

REVUE DE PRESSE

SUD OUEST - *Avril 2016*

Les Jardins de Mirabel cultivent l'interactivité

Publié le 31/03/2016 . Mis à jour le 01/04/2016 à 08h03 par Marie-Françoise Jay



▲ Un des panneaux explicatifs avec des QRcodes. © MARIE-FRANÇOISE JAY

A découvrir ce week-end, le nouveau parcours interactif des jardins de Mirabel

Dans le cadre du Printemps des châteaux du Médoc qui lance la saison touristique les samedi 2 et dimanche 3 avril, de 10 à 19 heures, le château Saint Ahon inaugure une nouvelle activité : la visite des Jardins de Mirabel équipés de QRcodes, une première à Blanquefort. Une vingtaine de panneaux explicatifs ont été implantés suivant un parcours interactif : mon appellation, les crus bourgeois, le terroir, les travaux vigneron, les cépages, les canards et les poules d'eau, les ânes et les chèvres du Massif central, les bonnes pratiques environnementales, l'élaboration du vin... Grâce à une application sur les smartphones, chaque QRcode s'ouvre sur des vidéos, des photos, des textes d'explication... Cette visite interactive s'adresse aux familles, qui pourront également pique-niquer sur l'aire destinée à cet effet, entourée de jeux pour enfants et rencontrer ânesses et chèvres. Le parcours est praticable en poussette. Des quiz pour adultes et enfants seront également proposés ainsi que des dégustations, sans oublier la présence d'un foodtruck. Un atelier peinture pour enfants sera mis en place toutes les heures ainsi que des visites guidées de la propriété. Le cercle historique de Blanquefort présentera son exposition « Blanquefort d'hier et d'aujourd'hui, cartes postales anciennes et photographies récentes ». À noter que pour la première fois, le château Saint Ahon et ses jardins de Mirabel seront présents dans le Bordeaux city pass.

Marie-Françoise Jay

Renseignements au 05 56 35 06 45.

REVUE DE PRESSE

LE FIGARO - *Novembre 2015*



32 LES SECRETS DE LA RIVE GAUCHE

Du nord au sud, parcours commenté
dans les châteaux du Médoc. ■

ÉCHAPPÉE BELLE DANS LE MÉDOC

De bourgades en villages, de chartreuses
en châteaux, à la découverte des plus
prestigieux domaines et de leurs vins.

PAR VALÉRIE FAUST

10 CHÂTEAU SAINT-AHON, CRU BOURGEOIS

Parcours
œno-ludique

Poumon de verdure au milieu de la ville, « vignoble urbain », cette propriété appartient à Charles de Montesquiou au XVIII^e siècle. Classé « monument remarquable », il fut pourtant détruit sous la Révolution française, reconstruit sous le premier Empire puis restauré en 1875 par l'architecte Alphonse Blaquièrre dans le style Louis XIII tel qu'on peut le voir (sans le visiter) aujourd'hui. Reprise en 2003 par Nicolas et Françoise Chodron de Courcel, leur gendre et leur fille, qui vivent au château, la propriété se compose de 40 hectares de terres, 30 hectares de vignes, 2 hectares de bois et d'un important patrimoine bâti mis en valeur par l'œnotourisme. La visite « classique »,

guidée, part à la découverte de l'histoire du domaine, des processus de vinification et d'élevage du vin, des chais, du vignoble et s'achève par une dégustation commentée de trois vins (jus de fruit pour les enfants). La visite « Jardins de Mirabel » est une promenade libre dans la vigne et les bois du château au fil des panneaux qui expliquent la faune, la flore... En sus : aires de camping-car (quatre emplacements de 40 m²), de pique-nique et de jeux pour enfants, trois gîtes de 6 à 8 couchages, salles de réception, épicerie fine avec près de 300 références, les vins du domaine et circuits de visites à la journée « Trois visites en Médoc » ou « Gourmandises en Médoc ». ■

À voir : Bordeaux, bien sûr,
à quelques encablures
de Blanquefort.

REVUE DE PRESSE

LE FIGARO - *Novembre 2015*

38 LA SÉLECTION DU «FIGARO»
Les fleurons des chais du Médoc
dégustés et notés par nos experts. ■

LA SÉLECTION DU FIGARO

CHÂTEAU SAINT AHON 2008 **Cru bourgeois du Haut-Médoc**

Le comte Bernard de Colbert, descendant direct du célèbre ministre des Finances de Louis XIV, et son épouse furent les 67^{es} propriétaires de ce domaine en 1985. Il est demeuré familial depuis. Au nez du 2008, des notes d'épices (gingembre). Attaque fraîche en bouche, structure tannique fine, arômes de fruits rouges. L'ouvrir deux heures avant de le déguster.

Prix: 18,30 € franco (livré à domicile) par carton de 6 bouteilles sur www.saintahon.com

Trois idées décentes

► Les vacances nous ouvrent les bras, Momento vous suggère 3 plans "détente" pour profiter pleinement de cette période estivale.

par Baudouin Havaux



BEST OF WINE TOURISM

1 Comment Bordeaux promeut son tourisme viticole ?

Chaque année, le concours Best Of Wine Tourism, organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux, récompense les sites viticoles et les acteurs de l'œnotourisme qui proposent des prestations de visite et d'accueil de qualité, originales et innovantes. Le label "Best Of Wine Tourism" est une référence dans le domaine de l'œnotourisme. Les lauréats intègrent le Club Best Of Bordeaux ainsi qu'un Réseau international de propriétés. Momento s'est rendu à Blanquefort aux portes de la ville de Bordeaux à la rencontre de Nicolas et Françoise de Courcel, propriétaires du Château Saint Ahon, un cru Bourgeois du Médoc réputé pour la qualité de ses vins mais aussi pour le soin apporté à l'accueil des visiteurs. Aujourd'hui, les propriétaires ne se cachent plus derrière leurs hautes grilles mais ouvrent largement leurs portes aux visiteurs qui sont tous de potentiels futurs clients, afin de partager leur expérience du monde de la vigne et du vin. La finalité du développement de ces structures d'accueil n'est pas uniquement économique, quoi que les propriétaires ne cachent pas qu'elles assurent un revenu complémentaire. C'est surtout une manière de travailler l'image de marque et la notoriété de leurs crus qui restent le centre de leurs activités. Ici, à Saint Ahon, les propriétaires ont aménagé des gîtes, ils ont rénové un ancien chai à Barrique en salle de fête. L'année dernière, ils ont inauguré une boutique qui propose à la vente leurs vins mais aussi des spécialités gastronomiques de la région. En 2013, Le parcours œnologique "Les Jardins de Mirabel" du château Saint Ahon a décroché le "Best Of Wine Tourism d'Or" dans la catégorie "Découverte et Innovation". Il s'agit d'une promenade familiale et ludique au cœur du vignoble du Château Saint Ahon. Le visiteur se balade librement le long des vignes et dans les bois de la propriété. Le personnage de "Mirabel", l'ânesse de la maison, vous emmène à la découverte de la nature, de la vigne, de la faune et de la flore. Amusez-vous à chercher les réponses aux jeux quiz sur les panneaux explicatifs le long du parcours et détendez-vous en profitant d'un moment de calme sur l'aire de pique-nique avec ses jeux pour enfants. Découvrez ensuite les installations du Château (vignoble, chai de vinification, chai à barriques) au cours d'une visite guidée qui s'achèvera sur une dégustation. Les enfants ne sont pas oubliés, une dégustation de jus de fruit de producteur leur sera réservée. Durant la visite, on nous explique l'histoire de cette propriété familiale, classée "monument remarquable", son mode de culture en agriculture raisonnée, les processus de vinification et d'élevage du vin, ainsi que toutes les subtilités d'élaboration de ce Cru Bourgeois du Haut-Médoc.

MIX IT UP # LETS COCKTAIL

2 L'art du cocktail ce n'est pas sorcier. Profitant d'une croissance annuelle de 1,8 % pour la catégorie des boissons fortes, Diageo insuffle une nouvelle vie aux spiritueux en mettant l'accent sur la préparation de cocktails créatifs. Sous la dénomination "Mix It Up # Lets Cocktail", il lance un site web intitulé, thebar.com (en ligne à partir du 1^{er} juillet). Le but étant de montrer que la préparation de cocktails dignes de ce nom n'est pas nécessairement difficile. Les visiteurs trouveront un large éventail de recettes variées, classées par type de boisson (whisky,

vodka, rhum, gin...), par occasion et par degré de difficulté. Les recettes vont des mélanges simples tels que du scotch's avec du tonic, à des cocktails plus complexes, tels que le Cosmopolitan ou le Grand Ginger. En plus des recettes et des instructions, les souscripteurs y trouveront aussi des vidéos qui leur apprendront en un rien de temps à servir un cocktail branché. Vous apprendrez notamment de ne jamais servir un Gin tonic avec une paille car l'effervescence du tonic agresse la langue alors que bu au verre le gin tonic tapisse l'ensemble de la bouche.



