



SAUTERNES • BARSAC

CRÉATEURS D'ARÔMES

DES VINS ISSUS DU MIRACLE DE LA NATURE



Dossier de presse
Sauternes et Barsac 2024



SOMMAIRE



4 L'ALCHIMIE DES ÉLÉMENTS

5 NOS APPELLATIONS EN QUELQUES CHIFFRES

6 RÉALITÉ ENVIRONNEMENTALE

6 - Un écosystème subtil

7 - Une conscience environnementale

8 LES VINS AUX DEUX LÉGENDES

8 - Une longue histoire pour expliquer ce miracle de la nature

9 - 27 crus classés en 1855

10 - Le Classement de 1855

12 - L'appellation d'origine contrôlée en 1936

13 LA MAGIE DES TEROIRS

13 - Carte et géologie

14 - Le miracle de la nature



15 LES VINS DE SAUTERNES ET BARSAC

- 15 - La diversité des vins rend chaque vin unique
- 16 - 3 cépages emblématique
- 17 - Un savoir-faire unique
- 19 - Festival des arômes



20 L'ART DE VIVRE SAUTERNAIS

- 21 - Tapas & Apéritif
- 22 - Cuisine savoureuse & simple
- 23 - Cuisine du Monde
- 24 - Plateaux de fromages
- 25 - Desserts frais et acidulés

26 SUBLIMER LES ARÔMES AVEC LES COCKTAILS



32 OENOTOURISME

- 33 - Où séjourner ?
- 34 - Où se restaurer ?
- 35 - Où se balader ?



