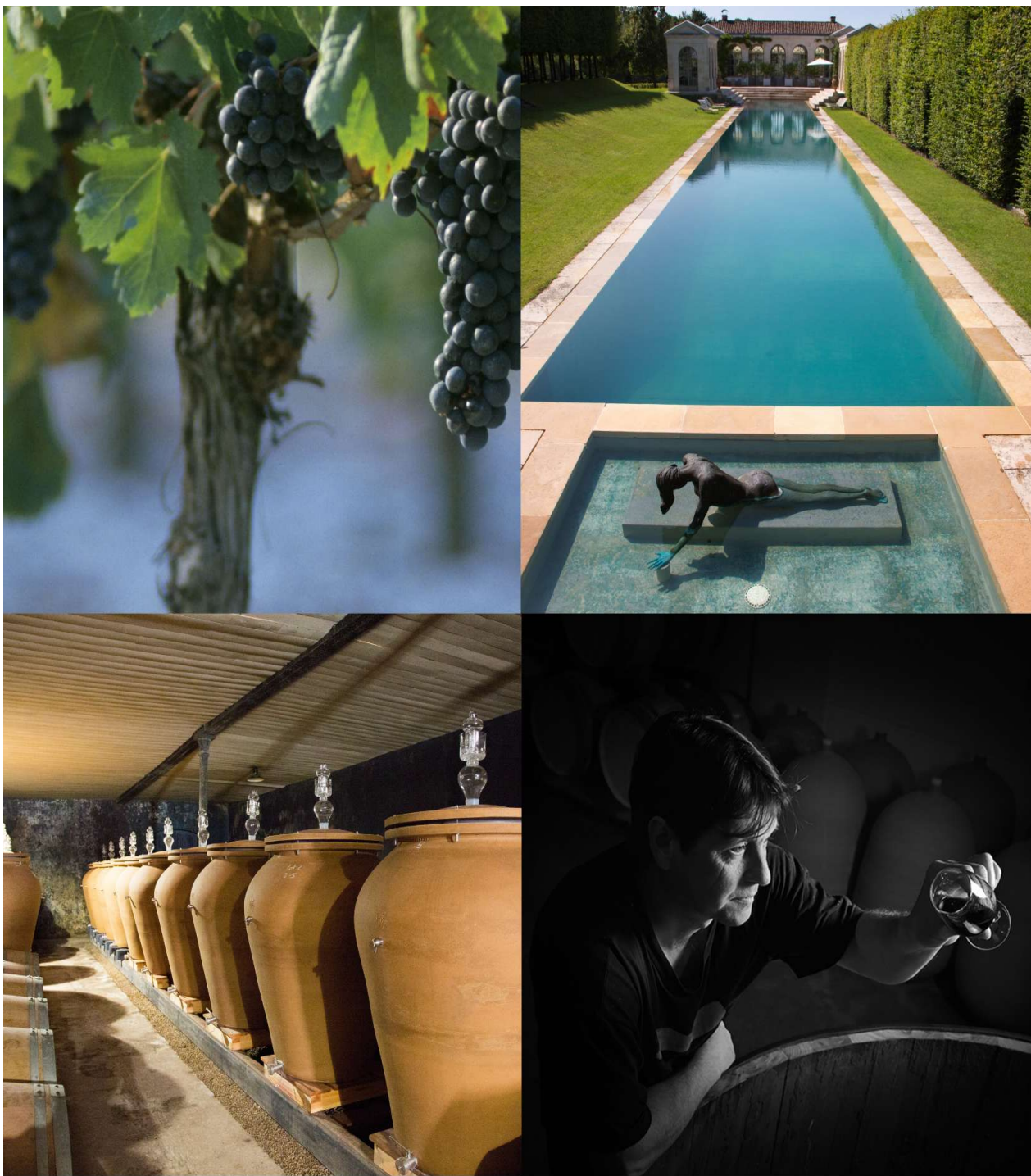




## NOS ACTIVITES OENOTOURISTIQUES



## Notre aventure dans le vignoble médocain....

Plusieurs éléments nous ont amenés à nous lancer dans cette belle aventure, et en premier lieu, notre situation géographique et notre belle terre du Médoc !!!