APEROS BORDEAUX

3 Le dernier lieu où l'on déguste. Depuis le mois de juin et jusqu'au mois de septembre, les apéros Bordeaux Experiences font à nouveau escale à Bruxelles et à Anvers. Dans une ambiance résolument décontractée et ludique, Bordeaux donne rendez-vous aux jeunes amateurs et néophytes pour partir à la découverte de la diversité des vins de Bordeaux à travers un parcours initiatique en 5 étapes. Munis de leur passeport, les participants sont invités à sentir, déguster, partager, rencontrer et se tester dans cinq ateliers animés par des "wine coaches". La première étape qui nous plonge dans l'univers des arômes fait appel à

notre mémoire olfactive. Il faut reconnaître les différents parfums qui forment le bouquet des vins de Bordeaux. A la seconde étape, le wine coach nous explique les différents cépages bordelais qu'il nous fait déguster avant de nous laisser réaliser notre assemblage. Ensuite, un passage par le studio photo afin d'immortaliser votre soirée mais surtout la partager sur les réseaux sociaux. Lors de la quatrième étape, on continue à apprendre en s'amusant, à répondre aux questions d'un quiz, et, finalement, on réalise une dégustation à l'aveugle de différents Bordeaux à associer sur différents mets. Plus d'info : www.bordeaux-experiences.be



REVUE DE PRESSE

SUD OUEST - *Avril 2015*

Médoc gourmand

0 COMMENTAIRE

Publié le 20/04/2015



▲ Les partenaires de l'opération Gourmandises en Médoc et Mirabel qui garde les jardins de château Saint Ahon.

© PHOTO M-F.J.

Dans le cadre de leur développement œnotouristique, château Saint Ahon, château du Taillan, « Côté jardin » et Mademoiselle Margaux se sont associés pour créer un nouveau produit : Gourmandises en Médoc, du 1er avril au 31 octobre, du mardi au samedi inclus. L'idée est de proposer aux touristes et notamment aux familles deux visites, trois dégustations, un atelier chocolat et un repas, une journée pour découvrir le Médoc autrement. Dans les jardins de Mirabel à château Saint Ahon, c'est l'aspect faune et flore de la viticulture qui sera abordé ; à la Dame Blanche, c'est la vinification et les caves souterraines classées qui seront mises à l'honneur ; côté jardin proposera le mariage de la gastronomie et du vin ; quant à Mademoiselle de Margaux, c'est l'histoire du chocolat et de sa fabrication qui sera pointée, dégustation à la clé.

Marie-Françoise Jay

Réservations au 01 85 46 00 09 et sur les sites respectifs.



REVUE DE PRESSE

SUD OUEST « LE MAG » - Février 2015 - 1 / 2

SORTIES ÉCHAPPÉE

Le Médoc en trois dimensions

Deux châteaux et un tonnelier se sont associés avec bonheur pour proposer un circuit « découverte » d'une journée alliant architecture, dégustations, artisanat...

Textes Olivier Plagnol

L'œnotourisme bouge. À Bordeaux, comme dans d'autres vignobles français, les offres les plus variées se multiplient. Il y a quelques mois, deux châteaux du Médoc et un tonnelier ont décidé de s'unir pour proposer un circuit « découverte » d'une journée. Une escapade dense, riche, diverse.

Rendez-vous est pris tôt le matin au château du Taillan, aux portes de Bordeaux. La brume se lève lentement sur les vignes. Un spectacle somptueux dont on jouit depuis la terrasse principale de cette propriété appartenant à la même famille depuis 1896. Ici règne l'esprit d'une princesse maure entrée dans la légende locale. Le bâtiment en calcaire blanc est dans la pure tradition du classique bordelais du XVIII^e siècle. Le parc accueille des arbres centenaires aux essences variées. Il abrite aussi, quelque part près de la route, un retable en marbre rose.

Mais le plus extraordinaire est ailleurs. Dans les chais souterrains, bien plus vieux que le château. Des chais datant du XVI^e siècle, classés aux Monuments historiques. C'est ici que les moines entreposaient leur vin. L'odeur, la majesté des arches, la pénombre enveloppant les barriques, la présence d'armoiries de Bacchus, d'une cheminée d'époque :



Le château Saint-Ahon et son superbe parc

nous nous sentons un peu hors du temps, dans une ambiance d'abbaye, genre « Au nom de la rose ». Puis le visiteur prend la direction du cuvier pour une leçon de vinification, avant la dégustation des vins de la propriété, dont un cru bourgeois Haut-Médoc. Voilà une jolie mise en bouche.

Bois et feu

Départ ensuite pour la tonnellerie Nadalié, à quelques kilomètres du château du Taillan. Ici, on entre dans le royaume du

bois et du feu. La tonnellerie fabrique quelque 30 000 fûts par an avec du chêne à 90 % français. Dehors sont entreposées les douelles arrosées régulièrement, exposées aux assauts du soleil, de la pluie et du vent pendant plus de deux ans. Étape fondamentale pour offrir au bois toute sa richesse aromatique. À l'intérieur du vaste atelier, les effluves de chêne chauffé ne vous quittent pas. On assiste à toutes les étapes de la fabrication : le choix des douelles, la mise en rose (l'assemblage circulaire qui préfigure le fût), la première chauffe sur des braseros

REVUE DE PRESSE

SUD OUEST « LE MAG » - Février 2015 - 2 / 2



PHOTOS DR



Ci-dessus : la tonnellerie Nadalié
Ci-contre : deux étapes de fabrication d'un fût
au sein de la tonnellerie Nadalié, la mise
en rose et le chauffage sur un brasero



Ici, la machine est présente mais l'homme demeure indispensable



▶ alimentés par des chutes de bois, le ceintage, la deuxième chauffe, le ponçage, le cerclage, le marquage... Parfois, se dégagent des odeurs de pain sortant du four. Il fait chaud, le bruit est assourdissant. Ici, la machine est présente mais l'homme demeure indispensable. Son coup d'œil, son toucher, la précision de ses gestes. La visite se poursuit par une dégustation des vins de la propriété et d'un déjeuner au restaurant Le 1902, jouxtant la tonnellerie. La qualité de l'assiette est au rendez-vous.

Jardins

Troisième étape : le château Saint-Ahon, classé Monument remarquable. Propriété de Charles de Montesquieu au XVIII^e siècle,

le fut détruit pendant la Révolution, avant d'être reconstruit sous le Premier Empire puis restauré en 1875 dans le style Louis XIII. Avec ses gîtes, sa salle de réception, les visites guidées des chais, sa boutique de produits du terroir et son parcours nature, le château Saint-Ahon joue la carte de l'œnotourisme, avec bonheur, depuis plusieurs années. Dans les Jardins de Mirabel, du nom de l'ânesse du château, on se balade le long des vignes et dans les bois de la propriété. Des panneaux explicatifs permettent de s'informer sur le travail de la vigne, la faune et la flore locales. Un grand bol d'air, idéal pour digérer le déjeuner. Une promenade ludique et pédagogique où il fait bon prendre son temps, musarder, observer, écouter, se poser...

PRATIQUE

Tarifs : adultes 50 €, enfants 29 €. Tarifs incluant les 3 visites, les 3 dégustations et le repas (hors boissons). Du lundi au vendredi, toute l'année, excepté les trois premières semaines d'août et les jours fériés. Pour réserver la journée « Trois visites en Médoc », Sur le chemin des vignobles, rendez-vous sur le site www.vinotrip.com Tél. 01 85 46 00 09

REVUE DE PRESSE

ESCAPADOENOPHILE.COM - *Septembre 2014*



Château Saint Ahon, Haut-Médoc, 2009

28 septembre 2014

Ce Château Saint Ahon 2009 assemble Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%), Cabernet Franc (5%) et Petit Verdot (5%).

La robe est sombre, de la couleur d'une belle cerise bigarreau noire. Le premier nez est déjà riche, sur le fruit (cerise et framboise mure). Le second renchérit pour formuler une promesse. La bouche la tient. L'entrée est douce et soyeuse. Le vin est relativement ample, avec un superbe fruit, mais garde cette position des beaux vins bordelais grâce à une belle fraîcheur, j'adore cela. L'élevage est déjà bien fondu, même si d'agréables traces de vanille et quelques notes toastées ont participé à une vinification bien conduite. La finale est longue, toujours sur le fruit. Château Saint Ahon 2009 est harmonieux.

Aujourd'hui, ce vin est d'une distinguée gourmandise fruitée. Et c'est un coup de coeur. Il faut sans doute acheter au moins une caisse, pour se faire plaisir immédiatement et garder quelques bouteilles pour apprécier la façon dont il va indubitablement se complexifier.



EXCELLENT RAPPORT PLAISIR PRIX (de souvenir, autour de 14 euros lors d'une opération portes ouvertes lors du printemps des châteaux du Médoc).

REVUE DE PRESSE

SUD OUEST - *Septembre 2014*



▲ De gauche à droite, Armelle Cruse, Christine Nadalié et Nicolas de Courcel à la tonnellerie Nadalié à Ludon-Médoc.

© PHOTO PHOTO M.-F. J.

Convaincus que « l'union fait la force », Nicolas de Courcel du château Saint-Ahon à Blanquefort, Armelle Cruse du château Le Taillan La Dame Blanche et Christine Nadalié de la Tonnellerie Nadalié à Ludon-Médoc se sont associés pour créer un produit œnotouristique « 3 visites en Médoc ».

Ainsi après ces trois visites, les familles d'ici ou d'ailleurs auront une vision globale du vin. Toute l'année sauf en août, du lundi au vendredi, les visiteurs commencent par découvrir l'architecture du XVIIIe siècle du château du Taillan, propriété familiale depuis 1896 avec ses caves souterraines uniques inscrites à la liste des monuments historiques, ce qui permet d'entrer dans les secrets de la fabrication des vins du château.

