

SAUTERNES BARSAC

CRÉATEURS D'ARÔMES



31

SOMMAIRE

Où se balader?

L'ALCHIMIE DES ÉLÉMENTS

NOS APPELLATIONS EN QUELQUES CHIFFRES

RÉALITÉ ENVIRONNEMENTALE	
Un écosysteme subtil	5
Une conscience environnementale	6
LES VINS AUX DEUX LÉGENDES	
Une longue histoire pour expliquer ce miracle de la nature	7
27 crus classés en 1855	8
Le Classement de 1855	9
L'appellation d'origine contrôlée en 1936	11
LA MAGIE DES TERROIRS	
Carte et géologie	12
Le miracle de la nature	13
LEC VINC DE CALITEDNES ET DADSAC	
LES VINS DE SAUTERNES ET BARSAC	4.4
La diversité des vins rend chaque vin unique	14
3 cépages emblématiques	15
Un savoir-faire unique	16
Festival des arômes	18
L'ART DE VIVRE SAUTERNAIS	
Tapas & Apéritif	20
Cuisine savoureuse & simple	21
Cuisine du Monde	22
Plateaux de fromages	23
Desserts frais et acidulés	24
SUBLIMER LES ARÔMES AVEC LES COCKT	AILS
OENOTOURISME	
Où séjourner ?	29
Où se restaurer ?	30

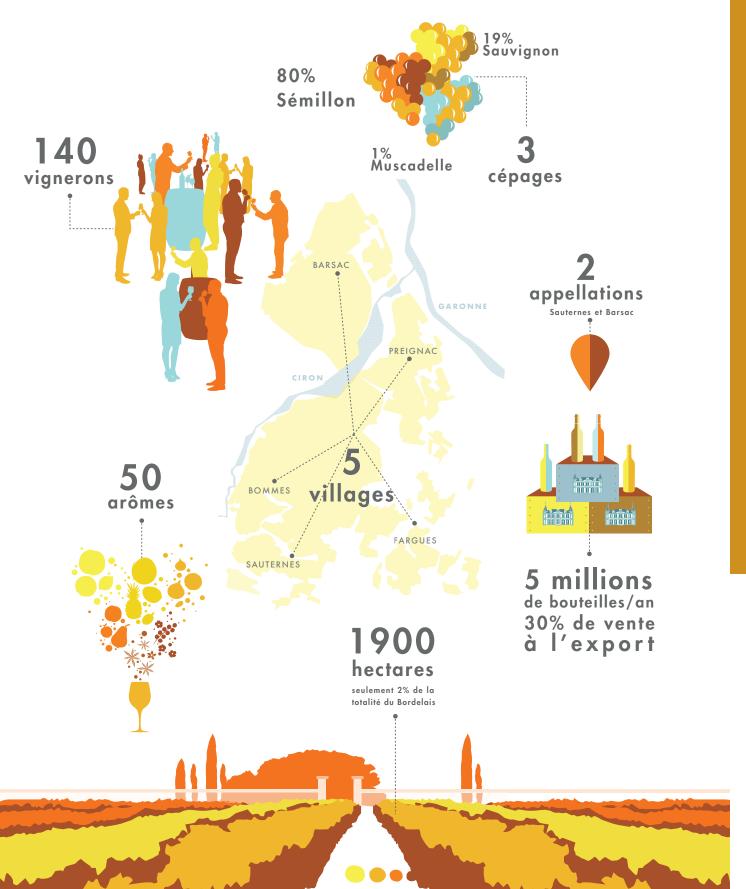
L'ALCHIMIE DES ÉLÉMENTS

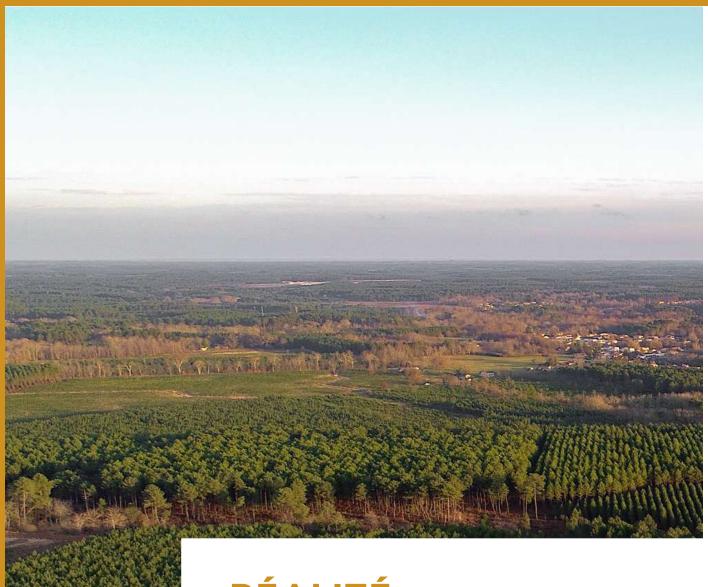


L'alliance improbable d'un écosystème et d'un vignoble avec la Nature, la douceur du Ciron, la force du botrytis offrent un caractère exceptionnel, unique et subtil aux vins de nos appellations Sauternes et Barsac.