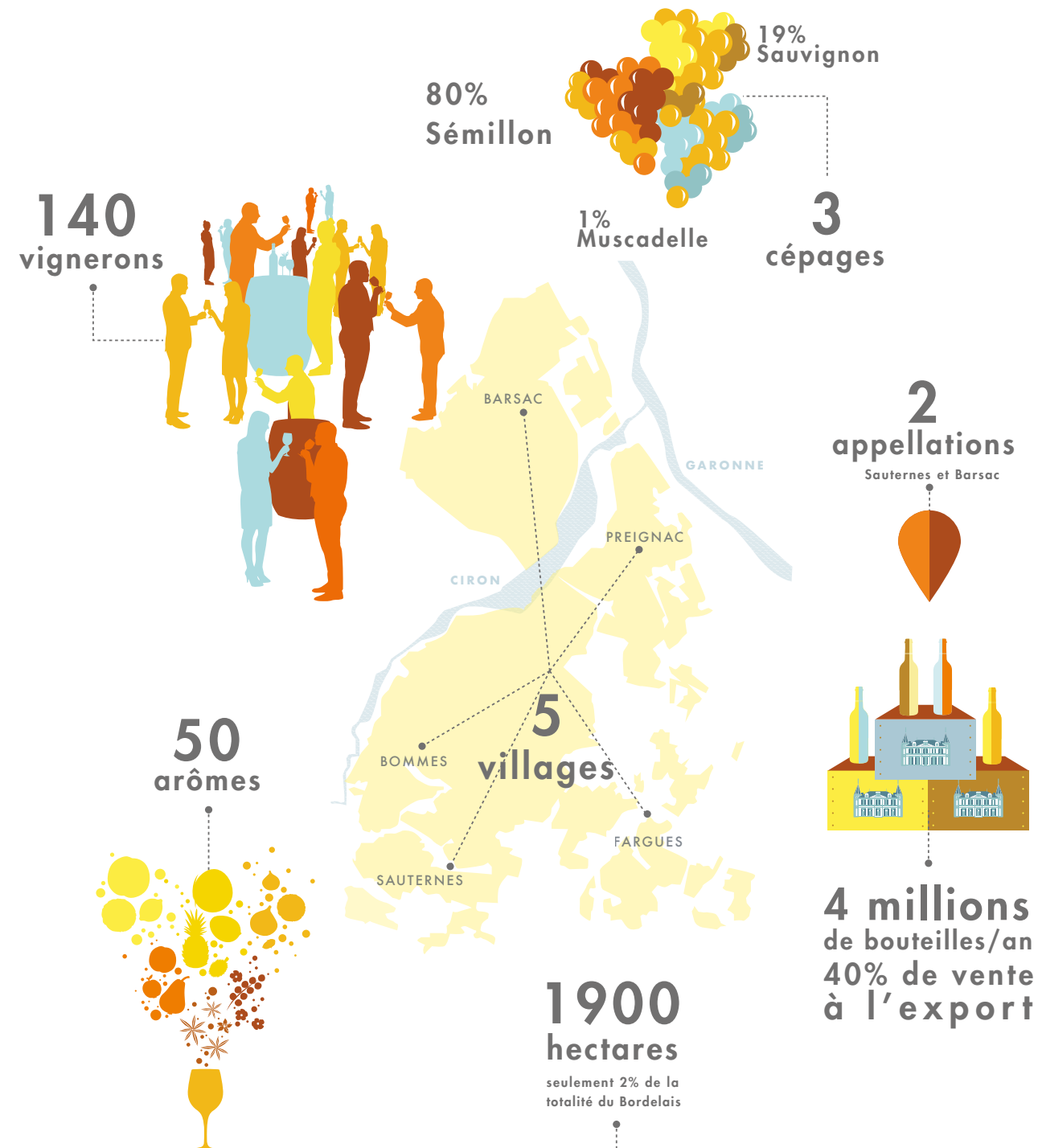
L'ALCHIMIE DES ÉLÉMENTS



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 Régional 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 Départemental pour un classement **UNESCO**.





UNE CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE

Les vigneron·nes de Sauternes et Barsac exploitent leurs vignes dans une **démarche environnementale consciencieuse**, dont certains en Agriculture Biologique certifiée.

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 grandes 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.



