



ement pendant
ages, une visite-
suivie d'un déjeuner
echuîtres, grillades,
rmiers, desserts du

stèphe. 05.56.59.74.00.
jur.com.

urur
de Caudalie, à Mar-
par Alice Tourbier
) une des filles, Flo-
rd, la préceuse de
ne haut de gamme
t propriétaire avec
cru classé attendant,
Lafitte (AOC pes-
1). Ce complexe
ipie-détente-restau-
n 2004, est unique
, avec une table bis-
e du lavoit) et une
(La Grand Vigne 2
par Nicolas Masse.
ils y ont ajouté une
à tapas baptisé
if chambres-suites
; les vignes du châ-
.
aut-Lafitte,
05.57.83.83.83.
dialie.com.

rants
issac (AOC haut-mé-
ait les douves de ce
III^e inscrit à l'inven-
ments historiques,
roooo visiteurs an-
ouverte des lieux de
que avec iPad. A

partir du 1^{er} juin, on devrait bien-
tôt y découvrir sa table: dans les sa-
lons classés ou en terrasse, on y
trouvera une cuisine de marché,
«où chaque plat sera travaillé pour
être en accord avec les vins d'Agassac
et d'ailleurs», explique Jean-Luc Zell,
le régisseur du château apparte-
nant à l'assureur Groupama. Il a re-
crué une pointure: l'Italien
Giovanni Curcio, passé par L'Ar-
pège d'Alain Passart, et dernière-
ment chef sommelier au restaurant
parisien Il Vino, créé par Enrico Ber-
nardo, meilleur sommelier du
monde 2004. Et, l'été venu, il y aura
même des paniers pique-nique avec
produits frais et de saison.
15, rue du Château-d'Agassac, 33290 Ludon-
Médoc. Tlj sauf le dimanche soir.
05.57.88.15.47. www.agassac.com.

Château de Léognan (AOC Pes-
sac-Léognan): là aussi, des chefs
d'entreprise, Chantal et Philippe
Miécaze, ont eu un coup de foudre
en 2007 pour le château XIX^e situé
derrière le Domaine de Chevalier.
Ils commencent par rénover l'ha-
bitat, la jolie chapelle à l'histoire
romantique, ouvrent quatre
chambres d'hôtes, mettent des che-
vaux dans une partie des 70 hec-
tares du domaine. Depuis peu, un
élégant restaurant est apparu dans
les anciennes écuries.
88, chemin du Barp, 33850 Léognan.
05.56.64.14.96.
www.visitechateaubordeaux.fr.

Château La Dominique (AOC
saint-émilion grand cru classé):

Terroir. Au Rouge,
bar à tapas des
Sources de Caudalie.

**Virées
gourmandes**

L'office du tourisme
de Bordeaux pro-
pose deux nouvelles
escapades aux gour-
mets. Une journée
gourmande en côtes
de bordeaux (sud
de la Gironde): on
fait le marché de
Cadillac, jolie ville
fortifiée, avant de
cuisiner ses produits
frais juste achetés
avec le chef Olivier
Straehli (125 €/per-
sonne). Plus haut de
gamme: une journée
dans le Médoc, avec
des mises en bouche
artistiques à Chasse-
Spleen (moulis),
Arsac (margaux) et
Lynch-Bages (pauil-
lac) avant un déjeu-
ner top au Relais &
Châteaux Cordeilan-
Bages, 2 étoiles
au Michelin, sous
la baguette de Jean-
Luc Rocha (150 €/
personne).
www.bordeaux-tou-
risme.com.

si on veut manger rive droite, La
Terrasse rouge, ouverte il y a un
an, est quasi incontournable si on
souhaite vivre une expérience vi-
suelle unique, car le restaurant se
situe au-dessus des chais flam-
bant neufs du château classé La
Dominique (groupe de BTP Fayat),
une réalisation Jean Nouvel. C'est
simple: de la terrasse, on a l'im-
pression de voguer sur un océan
de vignes avec, juste à côté, les
chais de Cheval blanc, tout aussi
impressionnants mais dans un
autre style. Le voyage culinaire
n'est pas désagréable non plus,
avec une carte réalisée par Nico-
las Lascombes, le patron de La
Brasserie bordelaise, à Bordeaux,
avec une large place laissée aux
grillades.

1, La Dominique, 33330 Saint-Emilion.
05.57.24.47.05. www.laterrasserouge.com.

Le plus original

Au château Siaurac (AOC la-
lande-de-pomerol), deux possibi-
lités: soit on mange sur une ardoise
les produits achetés le matin même
au marché de Libourne - fromages
affinés, charcuterie, velouté de pe-
tits pois (en ce moment), pains
gourmands, légumes et fruits du
jardin (à partir de l'an prochain)
et verre de vin, bien sûr - à consom-
mer dans le parc de 15 hectares
classé récemment Jardin remar-
quable; soit on réserve et on mange
plus gastro - nouveauté 2015 -
dans la salle à manger du château
sur de la vaisselle du célèbre céra-
miste bordelais Vieillard que col-
lectionne le propriétaire des lieux ■
33500 Néac. 05.57.51.64.58.
www.chateausiauracandco.com.



GUILLAUME DE LAUBIER - DR