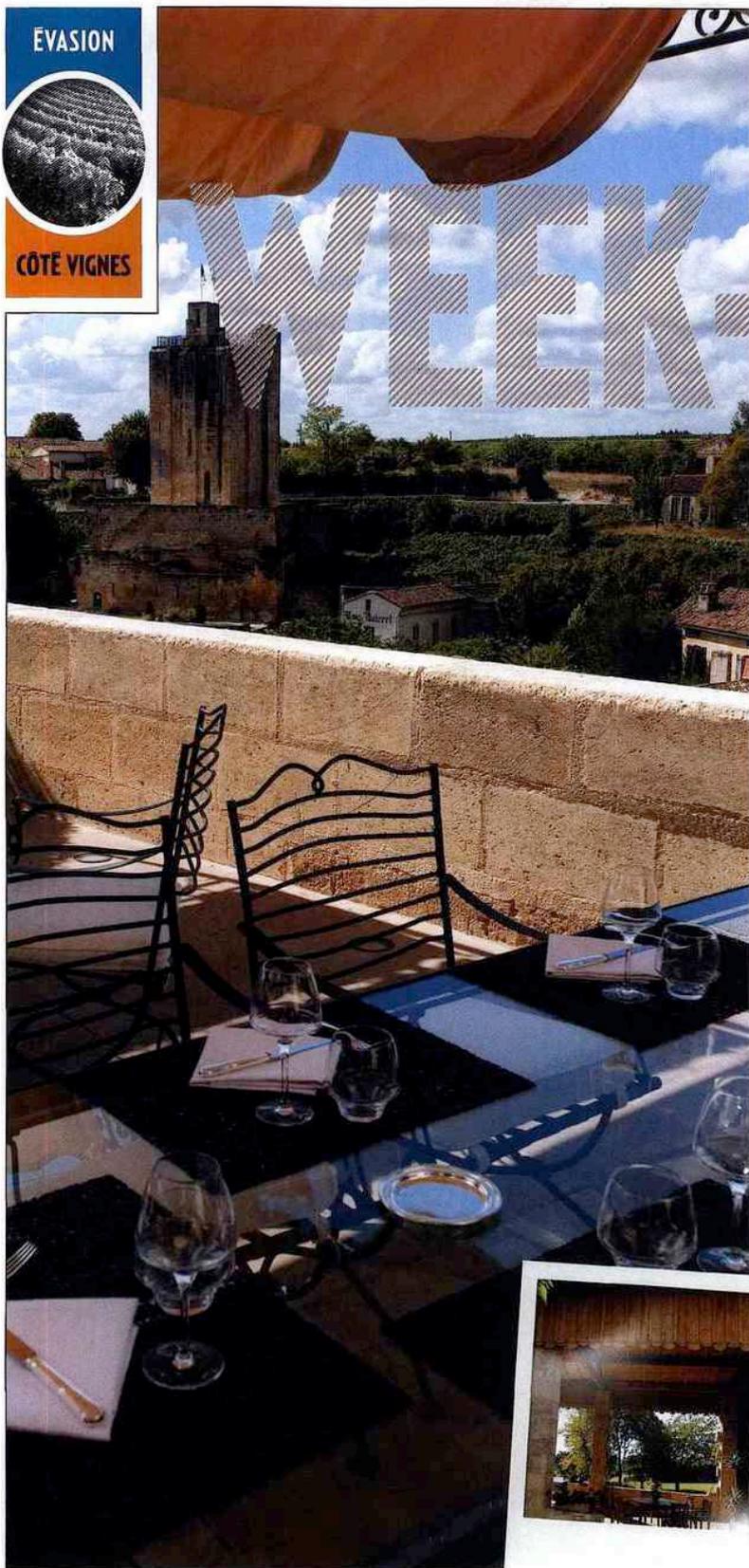


EVASION



CÔTE VIGNES



WEEK-END



SANT-ÉMILION, VIE DE CHÂTEAU

Denis Hervier
Photos: Denis Bomer



CARNET DE ROUTE

[1] Les Granges de Bacchus
Dans les anciennes granges d'un domaine viticole, Dany Rambeaud a aménagé avec goût deux chambres d'hôtes avec cuisine et salon. La terrasse couverte où l'on prend le petit déjeuner est irrésistible avec sa vue plongeante sur le vignoble de Montagne.