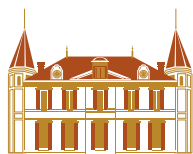


27 Crus Classés en 1855

Le vignoble de Sauternes et Barsac est le vignoble bordelais qui a **le plus de 1er 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)
Château 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 (Sauternes)
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 mentionnant l'appellation d'origine contrôlée.

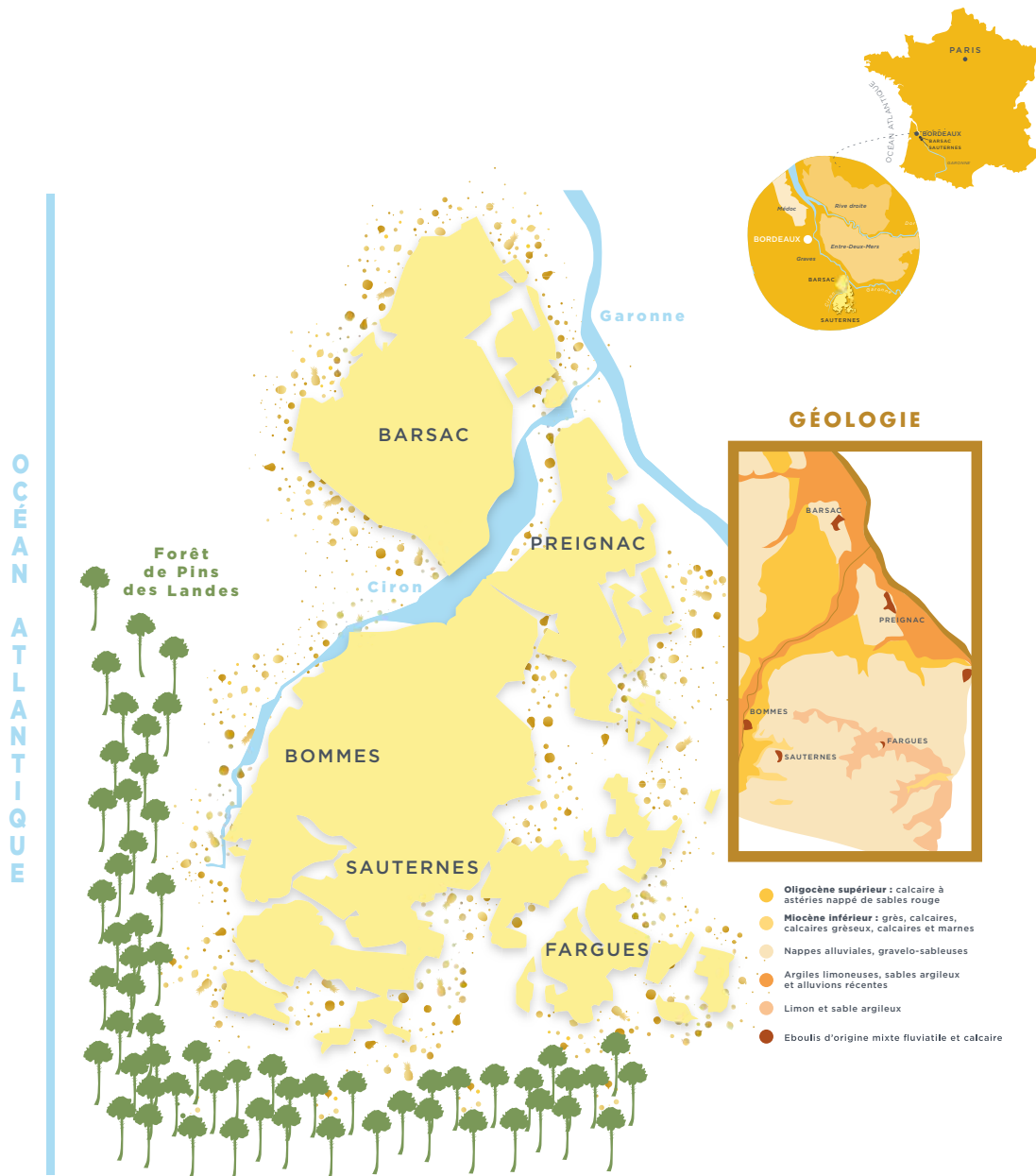
Cette qualité contribue à la renommée de nos vins et de nos AOC.



