

MEDOC

Vignobles, châteaux et estuaire

7 jours, 6 nuits, 5 jours de marche.

"In Medio Aquae", au milieu des eaux, une presqu'île bordée par l'océan à l'ouest et l'estuaire de la Gironde à l'est.

Le Médoc, un nom, un terroir, connu du monde entier qui s'étire entre un vignoble ordonné d'un côté et l'estuaire de l'autre. Des appellations prestigieuses et des châteaux qui font rêver les amateurs de grands crus.

Puis l'estuaire de la Gironde vous fera découvrir une nature plus sauvage avec ses petits ports discrets où la pêche au carrelet est encore largement pratiquée.

Mais le Médoc est aussi un patrimoine architectural et gastronomique qui n'échappera pas aux amoureux des vieilles pierres et des bonnes tables.

Pas à pas...

Jour 1 : Arrivée à Pauillac et installation à l'hôtel**.

Accueil à la maison du tourisme et du vin et dégustation de 3 vins de l'appellation Pauillac.

Jour 2 : Boucle à partir de Pauillac en longeant l'estuaire puis à travers le vignoble de Pauillac. Vous passerez à côté de châteaux très réputés comme Lynch-Moussas, puis dégustation dans un château. Au retour vers Pauillac, passage à Artigues puis à Côte de Château Pibran. Nuit à l'hôtel** à Pauillac

13 km. 4h00 de marche environ.

Jour 3 : Au départ de Pauillac, rendez-vous à 11h00 pour la visite du Château Pontet Canet et dégustation de grand cru ; durée de la visite : environ 1h00. Traversée du vignoble Haut Médoc en passant à côté de Mouton Rothschild puis Lafite Rothschild, Cos d'Estournel pour rejoindre, en longeant l'estuaire de la Gironde, le vignoble de St Estèphe. Visite de l'église de Saint Estèphe de style baroque unique dans le Médoc. Nuit à Saint Seurin de Cadourne, en chambre d'hôtes avec piscine.

17 km. 5h00 de marche environ.

Jour 4 : Au départ de Saint Seurin, marche vers l'ancien chemin des douaniers qui longe l'estuaire de la Gironde, ponctué de carrelets où vous pourrez observer une nature plus sauvage avec une multitude d'oiseaux. Vous passerez au petit port de la Maréchale, puis visite à 11h00, de Château Loudenne réputé pour la qualité de son environnement et de ses jardins fleuris. Visite du chai et dégustation de leur vin. A travers vignobles et marais, vous passerez par le village de Saint Yzans et vous rejoindrez Saint Seurin par l'abbaye de L'Isle en évoluant dans un environnement plus agricole mais toujours parsemé de petites propriétés viticoles. Nuit en chambre d'hôtes avec piscine.

18 km. 5h00 de marche environ.

Jour 5 : Traversée du vignoble en passant par les fouilles archéologiques Gallo Romaine de Brion. Paysages alternant vignes et cultures avant d'arriver à Vertheuil. Abbatale de Vertheuil datant du IX^{ème} siècle. Dégustation dans un petit château voisin de la chambre d'hôtes où vous passerez la nuit.

17 km. 5h00 de marche environ.

Jour 6 : Retour vers Pauillac en cheminant à travers des petits villages viticoles et forêts de pins. Vous passerez encore pour cette dernière étape en Haut Médoc, à côté de grands domaines comme Château Victoria ou Château Hanteillan. Vous découvrirez les vestiges moyenâgeux du château fort du Breuil fondé au XIII^{ème} siècle. Nuit à l'hôtel * de Pauillac.

16 km. 4h30 de marche environ.

Jour 7 : Fin du séjour après le petit-déjeuner.

CARNET DE RANDO :

Dans le mois qui précède votre départ, vous recevrez un dossier de voyage comprenant la liste des hébergements, les étiquettes bagages et le topo guide (1 topo-guide avec une carte Top 25 pour 1 à 4 personnes).

TRANSPORT DES BAGAGES :

Vos bagages seront transportés d'étape en étape par un véhicule et vous les retrouverez le soir à votre hôtel.

Chaque personne doit avoir **1 seul bagage d'un poids de 15 kg maximum**. Au-delà, le chauffeur peut refuser de le transporter. Tout bagage supplémentaire peut vous être facturé.