NOS APPELLATIONS EN QUELQUES CHIFFRES





RÉALITÉ ENVIRONNEMENTALE

UN ÉCOSYSTEME SUBTIL

L'AOC Sauternes et Barsac est adossée au *Parc Naturel Regional des Landes de Gascogne*, qui abrite le vignoble des influences marines, avec un massif de plus de 1 million d'hectares de Pins.

À cela s'ajoute, le *Ciron*, rivière (a)dorée, ombragée, bordée par de nombreux arbres et longue de 97km, qui se jette dans la Garonne au Port de Barsac. Entre fraîcheur et soleil, les brumes matinales déclenchent l'apparition du champignon «*Botrytis cinerea*». Cette « *rivière dorée* » joue aussi un rôle important de gardienne de la biodiversité. La vallée du Ciron est classée zone *Natura 2000* et depuis 2016 est à l étude par le Conseil Departemental pour un classement *UNESCO*.









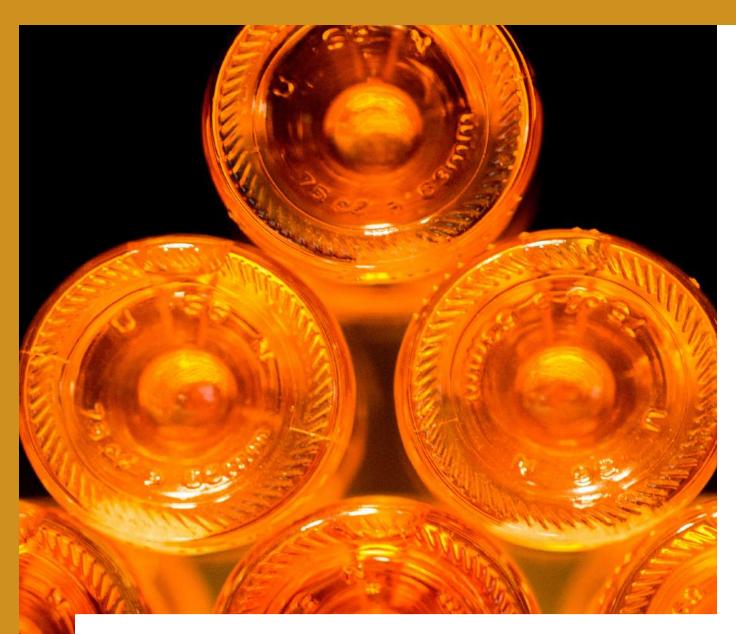


UNE CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE

La majorite des vignerons ainsi que les 27 crus classés dont certains en Agriculture biologique certifiée exploitent leurs vignes dans une démarche environnementale consciencieuse.

Le Château Guiraud a été le premier Grand Cru Classé de Bordeaux à être certifié en Agriculture Biologique depuis 2011.

Cet écosystème de Sauternes et Barsac est une réalité environnementale ; la nature, le terroir et la conscience des Hommes et Femmes permettent de produire les plus grands vins liquoreux du monde.



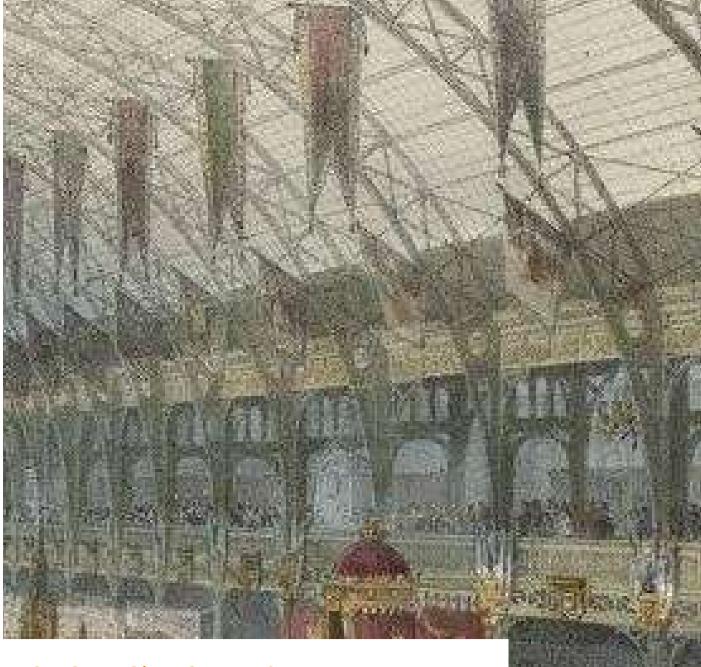
LE VIN AUX DEUX LÉGENDES

UNE LONGUE HISTOIRE POUR EXPLIQUER CE MIRACLE DE LA NATURE

La première débute en 1836 lorsque le négociant bordelais d'origine allemande, Focke, découvrit par un heureux hasard le développement de la pourriture noble. Il avait à l'époque attendu la fin des longues pluies automnales pour lancer les vendanges de son Château. L'assèchement des grappes, dû au retour du soleil, provoqua le développement de la pourriture noble et par la même de grandioses vins liquoreux.