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.





LE MIRACLE DE LA NATURE

Un climat unique propice au 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 compostés, 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.

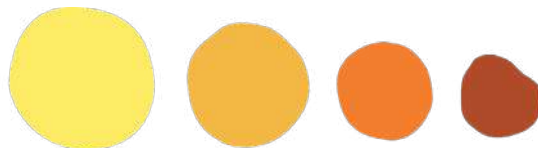


UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

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**. Parfois, certaines propriétés réalisent même jusqu'à 7 tries successives.

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



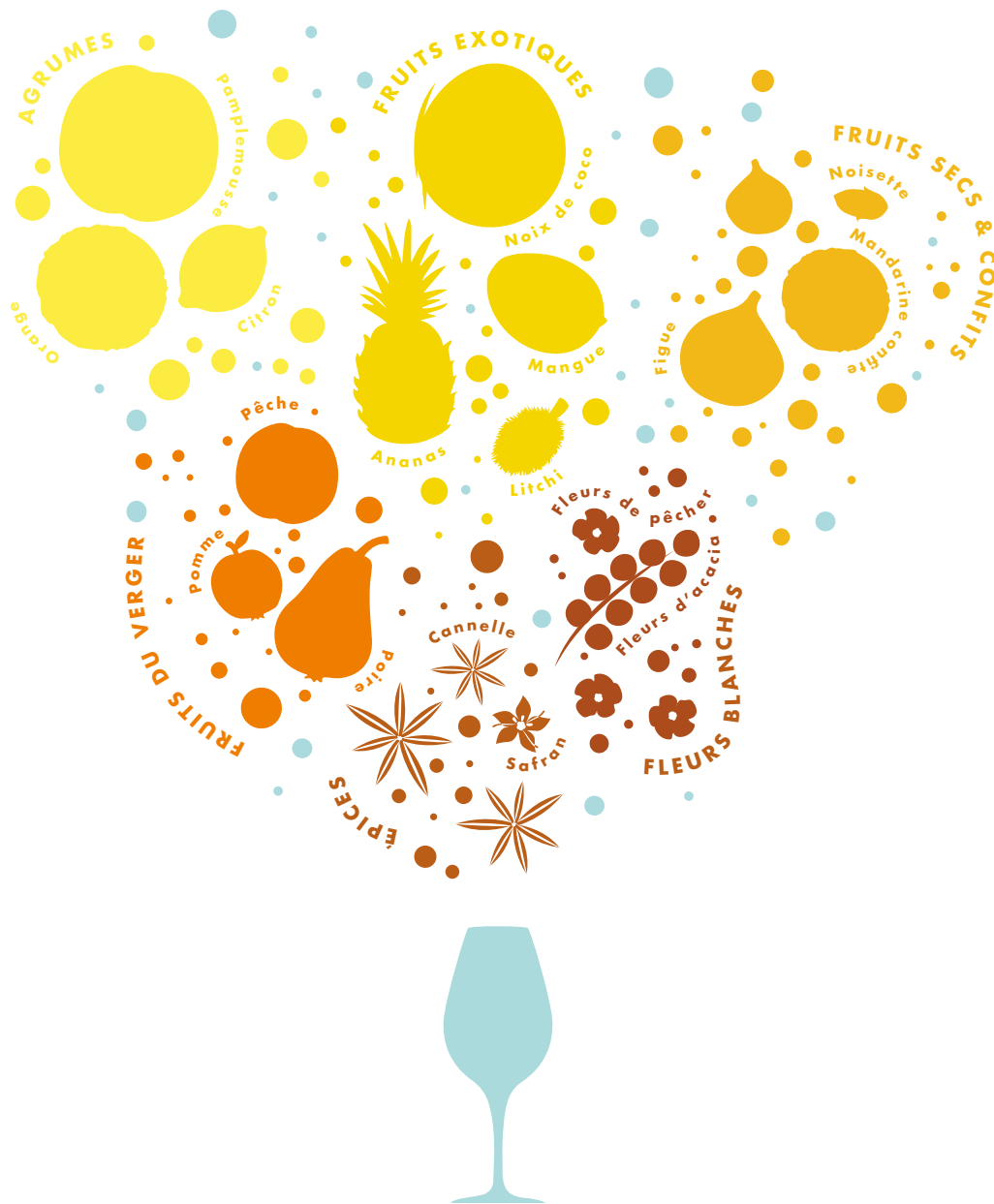


Guidée par la grande variété des terroirs, des acteurs, des vins et des arômes, notre créativité nous pousse à innover pour offrir des vins uniques pour une multitude d'accords possibles.



FESTIVAL DES ARÔMES

Il rassemble six grandes familles selon la diversité des Terroirs



ENVIE D'ÉVASION ? DÉCOUVREZ UN FESTIVAL D'ARÔMES

AGRUMES

Orange,
pamplemousse,
citron...

FRUITS SECS & CONFITS

Figue,
mandarine confite,
noisette...

FRUITS EXOTIQUES

Litchi, ananas,
noix de coco,
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 **vosre cuisine du quotidien !**





CUISINE DU MONDE

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.





DESSERTS FRAIS ET ACIDULÉS

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 !



COCKTAILS

"RABAUD FRENCH MARTINI"

3cl de Sauternes
2cl de Grand Marnier
6cl de Vodka,
Zeste de citron

*Verser la Vodka dans le shaker,
Ajouter le Grand Marnier,
Ajouter le Sauternes,
Ajouter des glaçons et secouer,
Filtrer deux fois et servir dans une
coupe,
Ajouter des zestes de citron.*

Cocktail réalisé par le Château Rabaud Promis



COCKTAILS

"BLASTED PEYRAGUEY"

4cl de Sauternes
4cl de jus de Tomate Jaune
2cl de Vodka
1 pincé de piment d'Espelette
Sel de céleri
Verjus

*Verser le Sauternes,
Ajouter le jus de tomate jaune,
Ajouter la Vodka,
Mélanger,
Ajouter 2 glaçons et les épices.*

Cocktail réalisé par le Château Lafaurie
Peyraguey



COCKTAILS

"FROM BOMMES WITH LOVE"

*4cl de Sauternes infusé (baie de goji, cardamome, genièvre)
4cl de Gin vielli en fût de Sauternes
(Thompson's Gin du Sommelier)*

