

MY Saint- Émilion



PATRIMOINE - VIGNOBLE - GASTRONOMIE - ÉVÉNEMENTS - PORTFOLIO
HERITAGE - VINEYARD - GASTRONOMY - EVENTS - PORTFOLIO

LASCAUX

Centre International de l'Art Pariétal

ENEZ VOYAGER AU CŒUR DE L'HOMME

Rencontres autour de Lascaux

Retrouvez le programme de nos conférences
thématiques sur www.lascaux.fr



lascaux.fr

DORDOGNE - PÉRIGORD

MY Saint-Émilion



Édito

J'ai vu Saint-Emilion des dizaines de fois, mais chacune de mes visites fut comme un premier rendez-vous. Elle m'épate depuis plusieurs années maintenant, la belle UNESCO. Ses fastes et apparats m'ont d'abord séduite : quel vignoble ! Quels châteaux ! Bien des fois j'ai failli trébucher sur ses pavés, tant son patrimoine plantait bêtement mon nez au ciel. Et puis il y eut les rencontres et chemins de traverse : elle m'a confié son âme. Celle des femmes et des hommes qui protègent son apparence, mais en font surtout une juridiction vivante, touchante, canaille, et surprenante.

Quel caractère ! 22 communes au compteur, il n'est pas qu'un musée de vignes et de pierres ce territoire: j'en découvre à chaque venue une nouvelle histoire, et un bout de jardin secret. Je vous envie de ne pas encore la connaître, et d'avoir tant à découvrir. Mais si tant d'années n'ont réussi à m'en laisser, je vous en confie sans jalousie les clés. Persuadée que comme moi, vous reviendrez.

Anne Quimbre, rédactrice My Saint-Emilion

Éditorial

I saw Saint-Emilion dozens of times, but each of my visits was like a first date. The beautiful UNESCO town amazes me for several years now. Its splendors seduced me at first: what a vineyard! And what "châteaux"! Many times I almost stumbled over its pavements, as my eyes were so attracted to all the heritage up in the sky. Then there were the encounters and the side streets that allowed me to see its soul. That of the women and the men who protect its appearance but create an alive, moving jurisdiction, scoundrel and surprising.

And what a character! With 22 villages, this territory is not only a museum of vines and stones: I discover every time a new story and a new part of its secret garden. You don't know it yet ... and I envy you because you have so much to discover. But if so many years did not managed to bore me, I entrust you the keys without jealousy. As I am sure, that like me, you will come back.

Anne Quimbre, editor My Saint-Emilion

Événement

Revivez "La Bataille de Castillon"
Interview : Le Festival Philosophia

04

04
60

Gastronomie

Rencontre : Ronan Kervarrec, chef étoilé
Benoît Gelin : le travail du sommelier
La recette du chef

09

09
11
12

Patrimoine

Sous les pavés des tertres...

15

15

Regards d'ailleurs

Côté USA : Le Saint-Émilion de Ceil Miller Bouchet

20

20

Dans l'objectif de...

Franck Haudiquert

24

24

Dossier Vin

La Jurade de Saint-Émilion
Mon métier ? Tonnelier !
Les chais contemporains
Regards croisés : 3 générations au Château La Grâce Dieu Les Menuts

32

32
38
40
44

Trésors cachés

Les ruines perchées du château de Malengin

50

50

Grand Air

Le grand frisson vert
Reportage : La lamproie

52

52
56

Cap ou pas cap ?

Témoignage : "Nos vacances insolites à Saint-Émilion"

64

64



SAINT-ÉMILION TOURISME
Office de tourisme du Grand Saint-Émilionnaise

Place des Créneaux
33330 Saint-Emilion - France
T. +33 (0)5 57 55 28 28

Direction de publication : Saint-Émilion Tourisme
Rédaction : Anne Quimbre - Traduction : Trans4europe
Création et réalisation : Agence The Kub

Régie Publicitaire : Médiatourisme
Impression : Imprimerie Laplante

LA BATAILLE DE CASTILLON

Success-(hi)story

600 bénévoles. 400 acteurs. 50 chevaux. La signature d'Eric Le Collen et une "scène ouverte" de 7ha : il fallait au moins cela pour que revive chaque été la bataille qui mit un terme à la guerre de Cent Ans. Et ce, depuis plus de 40 ans.

600 volunteers. 400 actors. 50 horses. The work of Eric Le Collen on an "open stage" stretching out over 7 hectares : all you need for the re-enactment of the battle that put an end to the Hundred Years War. And this has been held every summer for more than 40 years.

Le plus grand spectacle vivant de Nouvelle-Aquitaine

Castillon, 1453. Charles VII et ses troupes reprennent aux Anglais la Guyenne, sous leur domination depuis le remariage de la duchesse d'Aquitaine en 1152. La guerre de Cent Ans prend fin.

C'est ce pan d'Histoire que l'association "Castillon 1453" fait revivre à près de 30 000 spectateurs chaque été. La "grande", celle des conflits politiques et religieux. Mais aussi celle que nous aurions tort de qualifier de "petite" : la vie quotidienne d'une époque que nous connaissons finalement assez mal. Marchands de foire, lavandières, paysans... **"Ils n'entreront pas tous dans les livres de classe, mais on ne saurait comprendre le Moyen-Âge sans comprendre leur vie"**, explique Serge Ruaud, président de l'association. Le tout conté avec une exigence historique garantie par le regard de l'historienne Anne-Marie Cocula.

Castillon, 1453. Charles VII of France and his troops take back the province of Guyenne from the English, which had been under their control ever since the remarriage of the Duchess of Aquitaine in 1152. The Hundred Years War came to an end. It is this period of history that the "Castillon 1453" association brings back to life for 30,000 spectators every summer. The "great" history of political and religious conflicts. But also history that we could mistakenly deem minor: daily life at a time we in fact know little about. Merchants selling their goods at fairs, washerwomen or peasants **"are poorly represented in school history books, but we cannot hope to understand the Middle Ages without understanding their lives,"** explains Serge Ruaud, president of the association. The episode is presented with a historical accuracy guaranteed by the oversight of historian Anne-Marie Cocula.

Sur la colline du Château de Castegens, le spectacle parcourt les siècles, jusqu'à Louis XVI. La scénographie époustouflante démarre à la nuit tombée, avec le Bordelais Montaigne. Les tableaux s'enchaînent durant une heure trente. Festifs, quand les saltimbanques envahissent la place. Impressionnants, quand la cavalerie entre en scène. Poignants, quand Aliénor, par deux fois reine, ouvre son cœur de femme... **"Les néo-Aquitains aiment leur ancêtre rebelle"** confie Serge Ruaud.

Née d'une "idée de copain" en 1953, d'abord jouée sur le parvis de l'église en 1977 : la "Bataille de Castillon" est devenue le plus grand spectacle vivant de Nouvelle-Aquitaine. Chaque année, des nouveautés... **"mais ce sont toujours les anglais qui perdent à la fin !"** sourit Serge. Ce qui n'empêchera pas les descendants du général britannique John Talbot d'assister à la reconstitution. **"La finesse d'Eric Le Collen donne un spectacle délicat"**. Qui rend hommage au territoire, mais loin de tout nationalisme.

On the hillside at Château de Castegens, the show spans the centuries right up to Louis XVI. Its breathtaking staging begins at nightfall, with the Bordeaux philosopher Montaigne. The scenes following one after each other over the course of one and a half hours. Festive at points, when the entertainers flood the stage. Then impressive, when the cavalry arrives. At other points moving, when Eleanor, twice queen, opens up her heart as a woman... **"The inhabitants of modern Aquitaine love their rebel foremother,"** Serge Ruaud reveals.

Originating from a friend's idea in 1953, and first staged in front of the church in 1977, the "Battle of Castillon" has become the largest live entertainment show in the Aquitaine of today. Every year brings something new... **"but every year it's the English that lose in the end!"** Serge jokes. That doesn't however stop the descendants of the British general John Talbot from watching the re-enactment. **"The finesse and subtlety of Eric Le Collen is reflected in the show."** Paying tribute to the region, but avoiding any nationalism.

— La Bataille de Castillon © Jean-Bernard Nadeau



DANS LA PEAU D'UNE FIGURANTE

IN THE EYES OF A WITNESS

Il y a 20 ans, lors d'un dîner entre amis, nous avons joué une scénette avec mon mari pour amuser la galerie. Un bénévole de la Bataille de Castillon était là, et m'a glissé à l'oreille "vous devriez nous rejoindre !". Un seul essai aura suffi, pour faire de chacun de nos étés un tourbillon d'émotions...

20 years ago, during a dinner between friends, we had just acted out a scene with my husband to entertain our audience. A volunteer from the Battle of Castillon was there that night, and whispered, "you should join us!" We only had to try it once before each of our summers became a whirlwind of emotions...

L'ÉTÉ, JE NE PARS PAS EN VACANCES : JE REMONTE LE TEMPS !

15h. Installée dans la voiture, je presse mon mari qui réunit ses accessoires. 30mn de route nous attendent, puis nous serons ennemis... Moi, marchande de fleurs, après deux heures à préparer moi-même mon chariot. Lui, soldat britannique, qui devra renoncer à son territoire au terme de la grande bataille. De 22h à minuit, bisous interdits ! Et cela fait 20 ans... Ces rôles, nous les avons choisis, comme les 400 autres figurants qui viennent de toute la région. Croyez-le ou non, je ne me suis jamais lassée : à chaque spectacle, je revis l'Histoire. Et entre bénévoles, c'est une osmose totale. La sensation grisante de partager une aventure hors du commun.

THIS SUMMER I'M NOT GOING ON HOLIDAY, I'M GOING BACK IN TIME!

3pm. I'm sat waiting in the car, trying to hurry up my husband as he gathers together his props. Half an hour in the car, then we become enemies... Me as a flower seller, once I've spent two hours getting my cart all prepared. My husband will be a British soldier, relinquishing his land at the end of the great battle. From 10pm to midnight, no kissing allowed! And we've been doing this for 20 years... We chose these roles, just like the 400 roles played by others from across the region. Believe it or not, I've never got tired of it. With each show, I relive history. And there is a total synergy between volunteers. There's this exhilarating feeling of sharing an extraordinary adventure.



— La Bataille de Castillon © Jean-Bernard Nadeau

Une aventure hors du commun

INFOS PRATIQUES

Accès au village
d'Aliénor dès 18h30.

Spectacle (1h30) à 22h30
en juillet et 22h en août

Site : Belvès de Castillon
(33350), au pied du château
de Castegens. Une quinzaine
de représentations de
mi-juillet à mi-août

Tarifs :

Gratuit
(pour les moins de 5 ans)

12 €
(enfants de 5 à 12 ans)

24 €
(adultes et enfants
à partir de 12 ans)



**Spectacle
familial**

(attention toutefois aux très jeunes enfants
qui pourraient être impressionnés)

DES SOUVENIRS, VOUS IMAGINEZ BIEN QUE J'EN AI ACCUMULÉS EN 20 ANS...

Les draps de lavandières que nous devons cacher dans les collines, pour éviter que le public ne voie l'envers du décor... Les yeux de mes enfants, écarquillés, la première fois qu'ils ont participé avec nous à ce "il était une fois" rendu réel...

Un camion de pompiers du XX^e siècle qui débarque au milieu des moines médiévaux pour maîtriser un début d'incendie, et le public qui se demande si cela fait partie du spectacle...

Et ce soir où le coup de sabot d'un cheval nous a conduits aux urgences. Pas le temps de nous rhabiller, et voici une marchande de fleurs du XV^e siècle débarquant à l'hôpital en pleine nuit pour faire soigner son soldat ennemi de mari. Fou rire général aux urgences !

(d'après les propos recueillis de Nicole Gallinad, bénévole depuis 20 ans)

YOU CAN IMAGINE THE MEMORIES I'VE HAD IN THESE 20 YEARS...

The washerwomen's sheets that we had to hide in the hillside so the audience only see the set they're meant to... The look of wonder in my children's eyes the first time that they took part in this real-life "once upon a time" with us... A 20th-century fire engine turning up on stage amidst medieval monks to put out a fire that had broken out, with the audience wondering if that was part of the show...

And this evening when a horse kicked out and landed us in the emergency department. There was no time to change, so there was this flower seller from the 15th century turning up at a hospital in the middle of the night to have someone take care of her enemy soldier husband. They couldn't stop laughing!

(adapted from an interview with Nicole Gallinad, volunteer for 20 years)



La Table de Plaisance

Une expérience unique
et hors du temps au cœur
du village de Saint-Émilion.

Hôtel 5 étoiles
et La Table de Plaisance
doublement étoilée



L'Hostellerie de Plaisance

À LA TABLE ÉTOILÉE

de Ronan Kervarrec

Lui aussi vient du Morbihan, proche de Vannes, comme le moine Émilien. Ronan Kervarrec n'a pas mis un an pour regagner la deuxième étoile de la Table de l'Hostellerie de Plaisance en 2017. Son secret ? Le vrai goût des produits. Et le sommelier Benoît Gelin, son bras droit pour créer une carte à quatre mains.

SI VOUS AVEZ "VU DU PAYS", VOTRE MENU "SOUVENIRS", SIGNATURE, SENT BON VOTRE BRETAGNE NATALE. C'EST VOLONTAIRE ?

■

Ronan Kervarrec : Des souvenirs, toute cuisine en est pleine vous savez : j'emporte de chaque région où je suis passé un bout de terroir. De Saint-Émilion, si un jour je m'éloigne, je garderai en mémoire la lamproie, découverte ici. Et les sensations d'un concert de Marcus Miller au Jazz Festival, qui pourrait être la "bande-son" de ma cuisine, entre rigueur et improvisation, fierté de ses racines et évasions syncopées.

Mais oui, la Bretagne est un suc tenace au fond de mes casseroles. Elle est le parfum des cuillères en bois pleines de sauce que l'on me tendait enfant, ou de gigantesques plateaux de fruits de mer. L'émotion des grandes tablées dans l'établissement de mes parents, eux aussi restaurateurs, où j'ai tout appris. Les familles s'y retrouvaient, on était un lieu d'union.

■

Le vrai goût
des produits

Just like the monk Émilien, he too hails from Morbihan, not far from Vannes. It has taken Ronan Kervarrec less than a year to secure his second Michelin star for La Table restaurant at the Hostellerie de Plaisance in 2017. His secret? Real produce with real flavour. And, of course, sommelier Benoît Gelin - his right-hand man who has helped create a menu in concert.

DESPITE YOUR SELF-CONFESSED "WANDERLUST", YOUR "MEMORIES" SIGNATURE MENU IS REMINISCENT OF YOUR BIRTHPLACE, BRITTANY. WAS THIS DELIBERATE?