La seconde histoire est également un heureux hasard. En 1847, le Marquis de Lur-Saluces, parti chasser le loup en Russie, est retardé. Or, il avait donné l'ordre d'attendre son retour pour vendanger. La pourriture noble fut alors exceptionnelle et le vin prestigieux.





27 Crus Classés en 1855

Le vignoble de Sauternes et Barsac est le vignoble bordelais qui a *le plus de crus classés en 1855* : les 27 grands crus.

C'est à l'occasion de l'**Exposition Universelle de 1855** que **Napoléon III** demanda une présentation des vins de différentes régions. La Chambre de Commerce de Bordeaux chargea alors les courtiers de désigner les vins de Médoc et Sauternes qui représenteraient la Gironde à cette exposition. Sauternes et Barsac est ainsi la région qui obtint le classement du plus grand nombre de Crus Classés dont le seul **Premier Cru Supérieur, Château d'Yquem.** Garantie d'excellence pour les Crus Classés, les bouteilles portèrent dès lors la mention **« Grand cru classé 1855 »**.



LE CLASSEMENT DE 1855



PREMIER CRU SUPÉRIEUR

Château YQUEM (Sauternes)



LES PREMIERS CRUS

Château LA TOUR BLANCHE (Sauternes) Château LAFAURIE-PEYRAGUEY (Sauternes) CLOS HAUT-PEYRAGUEY (Sauternes) Château de RAYNE-VIGNEAU (Sauternes) Château SUDUIRAUT (Sauternes) Château COUTET (Barsac) Château CLIMENS (Barsac) Château GUIRAUD (Sauternes) Château RIEUSSEC (Sauternes) Château RABAUD-PROMIS (Sauternes) Château SIGALAS-RABAUD (Sauternes)



LES SECONDS CRUS

Château de MYRAT (Barsac) Château DOISY DAËNE (Barsac) Château DOISY - DUBROCA (Barsac) Château DOISY - VEDRINES (Barsac) Château d'ARCHE (Sauternes) Château FILHOT (Sauternes) Château BROUSTET (Barsac) Château NAIRAC (Barsac) Château CAILLOU (Barsac) Château SUAU (Barsac) Château de MALLE (Sauternes Château ROMER DU HAYOT (Sauternes) Château ROMER (Sauternes) Château LAMOTHE Château LAMOTHE - GUIGNARD (Sauternes)





ET AUSSI ... DOMAINES & CHÂTEAUX

Un paysage viticole doté d'innombrable Domaines et Châteaux qui apportent la richesse et la variété du territoire.









L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE EN 1936

En 1936, les appellations Sauternes et Barsac, font parties des premières appellations françaises à être enregistrées comme Appellation d'Origine Contrôlée.

Un cahier des charges est alors instauré afin de statuer sur les pratiques ancestrales à utiliser sans pour autant interdire la modernité. Il définit l'aire délimitée, les règles de production à la vigne, à la vendange, au chai, la concentration en sucre minimale... On contrôle également la durée d'élevage. Ainsi, on peut attester aux consommateurs une certaine

qualité de produits avec une étiquette avec mention AOC. Cette qualité contribue à la renommée de nos vins et de

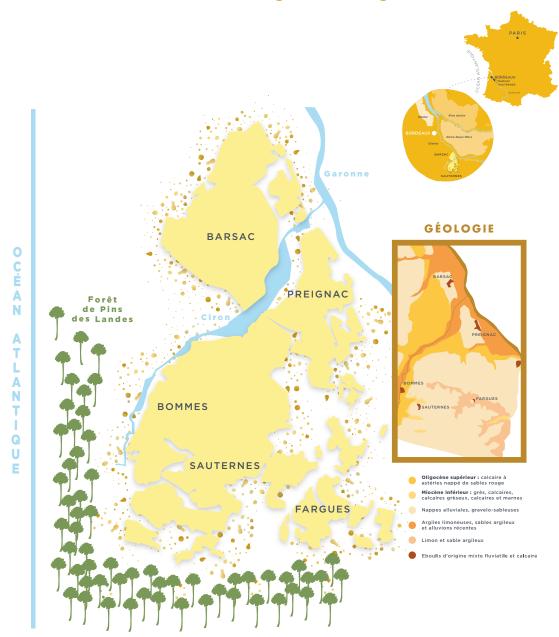
nos AOC.