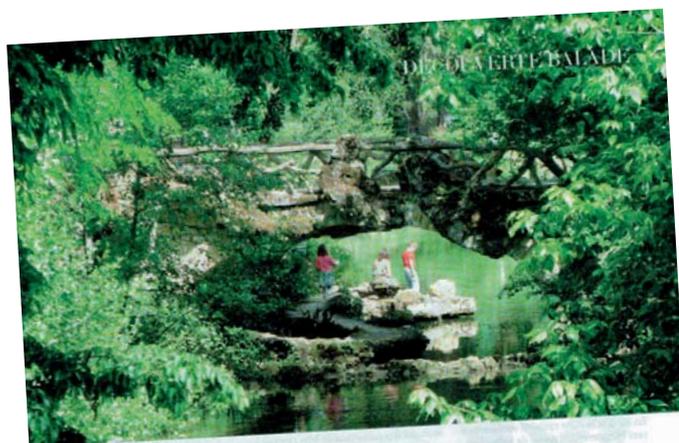
Puis direction Ludon-Médoc pour découvrir l'art de la fabrication des barriques - produit unique et fascinant -, assortie d'un repas au « 1902 » à base de produits du terroir et de recettes locales revisitées. La promenade digestive se fait dans les jardins de Mirabel le long des vignes et des bois du château Saint-Ahon à Blanquefort. C'est l'ânesse Mirabel, qui guide les promeneurs dans cette balade écologique et ludique. Bien sûr, des dégustations sont au programme de ces trois visites.

Marie-Françoise Jay

Renseignements et réservations au 05 56 35 06 45 ou sur
3visitesenmedoc@saintahon.com

REVUE DE PRESSE

SUD OUEST « LE MAG » - Juin 2014



BLANQUEFORT entre parcs et châteaux

La ville de Blanquefort est un poumon vert dans l'agglomération bordelaise. À pied ou à vélo, une boucle fait le tour des parcs et des châteaux du bourg. Une vraie bouffée de nature et de culture !

Textes et photos : Méliane Lapardère

À quelques kilomètres au nord de Bordeaux, aux portes du Médoc, la ville de Blanquefort mélange histoire, patrimoine, nature et culture. Les pistes cyclables, souvent pittoresques, relient les espaces verts et les terroirs viticoles en passant à travers la ville ancienne. À pied ou à vélo, Blanquefort offre une belle journée de découverte, entre parcs et châteaux.

Au centre-ville, le parc Corbeil encadre un ancien domaine viticole. Les deux bâtiments sont tout à fait charmants, avec des dentelles sur la pierre blonde et des pans de bois d'inspiration landaise.

En poursuivant vers le parc de Carpinet, planté de charmes, on débouche sur la Maison du patrimoine. Cette magnifique chartreuse a été édifiée au XVIII^e siècle,

au cœur d'une grande propriété viticole. Le parc en était le jardin et les dépendances sont aujourd'hui occupées par l'école de musique et de danse.

En 1880, la commune en fait son hôtel de ville. De nos jours, la Maison du patrimoine offre des expositions patrimoniales sur la forteresse de Blanquefort, du XI^e siècle, et organise des visites guidées des ruines.

www.sudouest.fr/leMag | 27

de son entrée surmontée d'une flèche à huit pans et par son portail très « classique ». Il faut pousser la porte pour découvrir un intérieur typiquement XIX^e, avec des fresques peintes sur le plafond voûté et sur le chœur.

Richesses d'antan

En suivant la piste cyclable vers le nord, vers Fongravey, on croise de belles maisons nobles, bourgeoises, en pierre blonde. Elles témoignent le plus souvent de la richesse des propriétaires viticoles d'antan. Autour d'elles, il y a encore de vastes espaces verts, des prêtres, des marais et des vignes.

On poursuit jusqu'à la rue Tujean, sur une portion de route beaucoup plus bucolique, pour déboucher sur le château du même nom. La petite chartreuse bâtie en 1795 a été transformée en 1868. Un étage et des tourelles d'angle lui donnent un air beaucoup plus anglais ! Aujourd'hui, elle abrite un centre médico-

gologique. En poursuivant jusqu'au bout cette petite route, les vignes envahissent le paysage. Le château Saint-Ahon, un cru bourgeois, a gagné en 2013 le Best of Wine Tourism. Cette ancienne propriété de Charles de Montesquieu a été restaurée en 1875 dans le style Louis XIII. C'est une halte intelligente avec une visite dégustation et une promenade familiale dans les jardins de Mirabel. Un quiz sur des panneaux de bois permet à toute la famille d'apprendre une foule de choses sur la faune et la flore des lieux. En traversant la grande route, on trouve très vite le parc Cambon. Un petit hectare de charme à l'état pur, avec des platanes et des cyprès chauves immenses, très âgés et une fontaine alimentée par une source vive. Sans oublier des ruines ravissantes. On finit la boucle en revenant vers le sud pour une halte dans le parc Majolan. Il a été aménagé au XIX^e siècle avec un grand lac et des grottes de chaux, rococo à souhait... Un paysage superbe et romantique.



Le château Saint-Ahon a gagné en 2013 le Best of Wine Tourism

Carnet d'adresses DU MAG

où manger ?

Brasserie du Médoc

Cuisine à base de produits locaux et frais. La terrasse donne sur le parc en face de la Maison du patrimoine. Ouvert midi et soir, menu à 15,90 €. À la carte, plat autour de 16 €. 29, rue de la République, à Blanquefort. Tél. 05 56 95 12 02.

Caviste

William Lalanne propose une sélection très pointue de vins, de rhums, dont un formidable de Saint-Barth, 240 bières du monde, des portos anciens... Ouvert du mardi au vendredi, de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 15 et le dimanche de 9 h à 12 h 30. Le 14 juin, animation dégustation autour du château Balsamine, Gaillac. Toute la journée. Place de l'Église, 1, rue de la République, à Blanquefort. Tél. 05 56 15 98 05. cavevinethoublon.blogspot.fr

à visiter

Château Saint-Ahon

Vin de la propriété, boutique, visite dégustation. Jardins de Mirabel pour une balade familiale. Hébergement dans les gîtes du château. Week-end entre 170 € et 220 €. Rue Saint-Ahon. Tél. 05 56 35 06 45. www.saintahon.com

REVUE DE PRESSE

SUD OUEST « LE MAG » - Juin 2014

LE FESTIN - Juin 2014

SORTIES AGENDA

LE COIN
DES ENFANTS

UN CHÂTEAU viticole ouvert aux enfants

Pendant que les enfants gambadent
dans les vignes, les parents dégustent des vins



Une idée de visite qui devrait mettre d'accord petits et grands. En effet, à partir du 9 juillet prochain et jusqu'au 20 août, au château Saint-Ahon à Blanquefort (33), les enfants seront pris en charge par Clara Andrieux de Ludi Factory tous les mercredis matins, pendant que les parents pourront, eux, déguster le vin de la propriété. Une animation d'une heure et demie dont le thème, en lien avec la nature, varie chaque semaine. Au pro-

gramme : safari au jardin, les goûts et les couleurs, la vie la nuit ou encore la fête des légumes. Après des jeux et activités pour apprendre en s'amusant, chacun fabriquera un objet en relation avec le thème : une décoration pour le jardin, une coupe à fruits ou encore un cahier de recettes. Parents et enfants partiront ensuite partir ensemble à la découverte du vignoble. Une visite familiale et ludique pour comprendre la vigne et le métier de vigneron. *Château Saint-Ahon, 57, rue de Saint-Ahon, 33290 Blanquefort. Tél.05 56 35 06 45. www.saintahon.com. Atelier : 15 €, visite : 3 € Clara Andrieux. Tél.07 87 77 66 86 - www.ludifactory.fr*

Patricia Marini-Metge

C'est quoi du VIN ?

Un livre-jeu, écrit pour les enfants par l'historienne de l'art bordelaise Sandrine Duclos et par l'animatrice nature Cécile Gallineau, détaille de manière ludique et pédagogique l'histoire de ce breuvage et sa fabrication.

« Vignes et vin », Sandrine



Duclos, Cécile Gallineau, Pierre Tournon, éditions Mama Josefa, 16 €, 2010. www.mamajosefa.com

goûts Actualités

Blanquefort /

Montesquieu, l'autre château

La frontière est nette. Ici, la ville laisse soudainement la place à la vigne, sans crier gare. Le Château Saint-Ahon fait figure de douane du pays médocain et Blanquefort de terre de passage. Pourtant bien loin de son domaine de La Brède, Charles Louis de Secondat de Montesquieu – dont on se souvient bien peu qu'il fut un viticulteur avisé – avait pressenti tout le potentiel de ces terres sableuses-graveleuses. Les révolutionnaires n'eurent cure de cet héritage philosophico-vinicole. À la place du château qu'ils détruisirent se dresse aujourd'hui une bâtisse de briquettes, enfant morganatique de Moulinsart et d'une maison bourgeoise du Nord. Tout autour s'étend un vaste ensemble de chais, de salles de réception et de gîtes. Françoise Chodron de Courcel – héritière en ligne directe de Colbert – et son mari Nicolas ont su faire de la localisation

atypique du Château Saint-Ahon un atout œnotouristique. Il n'est pas rare d'y croiser des touristes chevauchant leur VCub, joues en feu et ravis du périple, qui repartiront le sac à dos lesté de quelques flacons. Du rouge, un Haut-Médoc Cru Bourgeois dont les notes épicées encanaillent une bouche soyeuse ou, pourquoipas, du rosé « Mirabel », frais et gourmand, dont le nom est celui de l'ânesse mascotte de la propriété. Des « Jardins de Mirabel » qui proposent un parcours familial et œnologique, à la petite épicerie fine-boutique souvenirs ouverte à l'entrée de la propriété, les Chodron de Courcel tentent de trouver de nouveaux leviers à la pérennité de leur exploitation viticole. Un nouvel esprit des vignes.

