



DEUX JOURS INOUBLIABLES !



Si vous aimez le Bordelais, et que les vendanges vous passionnent, allez donc passer deux jours au Château de Môle Dans ce domaine de l'appellation Puisseguin, vous pourrez vous initier aux joies de la cueillette, du tri des grappes, et de la vinification. Deux jours durant, vous serez immergés aux équipes de vendanges, partageant même leur repas de midi. Le soir, vous serez accueillis dans l'une des cinq chambres du château, juste après être passés entre les mains d'une masseur Shiatsu, et juste avant de dîner au restaurant du château. Le lendemain, la journée sera réservée à la découverte du patrimoine de Saint-Emilion.

Tarif : 325 euros/personnes
Bordeaux Label - 05 57 98 88 77
info@bordeauxlabel.com

LIÈGE FOR EVER

En corolaire de la campagne de presse lancée depuis début juin dernier, dont la signature est « Toujours imité, jamais égalé », Un sondage Ipsos Observer a été réalisé après de 955 français âgés de 18 ans et plus. Dans ce sondage, les membres de ce panel ont été interrogés afin de connaître leur avis sur le fameux bouchon de liège. Et le résultat s'avère sans appel, 89,3 % des Français préfèrent le bouchon liège à tout autre mode de bouchage ! Les résultats de ce sondage prouvent que le grand public est très sensible à la présence d'un bouchon de liège sur les bouteilles de vin : c'est le bouchon préféré de 9 personnes sur 10.



BROUILLY

A quelques kilomètres de Lyon, les 75 ha de vignoble du Château de Pizay produisent des Beaujolais rouges et blancs ainsi que des Morgon, Régnié et Brouilly. C'est ce dernier, le Château de Saint Lager, du remarquable millésime 2009, que nous avons choisi de vous présenter tant il exploite toutes les nuances fruitées du cépage gamay. Le nez est dominé par une concentration d'arômes de framboise, de cassis et de mûre, des senteurs intenses qui se déploient en bouche et culminent sur une finale très ronde. Si vous passez dans la région, ne manquez pas de faire halte au Château. Celui-ci comprend une partie hôtel-restaurant de grand standing, et met à votre disposition spa, piscine, court de tennis, parcours de santé... Une belle occasion de marier gastronomie et détente sur les routes des vins du Beaujolais et de Bourgogne.

Prix : 7,70 euros
www.chateau-pizay.com



TROIS QUESTIONS À ALEXANDRE LAZZAREFF

Secrétaire général du Conseil supérieur de l'œnotourisme

Dire que l'œnotourisme intéresse au plus haut point nos ministres n'est pas mentir. Pour s'en convaincre, il convient de remarquer à sa juste valeur la création récente du Conseil supérieur de l'œnotourisme, dont la mission a été clairement balisée par les ministères de l'agriculture, du tourisme et de la culture. Voyagez Vins a été à la rencontre d'Alexandre Lazareff, le secrétaire général de cette toute nouvelle institution. Loin de l'habituelle langue de bois, notre interlocuteur vous expose ses différentes missions, et ses espoirs pour l'avenir et de développement de l'œnotourisme.

Voyagez Vins : Quelle est la mission de votre comité ?

Alexandre Lazareff : La France est le premier producteur de vins au monde et une des premières destinations touristiques mondiales. En toute logique, elle devrait devenir le pionnier et le leader de l'œnotourisme. En mars 2008, les trois ministères, celui de l'agriculture, du tourisme et de la culture, se regroupés afin de créer une structure permettant aux acteurs des différentes filières de s'engager dans une politique favorisant le développement de l'œnotourisme en France.

V.V : Combien de personnes cela concernent-il en France ?

A.L. : Les vignobles français attirent chaque année au moins 5 millions de touristes français et 2,5 millions de touristes étrangers. Soucieuses à la fois de répondre à leurs attentes, de participer à l'animation du territoire local et de favoriser les retombées économiques, de nombreuses régions ont défini une stratégie et des actions pour développer l'œnotourisme, et ont mené un travail de structuration, qualification et développement d'une offre spécifique, allant parfois jusqu'au montage de produits touristiques sur le thème: routes touristiques, visites d'exploitations, visites de caves, dégustations, vente directe, séjours œnologiques, manifestations locales, foires aux vins, gîtes et chambres d'hôtes spécialisés...

V.V : Mais le tourisme autour du vin existait déjà, qu'avez-vous l'intention d'apporter en supplément ?

A.L. : L'offre française en œnotourisme est encore trop limitée et surtout trop éclatée. Le tourisme viticole en France, est à l'image de notre vignoble, composé d'un maximum de points de visite atomisés, à l'accueil aléatoire, insuffisamment signalés et reliés entre eux. Lorsqu'ils sont mal adaptés, ils conduisent à un niveau de satisfaction médiocre des clientèles et à des retombées économiques, décevantes. Ces produits touristiques sont parfois fabriqués au hasard des opportunités, sans réelle connaissance des contraintes des professionnels du vin, des attentes des clientèles. Face à ce constat, Dominique Bussereau, ministre de l'Agriculture et Léon Bertrand, secrétaire d'Etat au Tourisme, ont confié en septembre 2006 à Paul Dubrule, un rapport sur « L'œnotourisme : une valorisation des produits et du patrimoine vitivinicoles », qui conclut à la nécessité de rapprocher les acteurs du monde du vin à ceux du tourisme et même au patrimoine. Cette approche d'ouverture doit permettre de renforcer l'attractivité de l'offre touristique française pour construire des produits touristiques complets correspondant aux attentes des visiteurs de la France. Voilà notre feuille de route, en clair, fédérer les acteurs et créer un réseau capable de devenir de proposition.

NEWS