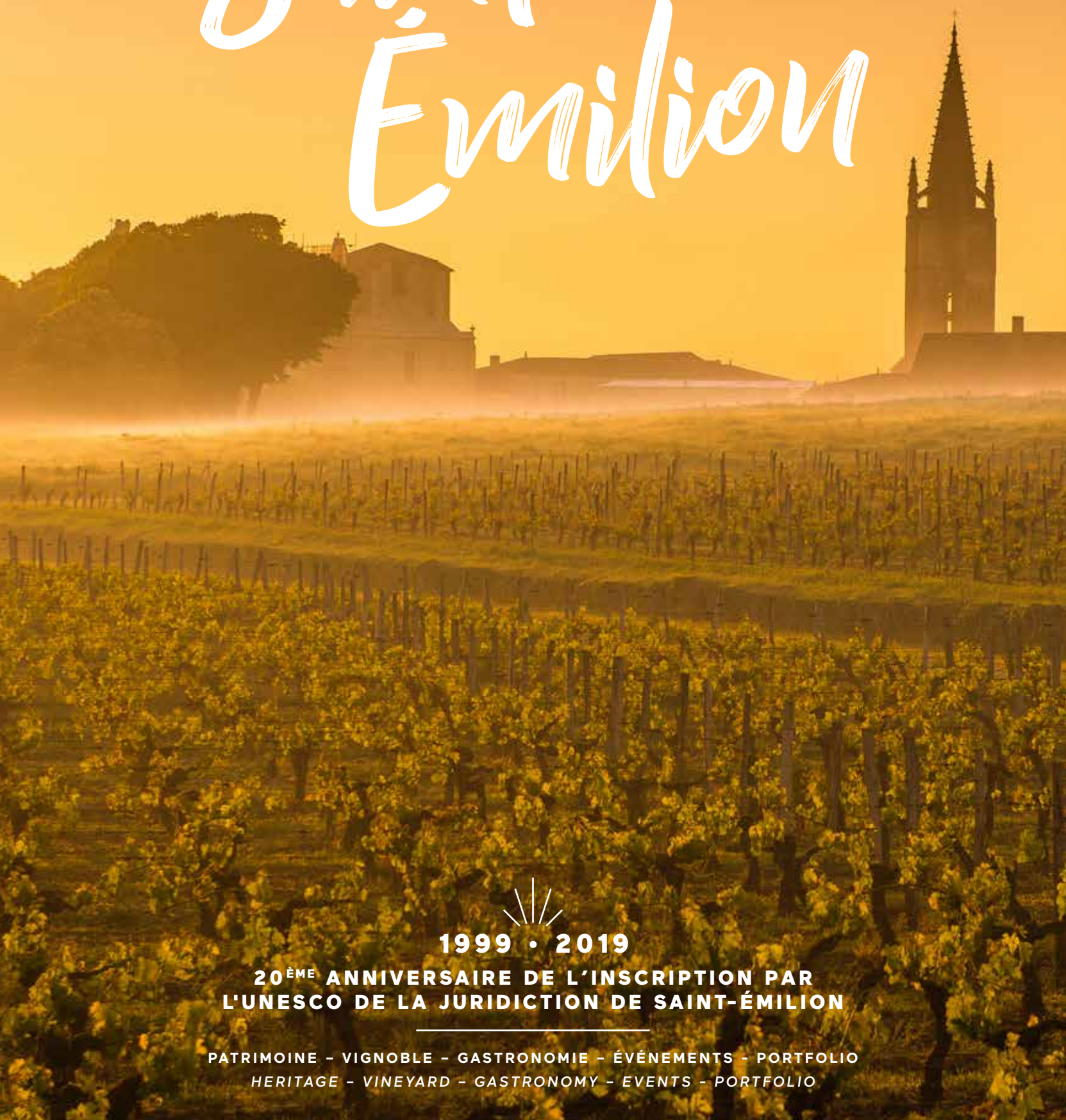


MY Saint-Émilion



1999 • 2019

20^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE L'INSCRIPTION PAR
L'UNESCO DE LA JURIDICTION DE SAINT-ÉMILION

PATRIMOINE - VIGNOBLE - GASTRONOMIE - ÉVÉNEMENTS - PORTFOLIO
HERITAGE - VINEYARD - GASTRONOMY - EVENTS - PORTFOLIO



Visites sur rendez-vous
Tours by appointment only



Château Balestard La Tonnelle - 33 330 Saint-Émilion
Tel : +33 (0)5 57 74 62 06 / info@vignoblescapdemourlin.com
Coordonnées GPS : Latitude 44.89953 / Longitude -0.14621
www.vignoblescapdemourlin.com