Estelle Mony

Château Saint-Ahon
57 Rue de Saint-Ahon
33290 Blanquefort
www.saintahon.com



REVUE DE PRESSE

SUD OUEST - Juin 2014



www.sudouest.fr

Date : 02/06/2014

Parcours œnologique et goûters au château

Par : Marie-Françoise Jay

Les enfants sont aussi les bienvenus au château. Balade, ateliers créatifs et goûters d'anniversaire y sont proposés.



Atelier créatif pour les enfants animé par Clara Andrieux. © Photo

Ph. M.-F. J.

Le **château Saint Ahon** souhaite ouvrir les portes de son vignoble à tous et notamment aux enfants. Leur transmettre un patrimoine, une histoire et leur donner goût à l'environnement, la faune, la flore... pour qu'ils aient envie de les préserver.

C'est dans ce but qu'ont été créés Les Jardins de Mirabel, un parcours familial et œnologique dans les vignes du **château Saint Ahon**, qui a reçu un Best Of Wine Tourism d'or 2013 pour cette balade.

Afin d'aller plus loin dans cette démarche, Françoise et Nicolas de Courcel ont travaillé en partenariat avec Ludi Factory pour proposer des ateliers ludiques et créatifs autour de la vigne, la faune et la flore, ainsi que des goûters d'anniversaire au château. Ainsi chaque mercredi matin, à 9 h 30 et 11 heures, entre le 9 juillet et le 20 août, les enfants seront accueillis par Clara Andrieux pour des ateliers créatifs thématiques, comprenant une animation, un jeu et une création à rapporter chez soi.

En parallèle, les adultes peuvent bénéficier d'une visite guidée et d'une dégustation. À l'issue de ces ateliers, toute la famille peut partir en promenade dans les Jardins de Mirabel, à la rencontre de la célèbre ânesse.

Quant aux goûters d'anniversaire, ils sont à la carte et montés sur mesure en fonction des souhaits des enfants et de leurs parents : atelier créatif, promenade dans les Jardins de Mirabel, buffet gourmand, goûter bio, jeu avec une animatrice...

« Nous voulons éduquer et rassurer sur l'agriculture raisonnée, ajoute le viticulteur. Depuis décembre dernier, la propriété a reçu le label Hautes valeurs environnementales niveau 3, le plus haut niveau ».

REVUE DE PRESSE

SUD OUEST - Octobre 2013

Séduire les clients locaux

ŒNOTOURISME Le Château Saint Ahon dynamise Blanquefort (33), avec des gîtes, une salle, un parcours pour enfants, un accueil camping-car et une boutique

CÉSAR COMPADRE
c.compadre@sudouest.fr

Il y a quelques jours, lors de notre visite, le Château Saint Ahon, aux portes de Bordeaux, recevait un camping-car en fin d'après-midi. La cinquantaine, un couple avec le guide France Passion à la main, passera la nuit sur l'aire réservée (quatre places). « Bien sûr, juillet et août sont les mois forts de la saison touristique mais, vu notre offre large en la matière, elle s'étire d'avril à novembre. Notre premier métier est cependant de faire et de vendre du vin : nous écoulons de 8 000 à 10 000 bouteilles par an via notre activité œnotouristique, boostée depuis trois ans. »

Nicolas de Courcel, le verbe posé et les idées claires, est propriétaire depuis dix ans, avec son épouse Françoise (descendante de Colbert, ministre des Finances de Louis XIV), de ce superbe domaine de 31 hectares (dont 27 de vignes en production). Nous sommes à Blanquefort, à 100 mètres d'une voie très passante montant vers le nord du Médoc. Une bâtisse haut de gamme (résidence de la famille propriétaire), un parc arboré, de nombreuses dépendances et une boutique-épicerie fine avec une grande surface vitrée donnant sur une route.

« Plutôt que d'aller prospecter des acheteurs en Chine, nous travaillons la clientèle locale, notamment les particuliers. Nous avons déjà fait des tournées, avec sac à dos, dans le quartier pour distribuer des prospectus vantant notre boutique », se réjouit celui qui eut une autre vie, dans les services à Paris, avant de devenir viticulteur en Bordelais. Au même moment, un couple du quartier passe acheter quelques bouteilles du



Nicolas de Courcel (propriétaire), Pauline Devaux (œnotourisme) et Paulin Escouboué (responsable technique) dans la boutique du Château Saint Ahon, à Blanquefort (33). PHOTO T. DAVID

domaine. Saint Ahon y propose trois vins : le premier (AOC Haut-Médoc, cru bourgeois) est à 14 euros ; le deuxième (Colbert Cannel) à 6 ; enfin, un rosé (Mirabel, AOC Bordeaux) à 5. Au total, 135 000 bouteilles y sont produites annuellement. Mais 2013 marquera un recul car la récolte est la plus faible depuis longtemps.

Oser enfin passer la porte

« Les Girondins ont tellement ancré en tête que l'on n'entre pas dans les châteaux viticoles qu'ils ont du mal à pousser la porte. Il a fallu accrocher un immense écriteau annonçant

que la boutique était ouverte à tous, comme un magasin de plus dans Blanquefort », relève Pauline Devaux. Dans une commune de 14 000 habitants ne comptant que quelques propriétés viticoles, l'enjeu n'est pas neutre pour celle qui s'occupe de l'œnotourisme à Saint Ahon.

Le Bordelais, terre d'exportation et fer de lance de la grande distribution française, a longtemps négligé la clientèle locale, particuliers comme restaurateurs. Dieu sait pourtant qu'elle peut être un excellent débouché (sans intermédiaires), comme le montrent - à des niveaux

de volumes moindres - les vignobles d'Irouléguy ou de Jurançon.

Chez les Courcel, la panoplie pour l'attirer est large. Au-delà de la boutique, avec aussi ses produits régionaux, sont proposés des gîtes, une salle de banquet (90 personnes), les Samedis gourmands (dégustation à thème le deuxième de chaque mois), visite dégustation toute l'année et un parcours spécial pour les familles avec enfants. Saint Ahon est même répertorié pour cette dernière initiative dans « Les Itinéraires de Charlotte », le petit guide qui monte dans le vignoble.

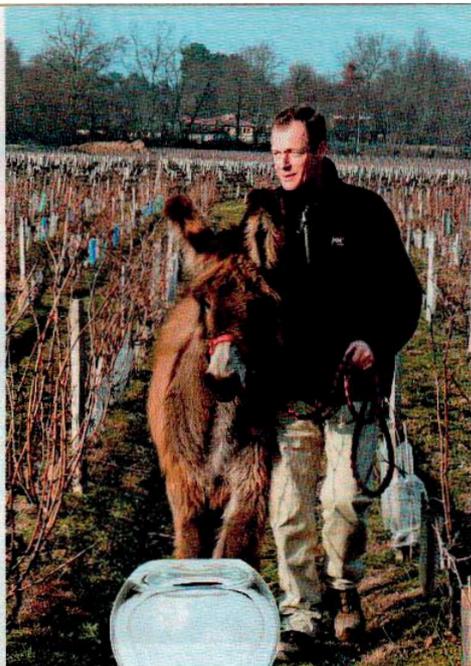
REVUE DE PRESSE

CUISINE ACTUELLE - *Octobre 2013*

AUMENU D'OCTOBRE

LE TOQUÉ DU MOIS

Parce que la vie parisienne lui pesait et qu'il refusait de voir sombrer le domaine viticole familial, **Nicolas Chodron de Courcel**, ex-banquier, s'est reconverti en vigneron. Avec son épouse, ils ont redonné vie au château de Saint-Ahon et à son vignoble, situé à Blanquefort en Gironde. Après dix ans d'efforts, ils pratiquent sur leurs 31 hectares de vignes en appellation haut-médoc une agriculture respectueuse de l'environnement, limitant l'impact sur le milieu naturel. Ils ne sont pas peu fiers de "sortir" des vins excellents, dont un cru bourgeois à prix doux (un premier prix à moins de 10 €). En complément, ils ont ouvert un parcours œnologique, vendent dans leur boutique les produits de la Ferme de Ramon et ceux de Oh ! Légumes Oubliés, accueillent des hôtes dans leurs deux gîtes, et bien sûr assurent les dégustations.



