

# COMPTE-RENDU DU VOYAGE A BORDEAUX

Organisé par nos confrères Nicolas de Bailliencourt et Jean-Noël Boidron

Les 16 & 17 mai 2007

## JEUDI 15 MAI

Arrivée et installation dans les hôtels

## JOURNEE DU VENDREDI 16 MAI

Cette journée a été consacrée à la visite du vignoble de Pomerol

**Château l'Evangile** : A l'issue de notre Assemblée générale un autocar nous attendait pour nous conduire au château L'Evangile où nous fumes accueillis par M. Jean-Pascal Vazard son Directeur.

Dans le cuvier, il nous fit un très intéressant exposé sur ce château, son histoire et son vignoble, qui fut suivi d'une dégustation des vins suivants :

Blason de l'Evangile 2007  
Blason de l'Evangile 2004

Ch. l'Evangile 2007  
Ch. l'Evangile 2004

**Petrus** : Le temps pluvieux ne nous permettant pas de nous y rendre à pieds, nous reprîmes l'autocar jusqu'à Petrus où nous étions attendus par M. Christian Moueix et Monsieur Olivier Berrouët.

Sous une pluie fine, il nous fut proposé une visite des vignes de ce cru prestigieux où l'argile affleure et où, en temps de pluie, elle peut, détrempée et amollie, avoir un effet identique à celui de sables mouvants...

Dans une magnifique salle de dégustation très contemporaine et ouvrant sur les vignes sur ses deux faces, il nous fut présenté et offert en dégustation :

Ch. La Fleur Petrus 2001  
Ch. Hosanna 2001  
Trotanoy 2001  
Petrus 2001

**Château Gazin** : Dans son chai, notre confrère Nicolas de Bailliencourt nous fit la présentation de son château et de son vignoble et répondit aux nombreuses questions qui lui étaient posées.

Traversant la cour du château, nous fumes accueillis par la famille Bailliencourt, son père, son frère et sa sœur qui nous attendaient avec beaucoup de chaleur et de sympathie devant une grande et belle salle où avaient été dressées les tables du déjeuner.

Pour ce déjeuner avaient été imaginés plusieurs entrées, un plat chaud (navarin) un assortiment de fromages et plusieurs desserts destinés à accompagner et à mettre en valeur neuf crus représentatifs des différents terroirs de l'appellation.

Ch. de Fargues 2001 (Sauternes)

Ch. Rouget 2004  
Ch. Vieux Maillet 2004  
Clos du Clocher 2002  
Ch. la Conseillante 2001  
Ch. Beauregard 2001  
Ch. Mazeyres 2000  
Ch. Clinet 1998  
Ch. Petit Village 1998  
Ch. Gazin 1989 (Magnum)

**Petit-Village** : Après ce sympathique et très intéressant déjeuner, l'autocar nous conduisit au château Petit-Village où nous fûmes accueillis par Marie-Louise Schÿler  
A l'issue d'une présentation du domaine et de son vignoble, nous furent donnés en dégustation :

Ch. Petit-Village 2004  
Ch. Petit-Village 2001

Après cette visite l'autocar nous reconduisit vers nos hôtels pour un court moment de repos et afin de nous préparer pour le dîner.

**Château de Sales** : Dans ce château à l'architecture exceptionnelle, nous fûmes accueillis par son propriétaire Monsieur Bruno de Lambert qui nous reçut avec beaucoup d'amabilité pour un apéritif dans la grande salle de la partie arrière du château qui s'ouvre sur le parc.

Monsieur Jean-Marie Garde, Président du Syndicat des vins de Pomerol avait été convié et s'est prêté aux réponses des nombreuses questions que nos membres n'ont pas manqué de poser.

