dîners dégustation autour des viticulteurs
qui auront le plaisir d'offrir leur vin.
12 Châteaux de Pessac-Léognan vous accueillent
le samedi 7 décembre 2019, à 20h00.

MÉRIGNAC 33700

1	Château Luchey-Halde	*complet*

CANÉJAN 33610

5	Château de Rouillac	*complet*
6	Château Seguin	*complet*

LÉOGNAN 33850

35	Domaine de Chevalier, *Cru Classé de Graves*	*complet*
18	Château Haut-Bergey	*complet*
22	Château Léognan	*complet*
36	Château Malartic-Lagravière, *Cru Classé de Graves*	*complet*
37	Château Olivier, *Cru Classé de Graves*	*complet*
26	Château Pont Saint-Martin	*complet*

MARTILLAC 33650

28	Château Haut Nouchet	*complet*
38	Château Smith Haut Lafitte, *Cru Classé de Graves*	*complet*

SAINT-MÉDARD D'EYRANS 33650

34	Château d'Eyran	*complet*

L'annonce des réservations se fait sur le site internet www.pessac-leognan.com et par e-mail courant septembre.

Si vous souhaitez être informé, nous vous remercions par avance de bien vouloir communiquer au Syndicat Viticole de Pessac-Léognan vos coordonnées à info@pessac-leognan.com.

N'hésitez pas à nous contacter pour savoir s'il reste des places disponibles suite à des désistements.

Prix unique de 80€ /personne (places limitées).
Inscription par téléphone au Syndicat Viticole de Pessac-Léognan :

05 56 00 21 90

PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux

L'Appellation Pessac-Léognan [1] est née en septembre 1987 sur le très ancien territoire des Graves de Bordeaux, jadis "Banlieue Prévôtale".

Cette appellation, Berceau des Grands Vins de Bordeaux, comprend 72 Châteaux et Domaines qui appartiennent à 56 propriétaires, tous situés sur un même terroir d'exception. 14 d'entre eux, dont le célèbre Château Haut-Brion, sont Crus Classés de Graves. C'est notamment grâce à son sol de graves unique, alluvions millénaires de la Garonne et à son micro-climat tempéré, que cet exceptionnel terroir produit de si grands vins.

La production annuelle s'élève à 75000 hl sur plus de 1800 ha, soit près de 10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs).

(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°C.

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 dorent 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°C), passées cinq années, ils s'expriment au mieux vers 12 à 14°C.

Les Châteaux vous accueillent : Week-end Portes Ouvertes les 7 et 8 décembre de 10h00 à 18h00

MÉRIGNAC 33700

1. **Château Luchey-Halde** *Food Truck
17, avenue du Maréchal Joffre ✆ 05 56 45 97 19
2. **Château Picque Caillou**
93, avenue Pierre Mendès-France ✆ 05 56 47 37 98

PESSAC 33600

3. **Château Haut-Bacalan** *Vente d'assiettes gourmandes (huîtres,…)*
56, rue du Domaine de Bacalan ✆ 05 57 24 51 23
4. **Château Pape Clément** - *Cru Classé de Graves* *Vente d'huîtres, assiettes de charcuterie et fromages*
216, avenue du Dr Nancel-Pénard ✆ 05 57 26 38 38/05 57 26 38 34

CANÉJAN 33610

5. **Château de Rouillac** *Restauration sur place*
12, chemin du 20 août 1949 ✆ 05 57 12 84 63
6. **Château Seguin**
Chemin de la House ✆ 05 56 75 02 43

VILLENAVE D'ORNON 33140

7. **Château Baret**
43 avenue des Pyrénées ✆ 07 60 38 26 71
8. **Château Couhins** - *Cru Classé de Graves*
Chemin de la Gravette ✆ 05 56 30 77 61
9. **Château Trigant**
149, avenue des Pyrénées ✆ 06 82 44 34 73

CADAUJAC 33140

10. **Château Bardins** *Assiette de L'Éleveur du Pays Basque, Axoa de veau et navarin de mouton*
Chemin de la Matole ✆ 05 56 30 78 01/06 71 38 88 82
11. **Château Baulos-Charmes**
655 Rue Laroche ✆ 06 85 12 78 13
12. **Château Bouscaut** - *Cru Classé de Graves* *Assiettes Landaises & assiettes du fromager*
1477, Avenue de Toulouse ✆ 05 57 83 12 20
13. **Château Jaulien**
157, route de la Morelle ✆ 06 65 62 67 28