ON N'
F
d'hu

REVUE DE PRESSE

SUD OUEST - *Octobre 2013*

Mascaret au Saint-Ahon



Alexandre Barat a inventé le Mascaret au Saint-Ahon, qui ne demande qu'à être décliné avec d'autres vins (Marie-Françoise Jay)

Depuis son installation il y a 18 mois, il ne se passe pas une semaine sans qu'Alex Barat artisan boulanger pâtissier ne propose une nouveauté à ses clients. Quand ce ne sont pas des pains spéciaux à toutes sortes de parfums (tomates séchées, épinards/basilic, olives, ratatouille...), ce sont des pâtisseries, sa spécialité. Originaire de Sète, il possède les diplômes de CAP et BEP de pâtissier et un brevet technique des métiers de pâtissier chocolatier confiseur glacier. A cette rentrée, la dernière production originale du jeune homme est le Mascaret. En fait un macaron carré, histoire de laisser son empreinte mais aussi de présenter un produit qui ne bouge pas dans sa boîte. Ces "Mascaret" sont au chocolat, citron, vanille, menthe glaciale... mais aussi fraise/menthe, orange/ verveine... et le dernier en date cache un onctueux de vin entre deux coques lie de vin. C'est aussi le fruit d'une rencontre entre le pâtissier et le maître de chais du château Saint-Ahon. Innovation, le vin n'est pas chauffé et ne contient pas de gélatine... c'est pourquoi le produit garde tous ses arômes. Alexandre Barat l'a également expérimenté version vin blanc et peut le décliner à la demande. En fait, à terme, il a envie de créer ce petit gâteau en liaison avec les trois mascarets du monde. Premier né : le girondin au vin, le suivant devrait contenir des épices indiennes... Autre passion d'Alex, le détournement des gâteaux classiques, dans cette rubrique la prochaine idée concerne le gros gâteau américain blanc ! Pour lui, le but du jeu "est de ne pas s'endormir sur ses lauriers". Enfin, autre volet du fournil d'Alex, la formation. Actuellement, il accueille Jade âgée de 16 ans, qui est en CAP pâtisserie mention chocolat. L'artisan boulanger pâtissier accueille aussi régulièrement les élèves du lycée hôtelier Saint-Michel en section boulangerie pâtisserie.

REVUE DE PRESSE

TIMES - Août 2013

Family

French wine tasting and vineyard with the whole family? Mais oui

From iPod tours to treasure hunts, Bordeaux vineyards are making a special effort to welcome children, says **Jane Knight**

I am trying to talk wine — bouquets and vintages — to the woman at a vineyard in Bordeaux but my six-year-old son is bouncing on a chair he has dragged to the tasting counter and keeps interrupting. “Mummy, why is there a drawing like that on the label? Look, this bottle has won a medal. What’s this thing for?”

It’s the cue for a Gallic look of disgust but the woman instead bends down to him. “Here, why don’t you do a tasting of this apple juice and grape juice? Maybe you can draw the labels on the bottles.”

Welcome to the new kind of family-friendly vineyard tour. In France’s wine heartland, a handful of vineyards are making sure that the kids enjoy themselves as much as their parents.

There are quizzes and adventure trails, animals and fun iPod tours, which also help the children to learn about wine and the environment.

Here’s our pick of the best. English is spoken at all of them and you can just turn up at most, although it’s best to call ahead.

Chateau Dauphiné-Rondillon, Loupiac

Despite arriving cross and tired after a long drive, my son, Christian, and I feel instantly at home in this family chateau with its own bevy of children.

Jean-Christophe Darriet, the seventh-generation winemaker in a family business that started in 1794, leads us on a short treasure hunt around the chateau. Clues are in charmingly translated English and, as we find them, we learn about the shape of the vine leaves, taste the grapes, hear our voices echo in an empty storage vat and end up in the cellar. Here, surrounded by oak barrels, I sample their sweet white wine, while Christian fills out a workbook on life at a vineyard. I’m not normally a sweet wine fan but this one, with its citrus flavour and €12 (£10.40) price tag, isn’t syrupy at all. The family has six vineyards, so you can taste red and dry white too. It’s worth stocking up on the wine here as it’s cheaper to buy direct



Château Soutard, Saint-Émilion

This stunning chateau is part of a four-chateau estate owned by an insurance company and is run in a businesslike fashion; tours are more organised than the family-run vineyards, must be booked and last up to two hours.

Parents tour the modern, computer-controlled cellar while children head off round the grounds and help complete a map by filling in names of vineyard plots. On the way, English-speaking Marjorie teaches them everything from how grape skin gives red wine its colour to why roses are planted at the end of each row.

It was too formal and a bit too long for Christian, who wanted instead to jump on one of the bikes to ride around the estate (unfortunately, these are for adults only). The red wine, though, slips down a treat, especially in the courtyard in front of the stunning backdrop. I enjoyed the full-bodied flavours of the Grand Cru Classe Château Soutard and Château Laramande (€30), which also has a Grand Cru Classe (€35).

Details Tours for children cost €18 each, must be booked and last 90 minutes to

two hours. The chateau also has B&B in a nearby building, from €100 a room.

Château Saint Ahon, Blanquefort

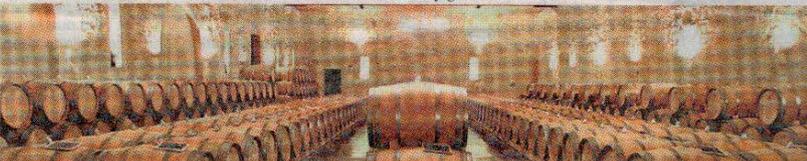
If you take your own bread, you can buy a picnic from the vineyard shop, which sells local produce, including gazpacho, pâté, chocolate and, of course, wine. Then take it on the self-guided trail called Mirabel’s Garden, named after the donkey you see as you walk around the vineyard. There are benches for resting tired feet along the way, information panels that children need to study if they want to do the quiz, and a picnic stop by a small playground. Although the panels are quite dry and information heavy, going into details such as the type of grapes used, the land and a winemaker’s year, my son is clearly enchanted.

“This is a good quiz, isn’t it?” he says. Back at the shop, he enjoys an apple juice made from 20 different varieties of the fruit while I get down to the serious business of tasting Mirabel (€4.90), a rosé that is structured rather like a red wine, a light red Colbert-Cannet (€5.90) and the extremely good Château Saint

Six-year-old Christian is kept busy at Agassac, above and below, with an iPod tour

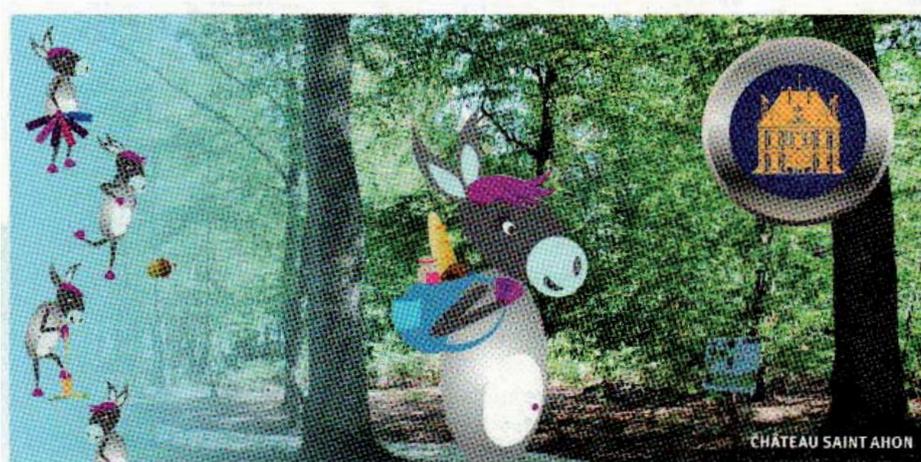
Need to know

Jane Knight was a guest of Atout France (rendez-vousenfrance.com) and the Gironde Tourist Board (visitbordeauxgironde.co.uk). British Airways (ba.com, 0844 493 0787) flies daily from London Gatwick to Bordeaux. Return fares start from £95.01. Hand-baggage-only fares start from £77.01.



REVUE DE PRESSE

EXTRAIT GUIDE FRANKRIJK - *Mai 2013*



Leerzaam **WIJNKASTEEL**

Geen betere plek om wijn te ontdekken dan in een kasteel. Het kan in Château Saint Ahon. In de 18de eeuw was het kasteel eigendom van de beroemde filosoof Charles de Montesquieu. Het is gebouwd in de stijl van Lodewijk XIII, met muren van roze baksteen, een wirwar van schoorstenen en een stijlvol park. Na te zijn verwoest in de Franse Revolutie werd de residentie herbouwd en kreeg het in 1875, na een restauratie, zijn huidige vorm. Het kasteel is een van de vijf laatste wijngoederen van Blanquefort en telt 30 ha wijngaard. Op 20 minuten rijden van Bordeaux ontvangen Nicolas en Françoise de Courcel u met open armen en vertellen u alles over hun vinificatiemethoden. In de Jardins de Mirabel kunt u een leuke wandeling maken langs de wijngaarden van het château.

Prijzen proeverij met rondleiding: volwassene € 6,20, kind 6-12 jaar € 3,50.

www.saintahon.com

REVUE DE PRESSE

ARTICLE UNION GIRONDINE - *Avril 2013*

Château de Saint Ahon à Blanquefort TRAVAILLER EN RÉSEAU

Déjà Best Of en 2012, le château Saint Ahon récidive en 2013. Et cette année, c'est les Jardins de Mirabel, un parcours œno-ludique de 1100 mètres avec une vingtaine de panneaux pédagogiques dédiés aux visites familiales en plein cœur des vignes qui a été récompensé dans la catégorie " découverte et innovation ". En 2012, c'était la salle de réception qui avait été primée. « Pour une propriété familiale de notre taille avec ses 30 ha de vigne en production, ces récompenses



nous ouvrent avant tout une reconnaissance de la profession qui nous permet d'accéder à un réseau et à tous les échanges fructueux que cela suppose, explique Pauline Devaux, responsable de l'œnotourisme. Comparé à la clientèle étrangère, la clientèle française connaît encore trop peu les " Best Of ". Nous sommes heureux de leur présenter cette distinction lors de leur visite ».