■

Ronan Kervarrec : Anything a good chef cooks is full of memories: I bring back a bit of every region whenever I travel. From Saint-Émilion, should I ever leave, I'll definitely cherish the memory of the lamprey, which I discovered here. I'll also hold close all of the sensations I experienced during Marcus Miller's concert at the Jazz Festival, which would make the perfect soundtrack to my cooking; somewhere between rigour and improvisation, pride in one's roots and an intense longing for getaways.

But yes, Brittany is definitely well-incorporated into each of my dishes. It's the flavour of the wooden spoonfuls of sauce that I was fed as a child, or the enormous seafood platters. The emotions of the diners around the tables of my parents' restaurant - cooking truly runs in the family. I learned everything I know there. Families came together there, it was truly a place where people united.

■

VOTRE PRODUIT PHARE EST FORCÉMENT IODÉ : LE POISSON. CE NE FUT PAS TROP DUR DE LUI PRÉSENTER LA STAR DE SAINT-EMILION, À SAVOIR LE MERLOT ?

||

R.K : L'iode est l'apanage de la Bretagne, mais pas que : le Bassin d'Arcachon est aussi un bon fournisseur ici ! La viande a également une belle place à la carte, même si ma griffe est effectivement océane. Chaque établissement est l'occasion de "construire" une carte en accord avec sa région, et ici, je ne pouvais faire sans le vin rouge. C'est là qu'un travail commun a été essentiel avec Benoît Gelin. J'ai adapté mes recettes, créé de nouvelles sauces pour rechercher l'épice proche des tanins. Et Benoît sait aussi débusquer des vins rouges légers avec une belle rondeur, pour ne pas brusquer certaines chaires. Nos clients sont parfois surpris de se voir proposer un vin rouge de Bordeaux avec du homard, mais tout est dans l'équilibre.

||

Ma griffe est effectivement océane

YOUR SIGNATURE PRODUCT IS WELL-SALTED: FISH. SO, IT WASN'T TOO DIFFICULT TO PAIR IT WITH THE STAR OF SAINT-EMILION, THAT IS TO SAY, MERLOT?

||

R.K : Brittany is well-known for its excellent salt, but it's not the only place: the Bassin d'Arcachon also proves to be an excellent source in these parts! Meat is also given special focus on the menu, even if my trademark is seafood. Each restaurant gives me the opportunity to "build" a menu in harmony with its region and here I couldn't ignore the red wine. This is where working as a team with Benoît Gelin was essential. I adapted my recipes and created new sauces in a quest to find spices close to the tannins in the wine. Benoît knew exactly how to bring out the light red wines with a beautiful round flavour so as to avoid unsettling certain meats. Our customers are often surprised to be offered a red wine from Bordeaux with their lobster, but it's all a question of balance.

||

Je n'aime pas céder aux "modes culinaires", qu'elles soient visuelles ou techniques

2 ÉTOILES AU MICHELIN, DE QUOI PARFOIS S'ATTENDRE À UNE CUISINE "AMPOULÉE". LA VÔTRE EST POURTANT SI AUTHENTIQUE...

||

R.K : Rien à voir avec les étoiles. Et puis, comme beaucoup de chefs, je n'aime pas céder aux "modes culinaires", qu'elles soient visuelles ou techniques : le maître mot de ma cuisine, depuis que j'ai posé ma première casserole sur le feu, c'est l'honnêteté. Je ne changerai jamais ce en quoi je crois dans l'assiette : un produit doit avoir le vrai goût que l'on attend de lui. Point. Un bon ris de veau ou un homard de qualité méritent l'exigence du chef mais aussi sa modestie.

Le produit, c'est lui la star ici, avec le client. Voyez notre carte : chaque plat tourne autour de sa viande, son poisson ou son légume ; mon choix de les cuisiner "confits" ou "juste saisis" ne vient qu'après, même si cela fait bien sûr la différence. Et j'en connais chaque producteur et éleveur, je tiens à les choisir moi-même. Ma carte change avec eux et ce qui pousse sur ou broute l'herbe de leurs terres.

||

Tout est dans l'équilibre

2 MICHELIN STARS CAN OFTEN BE EXPECTED OF "BOMBASTIC" CUISINE. YET, YOURS IS JUST SO AUTHENTIC...

||

R.K : It has nothing to do with the stars. Since, like a lot of chefs, I don't like bowing down to "culinary trends", whether they be visual or technical: the buzz word in my kitchen, ever since I put my first pan on the hob, is honesty. I'll never change my values about what I serve on a plate: a product needs to have the real, authentic taste we expect from it. That's it. A good calf sweetbread or high-quality lobster deserves high standards from the chef, but also their modesty.

The product is the star and, with the customer, should take centre stage. Look at our menu: each dish is based on its meat, fish or vegetable. My choice to serve them as a "confit" or "lightly seared" is nothing but an afterthought, even if it does make all the difference. I get to know each producer and breeder, it's important for me to select them myself. My menu changes with them, the rhythm of their harvests and the stock grazing on their land.

||



— Ronan Kervarrec © Marie-France Nélaton



— Benoît Gelin © Marie-France Nélaton

Benoît Gelin : "le sommelier n'est pas juste celui qui vous conseille un vin à table"

Aller débusquer de nouveaux vins aux quatre coins du globe, et représenter la diversité du Merlot en ses terres : voilà l'essentiel du travail de Benoît Gelin, sommelier à l'Hostellerie de Plaisance depuis plus de 10 ans. Chaque chef a été l'occasion d'une nouvelle carte à co-construire. La forte présence du poisson fut le défi apporté par Ronan Kervarrec, mais parfois, c'est aussi le vin qui sert de base : au chef de trouver le plat parfait pour une étiquette bien précise. Son alliance préférée du moment à la Table de Plaisance ? Le plateau de fruits de mer en 3 services du chef, avec un Muscadet surprenant qui déjoue bien des idées reçues : *Domaine LUNEAU-PAPIN, Cuvée Excelsior.*

Benoît Gelin: "The sommelier isn't just the person who suggests a wine to go with your meal."

Hunting for new wines in all four corners of the world and representing the diversity of Merlot in its own territory: this is the gist of Benoît Gelin's work as sommelier at the Hostellerie de Plaisance for over 10 years. Each chef has given him the opportunity to jointly build a new menu. The significant presence of fish was the challenge literally brought to the table by Ronan Kervarrec, but sometimes, it's also the wine that serves as the basis: it's up to the chef to find the perfect dish to accompany a specific label. His favourite pairing yet at the Table de Plaisance? The chef's 3-course seafood platter with a delightfully surprising Muscadet which goes right against common misconceptions : *Domaine LUNEAU-PAPIN, Cuvée Excelsior.*

ASPERGE VERTE ET CACAHUÈTE

de Soustons – par Ronan Kervarrec
pour 4 personnes

POUR LA FRANGIPANE D'ASPERGE

80g de farine
40g de cacahuète
80g de beurre
1 œuf
30g de sucre
4g de sel fin

Mettre le beurre en pommage, puis mélanger le tout au blindeur, étaler à 0.5cm d'épaisseur. Cuire 10 min à 200°C.

SORBET D'ASPERGE

200g d'asperge
30cl d'eau
50g de glucose atomisé
70g de sucre
2g de stabilisateur

Chauffer l'eau à 30°C, ajouter les poudres et laisser bouillir 2 min. Dans un sac sous vide, verser l'ensemble à froid avec les asperges. Cuire 15 min à 90°C. Mixer à froid au chinois et mettre en cuve de paco au congélateur.

ASPERGE

Beurre
50g de blanc de volaille

Tailler les asperges à 11cm, les étuver au beurre et fond blanc.

POUR LE CRUMBLE CACAHUÈTE

400g de farine
40g de beurre pommade
40g de poudre de cacahuète
4g de fleur de sel

Mélanger le tout au batteur. Cuire à 150°C, 15 min.

POUR LE SABAYON CACAHUÈTE

1 jaune d'œuf
1 œuf
40g huile d'olive

Monter un sabayon avec les jaunes d'œufs. Verser l'huile d'olive dessus tout au fouettant au bain mix. Mettre en syphon avec 2 cartouches. Saler et poivrer.

POUR LE DRESSAGE

Copeaux de tête d'asperge
Poudre d'asperge
Fleurs selon arrivage

Dans une assiette, disposer une part de frangipane, disposez les têtes d'asperge. Couper finement dessus et assaisonner à la vinaigrette. Faire une jolie quenelle de sorbet, faire un point de sabayon cacahuète. Poser l'asperge bien glacée au centre. Finir par 2 nombrils de vénus et quelques cacahuètes torréfiées.



POUR LA VINAIGRETTE

2g de moutarde
Vinaigre de xérès
Huile de cacahuète

GREEN ASPARAGUS AND PEANUT

from Soustons – by Ronan Kervarrec
for 4 people

FOR THE ASPARAGUS FRANGIPANE

80g flour
40g peanuts
80g butter
1 egg
30g sugar
4g sea salt

Soften the butter, then mix all ingredients in a blender, spread to a thickness of 0.5 cm. Bake for 10 minutes at 200°C.

ASPARAGUS SORBET

200g asparagus
300ml water
50g spray-dried glucose powder
70g sugar
2g stabiliser

Heat the water to 30°C, add the powders and leave to boil for 2 minutes. In a vacuum bag, pour everything in cold with the asparagus. Cook for 15 minutes at 90°C. Blend when cold, strain and freeze in a pacojet container.

ASPARAGUS

Butter
50g chicken breast

Cut the asparagus to 11cm and steam with butter and light stock.

FOR THE PEANUT SABAYON

1 egg yolk
1 egg
40 g olive oil

Whip up a sabayon with the egg yolks. Pour on the olive oil whilst whipping. Pour into a whipped cream dispenser with 2 cartridges. Season with salt and pepper.

FOR THE VINAIGRETTE

2g mustard
Sherry vinegar
Peanut oil

FOR THE PEANUT CRUMBLE

400g flour
40g softened butter
40g ground peanuts
4g sea salt

Mix all the ingredients with an electric mixer. Bake at 150°C for 15 minutes.

GARNISH

Asparagus tip shavings
Asparagus powder
Flowers depending on the season

On a plate, place a portion of frangipane then the asparagus tips on top. Finely slice the tips and season with the vinaigrette. Add an appealing scoop of sorbet and add a spot of peanut sabayon. Place the frozen asparagus in the centre. Garnish with 2 pennywort flowers and some roasted peanuts.



Logis de la Cadène



Cuisine étoilée par le chef Alexandre Baumard

LA MAGIE DES SENS AU CŒUR DE SAINT-ÉMILION

3, place du Marché au bois - 33330 Saint-Émilion - T.+33 (0)5 57 24 71 40
www.logisdelacadene.fr - contact@logisdelacadene.fr



SOUS LES PAVÉS DES TERTRES

De châteaux en clochers, spontanément, la Jurisdiction donne plutôt envie de lever les yeux. Ou de chercher les plus hauts belvédères pour jouir de ses panoramas viticoles. Elle cache pourtant sous terre plus de 200 kilomètres d'histoire...s !

From its châteaux to the bell towers, the Jurisdiction often has everyone looking up. Or on a quest to find the highest lookout points to be rewarded with the magnificent panoramic views over the wine-growing land. Yet, one of its best-hidden secrets may well just be found over 200km underground!

En prologue, la présence de la mer il y a plus de 30 millions d'années, qui se retirera en laissant de la roche calcaire à astéries sur son sillage. Puis la Dordogne, qui amena dès le Paléolithique des premiers hommes dans les combes de la future bien-nommée "Ascumbas". Son nom définitif, Saint-Émilion devra attendre le VIII^e siècle pour en jouir. Donné par un Breton s'il vous plaît ! Le moine Émilien qui, en quête de tranquillité après quelques miracles accomplis en ses terres, terminera son échappée en trouvant fort accueillante l'une des grottes de ce territoire inoccupé, propice à la méditation. L'ermite sera peu à peu rejoint par des disciples Bénédictins. La communauté grandissante deviendra cité, une cité qui rendra hommage à son moine bientôt disparu en conservant son nom.

Dans les souterrains d'une Saint-Émilion largement sortie de terre depuis, la légende du fondateur traverse les siècles. Son "Ermitage" est intact, sous la Chapelle de la Trinité. Mais pour le visiteur du XXI^e siècle, son siège de méditation est devenu... "siège de fertilité". Les faire-part de naissance reçus chaque année par l'Office de Tourisme en témoignent : s'y asseoir quelques instants encouragerait la venue d'un heureux événement dans l'année.

Derniers miracles du moine charismatique... ou bien tout simplement le romantisme ambiant de la cité de pierre vêtue qui aide les amoureux à se "retrouver" ? Laissons le mystère planer, et revenons plutôt à cette pierre, qui s'apprête à écrire les plus précieux chapitres du grand livre d'histoire de la Jurisdiction.

Plus de 200 km d'histoire

Long ago - over 30 million years ago - there was the sea, before the waves retreated to reveal a layer of limestone, bejewelled with fossils, in their wake. Then, since the Palaeolithic era, it was the Dordogne River which brought the first men to the valleys of what would later come to be aptly known as "Ascumbas". Ultimately coming to be named Saint-Émilion, the community only truly began to thrive in the 8th century. It was named by a Breton, of all people! The monk Emilion who, seeking tranquillity after having performed a number of miracles in these lands, ended his voyage by finding refuge in one of the caves of this uninhabited land, which proved to be perfect for meditation. The hermit was progressively joined by Benedictine disciples. The ever-growing community soon became a city - a city which paid tribute to its founding monk, when he passed away, by proudly assuming his name.

Under the streets of Saint-Émilion, which has truly sprung up from the ground ever since, the legend of its founder has survived throughout the centuries. His "Hermitage" is still intact, under the Chapelle de la Trinité. Yet, for 21st-century visitors, the monk's meditation spot has become a "fertility shrine". The birth announcements received each year by the tourism office provide proof: spending a few moments in this sacred spot favoured the arrival of a bundle of joy within the year. The latest miracles of a charismatic monk, or simply just the romantic atmosphere of the city of stone, helping lovers to discover one another again? Let's leave the mystery for now and get back to the stone, which featured in the most precious chapters of the Jurisdiction's history books.





