

ESCAPADE

CAMPAGNE CHIC ET GRAIN DE FOLIE

Depuis le 17^{ème}, le vignoble des Premières Côtes de Bordeaux est la destination rêvée d'escapades campagne chic où laisser libre-cours à sa fantaisie. Guides de choix dans la découverte de leur territoire, les vigneronns offrent un accueil **accessible et convivial**.

À LA FOLIE

Au cœur d'une campagne préservée, traquez au gré d'une balade architecturale chartreuses, châteaux et autres « folies » bourgeoises à pieds, à vélo... ou Cadillac !



LAMOTHE-CADILLAC

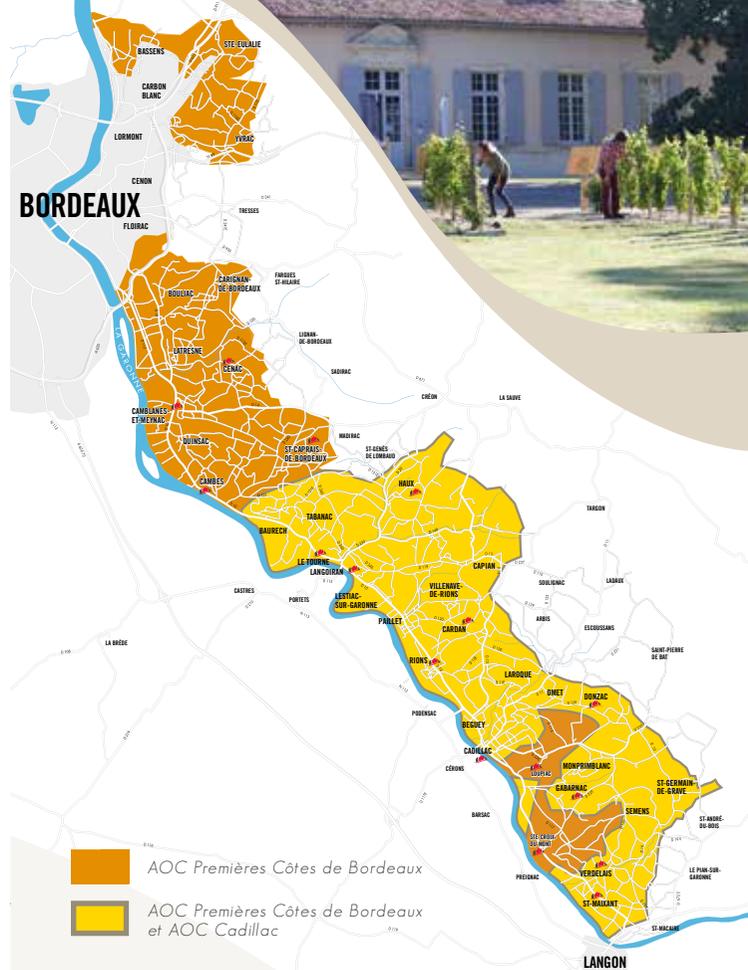
Originaire du Sud-Ouest, l'aventurier visionnaire du 18^{ème} siècle Antoine de Lamothe-Cadillac a donné son nom aux fameuses automobiles de Détroit, la ville qu'il a fondée. Chaque année, à l'occasion de ses portes ouvertes de Pentecôte, le vignoble, comme un clin d'œil, organise un grand rassemblement de voitures anciennes.

APPARAT

Le Château de Cadillac, demeure d'apparat du duc d'Épernon, cadet de Gascogne, est un formidable écrin au sein duquel vous pourrez admirer collections permanentes et expositions d'art temporaires.

À CONTRE-COURANT

Les coefficients de marée sont au top ? Surfez sur la vague du mascaret ! A défaut, une croisière sur la Garonne jusqu'au port de la belle bastide de Cadillac constituera une alternative plus douce mais toute aussi intense.



- AOC Premières Côtes de Bordeaux
- AOC Premières Côtes de Bordeaux et AOC Cadillac

LA MAISON DES VINS DE CADILLAC

Point de départ de vos balades dans le vignoble, vous y trouverez un parcours découverte intérieur et extérieur original primé aux Best of Wine Tourism, et vous pourrez vous initier à la dégustation.

D10 - Route de Langon - 33410 CADILLAC
Tél. 05 57 98 19 20

www.maisondesvinsdecadillac.com



SWEET BORDEAUX



BORDEAUX

CRÉATION GRAPHIQUE amanta



CADILLAC

GRAINS NOBLES

“ LES VINS DOUX ET FRUITÉS, ”



PREMIÈRES

CÔTES DE BORDEAUX

Les vins de Cadillac et de Premières Côtes de Bordeaux tirent leur singularité d'un terroir unique **entre Garonne et coteaux** révélé par des **Hommes à l'esprit pionnier**. Doués pour tous les moments de la vie, ce sont des Bordeaux blancs fruités **modernes et gourmands**. Offrant une large palette de douceur, ils séduisent autant dans le **classicisme que l'extravagance**, à l'image de cette **campagne chic et son grain de folie** où il fait bon les découvrir.