La diversification dans l'œnotourisme au château Saint Ahon a démarré en 2009. Les visites, qu'elles soient guidées ou en accès libre sur le parcours des Jardins de Mirabel, ont accueilli plus de 1500 personnes en 2012. La salle de réception est louée très régulièrement dans l'année, les deux gîtes affichent un taux d'occupation de 80% et l'aire de stationnement des camping-cars commence à être connue. A la boutique, où on peut se procurer des articles d'épicerie fine en plus des vins de la propriété, la dégustation est gratuite et 80 % des personnes quittent les lieux en ayant fait un achat. Et pour 2013, d'autres partenariats sont envisagés, comme la labellisation " Bienvenue à la ferme " avec à terme, le projet de devenir " ferme pédagogique " ou encore l'idée d'intégrer le réseau France Passion qui répertorie les agriculteurs chez lesquels les camping-caristes peuvent faire gratuitement une halte. Les idées ne manquent pas.

www.saintahon.com

REVUE DE PRESSE

SUD OUEST - *Février 2013*

SUD OUEST - *Janvier 2013*

Saint-Ahon détrône Lafite-Rothschild

L'équipe du château Saint-Ahon de Blanquefort repart avec le trophée Galy des tailleurs de vigne médocains.



L'équipe du château Saint-Ahon remporte le trophée Galy. (Ph. M.-F. J.)

La finale du challenge interchâteaux des tailleurs de vigne médocains, organisée par l'Asavpa Gironde, qui s'est déroulée ce samedi 2 février au château Lagrange, a tenu toutes ses promesses et le suspense est resté entier jusqu'au bout. À l'issue de la première manche, le 15 décembre dernier au château Angludet, à Cantenac, trois équipes pouvaient prétendre à la victoire dans ce challenge interchâteaux des tailleurs de vigne médocains : l'équipe du château Lagrange, celle du château Saint-Ahon et celle du château Lafite-Rothschild, détentrice du titre depuis deux ans.

Mais en classant deux de ses participants dans les dix premiers, le château Saint-Ahon a réussi à faire la différence, à s'imposer et à repartir finalement avec fierté avec le trophée Galy, ce bacchus en grès du Médoc spécialement réalisé pour l'occasion par le céramiste médocain Daniel Galy et offert par le Conseil des vins du Médoc.

Les résultats

Résultats par équipes à l'issue des deux manches : 1er Château Saint-Ahon, à Blanquefort, avec 949 points ; 2e Château Lafite-Rothschild, à Pauillac, avec 941 points et 3e Château Lagrange, à Saint-Julien-Beychevelle, avec 918 points. En individuel, le retraité Rafaël Garrido, de Néac, remporte le Sécateur d'or offert qui honore et récompense le meilleur tailleur de la journée. Il devance d'un seul point son poursuivant, Diamentino Rato Teixeira, du château Lynch-Bages. Gil Manuel Dos Santos, du château Lafite-Rothschild, prend une belle troisième place.

Avec sa 10e place, Céline Ayala du château Margaux est la première femme de la compétition. Signalons qu'elle avait également été la première femme lors du premier concours de taille de la saison, le 15 décembre dernier. La saison de taille n'est pas pour autant terminée. Le prochain rendez-vous est fixé samedi 23 mars, au château La Garde à Martillac, où sera connu et récompensé alors le meilleur tailleur de la saison.

Rafaël Garrido et Diamentino Rato Teixeira, avec de brillants résultats aux deux premiers concours de la saison, sont très bien placés mais ils sont suivis de très près par Paulin Escouboué du château Saint-Ahon, David Trancart du château Le Doyonné et de Gilbert Martin du château Margaux.

La compétition devrait donc être prometteuse !

Inscriptions auprès de l'Asavpa Gironde au 05 56 81 27 67.

Histoires de terroirs



Aujourd'hui l'équipe du château Saint-Ahon à Blanquefort propose une dégustation de vins, des contes, un concert et une foire au gras. (archives marie-françoise jay)

Il était une fois

« Contes et châteaux » est une invitation lancée par l'ABC (Association blanquefortaise d'animations culturelles et sportives) avec les châteaux de Blanquefort. L'occasion d'allier le conte à la dégustation de vins, aux chocolats de La Marmotte et aux pains de La Renaissance. Une kyrielle d'histoires pour enfants et adultes autour des terroirs est au programme. Aujourd'hui, de 16 à 18 heures au château Grand Clapeau, contes et jeux en images accompagnés de dégustations de vin et de jus de raisin de la propriété au cuvier ; de 19 à 20 heures au château Saint-Ahon, dégustation de vins avec Henri Cazaux et Armelle Raillon à l'orgue de Barbarie. Aujourd'hui à Blanquefort. Renseignements : ABC au 05 57 93 12 93. Château Grand Clapeau, rue du Clapeau Tél. 05 56 95 00 89. Château Saint-Ahon, 57, rue Saint-Ahon Tél. 05 56 35 06 45.

REVUE DE PRESSE

JOURNAL DU MÉDOC - *Octobre 2012*

NUIT DES BEST OF WINE TOURISM.

Un Best Of d'Or pour le Château Saint-Ahon

Le 11 octobre au Château d'Agassac (Ludon-Médoc), lors de la 10^e Nuit des Best Of Wine Tourism, dix-sept sites remarquables en matière d'accueil de visiteurs ont reçu, sous les applaudissements de 250 invités, un Best of Wine. Parmi les lauréats, six Best of Wine dont un pour le Château Saint-Ahon de Blanquefort dans la catégorie « découverte et innovation ». Soixante-dix-sept candidats, issus essentiellement des régions Médoc et Libourne/Saint-Émilion, étaient en lice pour ce dixième concours des Best of Wine Tourism initié par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux. Les châteaux Loudenne et du Tertre ont obtenu un Best Of respectivement dans les catégories « architectures et paysages » et « services oeno-touristiques ».

Tout ne s'arrête pas là pour le château Saint-Ahon. Reste le volet international de la compétition qui se tiendra le 8 novembre prochain, en Italie, à Florence, à l'occasion de

l'assemblée générale du Réseau des Capitales des Grands Vignobles qui sont au nombre de neuf. Peut-être sera-t-il, comme Agassac en 2011, le lauréat bordelais du Grand Prix International ? Saint-Ahon sera en compétition avec les cinq autres Best of Wine 2013, à savoir les Châteaux Faugères, Bouscaut, Haut-Garrigue, Carbonneau et la Maison des Vins de Cadillac. Un espoir pas si fou que ça quand on sait qu'en 2011, le Château Saint-Ahon a déjà obtenu un Best of Wine Tourism catégorie « organisation d'événements ».

La propriété blanquefortaise poursuit sa métamorphose amorcée dès 2003, sous l'impulsion de Nicolas et Françoise Chodron de Courcel. Tout en se tournant résolument vers les savoir-faire actuels (gestion parcellaire du vignoble, drainage, agriculture raisonnée certifiée haute valeur environnementale niveau 2, travail du sol, travaux en vert, augmentation de la hauteur de palissage, thermorégulation...)

tout en s'ouvrant largement, avec le concours de Pauline Devaux, à l'œnotourisme, toujours en quête de prestations de qualité et d'innovation tel le parcours « Les Jardins de Mirabel » - du nom de l'ânesse mascotte du château - qui lui a valu le Best of Wine : cette promenade sur la propriété permet de découvrir en famille et en s'amusant le vignoble, la faune, la flore au travers de panneaux explicatifs très attrayants pour petits et grands et d'un jeu quiz, de pouvoir se détendre et pique-niquer ; une aire de stationnement de camping-car et une aire de pique-nique avec jeux ont été aménagées. Saint-Ahon dispose également de deux gîtes, d'une grande salle de réception attenante aux chais, ainsi qu'une boutique (vins, épicerie fine, produits locaux, souvenirs).

Monique NAUZIN

REVUE DE PRESSE

THE GUARDIAN - Juin 2012, par *Sandra Haurant*

“ A WINE TASTING TRIP IN BORDEAUX, FOR ALL THE FAMILY



“On holidays before children, if we passed a vineyard or two, we'd stop to taste the wine and maybe buy a bottle. We loved going on holidays where wine tasting was the main aim. But with three young children, we thought that particular pleasure was over, at least for 16 years or so. We could drive with Thomas, aged seven, Inès, five, and Eloise, two, through the acres of vines and admire the chateaux from afar, but going in and tasting the wines couldn't really be an option, could it? Surely it would be no fun for anyone – not for the children, us, and especially not for the staff and other visitors.

But hearing about some changes within the Bordeaux region's booming "oenotourisme" made me reconsider.

Ten of the region's thousands of vineyards have, over the last two to three years, decided to actively encourage families to visit, laying on special activities for children, all available in English.

This was great news for we oenophiles, but we wondered if we would be condemned as irresponsible parents if we took up the vineyards' tempting offer. Wine might be quite civilised but it is still booze.

But Sophie Gaillard, head of oenotourism at the Office de Tourisme in Bordeaux, said: "In the Bordeaux region, wine is such a part of our culture that children learn about it from a

very young age, including the dangers of alcohol."

Half convinced, I arranged a short tour, to include two chateaux a day so the children wouldn't get too tired. (...)

Once fed, we headed off for another 30-minute drive to Château Saint Ahon (saintahon.com), a family-run chateau right in the middle of the town of Blanquefort. It's only little but it makes some very nice, affordable wines and, unusually, puts families at the centre of what it does with its new attraction, the Jardins de Mirabel trail, which costs €6.20 for adults (including tasting) and €3 for children aged 4-16.