LA MAGIE DES TERROIRS

CARTE ET GÉOLOGIE

Situé à **40 km au sud-est de Bordeaux**, entre la rive gauche de la Garonne, la vallée du Ciron ; classée Natura 2000 et le Parc Naturel des Landes de Gascogne, le vignoble de 1900 hectares s'étend sur cinq communes : **Sauternes**, **Barsac**, **Bommes**, **Fargues**, et **Preignac**.



NOTRE TERRITOIRE • NOS APPELLATIONS

2 APPELLATIONS - 5 COMMUNES 140 VIGNERONS - 1900 HECTARES 3 CÉPAGES (SÉMILLON, SAUVIGNON, MUSCADELLE)

Elles bénéficient toutes de l'appellation Sauternes mais, à Barsac, les vignerons ont le choix entre l'AOP Sauternes et l'AOP Barsac. Les 2 AOP répondent au même cahier des charges.





développement du botrytis

Si les appellations Sauternes et Barsac sont le berceau des plus grands liquoreux, c'est en premier lieu grâce à leur **microclimat unique**; bordée par la Garonne, traversée par le Ciron. Et, lorsque ces eaux se rencontrent, un phénomène unique de condensation se forme et couvre tout le vignoble permettant le développement de la pourriture noble « Botrytis cinerea ».

Les brumes automnales suivies des belles journées ensoleillées sont propices au développement de ce champignon microscopique. Il s'installe sur les grains de raisins très murs qu'il concentre en un nectar. Le grain de raisin devient ainsi ridé et offre une couleur prune d'ente, gage de qualité et de perfection pour les vins, générant ainsi les arômes qui donneront toutes leurs saveurs aux vins de Sauternes et Barsac.

Le développement du « Botrytis Cinerea » sur les raisins n'est pas homogène, ce qui explique la longueur et la difficulté des vendanges.





LES VINS DE SAUTERNES ET BARSAC

LA DIVERSITÉ DES VINS REND CHAQUE VIN UNIQUE

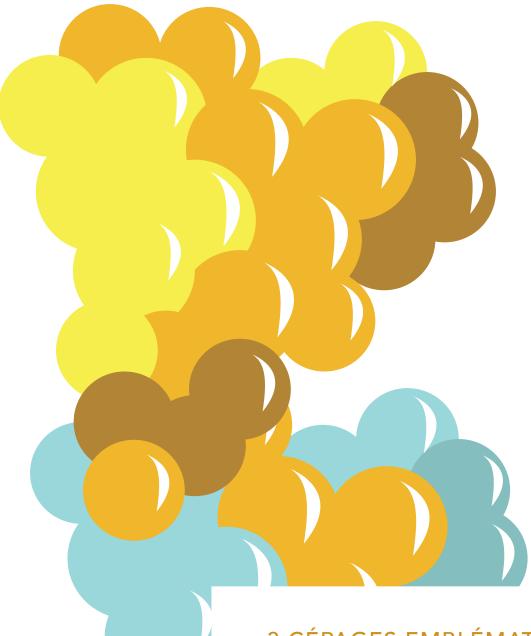
Alliance miraculeuse de la Nature et des Hommes, les vins de Sauternes et Barsac sont un véritable terroir d'arômes dans lequel s'exprime la personnalité de chaque vigneron. Tout vin de Sauternes et Barsac est unique de par son sol, son encépagement, son microclimat, son millésime ou encore sa vinification. Ils expriment leur palette aromatique dès leur plus jeune âge.

La robe évolue avec le temps et devient plus ambrée, tandis que leurs arômes se transforment et deviennent de plus en plus complexes.

Les vins plus clairs sont à déguster jeunes avec des notes de fruits frais : agrumes, pêches blanches, fleurs d'acacias.

Les vins plus dorés sont marqués par des arômes de fruits confits ou de fruits secs.





3 CÉPAGES EMBLÉMATIQUES

Le Sémillon est « le » cépage des Sauternes et Barsac (en moyenne 80% de l'appellation). Il confère au vin sa belle robe topaze et son onctuosité avec des arômes de miel, poire et coing compotés, ainsi que de fleur d'acacia, mangue et abricot confit.

Le Sauvignon offre vivacité et puissance aromatique aux vins avec des arômes d'agrumes, de fruits exotiques, ou de fleurs blanches. Les pulpes fondantes, suaves (avec un bon taux d'acidité) sont de bon augure pour les vins à naître. Autant de raisons pour justifier la place du sauvignon : jusqu'à 20 % de l'encépagement des grands crus.

La Muscadelle est riche en arômes floraux, en parfum et en notes de zeste d'orange, légèrement musquées.



UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Tries sélectives et vinification minutieuse

Le développement de la pourriture noble sur les raisins n'étant pas homogène, les vendanges peuvent durer jusqu'à trois mois et nécessitent 3 à 5 tries successives.

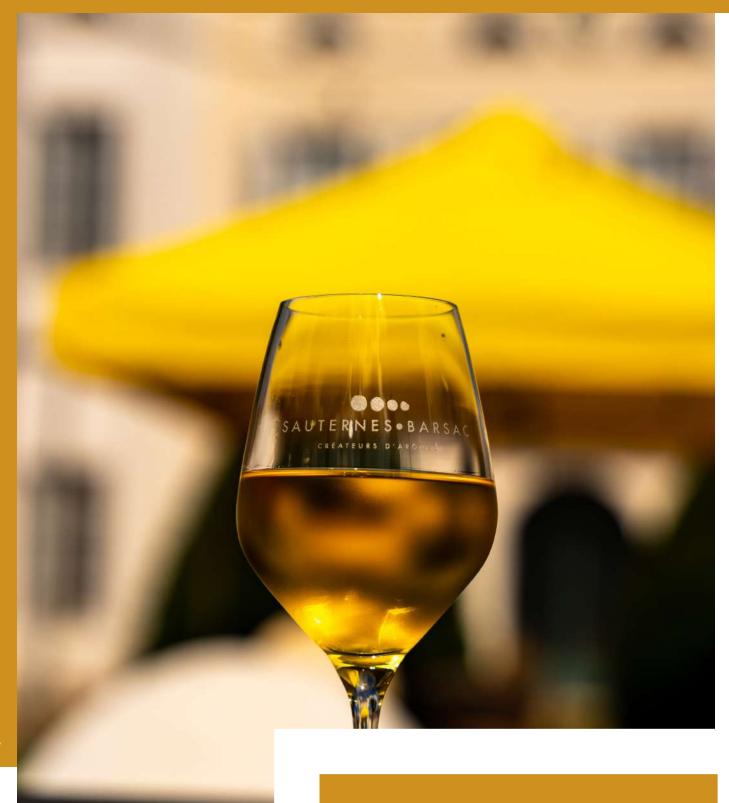
Les vendangeurs sélectionnent à chaque passage, uniquement les baies les plus « botrytisées ».









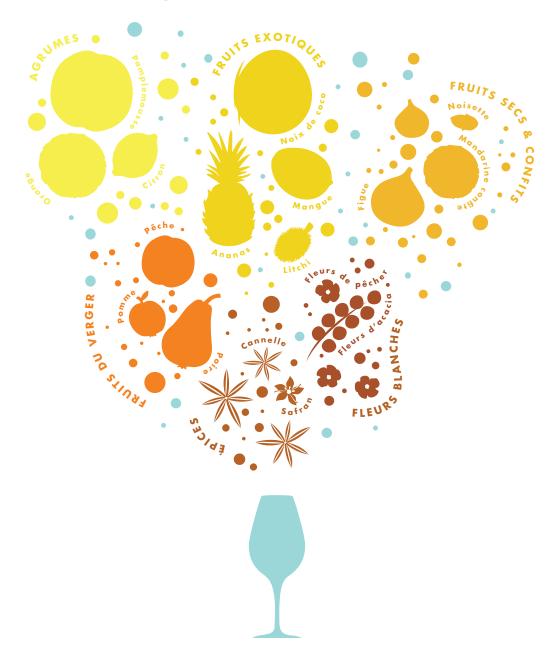


Guidée par la grande variété des terroirs, des acteurs, des vins et des arômes, notre créativité nous pousse à innover pour offrir des vins uniques pour une multitude d'accords possibles.



FESTIVAL DES ARÔMES

Il rassemble six grandes familles selon la diversité des Terroirs



ENVIE D'EVASION? DÉCOUVREZ UN FESTIVAL D'ARÔMES

AGRUMES

Orange, pamplemousse, citron...

FRUITS SECS & CONFITS

Figue, mandarine confite, noix de coco, noisette...

FRUITS EXOTIQUES

Litchi, ananas, mangue...

FLEURS BLANCHES

Fleurs d'acacia, fleurs de pêcher...

ÉPICES

Cannelle, safran...

FRUITS DU VERGER

Pomme, poire, pêche...



L'ART DE VIVRE SAUTERNAIS

DES VINS ADAPTES A UN MODE DE CONSOMMATION CONTEMPORAIN





DES VINS DE CONFORT

Quoi de plus agréable, quoi de plus propice pour combler tous les palais ?

Nos vins liquoreux conviennent parfaitement à tous les types de consommateurs du monde entier classiques et modernes.

Accessibles du plus jeune age au plus sage, du plus néophyte, du plus débutant au plus expérimenté Quel autre vin au monde peut revendiquer cet apanage?