— Carrières souterraines © Saint-Émilion Tourisme

Saint-Émilion est ainsi née. Et sur les 8 bourgs qui formeront bientôt la Jurisdiction, l'histoire va se poursuivre de bas en haut, avec diverses communautés religieuses taquinant le ciel de leurs clochers. Si le patrimoine architectural de l'actuel Grand Saint-Émilionnais est si riche, c'est bien parce que le territoire dormait sur un plateau calcaire. Dès le IX^e siècle démarre la large extraction de cette pierre blonde facile à travailler. Elle verra les plus beaux monuments du territoire s'élever, jusqu'à Bordeaux. Les hommes et les siècles s'enchaînent, et les carrières perforent inlassablement le ventre d'une terre fertile en surface pour la vigne. Pour former aujourd'hui sous vos pieds de promeneurs plus de 200 kilomètres de dédales souterrains... L'extraction cessera au XIX^e siècle, mais dans le calme de la campagne Saint-Émilionnaise, le vent semble encore porter les chants des carriers se donnant du cœur à l'ouvrage.

And that is how Saint-Émilion was born. Across the 8 villages that would come to form the Jurisdiction, history followed its course with the bell towers of various religious communities poking the sky. If the architectural heritage of Saint-Émilion today is so rich, it's surely thanks to the limestone plateau hidden beneath the surface. Since the 9th century, this honey-coloured stone, known for being easy to work with, has been quarried. It has contributed to the most stunning monuments in the region, travelling as far as Bordeaux. The occupants and centuries have come and gone, and quarries have endlessly delved into the belly of this land whose top layers are perfect for vines. Today, under the ramblers' footfall, over 200km of underground labyrinths are hidden away... Extraction was halted in the 19th century, but in the calm countryside around Saint-Émilion, the breeze seems to still carry the songs of the quarrymen, as they poured their heart and soul into working the land.

Les souterrains accouchent en surface d'un Moyen-Âge prolifique qui enlaccera la cité de remparts, et égrainera ses superbes églises romanes sur l'ensemble de la Jurisdiction, brillamment conservées. Puis de châteaux en riches bâtisses, le patrimoine viticole va tirer à lui la couverture de pierre. Les méandres enfouis eurent quant à eux bien des vies, allant jusqu'à cacher les révolutionnaires au XVIII^e. Et puis, l'abandon. Au début du XX^e siècle, les pas des "aventuriers" remplacent ceux des carriers.

"Quand j'étais môme, on jouait à s'y faire peur. Aux vieux graffitis, on ajoutait les nôtres. Oh, on laissait nos vélos bien en vue à l'entrée, pour signaler nos présences, parce que mine de rien on savait que c'était dangereux" nous racontera un "ancien" de Montagne. Car désormais, les carrières sont protégées et strictement interdites au public. **"Les gamins d'aujourd'hui devront trouver d'autres cachettes pour leurs petites bêtises..."**.

The underground mazes bear the traces of the prolific Middle Ages. An age that saw the city surrounded by walls, and interspersed its superb Romanesque churches across the Jurisdiction, which remain astoundingly well-conserved to this day. Then, for its châteaux and host of other impressive properties, it would be the turn of the wine-growing heritage to draw on this stone. The hidden, curving mazes were once full of life, even hiding revolutionaries during the 18th century. Then, they fell silent. At the beginning of the 20th century, the footsteps of "explorers" replaced those of the quarrymen. **"When I was a kid, we used to scare each other for fun. We added our own marks to the old graffiti. Oh, we left our bikes in plain sight at the entrance, to let people know we were there, because even so, we knew it was dangerous,"** tells a Montagne veteran. Because now, the quarries are protected and public access is strictly prohibited. **"Kids today should find other hideaways for their mischief"**.

Goûter à cet emmental girondin reste possible

Ne soyez pas frustrés : goûter à cet emmental girondin reste possible ! Mais uniquement avec un guide, loin des risques d'éboulement. Bichonnés par les experts, les monuments souterrains de la cité de Saint-Émilion sont incroyablement préservés, de l'Église Monolithe au Cloître des Cordeliers 17 mètres sous terre. L'Office de Tourisme vous y mènera.

Et sur l'ensemble de la Jurisdiction, ce sont les propriétaires de châteaux qui vous offriront la possible découverte de ces galeries enfouies. Sous les bâtisses, elles sont en effet devenues de précieuses caves naturellement climatisées... où parfois les maîtres des lieux ont poussé la mise en scène pour vous faire revivre l'époque des carriers. La descente est un bon dans le temps, qui a l'avantage de rafraîchir en été.

Place des Créneaux, touristes et locaux sirotent désormais des limonades, et ajoutent leurs histoires à celle d'une cité qui ne manque pas de reliefs. Rejoignez-nous ! Ses tertres pentus vous rappelleront que, aménagée dans une combe, ses deux étages naturels finirent par séparer un temps les élites des moins aisés. Porte de la Cadène, un "graffiti médiéval" en témoigne. Vous grimpez la Tour du Roy et les 68m du clocher de la plus vaste église monolithe d'Europe pour jeter un dernier regard au loin : les collines s'arrondissent, accouchant du premier vignoble inscrit au patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO. Creusée dans la roche calcaire dès la fin du XI^{ème}, cette impressionnante église vous ramènera pourtant irrésistiblement sous terre. À la seule lueur de la lampe d'un guide, ses murs auront de derniers secrets souterrains à vous révéler...

Au XX^e siècle les pas des aventuriers remplacent ceux des carriers

Don't worry though, you can get a feel of its nooks and crannies! But only with a guide, well away from any landslide risks. Meticulously cared for by experts, the underground monuments of the city of Saint-Émilion are incredibly well-preserved, from the Monolithic Church to the Cloître des Cordeliers, a cloister tucked some 17 metres below the surface. The Tourist Office will show you the way. Across the entire Jurisdiction, it's the landlords of the châteaux who can give you the chance to discover these hidden tunnels. Under the châteaux themselves, they have become astonishing, naturally cool cellars, and where some owners have even recreated the period of the quarrymen to let you step back in time. The descent under the cobbles of Saint-Émilion a leap back in time, and is a great way to cool off in summer.

On the Place des Créneaux, tourists and locals alike can be found sipping on lemonades, adding to the expanding history of a city which is certainly not short of character. Come and join us! The steep streets will remind you that, formed in a valley, the two tiers of the town once served to separate the rich elite from the poor peasants. At Porte de la Cadène, an example of "medieval graffiti" bears witness to this. If you climb the Tour du Roy and the 68m high bell tower of the largest monolithic church in Europe, you'll be rewarded with a final breathtaking view across the region: the round hills, giving way to the first vineyard listed as a UNESCO World Heritage site. Carved into the limestone since the end of the 11th century, this impressive church will tempt you underground. With nothing but the glimmer of the guide's lamp to light your way, its walls bear the last secrets of the underground labyrinths, just waiting for you to discover them...

LE SAINT-ÉMILION DE CEIL

— Journaliste américaine

— Ceil Miller Bouchet



"J'aime utiliser l'art, la nourriture, ou encore l'architecture comme prisme pour découvrir un pays". Sur son site, Ceil partage toutes les "rencontres culturelles" que son métier de journaliste lui permet. La France ? C'est particulier... une double histoire d'amour. Enfant, elle dévorait les livres de voyage : la Tour Eiffel sur papier glacé fut son premier coup de coeur pour le pays.

Elle en apprendra la langue, confirmera le béguin par études et voyages scolaires, jusqu'à y rencontrer son futur mari. "Les confidences sur l'oreiller, ça a bouclé ma formation" rit-elle.

Le vin ? C'est pour en apprendre plus sur la culture française qu'elle plongera dedans. "Déjà, pour une américaine, boire du vin en public c'est très dépaysant". L'immersion s'est faite par l'œnologie, mais aussi l'œnotourisme et les rencontres. Saint-Émilion fut l'une de ses plus belles...

"I like using art, food or even architecture as a means of discovering a country." On her website, Ceil shares all of the "cultural experiences" she encounters through her work as a journalist. France? France is special... a double love story. As a child, Ceil had a real thing for travel books: the Eiffel Tower printed on glossy paper first whetted her appetite for the country.

She then went on to learn the language, confirming her crush for all that is French during her studies and academic trips, up until she met her future husband. "Pillow talk, that's what really perfected my French!" she laughs. Wine? It's so she can get to know more about French culture that she is to dive into this field. "Already, for an American, drinking wine in public spaces is pretty exotic". She immersed herself through not only oenology, but also wine tourism, discoveries and meeting people. Saint-Émilion was one of her most remarkable discoveries...

VOTRE "RENCONTRE" AVEC SAINT-ÉMILION, VOUS NOUS RACONTEZ CEIL ?

■

Ceil Miller Bouchet : Ce fut d'abord une escale en famille. Puis, ma rencontre avec une camarade de classe du DUAD en 2011, dont le mari est propriétaire viticole à Saint-Émilion : elle m'a embarquée de balades en rencontres.

De l'autre côté de l'Atlantique, Saint-Émilion est un vin vous savez... pas un village. Alors j'avais tout à découvrir. Toutefois, les paysages d'ici collent tellement à l'image que l'on se fait de l'art de vivre français : des vignobles à perte de vue, des châteaux et remparts, des petites églises, l'histoire à tous les coins de rue...

C'est grisant pour les touristes américains tout cela ! Et l'attachement à la terre. Dans les châteaux de l'appellation, j'ai trouvé les vigneronnes tellement accueillants. Le succès n'a pas « vendu » l'âme de ce territoire : il est resté authentique, loin de la tentation « hipster » ou tourisme de masse.

■

Le succès n'a pas vendu l'âme de ce territoire

Déjà, pour une américaine boire du vin en public c'est très dépaysant

CAN YOU TELL US ABOUT YOUR DISCOVERY OF SAINT-ÉMILION, CEIL?

■

Ceil Miller Bouchet : It all started with a family trip. Then, I met up with a classmate from the DUAD wine tasting course in 2011, whose husband owns a vineyard in Saint-Émilion: she took me out on walks full of discoveries. You know, on the other side of the Atlantic, Saint-Émilion is a wine, not a village. So, I had everything to discover. In any case, the landscape here corresponds so well to the image Americans have of the French way of life: vineyards as far as the eye can see, châteaux and their ramparts, small churches, history on every street corner...

It's all really exhilarating for American tourists! And, of course, the attachment to the land. In the local châteaux, I just found the wine growers so welcoming. The success hasn't meant that this region has "sold its soul": it's remained authentic and kept well away from the temptations of "hipster" culture or mass tourism.

■

VOUS QUI AVEZ BEAUCOUP VOYAGÉ, QU'EST CE QUI DÉFINIT PARTICULIÈREMENT SAINT-ÉMILION À VOS YEUX ?

■

C.MB : Justement, ce paradoxe entre l'exigence et la beauté du patrimoine, et la simplicité des habitants... Même si vous n'y connaissez rien en vin, personne ne vous prendra pour un "idiot" ici, que ce soit les viticulteurs ou la Maison du Vin dans la cité. Personne ne vous regardera de haut non plus si vous n'êtes pas expert en histoire médiévale. Au contraire, on sera ravi de vous ouvrir toutes les portes susceptibles de vous étonner, de vous émouvoir. On vous apprendra que le vin est question de ressenti, et qu'il est ainsi à la portée de tous.

Et celui de Saint-Émilion est très accessible pour les novices : frais, peut-être moins tannique que sur la rive gauche du Bordelais, il glisse sur la langue comme le soleil sur les vallons de l'appellation... En visitant les châteaux, en vous baladant dans les vignes, Saint-Émilion vous tutoie sans chichi, qui que vous soyez, d'où que vous veniez.

■

Le vin est question de ressenti, et qu'il est ainsi à la portée de tous

YOU'VE TRAVELLED A LOT, SO WHAT IS SO SPECIAL ABOUT SAINT-EMILION IN YOUR EYES?

■

C.MB : It's this paradox between the needs and the beauty of the heritage, and the simplicity of the locals...

Even if you know absolutely nothing about wine, nobody will consider you an "idiot" here, whether in the eyes of the winegrowers or the Maison des Vins in the town. Nobody will look down on you either if you're not an expert in medieval history. On the contrary, they are delighted to open up and reveal everything likely to delight or move you. They'll teach you that wine is a question of instinct and is, therefore, open to everyone. The wine of Saint-Émilion in particular is ideal for novices: fresh, maybe less tannic than the wines from the left bank of the Bordelais, it slides over the taste buds like the sun over the valleys of the region... By visiting the châteaux, by strolling amongst the vines, Saint-Émilion gets to know you without making a fuss, no matter who you are or where you're from.

■

EXPERTE EN VINS, VOUS L'ÊTES DÉSORMAIS : UN ACCORD METS ET VINS DE L'APPELLATION VOUS A-T IL PARTICULIÈREMENT MARQUÉ ?

■

C.MB : C'est en apéritif que j'aime déguster le vin de Saint-Émilion... il se suffit à lui-même. Et puis vous savez, ce qui me "marque" le plus, ce sont les accords vin et... ambiance. Le contexte dans lequel on le déguste peut sublimer un vin. Les amis avec qui on le partage. J'ai le souvenir d'une bouteille de Clos Fourtet, millésime 2000, siroté lentement en terrasse de l'Hostellerie de Plaisance avec ceux que j'aime. Je revois le soleil se coucher lentement sur les ruelles en contrebas. Puis, le dîner dans ce sublime étoilé. La balade digestive dans les tertres. Et en retournant à notre voiture, tomber nez-à-nez sur ce château que nous venions de "boire"... une soirée magique.

■



— © Kelsey Knight

SINCE YOU'RE NOW A WINE EXPERT, DOES ANY PARTICULAR REGIONAL FOOD AND WINE PAIRING REALLY STAND OUT FOR YOU?

■

C.MB : I really like to enjoy Saint-Émilion wine as an aperitif... It stands well on its own. And then, you know, what really stands out the most to me isn't necessarily the food and wine pairing but a wine and ambiance pairing. The context in which we taste a wine can really enhance it. As can the friends with whom we share it. I remember a bottle of Clos Fourtet, a 2000 vintage, slowly sipped on the terrace of the Hostellerie de Plaisance with my loved ones. I can picture the sun setting slowing over the alleys down below. Then, dinner in this sublime Michelin-starred restaurant. A digestive stroll through the hills. And, heading back to our car, stumbling upon the château that we had just "drunk"... a truly magical evening.

■

INFOS PRATIQUES

Retrouvez les aventures de Ceil Miller-Bouchet sur son site ceilmillerbouchet.com et sur [Instagram](https://www.instagram.com/ceilmillerbouchet).