S O M M A I R E

P. 5 – Dossier UNESCO



P. 6 – Patrimoine
– LA JURIDICTION DE SAINT-ÉMILION

P. 12 – Qu'est-ce que l'UNESCO ?
– DES MOTS CLÉS POUR COMPRENDRE

P. 17 – Histoire
– ENTRETIEN AVEC GEORGES BONNEFON

P. 23 – Regards Croisés
– DEUX SITES UNESCO, DEUX HISTOIRES

P. 29 – Événement
– LES MONTGOLFIÈRES DE SAINT-ÉMILION

P. 35 – Et l'avenir ?
– LES ENFANTS ET L'UNESCO

P. 38 – Cité Internationale
– ENTRETIEN AVEC PHILIPPE ORAIN

P. 46 – Portfolio
– DANS L'OBJECTIF DE JESSICA CLAVIER

P. 55 – Gastronomie
– RENCONTRE AVEC ALEXANDRE BAUMARD

P. 60 – Nature
– LA DORDOGNE & L'UNESCO

P. 65 – Histoire
– LE MOINE ÉMILION

P. 69 – Dossier VIN

P. 70 – L'Union de Producteurs
– 1^{ÈRE} CAVE COOPÉRATIVE DE GIRONDE

P. 76 – Un métier
– ÊTRE RESTAURATRICE EN SAINT-ÉMILIONNAIS

P. 78 – Événement
– LES PORTES OUVERTES DE SAINT-ÉMILION

P. 84 – Gastronomie
– LE MACARON DE SAINT-ÉMILION

P. 89 – Trésors Cachés
– L'ÉGLISE DE PETIT PALAIS

P. 92 – Retour aux sources
– CHANTAL WATTS, UNE ENFANT DU PAYS

É D I T O

En 1999, 8 communes entraient dans l'Histoire, lorsque l'UNESCO décida d'inscrire la Juridiction de Saint-Émilion au Patrimoine Mondial de l'Humanité. À l'occasion de ce vingtième anniversaire, nous avons envie de partager cette reconnaissance UNESCO avec vous. La Juridiction de Saint-Émilion, c'est... un paysage qui parle de vin dans ses moindres recoins. La dénomination de "Juridiction" remonte au XII^e siècle : à cette époque, la Guyenne appartient aux Anglais, mais une partie des pouvoirs de Saint-Émilion et ses alentours est déléguée à des Jurats, ayant notamment pour tâche de s'assurer de la bonne qualité du vin produit.

La Juridiction de Saint-Émilion, c'est... 7800 ha, recouverts au trois quart par la vigne, un territoire occupé par l'Homme depuis la Préhistoire, où l'on élabore du vin depuis l'Antiquité. Les 8 bourgs de l'ancienne Juridiction de Saint-Émilion forment aujourd'hui le territoire viticole de l'AOC, premier vignoble distingué dans son ensemble par le label en 1999. La plupart de ces communes comptent moins de 500 habitants, préservant entre deux vallons une certaine douceur de vivre à la française des campagnes d'antan... avec un patrimoine architectural, religieux et historique très condensé. L'obtention de ce label reconnaît ce passé, mais délivre aussi une belle promesse aux générations futures : c'est désormais l'Humanité qui veille sur notre belle Juridiction pour que l'inventivité de nos prestataires touristiques en assurent la redécouverte permanente, sans que jamais le temps n'ait de prise sur elle...

In 1999, 8 municipalities went down in history when UNESCO decided to include the Jurisdiction of Saint-Émilion in the World Heritage List. On the occasion of this twentieth anniversary, we wanted to share this UNESCO recognition with you. The Jurisdiction of Saint-Émilion is... a landscape that speaks of wine in its every nook and cranny. The name "Jurisdiction" dates back to the 12th century: at that time, Guyenne belonged to the English, but part of the powers in Saint-Émilion and its surroundings were delegated to the Jurats, whose main task was to ensure the quality of the wine.