LE TERROIR SINGULIER ENTRE GARONNE ET COTEAUX

L'appellation Premières Côtes de Bordeaux porte bien son nom ! Elle s'étire en effet entre le fleuve Garonne et une première succession de coteaux autrefois appelés Grandes Côtes et accueille en son cœur la belle bastide qui donna son nom à l'autre appellation de vins blancs doux et fruités du vignoble : **Cadillac**.

GRANDES CÔTES

Une dénomination qu'elles doivent autant à leur relief marqué culminant à 120 m d'altitude, qu'à la beauté de l'ensemble paysager qu'elles constituent.

À RETENIR

- > 3 formations géologiques parfaitement drainées par les affluents de la Garonne : idéal pour la vigne !
- > Des paysages absolument grandioses avec leur biodiversité naturelle et maîtrisée.

LES FOLIES

Les Grandes Côtes avaient déjà la cote au 17^{ème} siècle et les bourgeois de Bordeaux ont choisi de faire bâtir sur les coteaux de Cadillac leurs belles résidences secondaires, les si bien nommées « folies ».

EFFET GARONNE

Grâce à ses voies navigables, la Garonne a permis au Moyen-Âge le développement commercial des vins. Elle génère aussi et surtout un climat local tempéré qui fait leur singularité.

À RETENIR

- > C'est un climat parfait pour faire mûrir les raisins dorés nécessaires à l'élaboration des frais et fruités vins de Premières Côtes de Bordeaux.
- > À l'automne, les brouillards montant du fleuve combinés à l'ensoleillement idéal des coteaux sont des conditions optimales pour *Botrytis cinerea*. Le champignon microscopique s'installe sur les baies et en concentre les arômes. Une étape incontournable à l'obtention des vins blancs doux et gourmands de Cadillac dont l'appellation fut créée en 1973, au cœur des Premières Côtes de Bordeaux.

LES HOMMES DES PIONNIERS

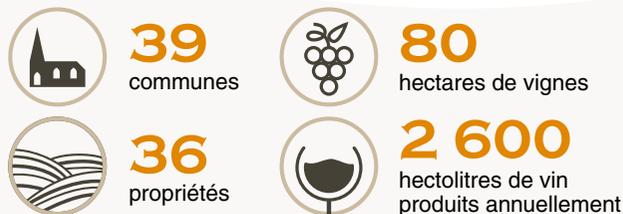
De tous temps, un esprit pionnier a soufflé sur le vignoble des Premières Côtes de Bordeaux et de Cadillac. Il faut dire que le vignoble de la rive droite est historique : c'est ici en effet que les romains plantèrent les premiers pieds de vigne. Il faudra toutefois attendre 1937 pour que soit créée l'appellation d'origine contrôlée Premières Côtes de Bordeaux. Et 1973 pour qu'une sélection des meilleures parcelles, les plus aptes à la production de blancs doux et gourmands, donne naissance à l'appellation Cadillac Grains Nobles. Et c'est bien normal tant les vignerons de la région ont contribué au perfectionnement de la technique des tries successives, secret d'élaboration des grands vins doux. En effet, *Botrytis cinerea* ne se développant pas de manière homogène, les vignerons ont résolu de vendanger les pieds de vigne en plusieurs passages, au moins 3, afin de ne couper à chaque fois que les raisins gagnés par ce qu'on appelle la pourriture noble.

LES ANECDOTES PIONNIÈRES

- On doit au vignoble la « greffe en Cadillac » qui a sauvé les vignes du phylloxera, cet insecte ennemi juré du vigneron.
- La Maison des Vins de Cadillac a abrité au 19^{ème} siècle la première école de viticulture de Gironde.

LE VIGNOBLE EN CHIFFRES

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX



CADILLAC GRAINS NOBLES



LES CÉPAGES

Sémillon (70%) • Sauvignon (20%) • Muscadelle (10%)



CARNET DE DÉGUSTATION CLASSIQUE CHIC OU PIONNIER ?

Valeurs sûres se prêtant à des accords classiques et chics, les vins blancs fruités de Cadillac et Premières Côtes de Bordeaux savent aussi créer la surprise : osez les accords pionniers !

Premières Côtes de Bordeaux les blancs « FRUITÉS »

Des vins blancs doux élégants aux notes fleuries et de fruits frais dans leur jeunesse, plus vanillées et confites avec l'âge.

- Douceur ★★  8 à 10°C  5 à 10 ans
-  Une soupe de melon
 -  Une raclette au bleu de Bresse et viande des grisons

Cadillac Grains Nobles les blancs « GOURMANDS »

Des vins blancs doux subtils tout en équilibre entre fraîcheur et douceur aux notes de fruits blancs et d'agrumes dans leur jeunesse. Doués d'une grande aptitude au vieillissement, leur robe prend une belle couleur ambrée et leurs arômes évoluent vers les fruits confits avec l'âge.

- Douceur ★★★  8 à 10°C  5 à 15 ans et plus
-  Un poulet au vin de Cadillac et aux morilles
 -  Des noix de Saint-Jacques aux saveurs exotiques

LES SECRETS DE DÉGUSTATION

- Sachez qu'une bouteille de vin blanc fruité de Cadillac ou Premières Côtes de Bordeaux peut se conserver jusqu'à 3 semaines après ouverture sans altération de ses qualités aromatiques.
- Les vins blancs de Cadillac Grains Nobles sont aussi très agréables servis « on the rocks » avec quelques glaçons ou dans un verre givré.