

# LIEUX DU VIN

PAR LAURE GOY, CÉLINE BEAUQUEL ET JEAN-CHARLES CHAPUZET

## de Léognan à Clermont-l'Hérault

### LE MANÈGE - CHATEAU DE LÉOGNAN (33)



À la fois restaurant, bar à vins, lieu de tapas, Le Manège, construit dans les anciennes écuries du château de Léognan a ouvert ses portes aux clients le 1<sup>er</sup> mai dernier. Chantal Mieczka, propriétaire avec son mari Philippe du château de Léognan depuis 2007, une pépite architecturale du XVII<sup>e</sup> siècle, n'est pas pour rien dans la symbolique équestre du lieu. Le must : la terrasse, ronde, construite sur l'ancien rond de longe et entourée d'arbres centenaires, est un appel au bonheur. Que ce soit au déjeuner ou à toute heure de la journée, tapas (5-18 €) et plats bistro (26 € les deux plats au déjeuner), imaginés par la chef Flora Míkula, se servent accompagnés d'une large carte des vins du coin (pessac-léognan principalement obligent, dont presque tous les classés de Graves). Le château a été estampillé Best of Wine Tourism 2015 (chambres d'hôtes, balades en calèche, etc.), récompense bien méritée.

Château de Léognan, 88, chemin du Barp, 33850 Léognan. [www.lemanege-leognan.fr](http://www.lemanege-leognan.fr)

### LA MÉRIDIDIENNE DES SENS, CLERMONT-L'HÉRAULT (34)

Hadj Madani a toujours vu l'autoroute la Méridienne comme un axe utile reliant entre eux les territoires du Languedoc. Il matérialise aujourd'hui ce lien en créant un lieu synonyme de partage et d'ouverture : La Méridienne des sens, une vitrine des vins languedociens et des terroirs traversés par cette autoroute. Ainsi, tout en dégustant les plus grands crus de la région, le visiteur pourra découvrir l'atypique formule de restauration construite sur des planches thématiques, chacune représentant un territoire : planche de l'Aubrac, planche de l'étang de Thau... Le tout dans un cadre résolument moderne, animé par des expositions renouvelées tous les deux mois.

34800 Clermont-l'Hérault, 06 16 26 23 73.



### CHEZ JULO - BORDEAUX (33)

C'est le genre d'endroit où le docteur Jivago aurait pu rencontrer la petite et troublante Lara, un lieu profane faisant face à la basilique Saint-Michel. Mais aussi, moins romantique, un siège pour y revisiter « Uranus » ou les brèves de Gourio. À loisir. Le taulier ? Julien Chivé – alias Julo. Il marche sur ses 36 ans. Comme Chardonne, il est de Barbezieux. « J'étais dans le négoce, j'ai besoin désormais d'avoir le contact direct avec le consommateur, dit-il. Mais je ne veux pas l'étiquette bar à vins, c'est un lieu de dégustation, une épicerie fine où l'on peut emporter tout ce qu'il y a à consommer sur place. » Les pâtes, les huiles d'olive, jambon de parme 24 mois d'affinage, burrata, lomo, légumes de saison, etc. (autour de 5 € l'assiette). Pour la cave, du lourd à des prix très raisonnables... Chidaïne, De Sousa, Château le Puy, Aix, Villard, Jo Pithon... « Dans deux ans, je rachète la basilique ! » ajoute Julo. Vivement.

Ouvert midi et soir du mardi au samedi et dimanche de 10 h 30 à 15 h.

11, rue des Faures, 33000 Bordeaux, 06 59 02 44 90.