DES VINS ADAPTES AUX NOUVELLES CUISINES

Qu'elles soient traditionnelles, épicées, relevées, salées, amères, acides.. Peu importe d'où viennent les épices, elles sont les bienvenues pour accompagner nos vins tendres, généreux, vifs et parfaitement équilibrés

UNE NOUVELLE GENERATION QUI S'EN EMPARE

Les Millenials, la génération Z... sont autant de **nouveaux consommateurs** non figés dans le passé mais tournés vers le futur, vers ce qui plait, ce qui marche, ce qui est bon.

Cette génération, comme les précédentes, sont amateurs de choses douces et sucrées.

Ils font « fi « des clichés, des consignes et profitent de ce qu ils aiment à un age où tout est permis... avec modération!

Sauternes rime aussi avec moderne, et ça marche!











TAPAS & APERITIFS

Surprenez vos papilles et convives en associant un vin de Sauternes et Barsac lors d'un apéritif. Il s'accordera à merveille avec des **tapas et amuses bouches, classiques et insolites**!





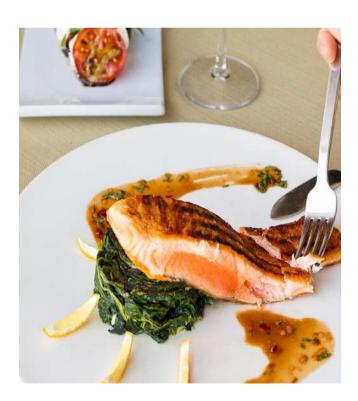




CUISINE SAVOUREUSE ET SIMPLE

Les vins de Sauternes et Barsac s'accordent aussi à merveille avec des plats à base de volaille comme le poulet rôti du dimanche (avec une peau bien croustillante), avec certains fruits de mer (noix de Saint- Jacques) et poissons fins (sole, turbot, saumon...) et votre cuisine du quotidien!







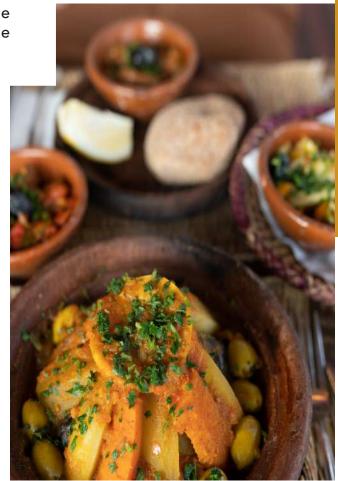




Elle contient de nombreuses saveurs qui se marient parfaitement avec les vins de Sauternes ou de Barsac : les épices comme le curry, les sauces aigre-douces, le gingembre, le citron vert.













PLATEAUX DE FROMAGES

Les fromages offrent une multitude d'accords possibles avec les vins de Sauternes et Barsac. La *diversité des arômes des vins magnifiera* aussi bien des fromages bleus, des fromages de chèvres secs ainsi que des fromages fondants.



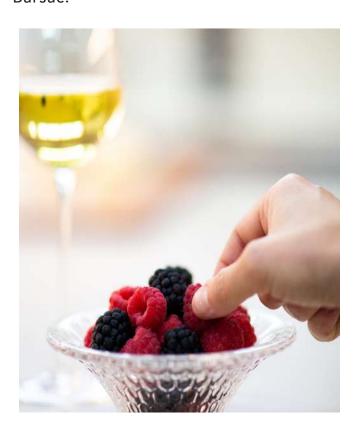








Un Sauternes ou un Barsac pour accompagner des desserts acidulés, légers et peu sucrés. Des desserts à base d'agrumes, de fruits rouges, de fruits de la passion, de rhubarbe, de figue... L'acidité permet d'équilibrer les accords et marquer la fraîcheur des vins de Sauternes et Barsac.



















SUBLIMER LES ARÔMES AVEC LES COCKTAILS

De "l'apéro" au bout de la nuit, la dégustation des vins de Sauternes et Barsac en **cocktail surprend et séduit** la jeunesse!

Un multitude de possibilités pour apprécier les arômes des vins et les consommer autrement!