[2] L'Envers du Décor

Ce bistrot respire une atmosphère de tanins bien vécus. Les soupes y déclinent le meilleur de la saison : vichyssoise, gaspacho ou potage au potiron. L'omelette aux champignons vous entortille la langue, l'entrecôte appelle les saint-émilion que l'on boit large, le col ouvert. En hiver, on célèbre les vertus de la

C'est à un moine breton du nom d'Émilien que ce magnifique village doit son nom. Un lieu chargé d'histoire qui permet à tout visiteur de parcourir les siècles avec émerveillement et gourmandise. Aujourd'hui célèbre pour l'excellence de ses vins et l'intemporelle beauté de son site classé au Patrimoine mondial de l'Unesco, Saint-Émilion est incontestablement une cité touristique où les visiteurs cherchent autant à visiter les vestiges du passé qu'à découvrir le monde magique de ses vins. Armez-vous de courage pour grimper les 196 marches du clocher de l'église monolithe et reprenez votre souffle pour profiter de l'incroyable panorama où une région se livre à vous d'un seul regard. Attention toutefois, les marchands du temple y sévissent et les pièges existent... Suivez nos conseils!

VENDREDI

15 h. De Paris, quittez l'autoroute Périgueux-Bordeaux à la sortie Saint-Émilion. Roulez encore quelques kilomètres en direction de Montagne-Saint-Émilion, où, au lieu-dit Bertin, vous poserez vos valises pour cette première nuit aux Granges de Bacchus [1]: une maison d'hôtes, au calme, à quelques portées de merlot de Saint-Émilion, l'endroit stratégique par excellence pour aborder le vignoble. Tentez un rendez-vous dans le bourg de Montagne chez Jean-François Berrouet; le fils de l'icône de château Pétrus y produit un excellent cru:

↳ *Vieux Château Saint-André.*

16 h. Petit train. Vous voulez une vue d'ensemble des lieux avant de partir en piste dans le vignoble? Prenez le petit train de Saint-Émilion, la balade dure 35 minutes et les commentaires permettent de bien cerner patrimoine et vignoble. Sur environ sept kilomètres vous passerez des remparts aux églises en contemplant les châteaux ↳ *Ausone,* ↳ *Pavie,* ↳ *Belair-Monange,* ↳ *Angélu,* ↳ *Canon,* ↳ *La Mondotte,* ↳ *Magdelaine.*

17 h. Visite du château Rochebelle sur le plateau calcaire, pour découvrir les caves monolithes du XVIII^e. Vous y dégusterez des vins d'un bon rapport qualité-prix.



truffe dans des soirées où l'on cave avant d'encaver.

[3] **La Poudette** ↳ Frédéric Jimbart, vite repéré par tous les grands châteaux du Libournais, est devenu l'une des références de la région pour son foie gras de canard juste poêlé et sa mirepoix de potiron. Le filet de blonde d'Aquitaine fourré aux échalotes est fondant, et



LES VISITEURS CHERCHENT AUTANT À VISITER LES VESTIGES DU PASSÉ QU'À DÉCOUVRIR LE MONDE MAGIQUE DE SES VINS

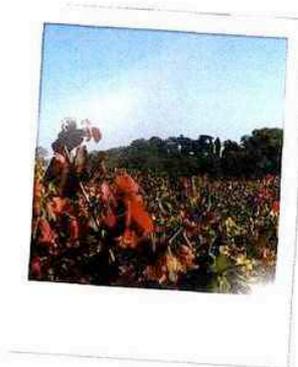
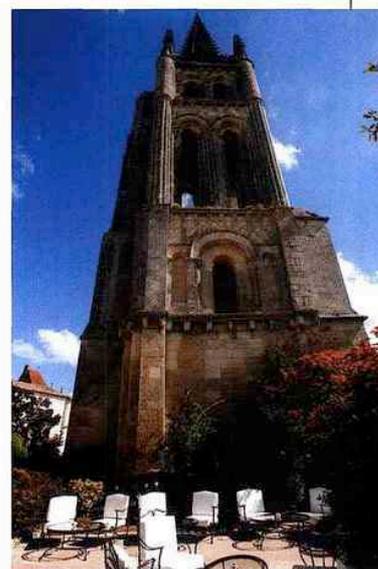
19 h 30. L'Envers du Décor ↳ [2] à Saint-Émilion. Pour être au courant des derniers potins du vignoble, rien de mieux que ce bar à vins plus vrai que nature. La carte des crus mérite le coup d'œil: elle laisse une large place aux vins de la cité.

