



# DÎNERS DÉGUSTATION

## Pessac-Léognan Berceau des Grands Vins de Bordeaux

L'A.O.C Pessac-Léognan<sup>(1)</sup> est née en septembre 1987 sur le très ancien territoire des Graves de Bordeaux, jadis « Banlieue Prévôtale ». Cette appellation, berceau des Grands Vins de Bordeaux, comprend 75 Châteaux et Domaines, tous situés sur un même terroir d'exception. Seize d'entre eux, dont le célèbre Château Haut-Brion, sont Crus Classés de Graves.

### Des Blancs et des Rouges d'Exception

Les Vins Rouges de Pessac-Léognan se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, les fromages. Leur finesse, leur élégance, leur richesse tanique leur permettent d'accompagner dans leur jeunesse aussi bien la cuisine de nos grands-mères que les cuisines classiques ou modernes des 5 continents. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe est recommandée, le servir à 18-19°. Lorsque le vin atteint sa maturité, les plats traditionnels de notre cuisine française le mettent en valeur et réciproquement.

Il est conseillé de décanter soigneusement ces vins vieux afin de laisser dans la bouteille, le dépôt naturel que l'on retrouve parfois dans ces vénérables flacons.

Avec le plaisir de l'instant, les Vins Blancs secs de Pessac-Léognan, offrent, chose rare, le plaisir dans la durée.

Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 20 ans, voire au-delà. Ils dorment doucement, virent à l'ambre, affinent leurs

C'est notamment grâce à son sol de graves unique, alluvions millénaires de la Garonne et à son micro-climat tempéré, que cet exceptionnel terroir produit de si grands vins. La production annuelle s'élève à 75.000 hl, sur plus de 1600 ha, soit près de 10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs), exportés à 70% avec un chiffre d'affaires global de près de 75 millions d'euros.

arômes tout en conservant leur vivacité. Au nez, de belles notes florales explosent. En bouche, charnus, ronds, comme sucrés bien que très secs, ils sont puissants, subtils et d'une grande persistance aromatique. Leur fraîcheur, notes d'agrumes et de pommes vertes, est la marque authentique du sauvignon, leur complexité, notes de miel et tilleul, est elle la marque authentique du sémillon.

Jeunes, ils se boivent frais (autour de 10°), passés cinq années, ils s'expriment au mieux vers 12 à 14°.

PROUST évoquait ses souvenirs lorsqu'il savourait une madeleine. C'est un peu ce que l'on ressent lorsqu'on déguste un vin de Pessac-Léognan : une sensation, un parfum, un goût qui marque les esprits et que l'on n'oublie pas... !

(1) L'Appellation s'étend sur 10 communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave d'Ornon.

