

# VARIANTE D'UN WEEK END DANS LE VIGNOBLE BORDELAIS

## I Le week end en Médoc

*Vendredi* : accueil aéroport et route des châteaux jusqu'à Margaux, lieu de résidence. Au départ remise d'un dossier par couple, comportant notamment la carte détaillée de la route des châteaux. J'interviens au micro dans le bus en passant devant les propriétés les plus notables.

Résidence dans un grand Hôtel de Margaux ou de Pauillac.

*Samedi* : départ 9h pour continuer la route des châteaux .

10h 45 : nous sommes attendus dans un grand Château de Saint-Estèphe pour une visite / dégustation en présence du propriétaire.

Puis promenade dans les vignes de Château Lafite ou de Mouton-Rothschild (à confirmer).

12h30 : réception dans un grand Château (Saint Estèphe ou Pauillac) pour visite puis buffet / dégustation debout / assis, avec un traiteur de qualité.

15h30 : visite du Musée du Cheval au Château Lanessan à Cussac avec dégustation et / ou visite du Musée de la Vigne et du Vin au Château Maucaillou avec dégustation.

17h ou 18h : retour à l'Hôtel

19h 30 : visite / dégustation apéritive dans un grandchâteau de Margaux ou Saint-Julien puis dîner- dégustation : cuisine raffinée et adaptée à la dégustation des grands vins par un traiteur bordelais reconnu. Les vins, tous des **Crus classés ou assimilés** :

- un blanc, Pessac-Léognan, sur **l'entrée poisson**,
- un rouge 1994, 1995 ou 1996 (du château qui reçoit) sur **l'agneau de Pauillac**,
- un rouge plus vieux (deux services) :1988, 1989 ou 1990 d'un autre cru et autre AOC médocaine, sur **les pâtes sèches et le dessert** (aux fruits rouges l'été, au chocolat l'hiver).

**Le menu et les vins sont choisis dans une étroite concertation pour avoir la meilleure qualité à un prix raisonnable.**

En dehors du vin du château, les autres vins sont fournis par un négociant de la place.

J'interviens à chaque service des vins et je propose un échange avec le groupe en fin de repas (micro baladeur).

*Dimanche* : retour aéroport