Pour la journée, vous aurez un sac à dos comprenant le nécessaire pour la randonnée

Si vous faites partie d'un groupe, nous vous demandons d'indiquer sur vos étiquettes valises le NOM de la personne responsable de ce groupe (personne qui a réservé la randonnée).

BAGAGES :

Ce que nous vous conseillons d'emporter :

- un petit sac à dos pour le pique-nique et les affaires de la journée,
- une paire de chaussures de marche de moyenne montagne (attention aux chaussures neuves),
- lunettes, crème et chapeau pour le soleil,
- des vêtements de pluie (cape) et des vêtements chauds car l'estuaire influence le climat,
- des chaussures légères pour le soir,
- bonnet ou bandeau
- gants légers
- une gourde : il est important de boire 1,5 à 2 litres d'eau par jour,
- une lampe de poche (pas indispensable),
- mouchoirs en papier, papier toilette,
- une aiguille, un petit peu de fil et une ou deux épingles de sûreté,
- des boîtes hermétiques, et couverts pour les pique-niques,
- une petite pharmacie individuelle (sparadrap, double peau, éosine, alcool...).
- une paire de jumelle pour observer les oiseaux en bordure d'estuaire et dans les marais
- barres de céréales, fruits secs... selon vos habitudes alimentaires.

CODE 3308

LES DATES :

Du 15 avril à fin octobre 2009.

Évitez le premier week-end de septembre :
Marathon du Médoc .

Départs à votre convenance et suivant la disponibilité des hôtels.

Merci d'indiquer sur le bulletin de réservation les autres dates qui vous conviendraient également.

Ex : possibilité de décaler la randonnée de 1 ou 2 jours avant ou après... ; ceci au cas où un ou plusieurs hébergements ne seraient pas disponibles aux dates choisies.

Nous vous demandons également de réserver le plus tôt possible. Nous n'avons pas de places réservées dans les hébergements et certains d'entre eux sont complets parfois plusieurs mois à l'avance.

530€ / personne

Suppl. un seul participant : 30 €

Suppl. single : 145 € (obligatoire si 1 seul participant).

LE PRIX COMPREND :

- L'hébergement en demi-pension (hors boissons), du dîner du jour 1 au petit-déjeuner du jour 7,
- La taxe de séjour dans les hébergements,
- Les dégustations de vin réservées des jours 1, 2, 3 et 4.
- La fourniture d'un topoguide (1 topoguide pour 1 à 4 personnes),
- Le transport des bagages.

LE PRIX NE COMPREND PAS :

- Le transport jusqu'au lieu de rendez-vous et le retour,
- Les pique-niques de midi,
- Les éventuels suppléments "single" et/ou "1 seul participant",
- Les visites non prévues au programme,
- Les boissons et dépenses personnelles,
- Les assurances.

MODIFICATION DE RESERVATION : ATTENTION !

Des frais de dossier (50 €) seront retenus pour tout changement sur la réservation déjà effectuée (type de chambre, date de départ, nombre de personnes...).

Les réservations éventuelles de nuits supplémentaires en début ou en fin de randonnée doivent se faire obligatoirement à l'inscription et être spécifiées sur le bulletin de réservation.

Une fois les dossiers confirmés, ces réservations devront se faire directement auprès de l'hébergement concerné et être payées sur place.

ADRESSES UTILES :

Pauillac

Office de Tourisme****
Maison du Tourisme et du Vin
La Verrerie
33250 Pauillac

Tél. : 33(0)5 56 59 03 08
Fax : 33(0)5 56 59 23 38
E mail : mtpv@wanadoo.fr
Découvrez Pauillac : www.pauillac-medoc.com

Saint-Seurin de Cadourne

Maison du Vin de Saint-Seurin de Cadourne
Espace Paul Daumains
33180 Saint-Seurin de Cadourne

Tél. : 33(0)5 56 84 14
Fax 33(0)5 56 59 86 79
E mail : mtpvstseurindecadourne@wanadoo.fr

BIBLIOGRAPHIE :

Découverte : **Guide Destination Vignoble en Médoc**

"Destination Vignobles en Médoc" est un guide touristique qui vous propose de découvrir ou de mieux connaître l'univers de la vigne et du vin dans leur contexte géographique, sociologique et culturel.

Pour vous procurer ce guide, vous pouvez vous adresser à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac (coordonnées ci-dessus).