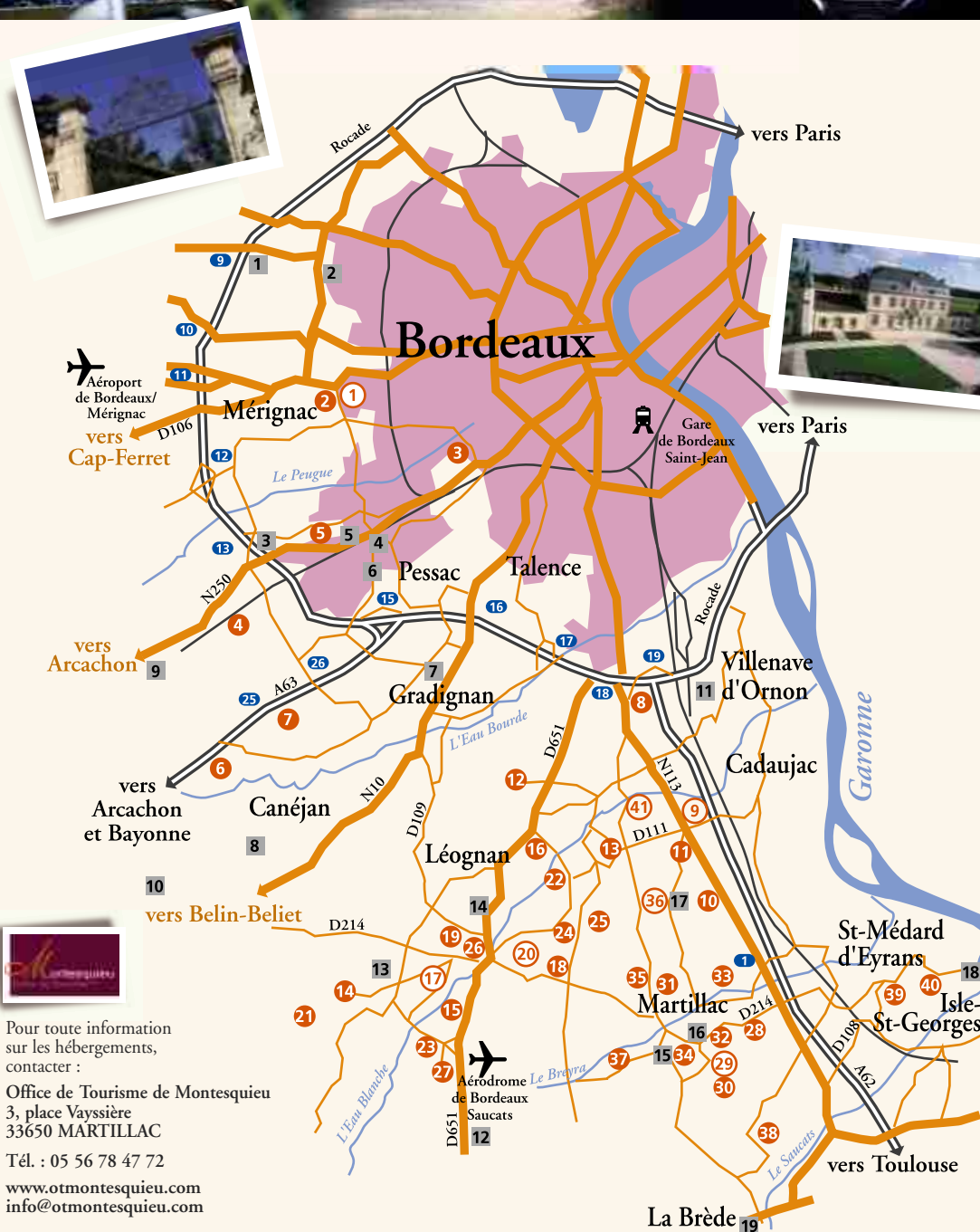


### Les Châteaux vous Accueillent

<b>MÉRIGNAC</b>	<b>13 CHATEAU CARBONNIEUX</b> Cru Classé de Graves 05 57 96 56 20	<b>MARTILLAC</b>
<b>1 CHATEAU LUCHEY-HALDE</b> 17, avenue du Maréchal Joffre 05 56 45 97 19	<b>14 DOMAINE DE CHEVALIER</b> Cru Classé de Graves Chemin de Mignoy 05 56 64 16 16	<b>28 CHATEAU FERRAN</b> Route de Lartigue 09 77 64 23 11 / 06 07 41 86 00
<b>2 CHATEAU PIQUE CAILLOU</b> 93, avenue Pierre Mendès-France 05 56 47 37 98	<b>15 CHATEAU DE FRANCE</b> 98, avenue de Mont-de-Marsan 05 56 64 75 39	<b>29 CHATEAU LA GARDE</b> 1, chemin de La Tour 05 56 35 53 00 / 06 70 09 63 26
<b>PESSAC</b>	<b>16 DOMAINE DE GRANDMAISON</b> 182, avenue de la Duragne 05 56 64 75 37	<b>30 CHATEAU HAUT-NOUCHET</b> 3, chemin de La Tour 06 48 70 10 87 / 06 89 72 79 41
<b>3 CHATEAU LES CARMES HAUT-BRION</b> Entrée 20, rue des Carmes à Bordeaux 05 56 93 23 40	<b>17 CHATEAU HAUT-BERGEY</b> 69, cours Gambetta 05 56 64 05 22	<b>31 CHATEAU LAFARGUE</b> 5, impasse de Domy 05 56 72 72 30
<b>4 CHATEAU HAUT-BACALAN</b> 56, rue du Domaine de Bacalan 05 57 89 21 57	<b>18 CHATEAU HAUT-LAGRANGE</b> 31, route de Loustalade 05 56 64 09 93	<b>32 CHATEAU LATOUR-MARTILLAC</b> Cru Classé de Graves Chemin de la Tour 05 57 97 71 11
<b>5 CHATEAU PAPE CLÉMENT</b> Cru Classé de Graves 216, avenue du Dr Nancel-Pénard 05 57 26 38 34	<b>19 CHATEAU HAUT PLANTADE</b> Chemin du Bergey 06 03 01 15 34	<b>33 CHATEAU DE MALLEPRAT</b> 17, route Jougueyre 05 56 72 71 16
<b>CANEJAN</b>	<b>20 CHATEAU LARRIVET-HAUT-BRION</b> 84, route de Cadaujac 05 56 64 75 51	<b>34 CHATEAU MIREBEAU</b> 35, route de Mirebeau 05 56 72 61 76 / 06 80 10 19 70
<b>6 CHATEAU DE ROUILLAC</b> 12, chemin du 20 août 1949 05 57 12 43 53	<b>21 CHATEAU LÉOGNAN</b> 88, chemin du barp 06 74 63 10 31	<b>35 CHATEAU DE ROCHEMORIN</b> Chemin de Carosse 05 56 72 55 83
<b>7 CHATEAU SEGUIN</b> Chemin de la House 05 56 75 02 43	<b>22 CHATEAU LA LOUVIÈRE</b> 149, avenue de Cadaujac 05 56 64 75 87	<b>36 CHATEAU SMITH-HAUT-LAFITTE</b> Cru Classé de Graves 05 57 83 11 22
<b>VILLENAVE-D'ORNON</b>	<b>23 CHATEAU MANCÈDRE</b> Lieu-dit Bonnoins 06 12 35 40 41 / 05 57 74 30 52	<b>37 DOMAINE DE LA SOLITUDE</b> 10, route de la Solitude 05 56 72 74 74
<b>8 CHATEAU PONTAC-MONPLAISIR</b> 20, rue Maurice Utrillo 06 09 28 80 88	<b>24 DOMAINE DE MERLET</b> 140, avenue de Cadaujac 05 56 64 02 37	<b>SAINT-MÉDARD-D'EYRANS</b>
<b>CADAUJAC</b>	<b>25 CHATEAU LE PAPE</b> 34, chemin du Pape 05 56 64 10 90	<b>38 CHATEAU LE BRUILLEAU</b> 12, chemin du Bruilleau 05 56 72 70 45 / 06 87 82 97 42
<b>9 CHATEAU BARDINS</b> 124, avenue de Toulouse par impasse de la Harole 05 56 30 78 01 / 06 71 38 88 82	<b>26 CHATEAU PONT SAINT-MARTIN</b> 14-16, avenue de Mont-de-Marsan 05 56 64 17 15	<b>39 CHATEAU D'EYRAN</b> Chemin du Château 05 56 65 51 59
<b>10 CHATEAU BAULOS-CHARMES</b> 655, rue Laroche 06 85 12 78 13	<b>27 CHATEAU LE SARTRE</b> 78, chemin du Sartre 05 56 64 08 78	<b>40 DOMAINE DU PONTET</b> 11, chemin du Manant 05 56 72 62 39 / 06 11 01 53 08
<b>11 CHATEAU BOUSCAUT</b> Cru Classé de Graves 1477, avenue de Toulouse 05 57 83 12 20		
<b>LEOGNAN</b>		
<b>12 CHATEAU BROWN</b> Allée John Lewis Brown 05 56 87 08 10		