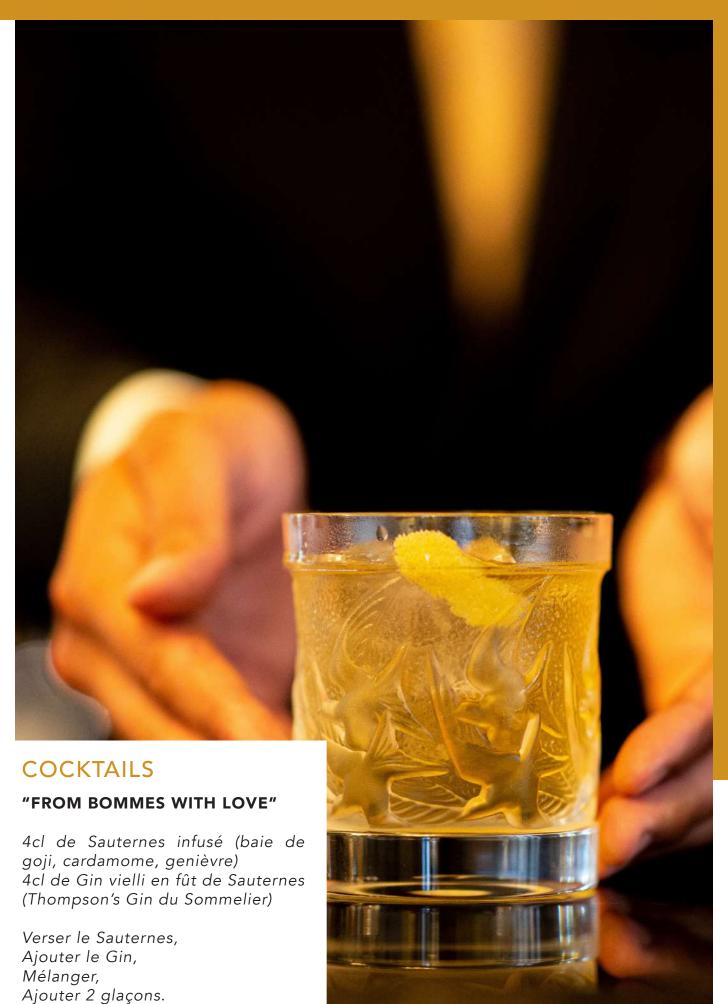




Promis







Cocktail réalisé par le Château Lafaurie Peyraguey





Finir avec le zeste de citron vert.

Cocktail réalisé par le Château Guiraud





BLANCHE"

150ml de Sauternes 1 tranche de concombre 2 feuilles de menthe 1 tranche de gingembre Rallongez avec du Ginger Ale

Verser le Sauternes, Ajouter le concombre, la menthe et le gingembre, Rallongez avec du Ginger Ale.

Cocktail réalisé par la Tour Blanche







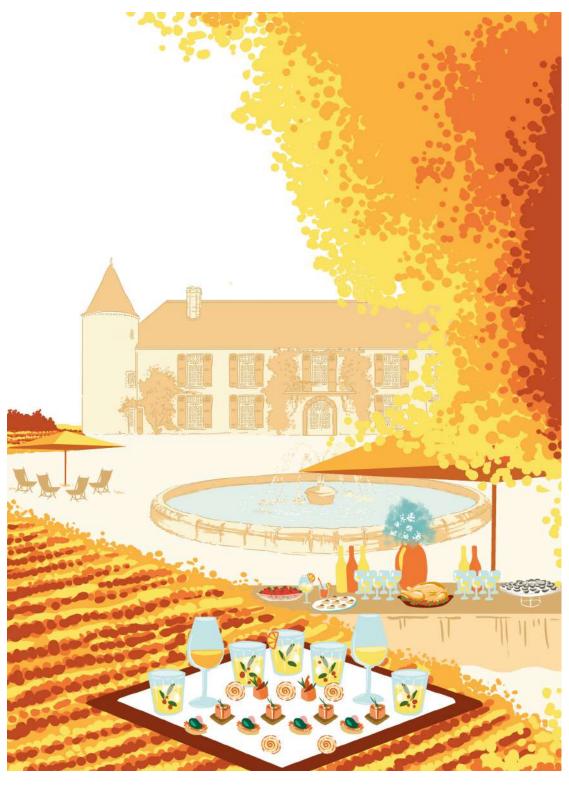






SAUTERNES BARSAC

CRÉATEURS D'ARÔMES



ENVIE D'ÉVASION ? DÉCOUVREZ L'ART DE VIVRE SAUTERNAIS





son temps, à pied, à vélo mais aussi à cheval ou même en glissant sur l'eau, en canoë, sur le Ciron ou sur la Garonne.

Nous vous invitons à venir découvrir cette belle région et à rencontrer les vignerons !



OÙ SÉJOURNER?