LE MEDOC - UN TERROIR CONNU DANS LE MONDE ENTIER :

Terre du milieu

Le terme Médoc, dont l'origine semble antérieure à la conquête romaine, désigne tout simplement le pays du milieu ou "pagus medulorum", où vivait une tribu d'autochtones celtes, ancêtres des gallo-romains. Cette histoire est évoquée par René Pijassou, historien du Médoc. "*Le Médoc*", thèse de doctorat d'État (1978)

Le passé antique du Médoc viticole reste mystérieux. A une époque où les vignobles étaient essentiellement urbains, Ausone évoque marais, chasse et pêche... mais jamais les vignobles.

Au Moyen-âge, on trouve une région déserte couverte de landes à l'extrême nord et plus au sud, des forêts, des prairies marécageuses et surtout des terres à seigle (ségals).

Au milieu de tout cela, quelques îlots viticoles autour des prieurés (Macau, Cantenac, Vertheuil, l'Abbaye de l'Isle) et des seigneuries (Castelnau, Lesparre, Latour et peut-être Blanquefort. Les rares textes font état d'un liseré viticole, au Sud, de Blanquefort à Saint-Médard.

Terre à vigne

Dès le XVI^{ème} siècle, notables du Parlement bordelais et négociants constituent de véritables propriétés. Ces "bourdieux", nés dans les palus, les terres basses et marécageuses, gagnent les croupes de graves au début du XVII^{ème} siècle. Et le dessèchement des terres marécageuses du Nord-Médoc, entrepris par des ingénieurs hollandais, laisse place à des terres à blé et des pâturages.

Dans la seconde moitié du XVII^{ème} siècle, les anciennes seigneuries du Médoc passent entre les mains de la noblesse de robe bordelaise pour devenir de grands domaines sur lesquels règnent les Ségur, Pontac et Brane.

Vers 1760, la quasi-totalité du vignoble médocain est constituée.

Terre de qualité et de traditions

Le développement viticole du XVII^{ème} siècle permet d'affiner la connaissance des terroirs.

En 1677, l'anglais John Locke fait état de l'expérience médocaine d'une relation directe entre le sol et le vin.

Vers 1720, un mémoire relatif à château Margaux indique que les meilleurs plantiers servent à faire le vin du propriétaire.

Et à la fin du XVIII^{ème} siècle, des correspondances de régisseurs attestent que la prise de conscience est achevée.

L'alignement des vignes facilite les soins apportés à l'encépagement et les possibilités de labour à l'attelage. A la même époque commence l'amélioration des techniques de vinification.

Dans la première décennie du XVIII^{ème} siècle, prend naissance un type de vin nouveau, auquel les Britanniques, principaux importateurs, donnent le nom de "new french claret".

A partir de 1730, la généralisation de l'ouillage, du tirage au fin ou soutirage et du méchage (introduit par les Hollandais) permet une meilleure conservation des vins. Par souci de sélection, on commence à séparer les premiers vins des seconds. C'est dans les chais du quartier bordelais des Chartrons, au bord de la Rivière, que sont alors élaborées les techniques de vieillissement.

Au milieu du XVIII^{ème} siècle, les notions de grand cru et de château, telles qu'elles sont conçues de nos jours, se mettent définitivement en place : depuis lors, elles se fondent sur une politique d'investissement à long terme, prenant en compte l'entretien du vignoble, sa reconstitution, l'amélioration des terroirs et des techniques et une conception nouvelle des chais.

Terre de Renaissance

Cette prospérité connaît un coup d'arrêt brutal, un siècle plus tard, avec l'arrivée du phylloxéra, du mildiou et de l'oïdium. Ces fléaux ont pour conséquence une restructuration du vignoble et l'apparition des porte-greffes américains. S'il reste encore près de 25000 hectares de vignes en 1880, l'exportation est au point mort. La crise des années trente stoppe une fragile reprise autour des grands millésimes 1921, 24, 28 et 29.

Après la seconde guerre mondiale et les gelées de 1956, le vignoble médocain ne dépasse plus 6000 hectares à l'aube des années soixante. Commence alors un fabuleux travail de renaissance, par la rénovation et la modernisation des exploitations, par les progrès de l'œnologie et surtout, par la volonté des hommes.

Malgré la formidable expansion des surfaces sur le dernier quart de siècle, le Médoc n'a pas encore rattrapé sa superficie d'avant l'invasion phylloxérique. Le doublement en trente ans des superficies et des récoltes s'est accompagné d'une restructuration et d'une modernisation des domaines.