/ceilbouchet

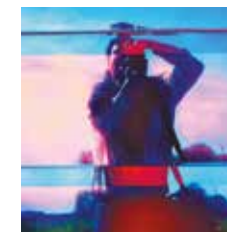
DANS L'OBJECTIF

de Franck Haudiquert



1 - Suivre la lumière : La photographie est lumière ! Les plus beaux paysages du monde sans la lumière tombent dans les ténèbres... Pour découvrir toute la région, il faut suivre ses paysages sous différentes lumières, attendre, voir même y revenir... "Penser lumière"

1 - Follow the light : Photography is light! Without light, the world's most beautiful landscapes are lost in darkness... To discover the whole region, you have to follow and explore its landscapes in different lights, which sometimes means waiting, or even coming back later... "Think light"



Depuis mon enfance j'ai toujours eu un crayon à la main, mon truc à moi c'est l'image. J'ai commencé par les arts plastiques, je suis devenu photographe, puis graphiste. Il était vital que ma passion soit mon métier !

En 2011, j'ai tout plaqué pour venir m'installer pas loin d'ici. Je vivais à Paris, et je n'en pouvais plus de la vie à 100 à l'heure : un seul voyage à Saint-Émilion m'a décidé ! Les paysages vallonnés, et les couleurs du vignoble en automne m'ont fait ressortir de plus en plus souvent l'appareil photo. Vous n'imaginez pas comme cela créé du lien : les gens vous voient mitrailler l'horizon, alors ils vous parlent, vous confient leurs bons spots et leurs propres souvenirs que de vieilles chambres noires ont fixé dans le temps.

"Quelle est ma photo préférée ?

***Une que je prendrai demain !"* Imogen Cunningham**

I've had a pencil in my hand ever since my childhood - pictures have always been my thing. I began with the plastic arts before becoming a photographer and then a graphic designer. For me, it's vital that my passion is my profession! In 2011, I dropped everything to come and live in the region. I was living in Paris and couldn't take the frantic pace of life any more: one trip to Saint-Émilion was enough to make up my mind! The rolling countryside and the colours of the vineyards in autumn have had me getting out my camera more and more often. You won't believe how much it can break the ice: people see you snapping away at the horizon and they'll just talk to you, sharing their favourite spots and their own memories that old cameras and dark rooms have preserved in time.

"My favourite photo?"

***One that I'll take tomorrow!"* Imogen Cunningham**

FRANCK HAUDIQUERT

Graphiste / Photo / Print Web Motion
06 15 18 54 82 / 05 47 11 10 36
franck@fhgraphisme.fr - fhgraphisme.fr



2 - Je vole : Des paysages aériens naissent de nos regards, de la terre au ciel, il faut chercher de nouveaux points de vue et les apprécier. Même l'épouvantail de nos ancêtres a encore sa place !

2 - I fly : Aerial landscapes are born from our eyes, from the earth to the sky, we must look for new points of view and appreciate them. Even the scarecrow of our ancestors still has its place!



3 - Regarder la musique : Saint-Émilion c'est aussi la culture, la musique et son Jazz-Festival. Tant de couleurs et d'harmonie que la ville entière respire à travers la sensibilité de toutes ces notes... Ici on est presque dans l'œuvre (la tête) de l'artiste !

3 - Watch the music : Saint-Émilion is also known for culture, music and its Jazz-Festival. There are so many colours and such harmony, the whole town seems to come to life with the subtlety of these nuances and notes... Being here is like being in the middle of the artist's work (and head)!

4 - Rouge : Oui, ici on fait du rouge. Avouez que c'est beau le monochrome quand même ! (Jurade & Tour du Roy)

4 - Red : Here, it's all about the red. Admit it: monochrome is beautiful after all! (Jurade & Tour du Roy)



5 - Choisir sa porte : il y a toujours plusieurs directions et différentes façons de regarder et de découvrir Saint-Émilion, choisissez la vôtre, choisissez votre porte et votre vue ! (Clocher de Saint-Émilion)

5 - Choose your doorway : there is always more than one direction or angle from which to see and discover Saint-Émilion. Choose yours, choose your doorway and choose your view! (Saint-Émilion's bell tower)



6 - Les temps modernes : la phase cachée, il y a tant d'Hommes que l'on ne voit pas et qui œuvrent... Des Métiers, des savoirs faire à découvrir, qui font que le travail est commun, des temps anciens aux temps modernes apprenons à nous connaître !

7 - Cohabitation : ici la terre qui est en même temps le sol et les caves, l'eau et la lumière qui nourrissent les raisins, l'air qui donne ce doux climat, tous cohabitent en profondeur pour offrir un noble labeur à l'Homme.



6 - The modern era : the hidden period, when there are so many men at work who cannot be seen... Craftsmanship and know-how waiting to be discovered, making it a joint effort, from the olden times to the modern era, we're learning about ourselves!

7 - Sharing the land : here, the land - that is to say, the soil and the cellars, the water and light that nourish the grapes and the air that makes the climate so mild, all co-exist on a deep level to provide Man with noble work.



8 - Plus haut : Cette photographie m'a toujours inspiré cela :
"Plus haut. Là où le monde ne nous atteint plus trop, on est léger juste comme
il faut. Entouré d'air comme un manteau, si je lui dis d'accord : il m'emmène à
son bord" (*Vallée de la Dordogne*).

8 - Higher : This photograph has always inspired me this sentence: "Higher,
where the world does not reach us anymore, we are light. Surrounded by air
like a coat, if I concur with him: he takes me on board" (*Dordogne Valley*)

JURADE DE SAINT-ÉMILION

La vie en rouge

À les voir défiler dans leur tenue vermillon, nous pourrions croire à un simple folklore. Mais plus de 800 ans après leur création, les Jurats sont toujours les gardiens du vin de Saint-Émilion.

Seeing them parade in their vermillion red outfits, you might think of it as mere folklore. But more than 800 years after their creation, these Jurats are still the keepers of the wine of Saint-Émilion.

MESSIEURS LES ANGLAIS, BUVEZ LES PREMIERS !

Aquitaine, 1199. Voici 47 ans que le territoire est sous domination britannique, suite au remariage de l'impétueuse Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt. Dans ce contexte, Saint-Émilion a une double spécificité : la forte empreinte religieuse qui a quadrillé le territoire, et un terroir déjà fort convoité. Et gérer à distance une telle cité de caractère n'était pas chose aisée... il ne fallait pas prendre le risque de voir la population se rebeller quand elle détenait un bien précieux trésor : le vin. Le roi Jean-Sans-Terre accorde alors aux notables et magistrats de Saint-Émilion l'autonomie judiciaire, financière et administrative, sur 8 paroisses. Voici la Jurade créée. Évidemment, cela n'était pas sans contrepartie : l'Angleterre s'offre le droit de "jouir du privilège des vins de Saint-Émilion".

ENGLISHMEN, THE FIRST DRINK IS YOURS!

Aquitaine, 1199. For 47 years the territory was under British rule, following the remarriage of the impetuous Aliénor of Aquitaine to Henry II of England. In this respect, Saint-Émilion was special for two reasons: the deep roots that religion had laid down in the region and its wine-growing soils that were already much sought-after. And it was not easy to govern a city of such character from a distance... they could not risk the population revolting when they held a treasure such a precious treasure: wine. King John (also known as John Lackland) was to grant the nobility and magistrates of Saint-Émilion autonomy in judicial, financial and administrative matters, over 8 parishes. That was how the Jurade was created. Of course, something was expected in return: England gave itself the right to "enjoy the privilege of the wines of Saint-Émilion".

Un précieux trésor : le vin

— Cortège de la Jurade © Anne Lanta



— Le sceau de la Jurade © Jean-Bernard Nadeau

LA JURADE AU DÉFI DU TEMPS

Le vignoble de Saint-Émilion prospère avec les exportations. Les Jurats avaient en particulier la lourde tâche d'assurer la qualité du vin, n'hésitant pas à brûler les barriques indignes de finir en quelques fins palais. Les guerres de religion et la guerre de Cent Ans renversent l'échiquier, et tandis que les Anglais perdent le "trousseau" d'Aliénor, les droits des Jurats, eux, perdurent, confirmés par Louis XI au XV^e siècle. Jusqu'à la Révolution Française, où leur autorité est démise.

Mais le vin continue d'être veillé comme un trésor par les Saint-Émilionnais. Solidaires face à la crise du phylloxéra au XIX^e siècle, les viticulteurs de la Jurisdiction s'unissent : en 1884, ils créent le premier syndicat viticole de France. Cela aurait pu définitivement reléguer les Jurats aux livres d'histoire. Mais en 1948, le syndicat fait revivre la confrérie : de nouveaux Jurats retroussent leurs rouges manches, avec la ferme ambition de faire rayonner les vins de Saint-Émilion à l'international.

THE JURADE OVER TIME

The vineyards of Saint-Émilion have always flourished thanks to exports. The Jurats were in particular burdened with the job of ensuring the quality of wine, and did not hesitate to burn barrels considered unworthy of gracing discerning palates. The religious wars and the Hundred Years War changed the situation, and while the English lost Aliénor's "wedding gift", the Jurats kept their rights, as reaffirmed by Louis XI in the 15th century. It was only with the French Revolution that their powers were removed.

But wine continued to be guarded like treasure by the people of Saint-Émilion. Standing strong together during the phylloxera blight of the 19th century, the winegrowers of the Jurisdiction came together, founding France's first wine syndicate in 1884. That could have consigned the Jurats to the history books once and for all. But in 1948, the syndicate revived the fraternity: new Jurats were to roll up their red sleeves, determined to promote the reputation of Saint-Émilion's wines worldwide.

MAIS QUI SONT LES JURATS EN 2017 ?

Mettez de côté les clichés poussiéreux que vous pourriez avoir sur les "confréries" : la Jurade compte des membres de tous âges... et même des sœurs ! Environ 130 membres la composent en 2017, âgés de 30 à 70 ans, dont 20% de femmes. Ce chiffre pourrait paraître encore timide, mais leur accès au statut n'a toutefois été autorisé qu'en 1999, pour les 800 ans de la Jurade. Ce qui rend leur entrée plutôt remarquable en quelques années.

Viticulteurs ou négociants pour la plupart, les Jurats ont différents rôles à défendre (Protecteur, Grand Aumônier, Chancelier...), et la jeune génération est de plus en plus nombreuse à rejoindre ses rangs. Sur le vignoble de la Jurisdiction, le premier inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO en 1999, ils soufflent un vent nouveau, aux côtés de leurs aînés qui ne se sont jamais privés d'oser.

LES HOMMES (ET FEMMES) EN ROUGE À L'INTERNATIONAL

Le rayonnement de la Jurade dépasse les frontières françaises et touche des publics différents, en parfaite synergie avec le Conseil des Vins de Saint-Émilion, où elle jouit d'un vrai pouvoir décisionnel.

La Jurade en est le prestigieux "bras capé" au-delà du pays. Les Jurats ont en effet créé de nouvelles Chancelleries aux quatre coins du Globe (en Angleterre, en Belgique, en Chine, à Malte ou encore à Hong Kong). Objectif : garantir la qualité et l'image des vins de Saint-Émilion auprès de ses amateurs au-delà des frontières, faire vivre la communauté à l'international. En 2017, en Côte d'Ivoire est née la première Chancellerie d'Afrique. Une première qui voit double : c'est une femme qui est à sa tête, une nouveauté pour la confrérie, qui époussette sa cape de ses derniers clichés.

BUT WHO ARE THE JURATS IN 2017?

Set aside out-of-date stereotypes of what you might imagine "fraternities" to be: the Jurade includes members of all ages... and even sisters! Around 130 members make up the Jurade in 2017, aged from 30 to 70, with women representing 20%. That figure may seem low, but their right to hold this position was only granted in 1999, some 800 years after the Jurade came into existence. This makes their membership somewhat remarkable over these few years.

Being on the whole winegrowers or traders, the Jurats have various roles (guardian, head chaplain, chancellor etc.), and the younger generation is joining in ever-greater numbers. Alongside their elders who never hesitated to take a chance, a fresh wind is now blowing over the vines of the Jurisdiction, the first to be designated a UNESCO World Heritage site in 1999.

Une jeune génération de plus en plus présente

THE MEN (AND WOMEN) IN RED WORLDWIDE

The Jurade enjoys high prestige outside of France amongst people from a range of backgrounds, and works in perfect synergy with the Saint-Émilion Wine Council, where it enjoys considerable power over the decisions made.

The Jurade is its prestigious cloaked subdivision abroad. The Jurats have in fact set up new Chancelleries across the world (in England, Belgium, China, Malta or Hong Kong). Their aim is to safeguard the quality and reputation of the wines of Saint-Émilion amongst those who appreciate them abroad, and to help foster the community internationally. In 2017, the Ivory Coast saw the founding of the first African Chancery. This was a first in two respects: the head was a woman, something the fraternity had never seen before, and with this the last remaining stereotypes were dusted off their traditional cape.





— Procession de Jurats © Jean-Bernard Nadeau

— LA JURADE, DÉFILÉ " HAUTE-VITICULTURE "

DEUX "CHAPITRES" OFFICIELS DANS LA JURIDICTION

Les 3^{èmes} dimanche de juin et septembre, la Jurade célèbre ses deux cérémonies solennelles, une tradition qui perdure depuis plus de 800 ans. Les 130 Jurats parcourent la cité, jusqu'en haut de la Tour du Roy.

Pour ajouter à l'ambiance médiévale du village, le cortège du Ban des Vendanges de septembre se fait de nuit, à la lueur des flambeaux. En juin, c'est la fête du printemps et l'ode au vin nouveau.

TWO OFFICIAL "CHAPTERS" IN THE JURISDICTION

On the 3rd Sunday of June and September, the Jurade marks its two formal ceremonies, a tradition that has lasted more than 800 years. The 130 Jurats walk through the town and climb to the top of the Tour du Roy. To add to the village's medieval atmosphere, September's Ban des Vendanges procession takes place at night by torchlight. The spring festival and the ode to new wine take place in June.

DES INTRONISATIONS MÉDIATISÉES

Ces deux chapitres, ainsi que ceux exceptionnels en dehors de la Jurisdiction, sont aussi l'occasion d'introniser de nouveaux dignitaires. Ils sont plus de 3 000 à avoir reçu cet honneur, dont de nombreuses célébrités : **Zhao Wei, Charles Aznavour, Jacky Chan, Charlotte Gainsbourg, Mel Brookes**... Un rôle d'ambassadeur à bien différencier de celui des 130 "Jurats permanents" : le titre est évidemment symbolique. Mais ces intronisations entretiennent le sentiment d'appartenance à une communauté de "veilleurs du vin" et contribuent à la médiatisation de l'appellation.