The Jurisdiction of Saint-Émilion is... a territory of 7800 ha, three quarters of which is covered by vines. It has been occupied by man since Prehistory and wine has been produced there since Antiquity. The 8 villages of the former Jurisdiction of Saint-Émilion now form the wine-growing territory of the AOC (Protected Designation of Origin). This territory was the first vineyard to be awarded as a whole by the UNESCO label in 1999. Most of these municipalities have less than 500 inhabitants, preserving between two valleys a certain sweet life à la française ... with a very condensed architectural, religious and historical heritage. Obtaining this label recognizes this past, but also delivers a beautiful promise to future generations: it is now Humanity that watches over our beautiful Jurisdiction. So that the inventiveness of our tourist service providers ensures its permanent rediscovery, without time ever having any control over it...

GUY PETRUS LIGNAC - Président de l'Office de Tourisme du Grand Saint-Émilionnais

MY
Saint-Émilion



Direction de publication :
Saint-Émilion Tourisme

Rédaction : Anne Quimbre
Traduction : Trans4Europe
& Saint-Émilion Tourisme

Création et réalisation :
Agence The Kub

Régie publicitaire :
Mediatourisme

Impression :
Groupe Imprim



SAINT-ÉMILION TOURISME
Office de tourisme du Grand Saint-Émilionnais

Place des Créneaux
33330 Saint-Émilion - France
T. +33 (0)5 57 55 28 28
saint-emilion-tourisme.com

DOSSIER

1999 • 2019
20 ANS UNESCO

PATRIMOINE

— LA JURIDICTION DE SAINT-ÉMILION P.6

QU'EST-CE QUE L'UNESCO ?

— DES MOTS CLÉS
POUR COMPRENDRE P.12

RETOUR SUR UN MOMENT D'HISTOIRE

— ENTRETIEN AVEC
GEORGES BONNEFON P.17

REGARDS CROISÉS

— DEUX SITES UNESCO,
DEUX HISTOIRES P.23

ÉVÈNEMENT

— LES MONTGOLFIÈRES
DE SAINT-ÉMILION P.29

ET L'AVENIR ?

— LES ENFANTS
ET L'UNESCO P.35

CITÉ INTERNATIONALE

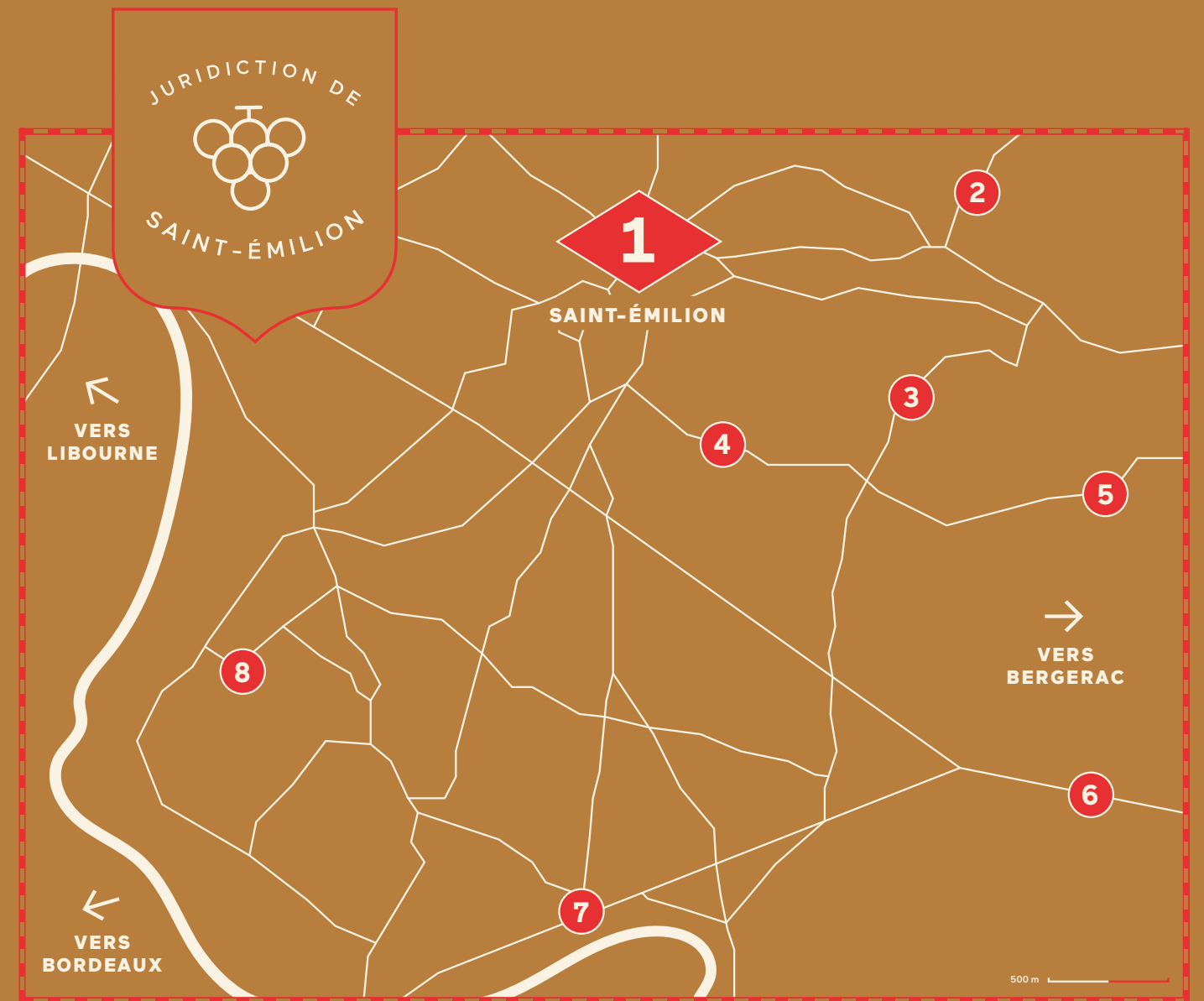
— ENTRETIEN AVEC
PHILIPPE ORAIN DU GUIDE
VERT MICHELIN P.38