SAMEDI

10 h. Pour se mettre bien en phase avec les limites de l'appellation Saint-Émilion, direction de Pomerol. Stoppez au ↳ *château Grand-Corbin Despaigne*; François Despaigne, avec son profil de frère cellérier, se fera une joie de vous expliquer la pédagogie des terroirs. Les 2000 et 2007 sont en pleine forme. Ce sont des vins que l'on partage avec ses meilleurs amis. Une excellente entrée en matière pour cette journée!

12 h 30. Restaurant La Poudette ↳ [3]. Pour rester au calme, prenez la direction de Castillon avec un arrêt à Pujols, au restaurant La Poudette; juste à l'entrée du bourg, en pleine campagne, entre chevaux et volailles, Frédéric Jimbart, ancien de Jacques Chibois, y réalise une cuisine toute en nuances avec les meilleurs produits. Ici, chacun est sensible à l'ambiance bucolique et à cette cuisine d'instinct toujours parfaitement maîtrisée. La carte des vins est bien ciblée et le rapport qualité-prix évident. Tentez le château-gaillard 2007.

14 h 30. Le vignoble. Restez sur le plateau calcaire à Saint-Étienne-de-Lisse pour saluer le ↳ *château de Pressac* où fut signé le traité qui mit fin à la



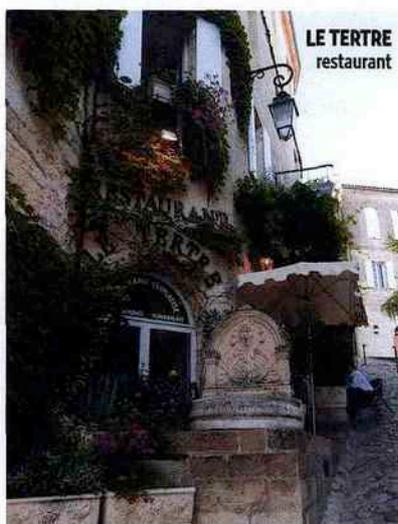
À CÔTÉ DE LA POSTE, ON FAIT PROVISION DE MACARONS, PUIS ON SE LAISSE TENTER PAR LA CAVE EYQUARD



CHÂTEAU TROPLONG-MONDOT
En plus d'élaborer l'un des premiers
grands crus classés de Saint-Émilion,
le château propose des chambres
d'hôtes : Les Belles Perdrix



MAISON DU VIN
de Saint-Émilion



LE TERTRE
restaurant

la sauce au vin parfaitement équilibrée. On apprécie également l'allant du bar de ligne ou du baba à l'armagnac. Sophie Jimbart règne sur une carte des vins bien ficelée.

[4] Macarons Blancs
La famille Blanchez se transmet de génération en génération la recette des macarons mise au point par les ursulines en 1620. Prévoir

d'en acheter deux boîtes : une pour la route et une pour la maison !

[5] Cave Eyquard
À Saint-Émilion, on ne s'improvise pas caviste. Jean Cuchet, gérant de cette boutique sise dans une rue piétonne, a le fond qu'il faut et les quartiers de noblesse de la maison qui vont avec.



guerre de Cent Ans juste après la bataille de Castillon en 1453. Sur rendez-vous, vous pourrez visiter et surtout déguster : les derniers millésimes ont du style. Autre cru du secteur,  Fleur Cardinale, vin de grand raffinement remis bien en tanins par la famille Decoster, et nouvellement promu au rang de Saint-Émilion grand cru classé.