INDUCTION CEREMONIES ON THE FRONT PAGE

These two chapters, along with special sections outside the Jurisdiction, also provide the chance to induct new dignitaries and officials. More than 3000 people have been granted this honour, including many celebrities: **Zhao Wei, Charles Aznavour, Jacky Chan, Charlotte Gainsbourg and Mel Brookes**, to name but a few. Their role as ambassadors is very much different from that of the 130 "permanent" Jurats: the title is obviously symbolic. But these induction ceremonies keep alive the sense of belonging to a community of "keepers of the wine" and help enhance media coverage of the appellation.

LA ROBE DES JURATS

L'habit des Jurats ne peut être porté qu'en des occasions officielles définies. À la robe rouge viennent s'ajouter des touches de blanc via un jabot plissé, le bas des manches et une fine surcape. Ainsi que la précieuse "épitoge", une bande d'hermine blanche, qui variera entre Jurats et intronisés.

THE ROBE OF THE JURATS

Their attire can only be worn on particular official occasions. The red robe is accompanied by white accents in the form of their pleated jabot, cuffs and light overcloak. They also don the cherished épitoge hood, a white strip of ermine that varies between Jurats and inducted members.

MON MÉTIER : TONNELIER

— Chauffe des barriques © Saint-Émilion Tourisme



C'est dans son atelier que viennent revivre les arbres. À Saint-Émilion, Gepetto aurait sûrement été tonnelier. Un métier essentiel pour faire naître les plus grands crus et en révéler les arômes. "Écoutez les confidences d'un tonnelier..."

— In his workshop, he brings trees back to life. Had Pinocchio taken place in Saint-Émilion, Gepetto would surely have been a cooper. This craft is essential to the winemaking process of the finest grand crus, as well as bringing out their aromas. "Listen to the confidences of a cooper..."

Un métier digne de l'orfèvrerie

"Ce qui fait un bon vin ? La fusion parfaite entre les 5 éléments... La **terre**, celle qui porte et nourrit la vigne, lui confiant son ADN en héritage.

"Tu seras Merlot, ma fille !" L'**eau**, qui en assure la croissance, veillant à nourrir ses raisins avec équilibre. Moi, tonnelier, je prépare son émancipation, aidé de l'**air** et du **feu**. Au vent des berges de la Dordogne, sèchent les merrains d'un bois de chêne choisi avec soin.

Devenus douelles, je les assemble avant de les confier au feu. C'est lui qui donne sa forme à mes barriques, et c'est l'endroit que je préfère dans l'atelier. Chocolat, sésame grillé, brioche au beurre, café... la chauffe arrondit le bois, et révèle au nez un caractère que le raisin pourrait bien prendre aussi.

Le rognage ferme la barrique. Les finitions, ferrées ou traditionnelles, seront la dernière étape avant signature. Une dernière caresse au bois adouci par le ponçage et c'est le départ pour les Grand Crus. Chaque année, je produis des milliers de fûts.

Et le 5^{ème} élément qui fait naître un bon vin, me demanderez-vous ? Modestement, je dirais le **geste**. D'abord celui du viticulteur, de la taille aux vendanges. Puis le nôtre. D'apparence, le geste du tonnelier peut paraître lourd, mais le travail 100% sur-mesure est pourtant digne de l'orfèvrerie. Impossible de l'industrialiser.

"Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets" a dit Dali. La prochaine fois que vous porterez à vos lèvres un vin de Saint-Émilion, pensez à ceux que je viens de vous confier... et tentez d'en retrouver les arômes !"

"What makes a good wine? The perfect fusion of the 5 elements: earth, which bears and nurtures the vine, passing on its DNA. "You'll be a Merlot, my girl!" Then water, which looks after the growth of the vine, making sure that its grapes are evenly nourished.

As for me, the cooper, I prepare the wine's liberation, with the help of air and fire. Along the banks of the Dordogne, we dry carefully selected staves of oak wood. Once I've cut these staves down, I put them together before placing them into the kiln. It's the fire that gives my barrels their form, it's my favourite spot in the workshop. Chocolate, grilled sesame, buttery brioche, coffee... heat rounds off the wood and reveals an aromatic character that the grapes can take on as well.

Cropping closes the barrel. The finishes, metal or traditional, are the final step before the signature. Then, it's a final stroke of the wood, softened by sanding, and the barrel is sent off for the Grand Crus. I make thousands of barrels each year.

And the 5th element which makes for a good wine, I hear you ask? With all modesty, I would say, the physical act. First of all, the act of the winegrower, from pruning to harvesting. Then, our acts, the coopers. On the surface, the movements of the cooper can seem heavy-handed, but our work is all bespoke and no less of an art than that of the goldsmiths. It simply cannot be industrialised.

"He who knows how to taste no longer drinks wine, but savours secrets," Dali once said. The next time that you raise a glass of Saint-Émilion wine, take a moment to think about the secrets I've just revealed to you, and try to find the hidden aromas!"

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets

CHAIS CONTEMPORAINS :

Saint-Émilion révisé ses classiques

— Château La Dominique



Le "grail" UNESCO aurait pu donner au patrimoine viticole Saint-Émilionnais des airs de "pas-y-toucher". Mais un vignoble vivant sait traverser le temps. Zoom sur les chais contemporains de la Jurisdiction.

The UNESCO "holy grail" could have given the wine-growing heritage of Saint-Émilion a "hands off" feel, but this active wine-growing region has withstood the test of time. Let's take a closer look at the contemporary wine stores of the Jurisdiction.

De l'extérieur, le Château La Dominique à Saint-Émilion a de quoi surprendre... La patte vermillon du célèbre architecte Jean Nouvel fit en effet grand bruit en 2014. En surface, des lames d'inox en 6 teintes de rouge rappellent les nuances du merlot. Et sur son rooftop-restaurant à vue panoramique sur le vignoble, des billes de verre des mêmes teintes sont foulées par le visiteur, tel le raisin. L'objectif ? Innover, oui. Mais en veillant au mariage heureux du chai et du paysage, comme une ode à la vigne.

Certes, nous sommes bien loin de l'univers classique, de pierres blondes et de tourelles, des châteaux du Bordelais construits dès le Moyen-Âge, mais qui se développeront surtout entre le XVIII^e et le XIX^e siècle.

Les propriétaires ne furent pas les premiers à oser de nouvelles formes et couleurs, que ce soit en façade ou via un cuvier design. La "coquetterie" est même de plus en plus répandue dans l'appellation. Dès son rachat en 2006, le Château Soutard a notamment donné carte blanche à un jeune talent de l'architecture, Fabien Pédelaborde.

Son chai anthracite est d'une surprenante modernité. Volonté de se démarquer, à l'heure de l'œnotourisme ? Ou prestige d'être associés à de grands noms du design, parfois mondialement connus ? Une tradition finalement ancestrale, quand au XIX^e siècle les propriétaires s'essayaient au néo-gothique ou au style Rococo-Renaissance en signes extérieurs de richesse. Mais dans l'ensemble, les codes d'un patrimoine viticole classique assez uniforme n'ont jamais autant été bouleversés qu'à la fin du XX^e siècle. Avec la volonté d'allier design et recherche d'une qualité sans cesse améliorée pour la production.

Veiller au mariage heureux du chai et du paysage

From the outside, Château La Dominique in Saint-Émilion is quite surprising... Its red winery, created by the famous architect Jean Nouvel, was much talked-about in 2014. On its surface, mirrored stainless steel blades in 6 shades of red reflect the hues of merlot wine. And on the rooftop restaurant, which boasts incredible panoramic views over the vineyard, visitors tread on glass pebbles of the same colour, emulating the grapes that grow on the vines below. The point? It's all about innovation. But to innovate while preserving the harmony between the wine store and landscape, as a kind of ode to the vine.

We can't deny being far from the traditional setting of honey-coloured stones and turrets of the typical châteaux in the Bordeaux wine region, built as early as the Middle Ages and which flourished in the 18th and 19th centuries.

The owners were not the first to attempt new shapes or colours, whether it be for the façade or in the form of a designer wine barrel. Flamboyance is certainly becoming increasingly present within the Saint-Émilion appellation. Since being bought in 2006, Château Soutard has notably given free rein to the young and talented architect, Fabien Pédelaborde. His charcoal-grey wine store is strikingly modern. Does this stem from a desire to stand out, at a time when wine tourism is booming? Or does it come from the prestige of being associated with leading, sometimes world-renowned, designers? Ultimately, this is an age-old tradition, as when in the 19th century estate owners tried their hand at neo-Gothic or Rococo-Renaissance styles to show off their wealth. But on the whole, it was only at the end of the 20th century that the rules of a fairly uniform classic wine-growing heritage were to be really shaken up. This came with the desire to blend design and the quest for ever-improved production quality.



— Chai du Château Faugères © Twin

En tête, 3 Premiers Grands Crus Classés A. En 2009, le Château Cheval Blanc à Saint-Émilion fait appel à Christian de Portzamparc pour transformer son chai. Du haut de la Terrasse Rouge du Château La Dominique, on voit parfaitement se dessiner les courbes blanches de béton qui en gardent le secret, "coiffées" d'un jardin. L'ensemble obtiendra en 2013 un Prix international d'Architecture. Un an plus tard, c'est le cabinet BPM qui surmonte la façade du Château Angélus d'une coque de bateau inversée. La "patte" d'Arnaud Boulain et Jean Pierre Errath. Autre signature en 2011 : celle d'Alberto Pinto au Château Pavie. Et progressivement, dans tout le vignoble, le contemporain fait vendange. Avec l'envie récurrente de faire entrer la lumière depuis les cuviers (espaces de vinification dans d'immenses cuves) jusqu'aux salles de dégustation. À Saint-Étienne de Lisse, le chai "cathédrale" du Château Faugères a été dessiné par un maître en la matière, l'architecte suisse Mario Botta.

À Saint-Laurent-des-Combes, le belvédère de dégustation du Château La Croizille surprend... Signé Marie Sylvie Gary et Philippe Cordier, il rend le ciel "bleu comme une orange". À l'intérieur, depuis le cuvier jusqu'à l'excroissance orangée, des dessins rappellent le cycle de la vigne en fil-rouge. À Saint-Hippolyte, le Château de Ferrand réunira finalement adeptes du classicisme et du contemporain. En façade, la pierre fait plus dans la tradition que dans l'extravagance. Mais une apparence tempérée peut cacher bien des surprises à qui veut creuser un peu : dans le chai, l'architecte Guy Tropès fait passer d'un bond la propriété du XVIII^e siècle au XXI^e siècle. Sur le territoire du Grand Saint-Émilionnais, les goûts et les couleurs du patrimoine viticole se discutent, mais se dégustent surtout jusqu'à la lie : près de 2 000 propriétés de tous styles y coexistent. De quoi satisfaire les visiteurs de tous horizons.

3 first-class Premiers Grands Crus paved the way. In 2009, the Château Cheval Blanc in Saint-Émilion called on Christian de Portzamparc to transform their wine store. From the top of the Terrasse Rouge of Château La Dominique, you can clearly make out its white concrete curves, with a secret rooftop garden. The complex won an International Architecture Award in 2013. One year later and the BPM architectural cabinet renovated the façade of Château Angélus with an upturned boat's hull. The stamp of Arnaud Boulain and Jean Pierre Errath's style. Another project in 2011 by Alberto Pinto at Château Pavie. And, gradually, across the whole vineyard, the contemporary style is flourishing. With the ongoing desire to bring in light all the way from the vat houses (areas for making wine in enormous vats) to the tasting rooms. In Saint-Etienne de Lisse, the "cathedral" wine store at Château Faugères was designed by a master in the field, Swiss architect Mario Botta.

In Saint-Laurent-des-Combes, the tasting room at Château La Croizille overlooking the vineyard is striking... The work, by Sylvie Gary and Philippe Cordier, turns the sky "as blue as an orange". Inside, from the vat house to this orange protrusion, the designs are reminiscent of the cycle of the vine, in a dominant theme. Finally, at Saint-Hippolyte, the Château de Ferrand brings together both classic fans and contemporary lovers. The humble stone of its façade is more rooted in tradition than extravagance. But its discreet appearance can reveal many surprises to those who dig a little deeper: with its wine store designed by the architect Guy Tropès, the property leaps straight from the 18th to the 21st century. Over the wider area surrounding Saint-Émilion, the tastes and colours of the wine-growing heritage are debated and challenged, but are to be savoured in full: almost 2000 properties of all styles can be found here. No matter who you are or where you're from, there's something for you here.

Vous n'imaginez pas ce qui vous attend.



futuroscope

Élue Meilleure attraction en EUROPE



3 GÉNÉRATIONS POUR UN DOMAINE

Le château La Grâce Dieu Les Menuts ouvre son album de souvenirs

"En rentrant de l'école, je balançais mon cartable pour courir manger du raisin !". Lucette, Max, Odile et Bastien : 3 générations, un même souvenir d'enfance. Ils nous confient leur histoire, celle d'une famille soudée, dans un domaine rendu incontournable par les efforts de chacun.

Il faut se lever tôt en ce moment pour croiser la famille au grand complet au château. Car tous les matins, à l'heure où le raisin prend sa douche de rosée, Bastien lui prend la direction de Bordeaux pour rejoindre son Master en management viticole. Étudiant, mais déjà bien aguerri au métier, dans ce superbe domaine familial qui compte aujourd'hui parmi les grands crus de Saint-Émilion. Ses grands-parents le revoient encore s'embourber au milieu des vendangeurs, sur son petit tracteur d'enfant. "Les salariés de l'exploitation lui construisaient ses propres rangs de vigne avec des rameaux" nous confient Lucette et Max. Il avait ça dans le sang Bastien : à 25 ans, il est en fait la 6^e génération à naître sur le domaine, et il n'envisage pas de le quitter.

"As soon as I got home from school, I'd throw down my school bag and run back outside to eat grapes!" Lucette, Max, Odile and Bastien: 3 generations, 1 childhood memory. They share their story with us - the story of a close-knit family on an estate that has become an unmissable place to visit, thanks to each of their efforts.

You'll have to be up early these days if you want to see all of the family at the château. Because every day, when the grapes are still glistening with the morning dew, Bastien sets off for Bordeaux to continue his Master's degree in vineyard management. He may be a student, but he already boasts impressive experience of the craft on this marvellous family estate, which is considered today to produce some of the finest wines of Saint-Émilion. His grandparents can still recall how he would get stuck on his toy tractor amongst the grape pickers. "The estate workers set up his very own row of vines with shoots." Lucette and Max tell us. Bastien had wine-growing in his blood: at 25, he's the 6th generation to be born on the estate and has no intention of leaving.