Il nous fut servi en apéritif

Champagne Taittinger

Le repas qui suivit nous fut servi dans une grande salle charpentée où le dîner fut accompagné des vins suivants :

Ch. de Tailhas 2003  
Ch. Clos René 2001  
Ch. de Sales 1990  
Vieux Château Certan 1998  
Ch. Bon Pasteur 1999

Retour à l'hôtel

#### JOURNEE DU SAMEDI 17 MAI

**Château Trolong-Mondot** : Sous un soleil hésitant mais beaucoup plus présent que la veille, l'autocar nous conduisit jusqu'au château Trolong-Mondot où nous attendaient ses propriétaires, Christine Valette et son mari Xavier Pariente. Dans le jardin de leur maison qui s'ouvre sur les vignes et d'où l'on aperçoit le bourg de Saint-Émilion et son clocher, Madame Valette répondit avec bonne grâce aux nombreuses questions qu'il lui furent posées.

Après cette intéressante présentation du domaine, nous fûmes conduits dans le chai joliment décoré par son mari antiquaire.

Une dégustation nous fut ensuite proposée et bien entendu commentée par ses propriétaires :

Ch. Trolong-Mondot 2007  
Ch. Trolong-Mondot 2005

**Clos-Fourtet** : Les plus courageux d'entre nous délaissèrent l'autocar pour se rendre à pied jusqu'à ce château qui n'en porte pas le nom, situé à la périphérie immédiate de Saint-Émilion où nous attendait le fils de son propriétaire Mathieu Cuvelier.

Dans la cour du château, il nous présenta le domaine puis nous fit visiter les chais ainsi que les impressionnantes caves creusées dans le calcaire qui caractérise ce secteur de Saint-Émilion, où le vin est élevé et conservé en bouteilles.

La dégustation qui suivit porta sur les vins suivants :

Clos-Fourtet 2007  
Clos-Fourtet 2005  
Clos-Fourtet 1989

C'est à pied que nous nous rendîmes pour déjeuner au bien connu et réputé restaurant « l'Envers du décor ». Dans une salle qui nous était réservée et dans laquelle a rapidement régné une ambiance chaleureuse, nous fut servi un déjeuner sympathique et qui a su nous préserver des somnolences qui auraient pu gâcher notre après-midi.

Au cours de ce repas, nous furent servis :

Ch. de Fontenille 2007 - Entre-deux-Mers

Ch. Calon 2005 – Montagne Saint-Émilion (vin de notre confrère et co-organisateur de ce voyage Jean-Noël Boidron)

Château-Figeac : Après quelques minutes d'autocar, nous sommes reçus dans ce cru magnifique par M. Frédéric Faye (Chef de culture) qui nous reçut dans son chai et nous présenta le vignoble.

Nous furent servis en dégustation :

Ch. Figeac 2001

Ch. Figeac 1995

Après cette dernière visite l'autocar nous reconduisit vers nos hôtels.

### **Dîner au château Balestard-la-Tonnelle**

Monsieur et Madame Jacques Capdemourlin (Jurat de Saint-Émilion) nous reçurent avec une grande amabilité dans une cave magnifique, récemment (et difficilement) creusée, qui offre une vue imprenable sur cette partie du vignoble

Après un apéritif au cours duquel il nous fut proposé :

Champagne Laurent-Perrier rosé

Le dîner avait été conçu pour mettre en valeur les beaux vins suivants :

Ch. Balestard-la-Tonnelle 2005 (Magnum)

Ch. Corbin-Michotte 1998

Ch. Belair 1998

Ch. La Tour Blanche 1998 (Sauternes)

A l'issue de ce dîner, le Président ne manqua pas de remercier avec le talent d'orateur qu'on lui connaît, les différentes personnes qui nous ont reçus dans leur propriété durant ces deux sympathiques et intéressantes journées.

Ainsi s'acheva notre voyage....

Il nous reste, à remercier nos confrères Nicolas de Bailliencourt et Jean-Noël Boidron et tous ceux qui se sont impliqués dans la réussite de ce séjour, vigneron et restaurateurs.

A l'année prochaine, dans les vignes...