



Entre Bordeaux et Léognan



3 Château Larrivet Haut-Brion

Le Château Larrivet-Haut-Brion s'est doté, sous l'impulsion d'Emilie Gervoson, d'un « Jardin des Sens », un endroit d'une grande poésie. Dessiné par la paysagiste Soline Portman, ce jardin devait révéler le premier espace végétal évoquant à la fois le travail des vignes et l'assemblage des vins blancs de la propriété par sa palette olfactive et évolutive au fil des saisons. Possibilité de le découvrir au cours d'une visite-dégustation (9 €), d'une Escale Gourmande avec accords fromages-vins (15 €), d'une Escale Sucrée où les dunes du Cap-Ferret et les macarons s'accordent avec les vins de Larrivet Haut-Brion, à l'heure du goûter (7 €) où les enfants peuvent découvrir des confitures et jus de raisin. Enfin, encore plus chic, une pause Arômes du Bassin (30 €), blancs, caviar d'Aquitaine et huitres du Ferret. Rendez-vous également à la propriété pour les « Oenofolies », ces rendez-vous imaginés tout au long de l'année par Emilie, en été, on peut par exemple pique-niquer sur l'herbe (de 5 à 20 € selon la formule) et prendre le temps.

33850 Léognan, 05 56 64 99 87
ou www.larrivethautbrion.fr



Le Manège du goût

Le Château de Léognan, vignoble familial de 7 hectares racheté par Philippe et Chantal Miecaze en 2007, a élargi depuis l'année dernière son offre d'accueil. En plus de ses cinq chambres d'hôtes (120 € la nuit en saison), ses visites-dégustations et ses balades en calèche (Chantal Miecaze est une passionnée d'équitation), c'est désormais avec le restaurant le Manège, installé dans les anciennes écuries XIX^e très bien restaurées, que l'équipe accueille les visiteurs, sur la belle terrasse recouvrant l'ancien rond de longe entourée d'arbres, de vignes et de chevaux, ou à l'intérieur cosy du bâtiment (salle de réception à l'étage que l'on peut privatiser). La carte a été élaborée par la chef parisienne Flora Mikula, et les vins de l'ensem-

ble de l'appellation Pessac-Léognan se choisissent sur les étagères. Le restaurant est ouvert midi et soir toute l'année, tous les jours (menus à partir de 26 € au déjeuner), pas si fréquent dans le coin. Et d'avril à octobre, il ouvre l'après-midi pour des apéritifs tapas ou une pause thé/café avec gourmandises faites maison pour les promeneurs. Lors de votre passage au Château de Léognan, arrêtez-vous à la chapelle encore consacrée du domaine : en son cœur, vous parviendrez peut-être à discerner le phœnix que l'on retrouve sur toutes les étiquettes des bouteilles du Château. Une étape dont vous vous souviendrez bien longtemps !

33850 Léognan, 05 57 67 13 84
ou www.lemanege-leognan.fr, www.chateaulleognan.fr

2 Le luxe de Malartic

Le Château Malartic-Lagravière, cru classé de Graves propriété de la famille Bonnie, a décidé d'ouvrir ses portes en toute discrétion. « Nous voulions ouvrir quatre chambres d'hôtes de notre maison familiale pour proposer une expérience particulière, c'est un accueil personnalisé et en toute intimité », explique Séverine Bonnie. Après la visite des vieux chais, dégustez le menu du chef « Découverte » ou « Gastronomique » à la table des propriétaires le temps d'un dîner (135 € ou 190 € par personne, trois plats, trois vins) avant de passer la nuit dans une des suites (350 € la nuit), bien décorée, vue sur jardins et vignes. La vie de château !

33850 Léognan, 05 56 64 75 08 ou www.vignobles-malartic-lagraviere.com



4 Le Seigneur Olivier

Un poumon de verdure de 220 hectares au milieu de l'espace urbain de la Communauté Urbaine de Bordeaux. Étonnant le Château Olivier, se dressant, imposant, au milieu de ses douves et avec son vieux pont-levis. Il appartient toujours à la famille De Bethmann, et reste donc propriété privée, mais s'est ouvert depuis quatre ans au public afin de faire découvrir à ceux qui le souhaitent, cette ancienne seigneurie. Son patrimoine historique remonte à l'époque médiévale et il est désormais inscrit aux Monuments Historiques (1 h de visite avec dégustation, 9 €, du lundi au vendredi d'avril à octobre). En projet, des parcours thématiques axés sur la richesse de la faune et flore de la propriété, afin de mieux connaître les espèces du Château Olivier, parfois assez rares à trouver dans la région.

33850 Léognan, 05 56 64 73 31 ou www.chateau-olivier.com

5 Gourmand Bouscaut

Le Château Bouscaut de Sophie Lurton et Laurent Cogombles fait partie des six grands crus classés de Graves en blanc et en rouge à Pessac-Léognan, et renouvelle chaque année sa volonté d'accueil. En plus de la visite-dégustation découverte (8 € en semaine, 10 € le week-end), des ateliers d'assemblage de vin rouge peuvent d'organiser (49 € l'atelier de 2 h 30), ou la découverte des vins de Bouscaut avec des bouchées ou des fromages affinés (25 € par personne, 1 h 30) sont possibles. Nouveauté en 2016, les ateliers œnologiques vin et fromages suivis d'un repas accords mets-vins réalisés par un chef (150 € par personne, minimum 4 personnes) pour un moment inoubliable. Pour un séjour plus long, le gîte du Château Valoux (10 personnes, 1 200 € la semaine) se loue de l'autre côté du chemin...

33140 Cadaujac, 05 57 83 12 20 ou www.chateau-bouscaut.com

Carnet pratique



Incontournables

CHÂTEAU LE PAPE

C'est la nouvelle propriété du Château Haut-Bailly. Les chambres d'hôtes ont été magnifiquement rénovées, vue sur piscine, vigne et forêt (à partir de 220 € la nuit).

05 56 64 75 11 ou www.chateaulepape.com

LES SOURCES DE CAUDALIE

Juste en face du Château Smith Haut Lafitte, Les Sources de Caudalie sont inscrites depuis des années comme le complexe œnotouristique incontournable du vignoble de Pessac-Léognan. Trois restaurants autour du vin (dont un étoilé au Michelin), plusieurs spas et chambres de l'hôtel 5 étoiles. Séjour grand luxe.

05 57 83 83 83 ou www.sources-caudalie.com Bordeaux / Graves