### Les Restaurants vous Reçoivent (pensez à réserver)

<b>MÉRIGNAC</b>	<b>GRADIGNAN</b>	<b>LEOGNAN</b>	<b>17 Les Sources de Caudalie</b> (Hôtel/Restaurant) 05 57 83 83 83 La Grand'Vigne "Restaurant gastronomique" La Table du Lavoir "L'Auberge Champêtre"
<b>1 La Table de Ken</b> 05 56 47 02 61	<b>7 Le Chalet Lyrique</b> (Hôtel/Restaurant) 05 56 89 11 59	<b>12 La Cantine des Aviateurs</b> 05 56 64 75 57	<b>ISLE-SAINT-GEORGES</b>
<b>2 Le 48</b> 05 56 47 03 31	<b>CESTAS</b>	<b>13 L'Eau Berge Bleue</b> 05 56 64 84 45	<b>18 Le Petit Caboulot</b> 05 56 72 68 92
<b>PESSAC</b>	<b>8 Les Chais d'Hausmann</b> 05 56 21 58 74	<b>14 La Forge</b> 05 56 64 11 58	<b>LA BRÈDE</b>
<b>3 Bistrot de l'Alouette</b> 05 57 26 90 15	<b>9 Le Clos de Tassigny</b> 05 56 36 65 36	<b>MARTILLAC</b>	<b>19 La Table de Montesquieu</b> 05 56 78 52 91
<b>4 Le Bœuf sur la Place</b> 05 56 15 09 10	<b>10 Les Grépins</b> 05 56 78 13 94	<b>15 Brasserie des Sports</b> 05 56 72 07 65	
<b>5 La Canelette</b> 05 56 45 27 57	<b>VILLENAVE-D'ORNON</b>	<b>16 Restaurant Le Pistou</b> 05 56 72 00 00	
<b>6 La Villa Sud-Ouest</b> 05 56 15 09 34	<b>11 Le Chai d'Oc</b> 05 56 87 18 82		



Pour toute information sur les hébergements, contacter :  
Office de Tourisme de Montesquieu  
3, place Vayssière  
33650 MARTILLAC  
Tél. : 05 56 78 47 72  
www.otmontesquieu.com  
info@otmontesquieu.com

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan  
1, cours du XXX Juillet  
33000 Bordeaux (France)

A renvoyer accompagné de votre règlement, avant le 20 novembre 2009 à :  
Syndicat Viticole de Pessac-Léognan  
1, cours du XXX Juillet  
33000 Bordeaux  
(France)