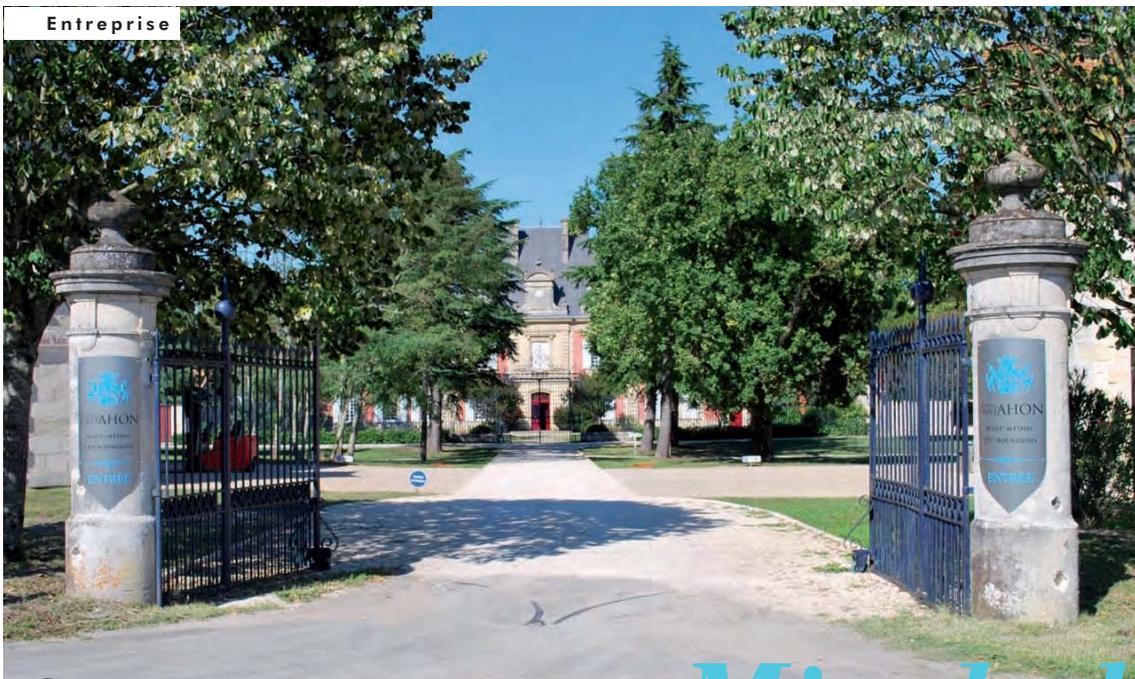
Pauline Devaux, who runs the tourism side and helped devise the trail, sent us off with quiz sheets, and the information boards took us past the vines, horses, Mirabel the donkey and the shady picnic and play area. It was a pretty, pushchair-friendly stroll, and the littlest soon nodded off.

"We designed it for children, but adults really learn a lot from it too," said Devaux, back at the boutique. The older kids tasted local fruit juices, colour in pictures and checked their quiz answers, the littlest snoozed and we tasted three of the chateau's wines – including a fruity, full-bodied rosé named after Mirabel. The trip was a success. "I didn't enjoy it," said Thomas, "I loved it." Us too. (...)"

REVUE DE PRESSE

EQUINOXE - Janvier 2012 (page 1)

Entreprise



Sur les traces de *Mirabel*

Le 4 octobre dernier au Château de Rochemorin à Marillac, dix-sept sites viticoles particulièrement remarquables en matière d'accueil des visiteurs recevaient un «Best Of Wine Tourism»*. Parmi eux, le Château Saint-Ahon de Blanquefort se voyait récompensé, dans la catégorie «organisation d'événements», pour la qualité de sa salle de réception. Une récompense qui a quelque peu surpris les propriétaires du château, Nicolas et Françoise de Courcel : «Il est vrai que notre salle de réception, inaugurée durant l'été 2009, présente la particularité d'être attenante au chai à barriques, visible depuis une large baie vitrée. Ses pierres apparentes, sa charpente à l'ancienne en font un lieu très apprécié. Mais, pour être tout à fait honnêtes, nous



attendions davantage à être récompensés pour la création des Jardins de Mirabel, un projet original qui n'existe pas dans les environs». Le château Saint-Ahon avait en effet déposé deux dossiers aux «Best Of Wine Tourism» : l'un pour la salle de réception, l'autre pour «les Jardins de Mirabel». Mais que sont ces fameux jardins ?

Une balade ludique au cœur du vignoble

«Les Jardins de Mirabel» est un parcours œnotouristique familial au cœur du vignoble du Château. «L'idée est de permettre au grand public de découvrir ce qu'est une propriété viticole : ses 31 hectares de vignes bien sûr, mais aussi son château, ses bois, sa faune et sa flore», explique Pauline Devaux, chargée de développement œnotouristique. «Comme beaucoup de châteaux, nous proposons d'ores et déjà des visites et dégustations classiques, mais souhaitons ouvrir quelque chose de plus accessible et ludique pour les familles», enchaîne Nicolas de Courcel. Tout au long de la visite, une vingtaine de panneaux pédagogiques informe petits et grands sur ce qu'ils voient ou traversent. D'où vient l'appellation Saint-Ahon ?, Qu'est-ce qu'un Cru Bourgeois ?, Quels sont les travaux vigneron ?, etc.



REVUE DE PRESSE

EXTRAIT DE "EQUINOXE" - Janvier 2012 (page 2)



Mirabel, la mascotte du Château

Des canards aux furets, en passant par les grands capricornes et les ânes, petits et grands occupants du vignoble sont également étudiés à la loupe. En parlant d'ânes, saviez-vous qu'il existe une «petite star» à Saint Ahon ? Il s'agit de l'ânesse Mirabel, la mascotte du château. Vous l'aurez compris, «les Jardins de Mirabel», ce sont les siens et c'est un peu elle qui vous fait la visite. Les de Courcel ont fait appel à une graphiste blanquefortaise, Aude Machefer, pour réaliser



l'avatar de l'ânesse. Celui-ci accompagne les visiteurs de panneaux en panneaux, proposant plusieurs niveaux de lecture avec schémas, photos, dessins et textes. Pour pimenter la balade, un jeu-quizz a été concocté pour chaque tranche d'âge et une aire de jeux et de pique-nique installée. De retour à la Petite Boutique (voir encadré ci-contre), c'est dégustation des produits du vignoble pour tout le monde... Jus de fruits de producteurs pour les enfants !

Un succès certain

La recette est bonne et le succès ne s'est pas fait attendre. Ouvert fin juillet 2011, «les Jardins de Mirabel» ont accueilli 200 visiteurs en l'espace de deux mois. «Trois quarts de Blanquefortais», précise, ravi, Nicolas de Courcel. *Nous nous attendions à recevoir essentiellement des familles. Finalement, les Jardins de Mirabel ont séduit également beaucoup de jeunes couples et de personnes âgées.* Fermé en hiver, Mirabel réouvrira ses Jardins samedi 31 mars à l'occasion des journées «Portes Ouvertes dans le Médoc».

Ouvrir les portes du Château

À terme, l'équipe souhaite également ouvrir les Jardins à l'occasion de sorties scolaires. «*Nous travaillons déjà avec certaines écoles dans le cadre des vendanges. Le côté à la fois ludique et éducatif des Jardins semble bien adapté et cela permet d'offrir aux enfants un autre regard sur le monde viticole. Nous réfléchissons à des ateliers qui pourraient compléter la visite des jardins.*» «Les Jardins de Mirabel» symbolise bien la démarche de Nicolas et Françoise de Courcel : «*Nous souhaitons faire du château un espace ouvert et vivant. Nous ne voulons pas d'une jolie bâtisse entourée de grilles que personne n'ose franchir.*» À cet effet, le point d'accueil, dorénavant au sein de la Petite Boutique, a été rapproché de l'entrée et un aménagement paysager sera prochainement installé pour créer une entrée accueillante.

Le vin mais pas que...

Il y a quelques années, on entrait au Château Saint Ahon pour y travailler (9 salariés sur le domaine viticole), sur rendez-vous pour visiter les chais ou pour acheter quelques caisses de Haut-Médoc ou de Bordeaux rosé. Mais depuis leur arrivée à Blanquefort en 2003, Nicolas et Françoise de Courcel ont considérablement élargi l'éventail des services proposés : salle de réception, gîte, dégustations, balade ludique, épicerie fine, marché de producteurs, aire de camping-car... les Blanquefortais ont dorénavant de multiples raisons de franchir les portes de Saint Ahon.



* Le concours Best Of Wine Tourism, créé en 2003 à Bordeaux, est aujourd'hui décliné au niveau international à travers 9 villes membres du Réseau des Capitales de Grands Vignobles. Les Best Of récompensent les sites les plus remarquables en matière d'accueil de visiteurs. Cette année le concours a recueilli 371 candidatures au niveau international (74 en France).



Contact : Château Saint Ahon - 57 rue Saint Ahon
05 56 35 06 45 - www.saintahon.com

Les Jardins de Mirabel : informations pratiques

Ouvert sans réservation du 31 mars au 30 septembre 2012
> Les mercredis, vendredis et samedis de 10h à 13h et de 15h à 19h en avril, mai, juin et septembre
> Du mardi au samedi de 11h à 19h en juillet, août et durant les vacances de Pâques
Tarifs spéciaux pour les familles
Chemin en calcaire damé accessible aux poussettes, vélos et fauteuils.