Continuer à produire et vendre un aussi bon vin que celui de mon grand-père

Odile, sa mère, est l'actuelle patronne au domaine. Une femme, dans le milieu du vin jugé - à tort - masculin : pour elle, il n'y a pourtant aucune différence, et elle balaie la question d'un revers de manche. "C'est la passion qui compte, et non le genre !". Comme pour Manon et Bastien, ses deux enfants, ses parents lui ont laissé le choix de faire le métier qu'elle voulait, mais l'évidence était là. La même pour son fils aujourd'hui, quand Manon choisira de s'orienter dans un tout autre secteur. "Les propriétés ne se transmettent pas uniquement dans la famille, et heureusement sinon le métier serait totalement inaccessible à ceux qui ne sont pas nés dans un château. Mais confier à ses enfants le travail d'une vie, c'est aussi se dire que tous nos sacrifices rendront la leur encore plus belle" nous confie Max.

His mother, Odile, currently manages the estate. A woman in the wine sector which is - wrongly - often perceived to be one for men may remain rare, but to her, gender makes no difference and she deftly brushes the question off. "It's your passion that counts, not your gender!" As with her two children Manon and Bastien, Odile's parents gave her free rein to pursue the profession of her choice, but for her it was clear. Today, the same goes for her son, whereas Manon has decided to venture into a different sector altogether. "Estates aren't only passed on within families, which is a good thing, otherwise this profession would be completely shut off to anyone not born in a château. But leaving your life's work to your children helps us to see that the sacrifices we've made go towards making their lives even better." reveals Max.

— Famille Audier © Franck Haudiquert





— Souvenirs de famille © Famille Audier

Maintenir une production de qualité dans le respect de cette nature qui sait être généreuse

Des sacrifices, les grands-parents en ont fait... Car l'histoire du château, et du vignoble de Saint-Émilion dans son ensemble, s'éloigne des clichés. Cet imaginaire qui voudrait que les propriétaires viticoles soient tous issus de la grande bourgeoisie. **"Ici, beaucoup de propriétés se sont construites pierre par pierre, par des salariés agricoles très modestes qui économisaient le moindre denier pour s'offrir leurs propres vignes"**. Les arrière-grands-parents de Lucette n'avaient que quelques hectares, montés à 17 aujourd'hui. Jusqu'à la génération de ses parents, on concluait les ventes dans la salle à manger familiale.

Peu de place pour l'intime donc, et une vie à bâtir le domaine, sans vacances, ni week-end : Max et Lucette estiment que c'est aussi le fruit de tout cela qu'ils transmettent à Odile en 1992. Pour qu'elle récolte, et pas uniquement le raisin. En 2018, le Château Grâce Dieu Les Menuts est une belle propriété, de caractère, qui accueille à bras ouverts initiés comme néophytes.

Si Odile peut désormais plus facilement conjuguer travail, vie familiale et passions (elle nous confie celui pour la photo et les voyages), elle n'en reste pas moins une entrepreneuse innovante. Qui tient toutefois à garder de ses parents la tradition de l'accueil "familial". Chaque client est reçu "en ami", de façon personnalisée. Elle assure elle-même les visites, de la vigne aux chais, et ne compte pas imposer de "chichis" à son château, comme ce jour où elle reçut à dîner un acheteur dans la cabane aménagée au milieu des vignes plutôt que dans un grand restaurant. "Cette expérience, il nous a avoué que ce fut l'une de ses plus belles dans le vignoble !". Et Max de rebondir : **"l'œnotourisme, on en faisait bien avant que le mot ne soit inventé vous savez !"**, le regard taquin d'un adolescent malgré ses 80 printemps. Et celui, admiratif, d'un père sur sa fille.

Sacrifices were no strangers to their grandparents... The history of the château and the wine-growing region of Saint-Émilion as a whole is a far cry from the stereotypes. There is this image that vineyard owners are all members of the bourgeoisie. **"Many of the properties here were built up gradually by poor farm workers who put aside all they could to be able to afford their own vines"**. Lucette's great-grandparents had just a few hectares but over time, the vines have stretched out and today, the domain covers 17 hectares. Right up to her parent's generation, sales agreements would be made in the family dining room.

There was therefore little time for private lives; their lives were devoted to building and maintaining the estate, with no weekends off or holidays: Max and Lucette believe that the results of such efforts were what they passed on to Odile in 1992, so that she could harvest the fruits of their labour, and not just those of the vine. In 2018, Château La Grâce Dieu Les Menuts is a beautiful property, brimming with character and welcoming novices and experts alike with open arms.

While Odile now finds it easier to juggle work, family life and her passions (sharing with us her interest in photography and travel), she is no less of an innovative businesswoman. And one that is keen to keep up her parents' tradition of a warm "family" welcome. Every visitor is hosted like an old friend, with personal touches for each person. She personally leads tours around the domain, from the vines to the wine cellars, without looking to bestow any pretentiousness onto her château, just like the day when she invited a buyer for dinner in the renovated cabin in the midst of the vines, rather than in a fancy restaurant. "He admitted that it was one of the best experiences he had had in the wine industry!" Max goes on to say: **"Wine tourism was something we were doing well before the term existed, I'll have you know!"** with the mischievous look of a teenager, despite his 80 years. You can't mistake the adulating look of a father on his face either, in admiration of his daughter.

Oui, plus de 80 ans ont passé depuis que Lucette a poussé son premier cri sur le domaine. Et une cinquantaine depuis son mariage avec Max. Le temps défile, les fondamentaux ne bougent pas. "Il faut avoir la vigne dans le cœur pour accepter les interventions parfois injustes de la nature. Qui donne, et reprend parfois" explique Bastien, lorsque nous abordons l'épisode de gel en 2017. Son projet, c'est de "continuer à produire et vendre un aussi bon vin que celui de mon grand-père". Avec les moyens de son époque. Max se souvient de l'arrivée du téléphone à la propriété. Odile a vu internet révolutionner l'œnotourisme dans les années 2000. Bastien, lui, apprend à intégrer les réseaux sociaux à la future stratégie marketing. Et se doit d'être au minimum bilingue, avec les exportations plus nombreuses chaque année.

L'environnement est l'une de ses priorités. Les nouvelles technologies, qui ont relégué le vieux pressoir de Max en pièce de musée, n'empêcheront pas la grêle, mais elles permettent au moins d'anticiper. Et de maintenir une production de qualité dans le respect de cette nature qui sait être généreuse. "N'oublions pas que c'est elle qui nous donne un terroir exceptionnel à Saint-Émilion."

Odile a déjà bien amorcé une démarche qu'elle qualifie de "globale". À savoir, faire en sorte de respecter le produit, la terre, le client. Premier résultat : un nectar certifié "Haute Valeur Environnementale". Et ce vin alors ? Dans l'odeur boisée du chai, après une visite du château qui s'est bien agrandi (les dates de constructions successives sont gravées sur les bâtiments), les 3 générations nous en servent un verre pour conclure. C'est fou comme on ressent toute l'histoire qu'il contient. Ça doit être ça, la fameuse part des anges...

Le temps défile, les fondamentaux ne bougent pas

C'est la passion qui compte, non le genre

Over 80 years have indeed passed since Lucette let out her first cry on the estate. And over half a century has passed since her marriage to Max. Time may pass, but the fundamentals stay the same. "You have to have vines in your heart to be able to accept how unfair nature can sometimes be. Nature gives and nature takes." Bastien explains, talking about the harsh, icy winter of 2017. His aim is to "continue producing and selling wine as fine as that of my grandfather." Using all that today's society and technology has to offer. Max remembers the arrival of the telephone on the estate. Odile saw the Internet revolutionise wine tourism at the start of the millennium. As for Bastien, he is at the helm of the integration of future marketing strategies using social networks. With export figures growing ever year, he is required to be at least bilingual.

The environment is one of his top priorities. New technology, which turned Max's old wine press into a museum artefact, can't stop the hail, but can at least help predict it. And help maintain a high-quality crop whilst always respecting nature, which can be generous with her yields. "Let's not forget that it's nature that provides us with the exceptional land that we have here in Saint-Émilion" Odile has already made good progress in what she refers to as a "global" approach. That is to say, ensuring that the product; the land and the customer are all respected. The first result is a nectar certified as being of "high environmental value". As for the wine? In the woody scent of the wine cellar, following a visit of the château which has considerably grown over time (dates of construction are engraved on each of the buildings), the 3 generations offer us a glass of wine to round off our chat. It's unbelievable how you can really feel the history in this place. It must be the famous angel's share - the share of the wine lost to evaporation during the ageing process...



INFOS PRATIQUES

+33 (0)5 57 24 73 10
chateau@lagracedieulesmenuts.com
lagracedieulesmenuts.com

LES RUINES PERCHÉES DU CHÂTEAU DE MALENGIN

Entre Puisseguin et Saint-Christophes-des-Bardes, l'ancienne forteresse cache ses vestiges sous la verdure. Un lieu méconnu, source de fantasmes et histoires, dans les hauteurs de la Juridiction.

Between Puisseguin and Saint-Christophes-des-Bardes, the remnants of this former fortress are hidden away under a rich blanket of greenery. A little-known spot and a source of fantasies and many tales, in the heights of the Jurisdiction.

Vous sentez cette ambiance un peu écossaise ? Celle des ruines "hantées" aux abords du Loch Ness, et les légendes qui vont avec...brrrr...! Le ventre à l'air, le vieux Château de Malengin et sa chapelle plient mais ne rompent pas, perchés sur leur promontoire rocheux. Peu connaissent cette ancienne forteresse médiévale à Montagne, pourtant classée Monument Historique en 1978... Elle vit dans l'ombre de ses plus célèbres homologues à Roquetaillade ou encore Villandraut, en Gironde. Et puisqu'elle est fermée à la visite, ce sont les fougères et herbes hautes qui gardent jalousement son donjon carré et ses escaliers creusés dans la pierre. La nature avait même enfoui dans son sous-bois une taillerie de meules datant du Moyen-Âge, devenue cachette des renards jusqu'à ce que leur secret soit découvert dans les années 70.

Are you getting Scottish vibes from this place? Vibes that wouldn't be much amiss amongst "haunted" ruins on the banks of Loch Ness and spine-tingling legends which make you go... brrrr! Now belly up, the old Château de Malengin and its chapel may have slightly buckled but haven't completely given way, and remain perched on the rocky headland. Few people know about this former medieval fortress in Montagne, despite being classed as a Monument Historique in 1978... It lives in the shadow of its more famous counterparts, Roquetaillade and Villandraut, in Gironde. Since closing its gates to visitors, the ferns and tall grass stand guard over the square keep and the staircases carved into the rock. Nature has even buried in the surrounding undergrowth a workshop where millstones were cut back in the Middle Ages, providing local foxes with the perfect hiding place until their secret was discovered in the 1970s.

Le vieux Château de Malengin et sa chapelle plient mais ne rompent pas

Le Château de Malengin était pourtant bien impressionnant au Moyen-Âge, époque bavarde en fortifications Souvenez-vous... Au XII^e siècle, l'Aquitaine devient britannique par le mariage de sa duchesse avec le roi d'Angleterre. En 1330, nous sommes à la veille de la Guerre de Cent ans, et Edouard III autorise sa construction comme maison forte par un seigneur gascon.

L'histoire suit son cours, les premiers bombardements au terme du conflit font déjà vaciller le roc, qui connaîtra pourtant encore plusieurs propriétaires. Au XVII^e siècle, un litige de succession amorça l'abandon progressif du château, qui tombe peu à peu en ruines. Dès le XIX^e siècle, il n'est plus que vestiges, la vedette volée par la vigne qui pousse sur le domaine mais qui lui rendra hommage en lui donnant le nom d'un cru.

— Ruines du Château de Malengin © Léo Drouyn (1856)



Château de Malengin was nevertheless an impressive monument in the Middle Ages, an era in which fortifications were being raised in great numbers. Here's a quick history lesson for you... In the 12th century, Aquitaine became British following the marriage of its duchess to the King of England. In 1330, at the brink of the Hundred Years War, King Edward III authorised a Gascon lord to build the château as a fortified house.

History followed its course and the first bombardments at the end of the conflict had already set the rocks teetering, yet the château stood steady to welcome several further landlords. In the 17th century, a heritage quarrel triggered the progressive abandon of the château, which, little by little, was left to ruin. Since the 19th Century, little has been spared the toll of time, with its lookout tower taken by the vines growing on the grounds, which nevertheless pay tribute by conferring its name to a wine.

LE GRAND FRISSON VERT

— Une journée au fil de la Dordogne

Une journée de roadtrip de Castillon-la-Bataille à Vayres, en suivant les rives de la Dordogne, ça donne quoi ? Une bouffée de nature, vallonnée et semée de pépites patrimoniales. Carnet de route d'une visiteuse...

"C'est d'abord l'appel des vignes qui invite à la balade. Le chant des sirènes, ou plutôt du Merlot. Ce terroir que les cavistes de la cité de Saint-Émilion nous ont déclamé comme un poème érotique de Baudelaire, que l'on glisserait à l'oreille de sa moitié : nous le voulons, ce grand frisson vert ! Pique-nique dans le coffre, le road-trip commence de châteaux en parcelles. Le camaïeu de verts en été est tout juste troublé par le raisin qui commence à rougir. Comme sur la table de Noël, les grands noms défilent... mais plus seulement en étiquettes ! Et puis la Juridiction s'éloigne. Le Grand Saint-Émilionnais nous mène vers l'inconnue : la Dordogne, et ses rives. Une journée nature à sa poursuite, c'est un peu comme suivre les cailloux du Petit Poucet. Dans l'ombre de la Garonne et l'Estuaire, plus bavards dans les guides touristiques, la Dordogne cache ses secrets. Elle par qui le commerce, et donc la grandeur de Saint-Émilion, arriva au Moyen-Âge...

Nous croisons nombre de cyclistes depuis la voiture, et comprenons vite pourquoi : quand le terroir met de l'eau dans son vin, ça se respire, ça se ressent. Les panoramas vallonnés poussent à s'arrêter tous les 100 mètres, en enviant la vigne qui s'est trouvée ici la plus belle chambre avec vue pour s'étendre. Il faut quitter la départementale pour cela, et faire confiance aux petites routes menant à l'eau, qui n'acceptent que baskets et vélos. Au départ de Castillon, c'est même en canoë que les plus téméraires suivront un bout du parcours.

So what should you expect from a road trip, taking you from Castillon-la-Bataille to Vayres, following the banks of the Dordogne? A breath of fresh air amongst the rolling hills and the scattered heritage sites. A visitor's notes...