La campagne publicitaire des années 90 des vins médocains était basée sur le slogan :

### **LA TERRE QUE LE MONDE ENTIER NOUS ENVIE !!!**

Effectivement ce terroir est celui qui produit, en termes de superficie, le plus grand ensemble de grands crus au monde !!!

Notre maison au cœur du Parc Naturel Régional du Médoc, nous permet, via des chemins ruraux, forestiers et au sein même du vignoble, une immersion au plus près des châteaux et donc de bénéficier d'une approche originale et privilégiée en pleine nature, loin de la circulation et des gaz d'échappement... !

Types d'activités proposées par la Wine Hôte : des circuits en VTT ou en voiture au cœur des appellations MARGAUX et HAUT MEDOC.

Toutes ces balades se terminent par la visite du château Des Graviers qui est une véritable pépite du vignoble médocain - AOC MARGAUX - CRU ARTISAN en BIO depuis 2014. Dans ce domaine de 20 ha, rien ne se fait comme ailleurs, même si le résultat est tout à fait comparable à ses célèbres voisins... Au cours de cette visite, vous découvrirez comment un artisan met en osmose son vignoble et la nature environnante. Vous comprendrez également comment le changement climatique impacte sur la culture de la vigne mais aussi sur la vinification des millésimes...

Tous nos clients qui ont franchi le pas ne l'ont pas regretté, et en sont sortis impressionnés par le travail mis en œuvre et le résultat qui est à la hauteur...

Nous proposons également des dégustations sur notre terrasse ou dessous la tonnelle à l'abri des feuilles de vignes...

Les vins proposés sont issus des propriétés avoisinantes et le plus souvent possible, en agriculture biologique.

## NOS ACTIVITES OENOTOURISTIQUES :

### Visite Château Des Graviers – 2h30

- ✓ **Description** : Départ en voiture (5 mns) depuis la Wine Hôte pour une visite très complète du château des Graviers (commune d'ARSAC) en appellation MARGAUX AOC - Cru Artisan .
- ✓ La visite se décompose en 5 parties :
  1. Arrêt dans les vignes pour aborder la singularité du vignoble médocain avec ses appellations, ses cépages, son climat et ses spécificités. Les impacts du changement climatique seront expliqués...
  2. Visite de la tisanerie afin de comprendre les méthodes et produits utilisés en agriculture biologique. Les principales plantes utilisées seront commentées avec leur implication et leur efficacité.
  3. Le Cuvier : au premier regard c'est un cuvier médocain « classique », mais rien ne s'y passe comme ailleurs...
  4. le Chai : au premier regard, nous ne sommes pas dans un chai médocain « classique »... Tout y est expliqué et notamment les méthodes de vinification utilisées.
  5. La salle de dégustation : une dégustation des vins de la propriété sera proposée, avec les commentaires adaptés pour une description parfaite des vins.
- ✓ La visite permet également de découvrir les grands principes de la biodynamie, et de l'agriculture biologique. Ici, tout est mis en œuvre pour un respect le plus strict possible de l'environnement.
- ✓ Votre guide a une grande connaissance du territoire, il est également titulaire du Diplôme WSET 3 et donc à même de répondre à toutes vos questions sur le vignoble médocain et son histoire...

A Noter : cette activité ne nécessite pas de réservation particulière (sauf si une autre activité est déjà programmée à ce moment là). La visite de ce château ne laisse personne indifférent, Christophe LANDRY le propriétaire ne compte pas ses heures pour atteindre des objectifs très élevés en termes de culture, de vinification et d'élevage. Les résultats obtenus sont à la hauteur de son investissement !!!

