



MES VIGNES (Gironde)

Votre carré de vignes dans un grand cru classé ! C'est ce que propose Mes Vignes, créée début 2006 dans le Roussillon. Depuis, le projet de ce groupe de copains désireux de découvrir le travail de vigneron in situ a fait des petits. La formule a gagné tous les grands vignobles français, et même, depuis le printemps 2010, un grand cru classé 1855 ! C'est le Château Marquis de Terme, à Margaux, qui a répondu présent.

L'entreprise a tout pour séduire. Durant un an, une vingtaine de participants se retrouvent autour de l'équipe technique du château et de son directeur, Ludovic David. « On offre à nos visiteurs un décor à grand cru classé, avec tous les effectifs du domaine. L'occasion pour les gens de comprendre que l'élaboration du vin est le fruit d'une somme incroyable de petits détails qui font les grands crus », explique Ludovic David.

Trois journées sont programmées durant l'année. La première au printemps, à la découverte du terroir, en compagnie du vigneron et d'un œnologue de Mes Vignes. Une deuxième journée pour les vendanges afin d'offrir aux participants la possibilité de mettre la main au cep. Récolte, prise des taux de sucre et dégustation des premiers jus en fermentation. Le moment « mythique ! », promet Emmanuelle Garralor, fondatrice et directrice générale de Mes Vignes. Enfin, après l'hiver vient le moment fatidique de l'assemblage ! On déguste, on mélange, on compare. Tout est prévu. Entre deux rendez-vous, un blog permet même aux apprentis de suivre le processus de fabrication d'un grand vin, photos et vidéos à l'appui !

Trois jours à Marquis de Terme : 1 785 €, avec 12 bouteilles, un magnum et un double magnum. Mes Vignes est également partenaire des Châteaux Baulos-Charnes (Pessac-Léognan), Fourcas Dupré (Listrac-Médoc) et La Mothe du Barry (Entre-deux-Mers). Formules à partir de 235 €