Château Lamothe-Despujols 3 Lamothe – 33210 SAUTERNES 06 80 23 27 34 lamothe.sauternes@gmail.com www.lamothe-despujols.com

Château Piada 33720 BARSAC 06 78 33 35 58 lalande.mariehelene@gmail.com https://atelierpiada.wordpress.com

Château Mangar 8 Camperos – 33720 BARSAC 06 84 00 95 80 reservation@chateau-arche.com www.chateaumangar.com

Relais et Châteaux Lalique Lieu-dit Peyraguey, 33210 BOMMES 05 24 22 80 11 info@lafauriepeyragueylalique.com www.lafauriepeyragueylalique.com

Château d'Arche Château d'Arche – 33210 SAUTERNES 05 56 76 67 67 reservation@chateau-arche.com www.chateau-arche.fr

Château Sigalas-Rabaud Rabaud-sigalas – 33210 BOMMES +33 5 57 31 07 45 +33 6 26 31 45 93 chateausigalasrabaud@gmail.com www.chateau-sigalas-rabaud.com`

Gîte Bacchus Château Dudon Gîte Bacchus – 33720 BARSAC 05 56 27 29 38 06 30 60 39 61 didon-gite@hotmail.fr www.chateau-dudon.fr/









OÙ SE RESTAURER?

Château Sigalas-Rabaud 33210 Bommes 06 26 31 45 93 chateausigalasrabaud@gmail.com www.chateau-sigalas-rabaud.com



5 Château Guiraud – 33210 SAUTERNES +33 5 40 24 85 45 contact@lachapelledeguiraud.com www.chateauguiraud.com

Restaurant Lalique 1* Michelin Lieu-dit Peyraguey – 33210 BOMMES 05 24 22 80 11 restaurant@lafauriepeyragueylalique.com www.lafauriepeyragueylalique.com

Maison des Vins de Barsac 2 Rue du Onze Novembre 1918 33720 BARSAC 05 57 98 72 58 06 38 47 68 78 maisondesvinsbarsac@gmail.com www.maisondesvinsbarsac.fr











OÙ SE BALADER?

Château Sigalas-Rabaud 33210 Bommes 06 26 31 45 93 chateausigalasrabaud@gmail.com www.chateau-sigalas-rabaud.com



Château Bastor-LamontagneLa Montagne-Est – 33210 Preignac
05 56 63 27 66
www.chateaubastorlamontagne.fr

Château Villefranche 33720 BARSAC 05 56 27 05 77 www.chateauvillefranche.com



Château Lafaurie-Peyraguey Lieu-dit Peyraguey, 33210 BOMMES 05 24 22 80 11 info@lafauriepeyragueylalique.com www.lafauriepeyragueylalique.com



Château Doisy-Daëne 15 Gravas – 33720 BARSAC 05 56 62 96 99 aline@denisdubourdieu.fr www.denisdubourdieu.fr









Château Guiraud 33210 SAUTERNES 05 56 76 61 01 accueil@chateauguiraud.com www.chateauguiraud.com



Château Piada 33720 BARSAC 06 78 33 35 58 lalande.mariehelene@gmail.com https://atelierpiada.wordpress.com/





Château Roumieu Lapinesse 33720 BARSAC 05.56.27.21.01 contact@chateau-roumieu.fr www.chateau-roumieu.fr

Château Filhot
FILHOT – 33210 SAUTERNES
05 56 76 61 09
filhot@filhot.com
www.filhot.com



Château Suduiraut
CHÂTEAU SUDUIRAUT 33210
PREIGNAC
05 56 63 61 92
contact@suduiraut.com
www.suduiraut.com



Château Coutet 33720 BARSAC 05 56 27 15 46 info@chateaucoutet.com www.chateaucoutet.com

Maison du Sauternes 14 place de la Mairie – 33210 SAUTERNES 05 56 76 69 83 contact@maisondusauternes.fr www.maisondusauternes.com

Château Doïsy-Vedrines 1 Vedrines -33720 BARSAC 05 56 27 15 13 guillaume.lefebvre@doisy-vedrines.com www.denisdubourdieu.fr

Château Gravas 6 lieu dit Gravas – 33720 BARSAC 05 56 27 06 91 chateau.gravas@orange.fr chateau-gravas.fr

Château La Tour Blanche Château La Tour Blanche – 33210 BOMMES 05 57 98 02 73 c.col@tour-blanche.com http://www.tour-blanche.com/

Château Simon 7 Simon 33720 Barsac 05 56 27 15 35 contact@chateausimon.fr www.chateausimon.fr/



















Château Lamothe Despujols 3 Lamothe – 33210 SAUTERNES 06 80 23 27 34 lamothe.sauternes@gmail.com www.lamothe-despujols.com

Château De Rayne Vigneau 4 Le Vigneau – 33210 BOMMES 05 56 76 64 05 chateau@raynevigneau.fr www.raynevigneau.fr

Domaine de Carbonnieu 6 les Chons – 33210 BOMMES 06 79 02 47 04 carbonnieu.alexis@orange.fr www.domainedecarbonnieu.com

Château Caillou 9 Caillou – 33720 BARSAC 05 56 27 16 38 contact@chateaucaillou.com www.chateaucaillou.com

Château Sigalas-Rabaud Rabaud Sigalas – 33210 BOMMES 06 26 31 45 93 chateausigalasrabaud@gmail.com www.chateau-sigalas-rabaud.com