Jamais un Cru Artisan n'a aussi bien porté son nom - au sens étymologique du terme :

**L'«Artisan» est celui qui met son ART au service d'autrui !**

## **Tarif**

✓ **25 €/personne** (2 minimum)

**Langues parlées :** Espagnol - Anglais basique (utilisation de google translate pour les parties techniques)

## OENO VTT – Demi journée 9h – 13 h / 14h-18h

- ✓ **Description** : Balade depuis notre chambre d'Hôte (centre LE PIAN MEDOC), afin de découvrir les châteaux des appellations HAUT MEDOC et MARGAUX sur les communes environnantes d'ARSAC et de MARGAUX-CANTENAC et LABARDE.
- ✓ Sur un parcours essentiellement constitué de chemins forestiers et de vignes, les principaux châteaux de ces deux appellations sont découverts permettant une immersion au plus près du vignoble et de ses châteaux. La visite du château des Graviers (appellation MARGAUX AOC - Cru artisan- Vin Bio) sera incluse avec visite du cuvier, du chai, dégustation et introduction aux principes de la biodynamie et de la culture Bio (cf descriptif fiche visite du Château des Graviers page 3).
- ✓ Arrêt au château ANGLUDET AOC MARGAUX ou Château MARQUIS DE TERME - AOC MARGAUX 5ème Grand Cru Classé, pour déguster un verre de vin dans un cadre enchanteur au cœur du domaine !
- ✓ Cette activité permet de découvrir les secrets de la vinification et de l'élevage des vins du Médoc, où le Cabernet Sauvignon est le cépage roi ! Votre guide a une grande connaissance du territoire, il est également titulaire du Diplôme WSET 3 et donc à même de répondre à toutes vos questions sur le vignoble médocain et son histoire...
- ✓ La distance parcourue sera comprise entre 25 et 35 kms.
- ✓ Le circuit peut être affiné en fonction des desideratas des clients en fonction des châteaux privilégiés.

**A noter** : cette activité ne nécessite pas de réservation particulière (sauf si une autre activité est déjà programmée à ce moment là). Il n'y a aucune difficulté de dénivelé, par contre certains passages dans les vignes et dans les chemins sont très sableux et peuvent être difficiles pour les personnes peu habituées à cette pratique. Pour le reste les chemins sont bien entretenus, le parcours est assez ombragé, le rythme de pédalage saura s'adapter aux plus lent(e)s ... Nous mettons à votre disposition de l'eau fraîche pour votre confort.

### Tarif

- ✓ **75 €/personne** (2 minimum)

**Langues parlées** : Espagnol - Anglais basique (utilisation de google translate pour les parties techniques)



## OENO MEHARI Appellation MARGAUX – Demi journée 9h – 13 h / 14h - 18h

- ✓ **Description** : Balade en Méhari depuis notre chambre d'Hôte (centre LE PIAN MEDOC), afin de découvrir les châteaux des appellations HAUT MEDOC et MARGAUX sur les communes environnantes d'ARSAC et de MARGAUX-CANTENAC.
- ✓ Sur un parcours mixte (chemin/route), les principaux châteaux de ces deux appellations sont découverts permettant une immersion au plus près du vignoble et de ses châteaux.
- ✓ Arrêt au château ANGLUDET AOC MARGAUX ou Château MARQUIS DE TERME - AOC MARGAUX 5ème Grand Cru Classé, pour déguster un verre de vin dans un cadre enchanteur au cœur du domaine !
- ✓ Halte au château MARGAUX pour une découverte de l'environnement de ce fleuron de la viticulture mondiale !
- ✓ Une visite est incluse, au Château des Gravières (appellation MARGAUX - Cru artisan- Vin Bio), avec visite du cuvier, du chai, dégustation et introduction aux principes de la biodynamie (cf descriptif fiche visite du Château des Gravières page 3).
- ✓ Cette activité permet de découvrir les secrets de la vinification et de l'élevage des vins du Médoc, où le Cabernet Sauvignon est le cépage roi ! Votre guide a une grande connaissance du territoire, il est également titulaire du Diplôme WSET 3 et donc à même de répondre à toutes vos questions sur le vignoble médocain et son histoire...
- ✓ Le circuit peut être affiné en fonction des desideratas des clients en fonction des châteaux privilégiés.

**A noter** : cette activité ne nécessite pas de réservation particulière (sauf si une autre activité est déjà programmée à ce moment là). Le vrai plus de cette activité c'est la liberté qu'offre l'utilisation de la méhari au travers des chemins. Le plaisir de la découverte s'en trouve sublimé... Nous mettons à votre disposition de l'eau fraîche pour votre confort.

### Tarif

- ✓ **80 €/personne** (2 minimum, 3 maximum)

**Langues parlées** : Espagnol - Anglais basique (utilisation de google translate pour les parties techniques)

## Dégustations à la Wine Hôte



Nous proposons à notre clientèle de déguster des vins typiques du Médoc et notamment ceux de l'appellation HAUT MEDOC, puisque notre maison est au cœur de cette appellation. Nous avons également l'appellation MARGAUX avec l'incontournable château Des Graviers.

Nous avons donc privilégié les châteaux les plus proches et ceux qui mettent en œuvre soit une agriculture biologique, soit des pratiques environnementales de qualité.

Les principaux châteaux que nous avons retenus sont :

1. Château Beau Rivage à Macau
2. Château Des Graviers à Arsac
3. Château Paloumey à Ludon médoc
4. Château Bellegrave Du Poujeau au PIAN MEDOC
5. Château de Malleret au PIAN MEDOC

### Tarif

✓ 12 €/personne

## Château Beau Rivage

Ce château est, avec le château Des Graviers, un de nos deux coups de cœur, ces deux propriétés ont beaucoup de points en commun :

- une taille raisonnable : environ 20 Ha
- une certification en agriculture biologique depuis une dizaine d'années
- la personnalité du propriétaire qui impacte fortement le caractère de ses vins
- le résultat final qui est remarquable avec un excellent rapport qualité/prix !

Nous avons sélectionné 3 vins de cette propriété :

|                                                                                    |                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Cuvée BENJAMIN</b></p> <p><b>AOC Bordeaux Supérieur</b></p> <p><b>En agriculture Biologique</b></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Descriptif :

Belle couleur dense, rouge profond, reflets violacés.

NEZ : Fruits rouges bien mûrs, arômes boisés fondus, touches de vanille et d'épices douces.

BOUCHE : attaque souple, final marqué par la structure ronde et riche. Belle longueur, tanins soyeux. Équilibre parfait entre le boisé et le fruité.

ACCORDS METS-VINS : fromages basque (Manchego), Charcuterie, Tapas espagnoles.



À boire dès à présent ou à conserver en cave encore 3 à 5 ans.

ARGENT - Concours de Vignerons Indépendants 2018



Descriptif :

Belle couleur rouge profond

NEZ : bouquet expressif qui unit avec bonheur fruits rouges et réglisse

BOUCHE : attaque ronde et souple, noblesse de ses tanins, longueur de sa jolie finale vanillée

ACCORDS METS-VINS : peut très bien se marier avec des apéritifs, des entrées, des plats principaux ou des fromages grâce à son équilibre parfait

À boire dès à présent ou à conserver en cave encore plusieurs années

\*\*\* au guide Hachette !!!

|                                                                                                                                                                              |                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|  <p>PERLE BLANCHE</p> <p><i>By Christine Nadalié</i></p> <p>BORDEAUX BLANC SEC<br/>2018</p> | <p><b>PERLE BLANCHE</b></p> <p><b>Bordeaux Blanc Sec</b></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|

**Descriptif :**

Ce vin est le fruit de l'association de deux agricultrices passionnées. L'une amène le raisin et l'autre amène l'élevage. La Perle Blanche est un vin d'assemblage de l'Entre-deux-mers élevé pendant plusieurs mois en barriques de chêne neuf de la Tonnellerie Nadalié.