"The call of the vines will be the first to reach your ears, beckoning you to take a stroll. Not so much a siren's song as the tempting call of Merlot. The wine merchants of the city of Saint-Émilion have recited this land like verses of Baudelaire whispered to a lover - we too want to see if the grass is really greener! With a picnic packed in the boot, the road trip begins in the patchwork of chateau grounds. In summer, the endless shades of green begin to be dotted with the grapes which are just beginning to redden. Names usually reserved for festive party tables appear - but not just on bottle labels! Then, the Jurisdiction gradually fades into the distance. The Grand Saint-Émilionnais region leads us towards unknown lands: the Dordogne and its banks.

— Ça se respire, Ça se ressent

A day spent in the midst of nature following the river, on a trail which could have been laid by Hansel and Gretel. Somewhat overshadowed by the Garonne and its estuary which are both highly praised by tourist guides, the Dordogne remains one of the region's best-kept secrets. It was this river that brought trade, and with it grandeur, to Saint-Émilion in the Middle Ages...

Passing by a lot of cyclists as we drive along, you'll soon understand why: when the region adds a drop of water to the wine, the flavours breathe, and you can really feel it. The rolling valleys and panoramic views will have you stopping every 100 metres, beginning to envy the vines which have taken root in this stunning landscape. Now it's time to break away from the county road and follow the smaller roads leading down to the water - no cars on these routes, just trainers and bikes. Departing from Castillon, the boldest travellers take up their oars and cover a stretch by canoe.

— Retour de pêche © Franck Haudiquert





— Cabane de pêcheur au bord de la Dordogne © Franck Haudiquert

À Sainte-Terre, le Jardin de la Lamproie est parfait pour sortir notre pique-nique. Au milieu d'une centaine d'espèces de plantes, et de la star "dentue" locale : la lamproie (voir p.54). Les méandres de la Dordogne nous mènent ensuite jusqu'à la cale de Vignonet. Depuis le XVII^e, il est un belvédère imprenable sur la courbe du fleuve en sa basse vallée. Sans mon acolyte, qui se tortille smartphone à la main à quelques mètres pour immortaliser la vue par un selfie, l'illusion d'avoir remonté le temps était parfaite...

Sur près de 10 kilomètres, le fleuve s'arrondit plus largement et enlace la commune de Saint-Sulpice-et-Faleyrens. Des barques en sommeil à flanc de rive nous plongent dans l'ambiance impressionniste des tableaux de Monet. Et la vigne ? Elle est toujours là : un détour par le château Lescours rappelle que nous sommes en terre de grands crus.

At Sainte-Terre, the Jardin de la Lamproie is the perfect spot for a picnic. Amongst the hundreds of species of plants, you'll also discover or get your teeth into the local star (if its own pearly whites don't put you off): the lamprey (see p.54). The meandering route of the Dordogne next leads us to La Cale in Vignonet. Since the 17th century, this site has offered the most fantastic, unobstructed view of the curves of the river at the bottom of the valley. Minus the travelling pal - contorting themselves, smartphone in hand, to immortalise the magnificent view with a selfie - it's easy to believe that time-travelling is possible...

Stretching out over almost 10 kilometres, the curves of the river embrace the commune of Saint-Sulpice-et-Faleyrens. Small, dormant fishing boats line the banks of the river and set a scene that wouldn't be out of place in an impressionist work by the likes of Monet. And the grapevine? It's still ever-present here: a detour via the Château Lescours reminds you that here, you are truly in the land of fine wines.

Puis, les légendes s'égrainent... Le Menhir de Pierrefitte, du haut de ses 5m20, est le plus grand du Sud-Ouest. L'imposante "main droite" check le passant depuis... le Néolithique ! Juste à côté, la fontaine Saint-Martial aurait le don de guérir les yeux. Passés Libourne et Fronsac, la journée se terminera au Château de Vayres. Cette forteresse médiévale dressée sur la rive est classée Monument Historique. Parmi ses anciens propriétaires : Henri IV. "De bail en bail", elle devint - et resta - l'un des plus beaux châteaux du Bordelais. Dans son immense jardin, nous jetons un dernier regard sur la Dordogne avant la nuit. Le soleil y disparaît lentement comme le sourire du Cheshire d'Alice aux pays des merveilles...

Car le château va fermer, mais un guide nous rejoint pour une dernière cachotterie : "Revenez en septembre pour le "mascaret", on le surfe pas loin pendant les grandes marées !". Du surf sur un fleuve ? Oui, décidément, la Dordogne est d'une nature imprévisible. Pour notre prochain périple, nous lâcherons donc la voiture pour... une planche !

Soon enough, you'll be seeing the stuff of legends... The Menhir de Pierrefitte, standing tall at 5.2 metres, is the largest menhir in South-West France. Its imposing "right hand" has been fist-bumping passers-by since... the Neolithic ages! Just next door, you'll find the Saint-Martial fountain, which is said to have the power to heal the blind. After passing through Libourne and Fronsac, the day comes to an end at the Château de Vayres. This medieval fortress, standing proudly on the riverbank, is a classified Monument Historique. Amongst its former landlords, one name stands out: Henry IV of France. Passing from owner to owner, the château soon became - and remains to be - one of the most stunning châteaux in the Bordelais region. Its immense gardens offer a magnificent view back over the Dordogne, just before dusk falls. The sun slowly sets over the stunning grounds, stretching out like the grin of a Chesire cat...

The château may be closing its gates, but a guide appears to disclose one last secret: "Come back in September for the mascaret - we can ride it not far from here when the tides are really high!" Surfing on a river?! Well, of course, the Dordogne is a region that never ceases to surprise. For our next visit, we'll trade the car in for... a surfboard!

L'illusion d'avoir remonté le temps était parfaite

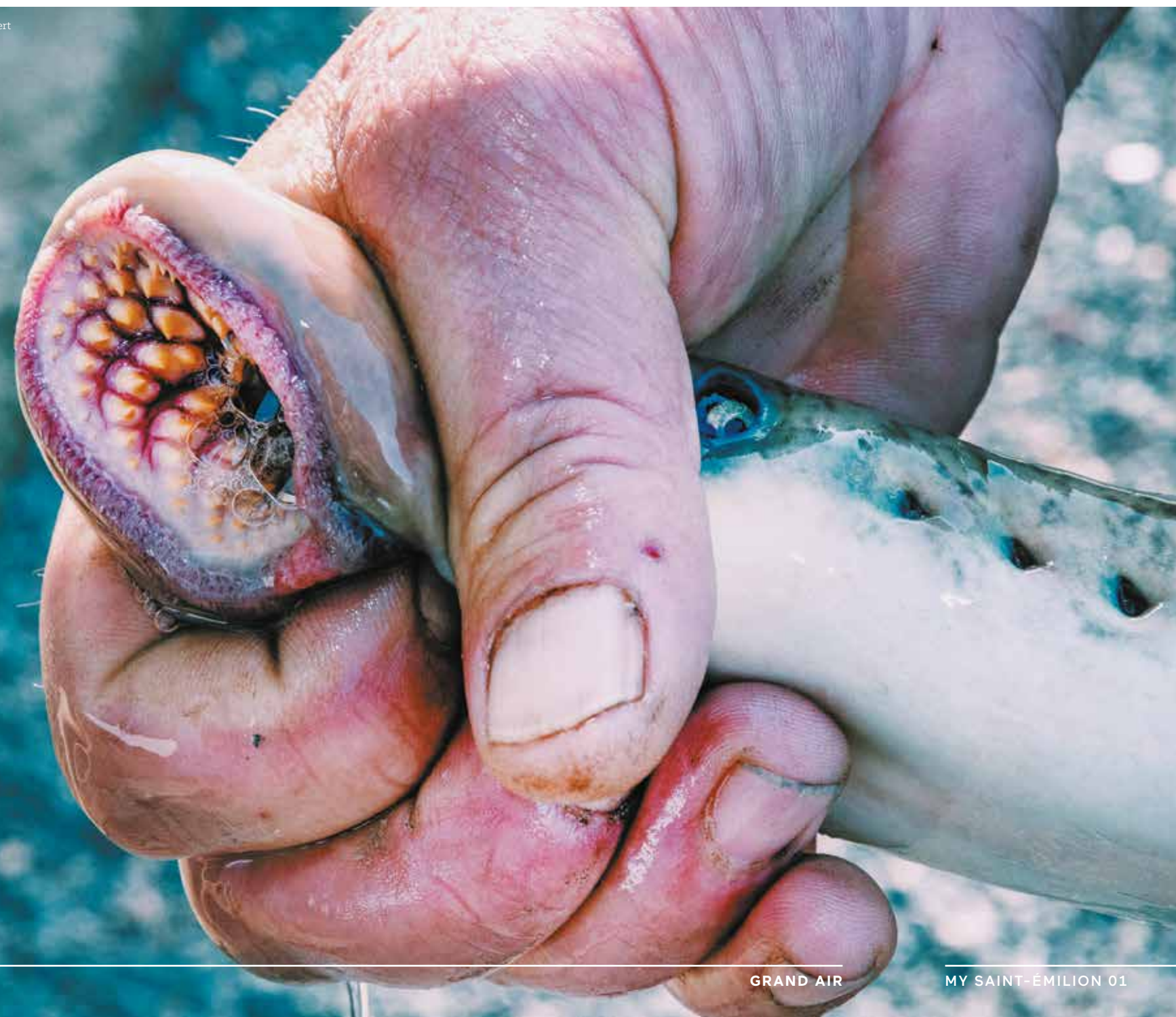
LA LAMPROIE

Star méconnue de la Dordogne

Clairement, elle n'a pas un "physique facile". Avec ses dents et sa peau visqueuse, la lamproie ferait même un peu peur. Pourtant, elle est un met fin à l'histoire passionnante. Sabine et David, pêcheurs sur la Dordogne, en perpétuent la tradition...

Well, this creature certainly isn't easy on the eye. With its menacing teeth and slimy skin, the lamprey wouldn't be out of place in a horror film. Yet, despite its appearance, this creature is in fact is a delicacy with a riveting history. Sabine and David, fishers on the Dordogne, are keeping the tradition alive...

Lamproie © Franck Haudiquert



Vous avez remarqué ? Les pêcheurs ont quasi tous les yeux bleus. Comme si l'eau avait fini par "détéindre" sur eux. David, pêcheur de lamproie depuis 3 générations, nous trouble dès la première poignée de main : son regard azur et profond semble aimanté par l'horizon. Enfin, vers la Dordogne surtout : sa maison, depuis toujours. Il la connaît par cœur, même la nuit quand nous ne saurions la distinguer du ciel, et vit selon ses humeurs. "Quand on part en vacances, on ne s'éloigne jamais de l'eau. Elle nous manque sinon !", nous confie en riant Sabine, sa femme. Elle s'est mariée au fleuve en épousant David. Et si elle l'a toujours accompagné dans son activité à côté de la sienne, voici un an qu'elle consacre 100% de son temps à la ferme.

Au Cabestan, ils ne sont pas trop de deux pour maintenir les traditions : ici, on pêche la lamproie. Et depuis quelques années, on la cuisine même, en respectant scrupuleusement la recette "à la bordelaise". "Notre projet 2018, c'est de créer un espace pédagogique pour faire comprendre à nos visiteurs en quoi la lamproie est un animal exceptionnel!". Le geste précis, David nous attrape l'une de ses protégées dans un bassin. Sa peau visqueuse sans écaille rendrait la manœuvre impossible pour d'autres. Ses dents nous font prendre du recul... "Regardez, elle ne mord pas hein !" nous dit-il en souriant, la paume de la main collée à la bouche-ventouse.

Exceptionnelle, la lamproie l'est de par son histoire : elle a 450 millions d'années. Contrairement aux poissons, ce "monstre" préhistorique n'a ni mâchoire ni nageoire latérale. Et vous savez quoi ? C'est certainement l'un des plus anciens vertébrés de notre planète... et donc peut-être l'un de nos ancêtres !

Passeurs de traditions

Clairement, elle n'a pas un physique facile

Have you ever noticed? Fishermen nearly always have blue eyes. It's as if the water has seeped into them. David, a 3rd-generation lamprey fisherman, unsettled us from the first handshake: his deep blue gaze seems to be drawn to the horizon. Well, to the Dordogne River in particular: the only home he's ever known. He knows the Dordogne by heart, even at night when we wouldn't be able to distinguish the water from the sky and he lives according to its whims. "When we go on holiday, we're never far from the water. We'd miss it too much!" shares a laughing Sabine, his wife. By marrying David, she also married the river. And if she has always supported him in his work alongside her own, this now marks one year that she has devoted 100% of her time to the farm.

At Le Cabestan, neither of them are one for traditional farming: here, they fish for lamprey. For some years now, they cook it too, meticulously abiding by the "à la bordelaise" recipe. "Our project for 2018 is to create an educational space to teach our visitors all about how the lamprey is really an exceptional creature." In a precise, swift movement, David catches scoops one of his protégés into a basin, to give us a closer look. Its slimy, scale-free skin makes the manoeuvre impossible for many a skilled fisherman. We admit, its teeth make us edge back a bit... "Look, he won't bite, eh!" smiles David, the palm of his hand pressed against the suction cup mouth.

Exceptional, no other word can be used for the lamprey, given its history: it has been around for an impressive 450 million years. Unlike other fish, this prehistoric "monster" has neither a jaw nor a lateral fin. And do you know what? It's definitely one of the most ancient vertebrates on the planet... and therefore potentially one of our ancestors!

Exceptionnelle, car l'étude de sa vie est passionnante. Et sa pêche strictement réglementée, pour en respecter les cycles. "Quand on la pêche, elle a pour ainsi-dire fini sa vie... On ne la prive pas d'aventures !" nous confie Sabine. C'est dans le fleuve, après plusieurs années de "voyages", qu'elle vient se reproduire. Après la ponte, elle est programmée pour mourir. Sa ventouse dentue en fait "l'auto-stoppeuse" de l'estuaire : elle lui permet de s'accrocher aux autres poissons pour remonter le courant. Sans leur faire mal, grâce à un anesthésiant naturel. Effrayante, mais pas si méchante donc...