LÉOGNAN 33850

14. **Château Brown** *Food Truck *(Le Camion Brousse)*
Allée John Lewis Brown ✆ 05 56 87 08 10
15. **Château Carbonnieux** - *Cru Classé de Graves* *"Bar à huîtres" Vente d'assiettes de fromages*
Chemin Peyssardet ✆ 05 57 96 56 20
16. **Château de France** *Food Truck *(French Yorker)*
98, avenue de Mont de Marsan ✆ 05 56 64 75 39
17. **Domaine de Grandmaison**
182, avenue de la Duragne ✆ 05 56 64 75 37
18. **Château Haut-Bergey** *Restaurant éphémère*
69, cours Gambetta ✆ 05 56 64 05 22
19. **Château Haut-Lagrange**
89, avenue de La Brède ✆ 05 56 64 09 93
20. **Château Haut-Plantade** *Food Truck *(O'Krep)*
Chemin du Bergey ✆ 06 03 01 15 34
21. **Château Larrivet Haut-Brion** *Food Truck *(Camion du Chef)*
84, route de Cadaujac ✆ 05 56 64 99 87
22. **Château Léognan** *Food Truck *(C&J)*
88, chemin du Barp ✆ 05 56 64 14 96
23. **Château La Louvière**
149, avenue de Cadaujac ✆ 05 56 64 75 87
24. **Château Mancèdre**
Lieu-dit Bonois ✆ 05 57 74 30 52
25. **Domaine de Merlet** *Vente d'assiettes gourmandes*
140, avenue de Cadaujac ✆ 06 82 85 31 40
26. **Château Pont-Saint-Martin**
14-16, avenue de Mont-de-Marsan ✆ 06 800 823 03/06 891 979 93

MARTILLAC 33650

27. **Château Ferran**
Route de Lartigue ✆ 09 77 64 23 11 / 06 64 88 16 17
28. **Château Haut-Nouchet** *Food Truck
3, chemin de La Tour ✆ 05 57 12 07 63 / 06 48 70 10 87 / 06 89 72 79 41
29. **Château Lafargue** *Food Truck *(Truck du Chef Bistrot Nomade)*
5, impasse de Domy ✆ 05 56 72 72 30
30. **Château Mirebeau**
35, route de Mirebeau ✆ 05 56 72 61 76 / 06 80 10 19 70
31. **Château de Rochemorin** *Vente d'assiettes de spécialités Landaises*
Chemin de Carosse ✆ 05 56 64 75 87
32. **Domaine de la Solitude** *Vente d'assiettes d'huîtres du Bassin, charcuterie et fromage du Pays Basque*
10 route de la solitude ✆ 05 56 72 74 74

SAINT-MÉDARD D'EYRANS 33650

33. **Château Le Bruilleau**
12, chemin du Bruilleau ✆ 05 56 72 70 45 / 06 87 82 97 42
34. **Château D'Eyran** *Vente d'assiettes de magret et foie gras poêlé de Palmagri*
20 avenue du Sablé d'Expert ✆ 05 56 77 54 37

Les Restaurants vous reçoivent
(pensez à réserver) :

MÉRIGNAC

1 Le Bistrot des Girondins ✆ 05 56 34 18 75

PESSAC

2 La Ferme de Compostelle ✆ 05 56 84 10 91
3 Le Bistrot de l'Alouette ✆ 05 57 26 90 15
4 Le Bœuf sur la Place ✆ 05 56 15 09 10
5 Le Bourgailh ✆ 05 56 50 90 35
6 Le Bistrot de France ✆ 05 56 39 27 43

VILLENAVE D'ORNON

7 Chez Oumie ✆ 07 69 65 20 92
8 L'Échoppe ✆ 05 56 37 68 38

CADAUJAC

9 Ô Petit Bistrot ✆ 05 56 48 03 42

TALENCE

10 Domaine de Raba (Hôtel/Restaurant) ✆ 05 57 26 58 28

GRADIGNAN

11 Le K2 ✆ 05 56 87 82 69
12 Le Chalet Lyrique (Hôtel/Restaurant) ✆ 05 56 89 11 59

CESTAS

13 Les Chais d'Haussmann ✆ 05 56 21 58 74

LÉOGNAN

14 Les Ailes ✆ 05 56 64 75 57
15 L'Assiette de l'Epicerie ✆ 05 56 85 83 38
16 La Forge de Léognan ✆ 05 56 64 11 58
17 La Maison du Lac Bleu ✆ 05 56 64 84 45
18 Le Manège ✆ 05 57 67 13 84

MARTILLAC

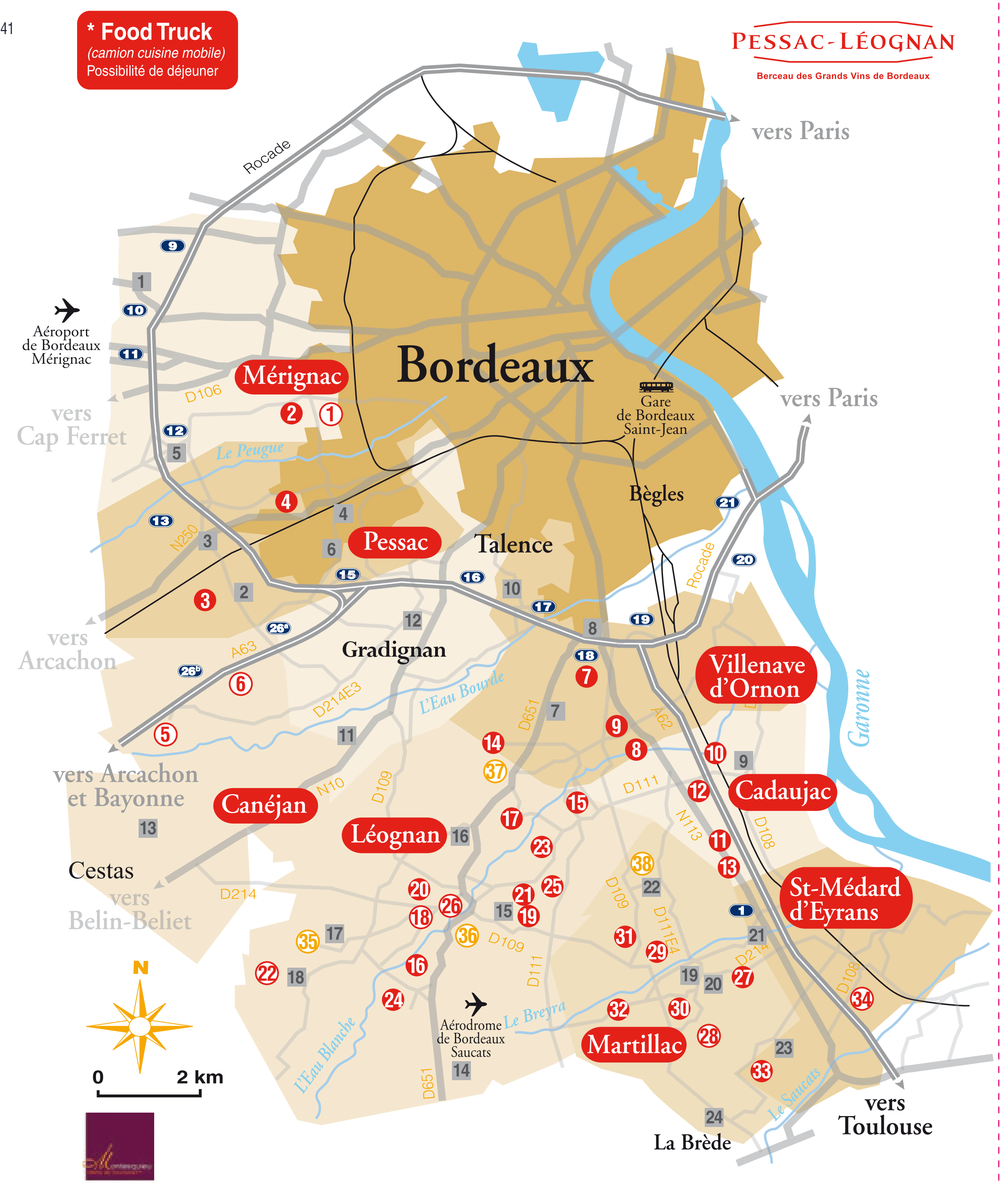
19 Le Pintxoak ✆ 05 56 72 07 65
20 Le Pistou ✆ 05 56 72 00 00
21 Le Refuge ✆ 05 56 31 42 25
22 Les Sources de Caudalie (Hôtel/Restaurant) ✆ 05 57 83 83 83
La Grand'Vigne "Restaurant gastronomique"
La Table du Lavoir "L'Auberge Champêtre"
Le Rouge "L'Epicerie à déguster"

SAINT-MÉDARD D'EYRANS

23 « Le 1930 » Domaine de Larchey
(Hôtel/Restaurant) ✆ 05 56 72 19 59

LA BRÈDE

24 Le Cercle ✆ 05 56 88 62 14



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 www.tourisme-montesquieu.com - info@tourisme-montesquieu.com

SYNDICAT VITICOLE DE PESSAC-LÉOGNAN
1, cours du XXX Juillet
33000 Bordeaux
FRANCE