89% Sauvignon Blanc, 11% Sémillon

COULEUR : Or jaune, belle brillance.

NEZ : s'ouvre sur des notes fruits à coque, légèrement toasté, fruits blancs et floral

BOUCHE : Bel équilibre avec les notes de fruits, légèrement épicé. Belle fraîcheur, rondeur, complexité, notes acidulées en finale

Garde : 4 ans.

## Château Des Graviers



CHATEAU DES GRAVIERS

MARGAUX AOC

Cru Artisan  
Agriculture Biologique

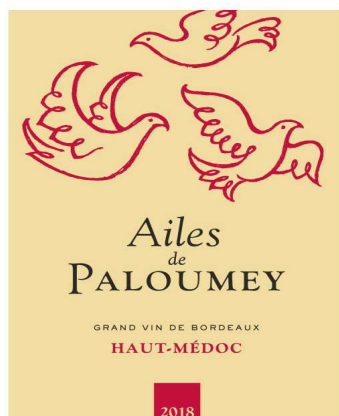
### Descriptif :

Véritable Cru Artisan (gestion de l'ensemble de la production, de la vigne à la distribution des vins), le Château des Graviers est situé sur l'appellation Margaux. Géré par Christophe Landry, Château des Graviers profite d'un vignoble de 13 hectares. Âgées de 30 ans en moyenne, les vignes sont implantées sur des sols graveleux.

Le Château des Graviers est élevé par un mélange de barriques (dont 25 % neuves) avec des formats divers (225 l, 400 l et 600 l) durant 12 à 16 mois en moyenne. Il présente un assemblage complexe de Cabernet Sauvignon, de Petit Verdot, de Merlot, de Malbec, de Cabernet Franc et de Carménère. Le vin développe au nez des notes complexes de fruits rouges auxquels s'ajoutent de subtiles notes épicées (vanille, réglisse) et boisées (cèdre). Ample, la bouche fait la part belle à l'élégance, grâce à la finesse et à la délicatesse de ses tanins. Si l'attaque est souple, le vin se révèle au fil de la dégustation, plus profond et avec de jolies notes de fruits rouges et d'épices.

La vinification très axée sur le fruit, permet de boire ce vin relativement jeune, mais il a tous les atouts pour développer des arômes tertiaires et ainsi autoriser une garde de plusieurs années comme les vins médocains savent faire...

## Château Paloumey



**Ailes de PALOUMEY**

**AOC HAUT MEDOC**

**Descriptif :**

En conversion bio

**Encépagement :** 55% Cabernet Sauvignon - 42% Merlot - 3% Cabernet Franc

**Élevage :** 12 mois en barriques d'une ou deux années

**Dégustation :** La couleur de la robe est rouge violacée, le premier nez dévoile des arômes intenses de fruits noirs (cassis) qui après aération développe des notes épicées et accentue la sensation du fruit brut. La bouche est ample et sphérique aux saveurs de fruits rouges (cerise) juteux et charnus. La fraîcheur, très agréable, accompagne le vin tout au long de sa dégustation et accentue son côté gourmand. Tout en équilibre et rondeur, il s'achève sur une finale aux tanins souples et fondus.

## Château Bellegrave Du Poujeau



**CHATEAU**

**BELLEGRAVE DU  
POUJEAU**

**AOC HAUT MEDOC  
Cru Bourgeois**

Descriptif :

**Encépagement** : 50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 10% Cabernet Franc

**Élevage** : 12 mois - 25% de barriques neuves

**Robe** : rouge sombre.

**Bouquet** : un nez de vanilline et de fruits rouges.

**Bouche** : Ce vin charnu, a du volume, du gras, couronné de belles notes grillées. C'est un vin qui a gagné en concentration depuis plusieurs millésimes.