Jules Verne en parle dans ses livres et Rabelais en mangeait : l'animal est un met fin, peu connu en dehors de la région, traditionnellement cuisiné avec du poireau et du vin rouge de Saint-Émilion. "La lamproie à la bordelaise, c'est notre madeleine de Proust ici. Les grands-parents les suspendaient dans le garage". Un met de connaisseur désormais, et qui a un prix, car la cuisiner est long et difficile. De 150 pêcheurs de lamproie sur la Dordogne et la Garonne, ils sont passés à seulement 30 aujourd'hui. Sur son bateau, David embarque avec plaisir les visiteurs pour partager sa passion. Mais attention : il vit au grè des horaires des marées, et c'est souvent seul, la nuit, qu'il va chercher ses nasses. Dans ces moments intimes avec le fleuve, il voit parfois des chevreuils traverser l'eau et autres scènes rares de la nature qui attend le sommeil des Hommes pour reprendre ses droits. "Mon métier est dur, car ma patronne est intransigeante : c'est la Dordogne. Mais il est beau, ce cadre est une qualité de vie que je n'échangerai pour rien au monde".

Le "bleu-Dordogne" des yeux de David s'assombrit un peu, quand il s'inquiète de voir se perdre le métier. C'est pourquoi, lui et Sabine se veulent, plus que tout, passeurs de traditions.

— Nasses © Franck Haudiquert



Exceptional, as the study of its life is simply riveting. And fishing it is strictly regulated in order to respect its natural cycles. "When we fish the lamprey, it has, so to say, come to the end of its life... We don't want to deprive it of any adventures!" explains Sabine. It's in the river, after several years of "travelling" that the lamprey comes to reproduce. After spawning, it is genetically programmed to die. Its toothy suction cup mouth makes the lamprey the "hitch-hiker" of the estuary: it allows the fish to attach itself to other fish to ride the current. Of course, without hurting the other fish, thanks to a natural anaesthetic in the lamprey. Scary, but not so mean in the end...

Jules Verne even talks about it in his books and Rabelais was a fan of eating the fish: the animal is a delicacy, little known outside of the region, traditionally cooked with leeks and Saint-Émilion red wine. "Lamprey à la bordelaise is a source of nostalgia for people who have grown up here. Lamprey used to be hung in the garages of our grandparents." It's a particular taste, and a demanding one at that, as cooking the lamprey is long and rather difficult. Out of 150 lamprey fishermen on the Dordogne and the Garonne, only 30 are still casting their nets today. On his boat, David welcomes visitors on board with pleasure, keen to share his passion. Be careful: he lives in rhythm with the ebbs and flows of the tides, and it's often alone and at night that he sets out to recover his nets. In these intimate moments, when he is alone with the river, he sometimes spots deer crossing the water and other rarely witnessed scenes of nature, as the animal world waits for humans to sleep in order to take back their land. "My job is hard because my boss is relentless: it's the Dordogne. Yet, it is beautiful and this area gives me a quality of life that I wouldn't swap for the world."

The "Dordogne blue" of David's eyes somewhat darkens, as he worries about the risk of his work dying out. That's why he and Sabine want, more than anything, to keep the tradition alive.

INFOS PRATIQUES

**Le Cabestan,
Ferme du Pêcheur**

**2 Port Peytor
Lavagnac 33350 Sainte Terre**

lamproie.fr

UNE ÉQUIPE
UNE ENQUÊTE
UN TÉLÉPHONE
2 HEURES DE JEU

Phone Quest
Explorez Saint-Émilion autrement !
Inscription sur www.phonequest.fr

© Jean Bernard Nadeau

FESTIVAL PHILOSOPHIA

— in vino veritas ?



— Festival Philosophia © Pierre Planchenault

C'était un pari fou... comme le Saint-Émilionnais en a le secret. Celui d'inviter aux plaisirs de l'esprit, quand le territoire était avant tout prisé pour ses "nourritures terrestres".

Rencontre avec Cécile Dégrois, la directrice du Festival Philosophia, qui porte l'ambition de rendre la discipline accessible à tous.

It was a crazy gamble... as only the Saint-Émilion locals know how to pull off. The gamble was to appeal to intellectual pleasures, whilst the land here is above all known for fruits of its land. We met up with Cécile Dégrois, head of Festival Philosophia, whose ambition is to make philosophy accessible to all.

UNE FÊTE DE LA PHILOSOPHIE, D'OÙ VIENT CETTE IDÉE QUELQUE PEU INCONGRUE ?

■

Cécile Dégrois (directrice du Festival)

Philosophia, c'est l'histoire d'un coup de cœur : du metteur en scène et scénographe Éric Le Collen, qui s'est retrouvé il y a une douzaine d'années à Modène au milieu de 15 000 personnes écoutant un philosophe. C'était "Filosofia". L'ambiance était incroyable, et Éric a immédiatement pris contact avec les organisateurs.

En 2007, Philosophia est ainsi né "chez nous", de la ville de Saint-Émilion, avec le soutien immédiat des partenaires locaux et de nombreux bénévoles. Dans de plus petits espaces, mais avec la même envie de décloisonner un savoir, porté par des experts reconnus.

■

L'envie de décloisonner un savoir

WHERE DID THE RATHER ODD IDEA OF A PHILOSOPHY FESTIVAL COME FROM?

■

Cécile Dégrois (Festival director)

Philosophia came about when the director and set designer, Eric Le Collen, found himself captivated over a dozen years ago surrounded by a crowd of 15,000 people in Modena, listening to a philosopher. That was at "Filosofia". The atmosphere there was incredible, and Eric immediately contacted the organisers.

That's how, in 2007, Philosophia came into existence here in France; not forgetting the amazing support from the city of Saint-Émilion, local partners and a large number of volunteers. The setting may be smaller; but there is the same desire to open up a science, led by acknowledged experts.

■



— Festival Philosophia © Pierre Planchenault

DÉCOMPLEXER SANS DÉNATURER... IL Y A TOUT DE MÊME UN SACRÉ PARALLÈLE AVEC LE VIN, NON ?

■

C.D : C'est vrai, la démarche est la même ! On croit à tort la philosophie réservée à des "élites", comme le vin. Tout notre travail de communication vise à dépasser ce préjugé. Et ça plaît : il y a une vraie quête de sens dans la société actuelle, en témoigne l'émergence des cafés-philos. L'autre lien, ce sont nos partenaires. Le vignoble lui donne une dimension atypique, parfois dans un chai ou au détour d'une balade.

■

SIMPLIFYING WITHOUT WATERING IT DOWN... ISN'T THERE A STRONG PARALLEL WITH WINE?

■

C.D : That's right - it's the same approach! Philosophy, just like wine, is wrongly thought to be for the "elite". Our whole message aims to overcome this prejudice. And it's going down well: in today's society, people really seem to be in search of meaning, as the growing number of philosophy cafés goes to show. The other link is via our partners. Staging the festival amongst the vineyards gives it a unique dimension - sometimes in a wine cellar or even as a detour from a stroll.

■

Une vraie quête de sens dans la société actuelle

ET LE JEUNE PUBLIC DANS TOUT ÇA ?

■

C.D : Des ateliers philo-théâtres sont proposés pour les familles, et des animations pour tous âges. La Communauté de Communes collabore beaucoup avec les écoles sur cet événement. Nouveauté 2018 : une journée spéciale jeunes, mais ouverte à tous, car nous voulons encourager les échanges parents/enfants. Ce sera l'occasion de remettre pour la première fois un prix "Philosophia jeunesse". Et à quelques jours du Bac Philo, on ne peut imaginer meilleur cadre de révisions pour les lycéens...

■

Encourager les échanges parents/enfants

WHAT ABOUT YOUNGER AUDIENCES?

■

C.D : There are philosophy theatre workshops for families, and activities and other events for all ages. The local communities are collaborating a lot with schools for this event. New for 2018: a special day for children and teens, but open to all, as we want to encourage interactions between parents and children. This will be a great chance to present the first "Philosophia youth" award. At just a few days before secondary school students sit their Bac Philo (equivalent to a philosophy GCSE), it's the ideal revision environment!

■

INFOS PRATIQUES

Le Festival Philosophia 2018
aura pour thème "La vérité"

du 23 au 27 mai

La plupart des conférences sont gratuites, en accès libre, dans l'ensemble des communes de la Juridiction de Saint-Émilion/Libourne/Pomerol.

Infos et réservation des ateliers :
festival-philosophia.com

CAP OU PAS CAP ?

nos vacances insolites à Saint-Émilion par Lise et Julien

Lise et moi, c'est un peu comme Guillaume Canet et Marion Cotillard dans "Jeux d'enfants" : il faut sans cesse que l'on se lance des défis ! A 23 ans, plus tout à fait mômes mais pas encore résignés à déjà se dire adultes, notre week-end à Saint-Émilion ne pouvait être qu'insolite. Alors, cap ou pas cap ?

Lise and I are a bit like Guillaume Canet and Marion Cotillard in the film "Love Me If You Dare" - we're always setting dares for each other! At the age of 23 - no longer kids, but not quite ready to be real adults yet - our weekend in Saint-Émilion could be nothing other than out of the ordinary. So, are you up for the dare?

© Wine Bike Tour

"De visiter le vignoble en side-car ou en Segway ?"

"To visit the vineyards by side-car or Segway!"



Julien : Il lui faut du frisson, Lise ! Visiter le vignoble en bus ou à vélo, c'est sympa hein, mais cela risque de vite l'ennuyer. J'avoue que son défi semblait coriace : un vignoble inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, je voyais ça comme un musée à ciel ouvert, interdit aux casse-cous comme nous. Et bien c'est tout le contraire ! Au choix : visite en Tuk-Tuk ou en Segway pour commencer soft. Puis en side-car avec Olivier le biker, qui vous emmène de châteaux en châteaux à la rencontre de ses potes vigneron. De quoi s'offrir de belles sensations tout le week-end...

Julien : Lise is always up for a thrill! Visiting the vineyards by bus or bike is alright, but she'll probably soon get bored. I'll admit, this seemed like a tough challenge: when I saw that it was a vineyard listed as a UNESCO World Heritage site, I imagined an open-air museum - surely strictly prohibited for daredevils like us. What do you know, it was the complete opposite! The choice is yours: start easy by taking a tour by rickshaw or Segway. Then, take things up a notch, with Olivier the biker whisking you from château to château to meet his wine-growing pals. What more do you need for a weekend full of excitement?

INFOS PRATIQUES

En Tuk-Tuk :
tuktoevents.com
à partir de **12€**/personnes

En Segway :
saint-emilion-tourisme.com
à partir de **25€**/personnes

En side-car :
winebiketour.com
à partir de **20€**/personnes



© Coup 2 Foudres

"De dormir dans une cuve ou une cabane"

"To sleep in a barrel or a cabin!"

Julien : Moi, les hôtels bétonnés et privés de belle-étoile, vous savez... c'est pas mon truc. Pour nos hébergements ce week-end d'escapade, j'ai demandé à Lise de nous trouver un lit au milieu des vignes, et elle a fait bien mieux : premier soir, une chambre installée dans une ancienne cuve, ou « foudre ». Une sorte d'immense tonneau de bois, qui sert habituellement à la vinification. Niveau immersion au pays du vin on ne pouvait rêver plus intense... La deuxième nuit, c'est carrément Baudelaire qui s'est invité dans nos draps : perchés à 5m dans une cabane en bois, écolo-friendly, mijotant dans un spa avec vue sur les vallons, l'ambiance n'était que luxe et calme. Ce genre de bulle qui met le quotidien en suspens, le bouton "pause" qui plonge les amoureux dans un monde où rien ne saurait les perturber...

Julien : Personally, concrete block hotels without a view aren't my thing. For accommodation on our weekend getaway, I asked Lise to find us somewhere to sleep right amongst the vines, and she did one better. We'll be spending our first night in a giant wine barrel! It's a sort of enormous wooden barrel, usually used in the process of making wine. I couldn't think of a better way of immersing ourselves in wine territory... The second night didn't disappoint either - straight out of the works of the French poet, Baudelaire: perched 5 metres up in an environment-friendly wooden cabin, lounging in a jacuzzi with a view over the valleys - nothing but luxury and tranquillity here. It's like being in a bubble where daily life can stop for a moment. A "pause" button that casts lovers into a world of their own...

INFOS PRATIQUES

Coup 2 Foudres

Château de Bonhoste
33420 Saint Jean de Blaignac
coup2foudres.com

à partir de **119€**/nuit

D'Émilion de Sens

Lieu-dit Poncet, 33350
Gardegan-et-Tourtirac
demilliondesens.com

à partir de **280€**/nuit

"De faire un escape game dans un château ?"

"To try an escape room challenge in a château?"

Lise : J'ai cédé à la mode de l'escape game... et j'avoue être devenu totalement accro. Meilleur cadeau du monde de mon chéri : me faire découvrir le vin par ce biais ! Au château Pas de L'Âne, Saint-Émilion Grand Cru, c'est en fouillant et déchiffrant des énigmes que l'on accède à la dégustation.

Une activité bien ficelée, qui change carrément des initiations plus traditionnelles dans lesquelles j'avais peur de ne pas me retrouver. "Le vin est complexe, mais ce n'est pas pour ça que son accès doit être compliqué" ai-je entendu dans le village : +1 pour Julien et moi, repartis conquis.

Lise : I've given in to the escape game craze... and I admit to being totally hooked. The best present I've got from my darling was this way of introducing me to the world of wine! At Château Pas de L'Âne, a Saint-Émilion Grand Cru vineyard, you have to seek high and low and solve all sorts of puzzles in order to get to taste the wine.

A well-devised activity that's the complete opposite of the more traditional initiations I feared I would be lost in. "Wine is complex, but that's no reason to make it complicated" I heard in the village: +1 point for Julien and myself, definitely won over by the end of our trip.



© Enanim

INFOS PRATIQUES

Château Pas de l'Âne

Lieu-dit Le Crot
33330 Saint-Émilion
oenanim.fr

30€/personnes
pour 2 personnes,
tarifs dégressifs,
jusqu'à 6 personnes



MAISON DU VIN DE SAINT-ÉMILION

250 CHÂTEAUX AU PRIX DE LA PROPRIÉTÉ
250 WINES AT CHATEAUX PRICES

25€

11H-12H30
INITIATION À
LA DÉGUSTATION

INTRODUCING TO WINE TASTING
FROM 11AM TO 12:30PM

1^{ER} SITE MARCHAND
maisonduvinsaintemilion.com

FIRST COMMERCIAL SITE
FOR SAINT-EMILION WINES

BOUTIQUE
SHOP

**SALON
DÉGUSTATION**
TASTING LOUNGE

ÉCOLE DU VIN
WINE SCHOOL



OUVERT TOUTE L'ANNÉE
OPEN ALL YEAR LONG

1, place Pierre Meyrat Saint-Émilion - France
Tel. 00 33 (0)5 57 55 50 55

maisonduvin@vins-saint-emilion.com
maisonduvinsaintemilion.com

BORDEAUX

CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION



www.chateauferrand.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération