

ESCAPADES



Les vignes
du domaine
Lynch-Bages

LYNCH-BAGES

BORDEAUX

VOYAGE EN TERRE DE MÉDOC

Pour s'initier aux délices du bordeaux et découvrir les paysages du Médoc, une immersion au hameau de Bages s'impose. Visite guidée au cœur du vignoble de Pauillac pour un week-end gourmand... et sportif

PAR GÉRARD MUTEAUD

Attérir à Bages est sans nul doute la meilleure façon d'aborder le Médoc, cette gigantesque presqu'île de sable et d'alluvions fichée entre Atlantique et Gironde. Une terre de misère semée d'orgueilleux châteaux qui doit son essor à un mariage arrangé, celui d'Aliénor, duchesse d'Aquitaine, et d'Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. L'union stimula les échanges entre Bordeaux et les îles britanniques. Et la viticulture connut une fulgurante expansion après que les Bordelais eurent obtenu du duc d'Aquitaine et roi d'Angleterre, Jean Sans Terre, l'exemption des taxes et coutumes perçues sur les vins provenant des vignes des bourgeois de Bordeaux, privilège qui devait perdurer jusqu'à la Révolution, en 1789.

Le hameau de Bages, adossé au château Lynch-Bages au cœur du vignoble de Pauillac, aurait pu disparaître sans la volonté de Sylvie et Jean-Michel Cazes, propriétaires du domaine, de le faire revivre. Ils y ont installé dans les années 2000 une boucherie, une boutique de linge et de beaux objets, une boulangerie – c'était le métier des grands-parents – et un bistrot, fréquentés aussi bien par les habitants du cru que par les touristes saisis par le démon de l'écotourisme. Famille d'ouvriers agricoles originaires d'un village perdu de l'Ariège, les Cazes ont bâti au fil des générations un petit empire qui est un modèle de développement durable. En 2006, Jean-

Charles a succédé sans à-coups à son père Jean-Michel à la tête du petit groupe familial. « Bien qu'ayant laissé le pilotage de la maison à mon fils, raconte amusé Jean-Michel Cazes, j'occupais toujours mon bureau et tout le monde

continuait à pousser ma porte et à s'adresser à moi. Il m'a fallu un peu de temps pour comprendre que je devais déménager. »

Depuis 1973, Jean-Michel et son épouse ont toujours habité à Lynch-



Le hameau de Bages, qui doit sa survie aux propriétaires du domaine

Bages. Un cas rare dans le Médoc où les propriétaires ne vivent qu'exceptionnellement sur la propriété. Cela leur a donné envie de donner à Pauillac – dont son père André Cazes fut longtemps le maire – un visage plus accueillant et ouvert au tourisme. Ainsi est né Lynch-Bages & Cie, qui propose aux visiteurs une collection de lieux et d'activités reliés au vin et à l'histoire de Lynch-Bages.

Une première prise de contact avec le vignoble consiste à opter pour une visite sur-mesure de château (cuvier du XVIII^e) et de profiter de l'exposition de l'artiste Pierre Alechinsky (de mai à octobre 2014) avant de poursuivre par la dégustation (2 à 5 vins) ou un cours au choix sur les grands terroirs de Bordeaux ou les accords mets/vins. Les plus avertis pousseront l'aventure un peu plus loin en s'initiant à l'art de l'as-

semblage avec Viniv. Le jeu consiste à créer son propre vin en sélectionnant des cépages dans leurs terroirs privilégiés – cabernet-sauvignon du Médoc, cabernet-franc et merlot du Libournais. Une première étape qui conduira les amateurs les plus passionnés et les plus fortunés (comptez 10 500 € pour une barrique de 225 litres soit un coût de revient de 35 € la bouteille) à élaborer leur propre barrique de vin haut de gamme issu de raisin des appellations les plus réputées : Pauillac, Saint-Emilion, Saint-Estèphe... sous la conduite des œnologues maison et des conseils éclairés d'Eric Boissenot, consultant de quatre des cinq premiers crus classés de Bordeaux. La dernière session a rassemblé une petite centaine de « vignerons » du dimanche dont les barriques dorment encore dans un chai de Bages en attendant leur mise

CORDEILLAN-BAGES

Formule wine & food experience comprenant une nuit pour 2 personnes, un dîner dégustation au restaurant gastronomique, une visite de Château Lynch-Bages suivie d'un cours de dégustation au Cercle Lynch-Bages : 956 €. Deux nuits : 1 402 €.

FORMULE BAGES ESCAPADE

Une nuit pour 2 personnes à Cordeillan-Bages, déjeuner ou dîner au café Lavinal, visite du Château Lynch-Bages suivi d'une dégustation de deux vins : 370 €.

CHÂTEAU LYNCH-BAGES

33 250 Pauillac. Tél. : 05-56-73-19-31. www.lynchbages.com

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

33 180 Saint-Estèphe. Tél. : 05-56-59-30-05, www.ormesdepez.com. Chambre et petit déj. à partir de 129 €



LANGUEDOC

LA VIE DE CHÂTEAU À CAPESTANG

— A Capestang, le château Les Carrasses et ses 28 suites et dépendances en impose : le lieu de villégiature idéal pour profiter de la douceur du climat languedocien et la proximité de ses plages. Le projet est né de la rencontre en 2011 entre Karl O'Hanlon, amoureux de la région spécialiste de la rénovation et l'exploitation touristique de domaine viticole et Laurent Bonfils, propriétaire d'une vingtaine de domaines dont 17 en Languedoc. Depuis, le château a retrouvé sa vocation d'antan et propose aux amateurs sa collection de vins et ses escapades dans le vignoble. Pour ceux qui souhaitent explorer un peu plus avant l'univers du vin, un « wine tour » d'une journée les entraînera jusqu'au Domaine Cibadiès pour une initiation au terroir et à la vinification, prolongée par une dégustation à bord d'une péniche sur le canal du Midi suivie d'un déjeuner de fruits de mer et de poissons pêchés dans les marais salants de Gruissan, avant de s'achever dans la soirée par une dégustation, au Château Capitou, des meilleures cuvées de l'appellation La Clape. Le lendemain, la piscine à débordement, le boulodrome et la serre-bibliothèque vous attendent pour un farniente réparateur. G. M.

Trois nuits à partir de 393 € par personne sur une base de quatre dans l'une des maisons de vendangeurs ; visite des vignobles, dégustation et déjeuner inclus. Information et réservation au 04-67-00-00-67, www.lescarrasses.com

A SAVOIR

Créateur de voyages œnouristiques sur mesure, le site internet Wine Passport propose de nombreuses escapades originales autour de l'univers du vin. Rens. : www.winepassport.fr

en bouteille. Pour le dîner, passage obligé à la table doublement étoilée du château Cordeillan-Bages, l'hôtel Relais & Châteaux de la famille Cazes. Jean-Luc Rocha, meilleur ouvrier de France, est un gourmand généreux qui saura vous faire partager sa passion pour les produits de la région : asperges vertes de Mallemort et caviar d'Aquitaine ; foie gras chaud en croûte de céréales, champignons acidulés et sorbet pomme verte ; homard bleu, petits légumes en risotto, cappuccino de corail. Pour accompagner un lynch-bages 2001 (rigoureux, droit, élégant et équilibré) ou 2003 (solaire, fruits rouges et épices douces, intense et gourmand), optez pour le pigeonneau légèrement fumé, mousseron et rhubarbe, et sa réduction de betterave rouge. A moins que vous ne lui préférerez l'agneau et sa viennoise d'agrumes.