Ce vin possède un bon potentiel de garde de 10 ans et +.



## Château De Malleret

|                                                                                   |                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>LE BARON de MALLERET</b></p> <p><b>AOC HAUT MEDOC</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|

Descriptif :

Conduite du vignoble : lutte raisonnée - Biocontrôle

**Encépagement** : 64% Cabernet Sauvignon - 36% Merlot - 3% Cabernet Franc

**Élevage** : 12 mois en barriques avec 1/3 de barriques neuves

**Dégustation** : un vin rond, charnu et bien construit, tout en arômes de fruits des bois et de vanille de Madagascar. Il fait imaginer à un dégustateur un accord avec une tarte fine fraises-basilic

Le millésime 2016 a obtenu 1 \* au guide Hachette

## Liste de châteaux présents sur les circuits proposés en VTT ou en Méhari :

### CHATEAUX EN AOC HAUT MEDOC

- **SENEJAC** – LE PIAN MEDOC
- **DE MALLERET** – Cru Bourgeois - LE PIAN MEDOC
- **BELLEGRAVE DU POUJEAU** – Cru Bourgeois – LE PIAN MEDOC
- **PALOUMEY** - Cru Bourgeois – LUDON MEDOC
- **CANTEMERLE** 5 ème Grand Cru Classé – LUDON MEDOC
- **AGASSAC** – Cru Bourgeois - LUDON MEDOC
- **LA LAGUNE** – 5 ème Grand Cru Classé – LUDON MEDOC

### CHATEAUX EN AOC MARGAUX

- **ARSAC** - ARSAC
- **GRAVIERS** – Cru Artisan - ARSAC
- **MONBRISON** - ARSAC
- **TERTRE** - 5 ème Grand Cru Classé – ARSAC
- **ANGLUDET** – CANTENAC
- **LA TOUR DE BESSAN** – CANTENAC
- **BRANE-CANTENAC** – 2ème Grand Cru Classé – CANTENAC
- **CANTENAC BROWN** – 3ème Grand Cru Classé – CANTENAC
- **KIRWAN** - 3ème Grand Cru Classé – CANTENAC
- **DESMIRAIL** - 3ème Grand Cru Classé – CANTENAC
- **PRIEURE-LICHINE** - 4ème Grand Cru Classé – CANTENAC
- **ISSAN** - 3ème Grand Cru Classé – CANTENAC
- **MARGAUX** - 1er Grand Cru Classé – MARGAUX
- **MALESCOT SAINT-EXUPERY** - 3ème Grand Cru Classé – MARGAUX
- **MARQUIS DE TERME** – 4ème Grand Cru Classé – MARGAUX
- **LASCOMBES** - 2ème Grand Cru Classé – MARGAUX
- **DAUZAC** - 5ème Grand Cru Classé – LABARDE
- **SIRAN** – LABARDE
- **GISCOURS** - 3ème Grand Cru Classé – LABARDE

# DIPLÔME WSET 3 DE VOTRE GUIDE



**WSET**  
AWARDS

A DIVISION OF THE WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

**Serge Cazalets**

HAVING SATISFIED THE EXAMINERS

IS HEREBY AWARDED THE

**WSET LEVEL 3 AWARD IN WINES**

601/6352/5

PRESENTED FOR EXAMINATION  
IN THE FRENCH LANGUAGE BY

WiSP

Pass with Merit

SEALED UNDER THE AUTHORITY OF THE TRUSTEES

201076192222

7 April 2022

*Ian Harris* MBE, BA (Hons), DipWSET  
Chief Executive, WSET

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT CENTRE  
39-45 BERMONDSEY STREET LONDON SE1 3XF

Registered Charity No. 313766

**ofqual**  
REGULATED  
register.ofqual.gov.uk