La Petite Boutique de Saint Ahon

La Petite Boutique de Saint Ahon a ouvert en juillet 2011. Elle propose la gamme de vins du Château, et quelques crus de propriétés amies : «*Nous n'avons pas la volonté de concurrencer les cavistes locaux, explique Pauline Devaux. L'idée est davantage de faire découvrir des produits régionaux et d'épicerie fine.*» Épices, caramels, confitures, produits fermiers et accessoires pour dégustation s'alignent ainsi sur les étagères. Les 300 produits tous testés par les salariés du Château favorisent au maximum les circuits courts. La Petite Boutique organise aussi des rencontres avec les agriculteurs : samedi 11 février, vous pourrez par exemple échanger avec les producteurs de la Ferme de Ramon et déguster leurs produits dans le cadre d'une foire au gras.

Le saviez-vous ?

Nicolas et Françoise de Courcel sont les 67^e propriétaires de Saint Ahon. Parmi leurs prédécesseurs : Charles de Montesquieu, propriétaire du Château au XVIII^e siècle.

REVUE DE PRESSE

EXTRAIT DU "JOURNAL DU MÉDOC - Janvier 2012

Vie de CHÂTEAUX

CHÂTEAU SAINT AHON. Ce n'est pas seulement une boutique que vient d'ouvrir cette propriété viticole de Blanquefort. C'est aussi une nouvelle porte d'entrée œnotouristique sur un domaine qui mérite le détour.

Sur la piste de Mirabel au Château Saint Ahon

✓ Dominique BARRET

« Nous menons cette activité œnotouristique comme nous élevons notre vin, c'est-à-dire avec sincérité », explique Nicolas de Courcel, installé dans la Petite Boutique de Saint Ahon ouverte depuis le mois de juillet 2011. Cet espace est en quelque sorte la nouvelle porte d'entrée, le lieu d'accueil des visiteurs qui, ainsi, passeront peut-être plus facilement le portail du Château Saint Ahon, à Blanquefort. On y trouve conserves, épices et divers produits sélectionnés et goûtés avec soin, et même... des bouteilles de vin. Car il s'agit bien, aussi, de développer la vente de vin en direct auprès de la clientèle particulière.

Sur la piste de l'ânesse Mirabelle

Pour Saint Ahon, cette boutique est l'un des maillons de l'offre œnotouristique du domaine (40 hectares, dont 31 de vignes) dont l'objectif est d'aider à pérenniser l'activité viticole, en générant du chiffre d'affaires et en apportant de la notoriété au château. « Les Jardins de Mirabel », du nom de l'ânesse mascotte de Saint Ahon, est un circuit balisé, à destination du grand public, et des familles en particulier, jalonné de panneaux d'information concernant le travail du vigneron ou encore la faune et la flore. Il sillonne la vaste propriété, où se trouvent aussi des écuries (pensions de chevaux), permet de découvrir les coulisses de la maison de maître du XIX^e siècle ; l'histoire de la propriété remonte, elle, au moins au XVIII^e. L'idée est d'ouvrir le parcours aux scolaires, précise Pauline Devaux, 24 ans, qui a été embauchée il y a un an et demi dans le cadre de cette démarche œnotouristique. Titulaire d'un BTS viticulture-œnologie à Blanquefort et de deux licences (commerce/marketing et œnotourisme), elle affiche un dynamisme à l'image



Nicolas de Courcel devant l'un des panneaux des « Jardins de Mirabel », une balade qui se veut familiale et ludique.

PHOTO JDM

d'une équipe de neuf salariés, soudeuse autour de Nicolas et Françoise de Courcel, ainsi que du maître de chai Paulin Escouboué.

Histoire d'un changement de vie

Achetée en 1985 par les parents de Françoise de Courcel, le comte Bernard de Colbert (descendant de l'ancien ministre de Louis XIV), et son épouse, la propriété commençait à périlcliter. Il fallait prendre une décision. Changer de vie ? Chiche. La décision est prise en février 2003 et au mois de juillet suivant, le couple de Courcel arrive à Blanquefort, plus précisément à Caychac. La famille y voit une manière de trouver une nouvelle qualité de vie, de mieux profiter des liens avec les enfants, et de se lancer un défi. Responsable d'un service de back-office dans une banque installée à Paris, Nicolas de Courcel (Chodron de Courcel, pour être tout à fait précis) devient gérant d'une propriété viticole et découvre un monde dont il ignore tout ou presque. Alors, il faut regarder, écouter, apprendre.

Le maître de chai et chef de culture de l'époque sera, en la matière son « maître d'école ». Françoise de Courcel est gérante.

Pour sauver Saint Ahon, il ne s'agissait pas uniquement de colmater les fuites dans les toitures de ce château-village, où l'immobilier occupe une place importante. Il a fallu accomplir un travail important, tant à la vigne que dans les installations techniques. Instaurer

une gestion parcellaire de la vigne, aller vers une agriculture raisonnée, restructurer un vignoble installé sur un sol dont la nature fait que la durée de vie de la plante est de 30-35 ans, ventiler et isoler les chais, investir dans la thermorégulation des cuves ainsi que le traitement des effluents viticoles et vinicoles... Le suivi œnologique est confié à Sandra Dubosc et Christophe Coupeuz du centre œnologique de Pauillac.

Vendanges manuelles pour le petit verdot

En AOC Haut-Médoc, Saint Ahon est un cru bourgeois, qui a passé jusqu'alors avec succès, depuis 2008, le crible de la méthode de reconnaissance mise en place par l'Alliance des crus bourgeois. Nicolas de Courcel préfère ne pas parler de « second vin » à propos du Colbert Cannel, parce qu'il est aujourd'hui vendu uniquement en bouteille, parce qu'il ne faudrait pas laisser à penser qu'un second vin est constitué « des restes du premier ». « C'est un vin différent, avec une vinification différente », explique-t-il. Concernant la commercialisation du vin, le chiffre d'affaires s'équilibre comme suit : un quart via le négoce de la place de Bordeaux, un quart en vente directe auprès des particuliers en France, un quart en exportation directe, un quart en

cafés-hôtels-restaurants (CHR).

La création de la Petite Boutique représente un investissement de l'ordre de 150.000 €, important à l'échelle de cette propriété où les propriétaires et certains employés résident sur place, où l'on devine un bel esprit qui se retrouve dans cette tradition qui consiste à réunir les salariés pour vendanger à la main (le reste est mécanisé) les rangs de cépage petit verdot, « pour souder l'équipe, le bureau et la vigne », commente Nicolas de Courcel.

Ce matin-là, trois Brésiliens font escale à Saint Ahon. Ils sont en balade sur la D2, pardon, la « route des châteaux du Médoc ». Cette route qui a la chance d'être quasi mythique pour les voyageurs de l'œnotourisme venus goûter au Médoc. Pour le reste, faute de signalétique, d'harmonisation et peut-être aussi de volonté commune, elle reste une abstraction, juste une route avec des châteaux situés plus ou moins au bord de la route départementale. Bien loin de la route des vins d'Alsace, peut-être ce qui se fait de mieux en la matière.

« Nous sommes producteurs de vin du Médoc, c'est une identité à laquelle nous tenons beaucoup », tient à dire Nicolas de Courcel, dans cette commune de Blanquefort à la fois médocaine et aspirée par la communauté urbaine de Bordeaux. ■

REVUE DE PRESSE

SUD-OUEST - Octobre 2011

La Petite Boutique du goût

SAINT-AHON

Le château vient d'ouvrir une épicerie fine

Le château Saint-Ahon vient d'ouvrir sa Petite Boutique, une épicerie fine – une première sur la commune. Véritable caverne d'Ali Baba, on y trouve de nombreuses conserves gastronomiques régionales, comme les purées à tartiner et les soupes biologiques Oh ! légumes oubliés de Sadirac et les produits de la ferme de Ramon, ce qui fait entrer le lieu dans le réseau Bienvenue à la ferme.

Pauline Devaux, chargée du développement œnotouristique de la propriété y propose également les terrines, foies gras et pâtisseries d'un groupement de producteurs locaux, les sels de vin... mais aussi les produits de la mer signés la Belle Îloise, les caramels et confitures des Comptoirs de Saint-Malo, les conserves de l'île de Groix, les sels parfumés et épices Terre Exotique venus des quatre coins du monde en commerce équitable, des jus cuisinés, des salades de fleurs... plus de 300 références, avec des nouveautés chaque semaine.

« Bien sûr, on peut y déguster les



Pauline Devaux, chargée du développement œnotouristique de la propriété de Saint-Ahon, tient « la petite boutique ». P.H.M.-F.J.

vins de Saint-Ahon, cinq crémants de Saumur et un champagne », ajoute Pauline Devaux, diplômée d'un BTS viticulture œnologie, d'une licence de commerce marketing vins et spiritueux, d'une licence en œnotourisme, bagage qui lui a permis de travailler au château La Lagune, de créer le Chai des Chartrons, de faire une incursion en Cognac avant ce retour gagnant à Bordeaux.

D'autre part, la Petite Boutique de Saint-Ahon propose des activités touristiques comme des promenades dans les jardins de Mirabel, des visites dégustations sur l'ensemble de

la propriété, le gîte de Bacchus, l'aire de camping entre vignes et forêts et la salle de réception... pour laquelle Saint-Ahon a reçu un Best of wine tourisme en prestation accueil, ce qui a permis un partenariat avec les croisières Sorel'Lune du pont de pierre au pont d'Aquitaine, un partenariat avec In Situ et un atelier d'assemblage avec B-Winemaker...

Marie-Françoise Jay

Cette semaine la boutique est ouverte du mardi au samedi de 10 heures à 13 heures et de 15 heures à 19 heures.

Tél 05 56 35 06 45. www.saintahon.com.