Après une nuit de sommeil réparatrice à Cordeillan ou à la maison d'hôtes du château Ormes de Pez au charme désuet et au confort bourgeois, vous enfourcherez votre bicyclette (location chez Fun Bike au village de Bages) pour une balade au milieu des plus beaux vignobles de Pauillac, Saint-Julien Beychevelle et Saint-Estèphe. En fonction de votre forme, vous opterez pour le circuit court (5 ou 9 kilomètres), ou pour le circuit long (25 ou 48 kilomètres) qui vous permettront de découvrir Pichon-Longueville, Latour, Pontet-Canet, Mouton mais aussi la petite abbaye de Vertheuil. Du haut de votre selle, vous observerez les vignes, la façon de les travailler de chaque propriété, leur situation sur les croupes de graves dominant le fleuve et comprendrez peut-être les arguments de l'immuable classement des crus classés de 1855.

Pour vous restaurer, vous aurez le choix entre le café Lavinal à Bages, la Cabane du Port à Saint-Vivien de Médoc ou le Lion d'Or à Arcins, un bistrot à l'ancienne réputé dans tout le Médoc pour sa cuisine locale (grenier médocain, lamproie à la bordelaise, palombe rôtie, lièvre à la royale...). Et si le soleil tape trop fort dans l'après-midi, n'oubliez pas que vous êtes à 25 km du lac d'Hourtin et de la plage du Pin sec où vous pourrez vous jeter dans les rouleaux de l'Océan, en vous méfiant bien sûr des baïnes. ■

Bages. Un cas rare dans le Médoc où les propriétaires ne vivent qu'exceptionnellement sur la propriété. Cela leur a donné envie de donner à Pauillac – dont son père André Cazes fut longtemps le maire – un visage plus accueillant et ouvert au tourisme. Ainsi est né Lynch-Bages & Cie, qui propose aux visiteurs une collection de lieux et d'activités reliés au vin et à l'histoire de Lynch-Bages.

Une première prise de contact avec le vignoble consiste à opter pour une visite sur-mesure de château (cuvier du XVIII^e) et de profiter de l'exposition de l'artiste Pierre Alechinsky (de mai à octobre 2014) avant de poursuivre par la dégustation (2 à 5 vins) ou un cours au choix sur les grands terroirs de Bordeaux ou les accords mets/vins. Les plus avertis pousseront l'aventure un peu plus loin en s'initiant à l'art de l'as-

semblage avec Viniv. Le jeu consiste à créer son propre vin en sélectionnant des cépages dans leurs terroirs privilégiés – cabernet-sauvignon du Médoc, cabernet-franc et merlot du Libournais. Une première étape qui conduira les amateurs les plus passionnés et les plus fortunés (comptez 10 500 € pour une barrique de 225 litres soit un coût de revient de 35 € la bouteille) à élaborer leur propre barrique de vin haut de gamme issu de raisin des appellations les plus réputées : Pauillac, Saint-Émilion, Saint-Estèphe... sous la conduite des œnologues maison et des conseils éclairés d'Eric Boissenot, consultant de quatre des cinq premiers crus classés de Bordeaux. La dernière session a rassemblé une petite centaine de « vigneron » du dimanche dont les barriques dorment encore dans un chai de Bages en attendant leur mise

CORDEILLAN-BAGES

Formule wine & food experience comprenant une nuit pour 2 personnes, un dîner dégustation au restaurant gastronomique, une visite de Château Lynch-Bages suivie d'un cours de dégustation au Cercle Lynch-Bages : 956 €. Deux nuits : 1 402 €.

FORMULE BAGES ESCAPADE

Une nuit pour 2 personnes à Cordeillan-Bages, déjeuner ou dîner au café Lavinal, visite du Château Lynch-Bages suivie d'une dégustation de deux vins : 370 €.

