



*Société Européenne des Ingénieurs et des Industriels (SEII)*  
*European Society for Engineers and Industrialists*  
*Europäische Gesellschaft der Ingenieure und Industriellen*  
*Europese Vennootschap van Ingenieurs en van Industriëlen*

## **VOYAGE ŒNOLOGIE – 23-26 AVRIL 2018**

### ***LE BORDELAIS : la région des Graves***

En 2011, le premier voyage annuel organisé par le Comité Œnologie et Ampélographie avait été consacré à deux célèbres appellations du Bordelais ( Pomerol et Saint-Émilion ), situées sur la rive droite de la Gironde ( et de la Dordogne ). Sept ans plus tard, le Comité vous propose de visiter une non moins célèbre appellation du Bordelais - la région des Graves ( dont le nom dérive du caractère graveleux de ses coteaux ) - située sur la rive gauche de la Garonne. Les vins produits sur chacune de ces deux rives présentent des caractéristiques différentes dues bien sûr aux terroirs, mais aussi aux assemblages de cépages utilisés préférentiellement.

On dit du vignoble des Graves qu'il est le plus ancien du Bordelais. Il est vrai que les premières vignes y furent plantées il y a 2000 ans. La grande expansion des vins de Bordeaux, et donc de Graves, a débuté à la suite du mariage de la célèbre Aliénor d'Aquitaine, née à Belin ou à Bordeaux vers 1123, fille de Guillaume X, duc d'Aquitaine et Comte de Poitiers, épouse successive du roi de France Louis VII et du roi d'Angleterre Henri II Plantagenêt, mère des rois Richard Cœur de Lion et de Jean Sans Terre, décédée à Poitiers en 1204. Ce fut Montesquieu (1689-1755), baron de la Brède ( où il est né, en pleine région des Graves ), penseur et écrivain, surnommé « le vigneron philosophe », qui se fit l'ambassadeur des vins de la région tant à Paris qu'en Angleterre.



*Nous vous invitons à découvrir ce que ce vignoble est devenu, en participant au voyage dont le programme suit :*

#### **Lundi 23 avril 2018**

Arrivée dans l'après-midi à l'hôtel « **Au Comté d'Ornon** », Allée de Mégévie, 2-4, à 33170 Gradignan, tél. +33 556 752 685, où nous serons logés les 3 nuits du 23 au 25 avril. Dîner en groupe à l'hôtel, le soir de l'arrivée.

#### **Mardi 24 avril 2018**

**10h30** – Château « **Malartic Lagravière** », Avenue de Mont de Marsan, 39-67, à 33850 Léognan, tél +33 556 647 508. Le Domaine de Lagravière, connu depuis toujours pour la qualité de son terroir, a été acheté à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle par la famille du comte Hippolyte de Maurès de Malartic, grand serviteur des rois de France. L'année 2017 marque les 20 ans de la famille belge **Bonnie** à la tête du domaine. Depuis la spectaculaire métamorphose opérée par Alfred et Michèle dès leur arrivée en février 1997, le Château Malartic-Lagravière a pris son envol sous la codirection de leurs enfants, Véronique et Jean-Jacques, et de leurs conjoints respectifs Bruno et Séverine.

**Déjeuner** en groupe au restaurant « **Le Rouge** », chemin de Smith Haut-Lafitte, les Sources de Caudalie, 33650 Martillac, tél. +33 557 838 383

**15h00** – Château « **Haut-Bailly** », Avenue de Cadaujac, 103, à 33850 Léognan, tél. +33 556 647 511. Dès 1461, les archives locales font état de l'excellence de ses terres pour la culture de la vigne. Des siècles de travail et de conviction ont permis de faire de Haut-Bailly un domaine visionnaire et précurseur, mais aussi riche d'une grande histoire. Le Château Haut-Bailly entretient une relation solide avec l'Université de Bordeaux. Il accueille étudiants et chercheurs au fil des millésimes et participe à la formation des viticulteurs de demain. Sa participation à divers groupes de recherche permet également à la propriété de rester à la pointe des technologies du secteur.

**Dîner** en groupe au restaurant « **Domaine des Tentations** », chemin des Moulins, 4, à 33170 Gradignan, tél +33 556 895 353.