Sur la dernière décennie, la viticulture médocaine a investi des milliards de francs dans la rénovation des bâtiments, la construction ou le réaménagement de chais ultramodernes, l'équipement des cuiviers, des chais de vieillissement, la mise en place de structures d'accueil et la progression des surfaces plantées. Ces investissements colossaux témoignent de la confiance des viticulteurs médocains dans l'avenir de leurs appellations.

Les appellations

En Médoc, existent 8 appellations :

- 2 appellations régionales : Médoc et Haut-Médoc,
- 6 appellations communales : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis en Médoc, Listrac-Médoc et Margaux.

L'appellation d'origine contrôlée Médoc est la plus étendue du Médoc, puisqu'elle peut s'appliquer à tous les vins produits dans la zone délimitée de la presqu'île.

Un vaste Territoire

Si l'on s'en tient aux textes, les huit appellations délimitées de la région Médoc (de la Jalle de Blanquefort au nord de l'agglomération bordelaise, presque jusqu'à la Pointe de Grave) peuvent prétendre à l'appellation Médoc. Mais elle possède aussi un territoire spécifique, localisé dans le nord de la presqu'île, qui produit exclusivement des vins de cette appellation.

Le Terroir

Le territoire de l'appellation Médoc associe les trois types de sols du médoc : les graves garonnaises, les graves pyrénéennes et les sols argilo-calcaires.

Compte tenu de la vaste taille de l'appellation, ces terroirs sont caractérisés par une extrême variété.

Crus & Classements

Avec près de 16 500 hectares en production, le Médoc représente plus de 16% du vignoble bordelais rouge. Le faire-valoir direct y règne universellement.

Un patrimoine commun

La grande majorité des propriétés, de toutes tailles, est exploitée directement par quelque 1 500 vigneron accrochés à leur terroir et qui se veulent responsables de leur produit. Qu'il soit propriétaire de l'un des soixante Crus Classés consacrés à jamais par le Classement de 1855, qu'il fasse partie de la famille des Crus Bourgeois, de celle des Crus Artisans ou viticulteur-coopérateur, le médocain partage cette fierté et ce patrimoine commun.

Grands et petits

Ici, peu ou pas de propriétés moyennes : moins de 15% des exploitations médocaines possèdent une superficie comprise entre 5 et 15 hectares.

En revanche, les grands domaines, caractéristiques du Médoc (de 30 à 50 hectares, parfois même davantage), y voisinent avec de toutes petites propriétés, d'une superficie inférieure à cinq hectares.

C'est ainsi que plus du cinquième des châteaux médocains dépassent la trentaine d'hectares. Ils se présentent comme de véritables hameaux, caractéristiques du paysage rural médocain, regroupant le château proprement dit, les bâtiments d'exploitation, les chais et même les maisons des salariés qui vivent et travaillent sur la propriété.

Familles de crus

En Médoc sans doute plus que partout ailleurs, la notion de cru est essentiellement liée à celle du vignoble et de la propriété.

Le cru est le sceau, la marque privée, le patrimoine de chaque vigneron à qui il a été transmis dans le respect des traditions. Ces crus (classés, bourgeois et artisans) sont depuis longtemps regroupés en familles.

Le Classement des vins de la Gironde de 1855 officialisait en fait une hiérarchie déjà bien consacrée par l'usage. Car le terme de "Cru Classé", né en Médoc, existait bien avant 1855.

Le classement, élaboré peu à peu à partir de la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle, est resté jusqu'en 1855 à usage interne, utilisé par les seuls courtiers comme indicateur de l'échelle des prix des vins, avant d'être porté à la connaissance du public à l'occasion de l'Exposition Universelle.

Aujourd'hui

Ce classement de 1855 - complété par le classement de 1973 pour les premiers crus - demeure le document de référence, consacrant une hiérarchie entre les crus médocains et le modèle imité par les autres appellations du Bordelais.

Près d'un siècle avant la naissance des Appellations d'Origine Contrôlée, il s'appuyait déjà sur les notions de terroir et de notoriété, donc de qualité.

Aujourd'hui, 60 Crus Classés représentent 20% de la production de vins du Médoc.

En 2003 le classement officiel des Crus Bourgeois a consacré 247 Châteaux qui représentent 44% des volumes produits.