CHÂTEAU LYNCH-BAGES

33 250 Pauillac. Tél. : 05-56-73-19-31. www.lynchbages.com

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

33 180 Saint-Estèphe. Tél. : 05-56-59-30-05, www.ormesdepez.com. Chambre et petit déj. à partir de 129 €

**LANGUEDOC****LA VIE DE CHÂTEAU À CAPESTANG**

— A Capestang, le château Les Carrasses et ses 28 suites et dépendances en impose : le lieu de villégiature idéal pour profiter de la douceur du climat languedocien et la proximité de ses plages. Le projet est né de la rencontre en 2011 entre Karl O'Hanlon, amoureux de la région spécialiste de la rénovation et l'exploitation touristique de domaine viticole et Laurent Bonfils, propriétaire d'une vingtaine de domaines dont 17 en Languedoc. Depuis, le château a retrouvé sa vocation d'antan et propose aux amateurs sa collection de vins et ses escapades dans le vignoble. Pour ceux qui souhaitent explorer un peu plus avant l'univers du vin, un « wine tour » d'une journée les entraînera jusqu'au Domaine Cibadiès pour une initiation au terroir et à la vinification, prolongée par une dégustation à bord d'une péniche sur le canal du Midi suivie d'un déjeuner de fruits de mer et de poissons pêchés dans les marais salants de Gruissan, avant de s'achever dans la soirée par une dégustation, au Château Capitoul, des meilleures cuvées de l'appellation La Clape. Le lendemain, la piscine à débordement, le boudodrome et la serre-bibliothèque vous attendent pour un farniente réparateur. **G. M.**

Trois nuits à partir de 393 € par personne sur une base de quatre dans l'une des maisons de vendangeurs ; visite des vignobles, dégustation et déjeuner inclus. Information et réservation au 04-67-00-00-67, www.lescarrasses.com

A SAVOIR

Créateur de voyages œnotouristiques sur mesure, le site internet Wine Passport propose de nombreuses escapades originales autour de l'univers du vin. Rens. : www.winepassport.fr

en bouteille. Pour le dîner, passage obligé à la table doublement étoilée du château Cordeillan-Bages, l'hôtel Relais & Châteaux de la famille Cazes. Jean-Luc Rocha, meilleur ouvrier de France, est un gourmand généreux qui saura vous faire partager sa passion pour les produits de la région : asperges vertes de Mallemort et caviar d'Aquitaine ; foie gras chaud en croûte de céréales, champignons acidulés et sorbet pomme verte ; homard bleu, petits légumes en risotto, cappuccino de corail. Pour accompagner un lynch-bages 2001 (rigoureux, droit, élégant et équilibré) ou 2003 (solaire, fruits rouges et épices douces, intense et gourmand), optez pour le pigeon-neau légèrement fumé, mousseron et rhubarbe, et sa réduction de betterave rouge. A moins que vous ne lui préfériez l'agneau et sa viennoise d'agrumes.

Après une nuit de sommeil réparatrice à Cordeillan ou à la maison d'hôtes du château Ormes de Pez au charme désuet et au confort bourgeoise, vous enfourcherez votre bicyclette (location chez Fun Bike au village de Bages) pour une balade au milieu des plus beaux vignobles de Pauillac, Saint-Julien Beychevelle et Saint-Estèphe. En fonction de votre forme, vous opterez pour le circuit court (5 ou 9 kilomètres), ou pour le circuit long (25 ou 48 kilomètres) qui vous permettront de découvrir Pichon-Longeville, Latour, Pontet-Canet, Mouton mais aussi la petite abbaye de Vertheuil. Du haut de votre selle, vous observerez les vignes, la façon de les travailler de chaque propriété, leur situation sur les croupes de graves dominant le fleuve et comprendrez peut-être les arguments de l'immuable classement des crus classés de 1855.

Pour vous restaurer, vous aurez le choix entre le café Lavinal à Bages, la Cabane du Port à Saint-Vivien de Médoc ou le Lion d'Or à Arcins, un bistrot à l'ancienne réputé dans tout le Médoc pour sa cuisine locale (grenier médocain, lamproie à la bordelaise, palombe rôtie, lièvre à la royale...). Et si le soleil tape trop fort dans l'après-midi, n'oubliez pas que vous êtes à 25 km du lac d'Hourtin et de la plage du Pin sec où vous pourrez vous jeter dans les rouleaux de l'Océan, en vous méfiant bien sûr des baïnes. ■