17 h. Visite de Saint-Émilion. Retour sur Saint-Émilion où les méandres de la cité constituent un labyrinthe pour remonter à petits pas le cours du temps. Les rues médiévales pavées poussent à la flânerie. On essaie de se garer du côté des grandes murailles, on passe devant Clos Fourtet, puis de l'esplanade sise devant l'Envers du Décor on embrasse tout le vignoble. À côté de la poste, on fait provision de macarons Blancs [4], puis on se laisse tenter par la cave Eyquard [5], la plus ancienne de la ville, qui offre une gamme de crus dans un vaste éventail de prix. Plus récente, l'enseigne de L'Essentiel, mise sur orbite par Jean-Luc Thunevin, possède de solides références.

19 h 30. Troplong-Mondot. Sur la butte de Mondot, le  château Troplong-Mondot offre des chambres d'hôtes d'un grand charme, avec vue imprenable sur Saint-Émilion. La réception de Margaux Valette y est délicieuse. Ce nouveau premier cru classé produit des vins profonds et corsés qui, lorsqu'ils évoluent, truffent délicieusement. Pour profiter du 2007 et de la sérénité des lieux, mieux vaut réserver pour dîner.

DIMANCHE

10 h. Marché de Libourne. On y croise Philippe Etchebest et Michel Portos, chefs emblématiques de la région, des propriétaires de Pomerol et Saint-Émilion. Sur le marché de Libourne, il y a toujours de l'ambiance autour des légumes de Barat ou de la poissonnerie Lafon. En sortant, faites un tour sous les arcades à la boucherie Seignat : aloyaux à l'os, entrecôtes, morceaux à daube sont découpés avec attention. Côté pâtisserie, une halte chez Lopez s'impose. Faites le plein pour la semaine : les gâteaux basques sont confectionnés selon une recette ancestrale et les macarons jouent la séduction. La Boîte à Dessert de Darnajou réalise d'excellents desserts aux fruits rouges. Sur ce marché, vous avez trouvé tout ce qu'il vous fallait pour un bon panier repas si le temps le permet.

12 h 30. Saint-Georges. Prendre la route de Saint-Émilion à Saint-Georges où les aires de pique-nique sont les plus agréables. Si le froid ne permet pas le pique-nique, filez sur Saint-Émilion au Palais Cardinal pour le classique menu à 28€ ! Une valeur sûre !

14 h 30. Arrêtez-vous à la Maison des Vins de Saint-Émilion. Côté animation, vous pouvez compter sur un espace vidéo interactif sur les vins de Saint-Émilion avec un module pour parfaire vos connaissances, une table des arômes des vins de l'A.O.C. Près de 400 crus sont proposés au prix de la propriété, de quoi faire le plein pour le retour ! *

ADRESSES & COORDONNÉES

CÔTÉ VIGNES

Château Ausone - 05 57 24 24 57
33330 Saint-Émilion

Château Pavie - 05 57 55 43 43
33330 Saint-Émilion

Château Belair-Monange - 05 57 51 78 96
54 quai du Priourat - 33502 Libourne

Château Angéus - 05 57 24 71 39
33330 - Saint-Émilion

Château Canon - 05 57 55 23 45
33330 - Saint-Émilion

Château La Mondotte - 05 57 24 71 33
33330 - Saint-Émilion

Château Magdelaine - 05 57 51 78 96
54 quai du Priourat - 33502 Libourne

Château Destieux - 06 13 42 95 35
Saint-Hippolyte - 33330 Saint-Émilion

Château Grand Corbin-Despaigne
- 05 57 51 08 38
33330 Saint-Émilion

Château de Pressac - 05 57 40 18 02
33330 Saint-Émilion

Château Fleur Cardinale - 05 57 40 14 05
33330 Saint-Etienne-de-Lisse

Château Troplong-Mondot - 05 57 55 32 05
33330 Saint-Émilion

Les Granges de Bacchus - 06 25 42 57 87
www.grangesdebacchus.com

L'Envers du Décor - 05 57 74 48 31
11 rue du Clocher - 33330 Saint-Émilion

La Poudette - 05 57 40 71 52
1 Bernadigot - 33350 Pujols

Macarons Blancs - 05 57 24 72 33
9 rue Guadet - 33330 Saint-Émilion

Cave Eyquard - 05 57 24 77 94
2 rue du Clocher - 33330 Saint-Émilion