Les Crus Artisans bénéficient également d'un classement officiel depuis Janvier 2006. Au nombre de 44 à ce jour, ils représentent 2% de la production.

Quant aux Médoc sous marques commerciales, soit 12% de la production, ils portent la signature d'une des 9 caves coopératives rassemblant 763 vignerons, ou de leurs unions, ou d'un des négociants de Bordeaux.

L'inscription à l'un des programmes sous entend l'acceptation des conditions générales de vente régissant les rapports entre entreprises de voyage et voyageurs, Loi du 13 juillet 1992 (décrets parus au J.O. du 17 juin 1994).

Elle implique par ailleurs l'acceptation des conditions particulières décrites ci-après.

Conditions particulières de vente

INSCRIPTION

Une inscription est prise en compte à réception d'un bulletin d'inscription signé et accompagné d'un acompte de 30%. Le solde étant généralement payable un mois avant le départ, si l'inscription intervient à moins de 6 semaines, la totalité est alors exigée.

ASSURANCES

Comprises dans les prix :

Assurance multi-risques, auprès de la Compagnie MUTUELLES DU MANS, couvrant :

- La responsabilité de LA BURLE et celle de ses animateurs,
- La responsabilité civile des participants pour dommages corporels et matériels,
- Les accidents : incapacité permanente, partielle ou totale, les frais médicaux et pharmaceutiques à la suite d'accidents.

Facturées séparément :

- Assurance annulation-interruption-bagages auprès de la Compagnie MUTUELLES DU MANS, contrat OPEN-ODYSSEE Police n° 58 394 996. Cette assurance est facturée séparément (2,5% du montant total de la facture). Chaque adhérent est ainsi protégé contre les risques graves d'accident, de maladie ou de décès de l'assuré, de son conjoint, des ascendants et descendants, ainsi qu'en cas de dommages matériels importants causés par incendie ou des éléments naturels atteignant l'intéressé dans ses biens propres et nécessitant impérativement sa présence, dans les 30 jours qui précèdent le départ jusqu'à la date de fin du séjour. Sont également couverts le vol, la destruction totale ou partielle, ou la perte pendant l'acheminement par une entreprise de transport, de vos bagages.

- Assurance Assistance-Rapatriement auprès de la Compagnie EUROP ASSISTANCE et correspondant à 1% du prix du séjour.

ANNULATION

Quelle que soit la raison de l'annulation, il y a nécessité de prévenir LA BURLE le plus rapidement possible par une déclaration écrite (lettre, email ou fax).

Pour un désistement plus de 30 jours avant le départ, les sommes versées sont remboursées, après déduction d'un forfait de 50 euros par personne pour frais de dossier.

À moins de 30 jours du départ, les frais d'annulation sont les suivants :

- 30 jours à 21 jours : 25%
- 20 jours à 8 jours : 50%
- 7 jours à 2 jours : 75%
- Moins de 2 jours : 100%

Si l'annulation est justifiée et que vous avez contracté l'assurance, ces frais vous seront remboursés, déduction faite par l'assureur d'une franchise de 50 euros par personne.

Il arrive qu'un nombre insuffisant de participants ou un autre cas de force majeure entraîne l'annulation d'une randonnée ou d'un voyage. Vous serez prévenu de cette annulation au moins 21 jours à l'avance.

En même temps que l'annulation, il vous sera proposé une, deux ou trois solutions de remplacement.

Si aucune solution ne vous convient, il y aura alors remboursement intégral et immédiat. Cette annulation ne peut prétendre à indemnité.

RESPONSABILITÉ

LA BURLE ne peut en aucun cas se substituer à la responsabilité personnelle des adhérents, particulièrement en ce qui concerne les formalités de police et de santé et ceci à tout moment du voyage. D'autre part, agissant en qualité d'organisateur de randonnées, nous devons utiliser les services de divers prestataires (propriétaires de gîtes, organismes réceptifs, transporteurs...) LA BURLE ne peut être confondue avec ces derniers qui conservent leur responsabilité propre.

Enfin, tout séjour ou voyage interrompu ou abrégé sur décision de l'adhérent et pour n'importe quelle cause que ce soit, ne peut donner lieu à remboursement partiel.

CONTESTATION

Tout litige ou contestation est du ressort exclusif du Tribunal de Commerce d'Aubenas.