*Verser le Sauternes,
Ajouter le Gin,
Mélanger,
Ajouter 2 glaçons.*

Cocktail réalisé par le Château Lafaurie
Peyraguey



COCKTAILS

"PETIT INSTANT GUIRAUD"

*10cl de Sauternes,
Un Glaçon Cristal,
Une branche de Romarin,
Un zeste de citron vert.*

*Verser le Sauternes,
Déposer le glaçon cristal,
Ajouter le romarin,
Finir avec le zeste de citron vert.*

Cocktail réalisé par le Château Guiraud



COCKTAILS

"GINGER SWEET BY LA TOUR 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



COCKTAILS

"SUMMER SO"

2/3 de So Sauternes
1/3 d'eau gazeuse
3 framboises
1 feuille de basilic
2 glaçons

Verser le Sauternes,
Ajouter l'eau gazeuse,
Ajouter les framboises et le basilic,
Ajouter les glaçons.

Cocktail réalisé par le Château
Bastor-Lamontagne





COCKTAILS

"CUVÉE LA CLOTTE"

*1 Verre de Sauternes
1 pièce de Glace
2 feuilles de Verveine ou de Romarin*

*Verser le Sauternes,
Ajouter la glace, et la verveine*

Cocktail réalisé par le Château La Clotte Cazalis

"Cocktail très simple à réaliser, frais et délicieux !"





SAUTERNES • BARSAC

CRÉATEURS D'ARÔMES



ENVIE D'ÉVASION ?

DÉCOUVREZ L'ART DE VIVRE SAUTERNAIS





ŒNOTOURISME

ŒNOTOURISME DANS LE SAUTERNAIS : VOYAGEZ AUX ORIGINES DES VINS DE BORDEAUX !

Ce petit vignoble du Sauternais produit les plus célèbres liquoreux du monde. Un vin à deux visages que l'on célèbre pour la finesse de sa saveur fruitée rapidement accessible à Barsac ou pour son rôti somptueux à Sauternes. Sous le signe des crus classés, **le voyage est jalonné de rencontres inoubliables** avec des femmes et des hommes engagés dans les 5 villages des appellations.

En Sauternais, **tout l'art consiste à prendre 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

chateausigalasarabaud@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
chateausigalasarbaud@gmail.com
www.chateau-sigalas-rabaud.com

La Chapelle

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

Restaurant Lalique 2* 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

chateausigalasarbaud@gmail.com

www.chateau-sigalas-rabaud.com



Château Bastor-Lamontagne

La Montagne-Est – 33210 Preignac

05 56 63 27 66

www.chateaubastorlamontagne.fr

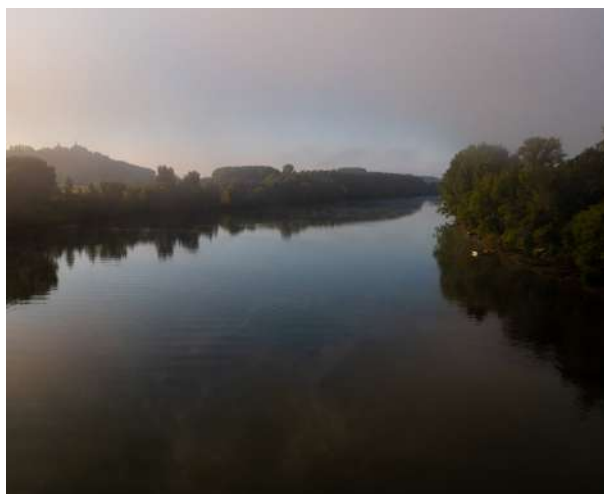


Château Villefranche

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 d'Arche

33210 SAUTERNES

05 56 76 76 30

reservation@chateau-arche.com

www.chateau-arche.fr



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 Haut-Bergeron
3 piquey – 33210 PREIGNAC
05 56 63 24 76
06 24 80 29 11
info@chateaubergeron.com
www.chateauhautbergeron.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 Doisy-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
chateausigalasarabaud@gmail.com
www.chateau-sigalas-rabaud.com





SAUTERNES • BARSAC

CRÉATEURS D'AROMES



ENVIE D'ÉVASION ?

Contact Presse

Constance de Changy

constance@divino-conseils.com - 06 79 82 95 17