LE GRAND
8
UNESCO

Distinguée par l'UNESCO, la Juridiction de Saint-Émilion s'étend sur 8 communes, portant chacune les traces encore vivaces d'un passé riche en rebondissements. Un roadtrip, cela vous tente ? Tout à fait faisable à vélo, il déroulera de charmants panoramas comme vous n'en verrez nulle part ailleurs.

Recognised by UNESCO, the Jurisdiction of Saint-Émilion extends over 8 communes, each bearing the living vestiges of a past rich in twists and turns. Do you fancy a road trip? Quite feasible by bike, with charming panoramas of the kind not seen anywhere else unfolding before you.



- | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 1 SAINT-ÉMILION | 2 SAINT-CHRISTOPHE DES-BARDES | 3 SAINT-HIPPOLYTE | 4 SAINT-LAURENT DES-COMBES |
| 5 SAINT-ÉTIENNE DE-LISSE | 6 SAINT-PEY D'ARMENS | 7 VIGNONET | 8 SAINT-SULPICE DE-FALEYRENS |

1

LA PLUS BAVARDE

— SAINT-ÉMILION

La Cité Médiévale est bien sûr la plus riche en monuments historiques et religieux. Bénédictins, Franciscains, Augustins, Dominicains ou encore Ursulines : diverses communautés laisseront leur empreinte. La visite de l'Église Monolithe (la plus vaste d'Europe) est un incontournable.

The Medieval City is of course the one with the greatest wealth of historical and religious monuments. Benedictines, Franciscans, Augustinians, Dominicans or Ursulines: various communities were to leave their mark. A visit to the monolithic church (the largest in Europe) is a must.



© Saint-Émilion Tourisme



La pierre calcaire - extraite des sous-sols du village - s'admire aussi à Bordeaux, notamment au Grand Théâtre, qui fut édifié en partie avec celle-ci.

The limestone - extracted from the subsoil of the village - can also be admired in Bordeaux, notably in the Grand Théâtre, which was partly built with this material.

3

LA PLUS POÉTIQUE

— SAINT-HIPPOLYTE

Un poète méconnu aménagea au XVII^e siècle les Grottes de Ferrand aux alentours. Inspiré par un chagrin d'amour ou le désir d'en cacher un ? Car elles se composent de trois salles, en forme de lyre, de croix et enfin de la chambre d'amour... Complétez votre visite avec le Château de Ferrand, datant de Louis XIV.

In the 17th century, a little-known poet developed the caves in the vicinity known as the Grottes de Ferrand. Inspired by heartache or the desire to keep a love hidden away? For they comprise three rooms, in the form of a lyre, a cross and a lover's room... Complete your visit at Château de Ferrand, which dates back to the time of Louis XIV.



Au III^e siècle, Hippolyte est à la base un philosophe, qui flirte même avec l'hérésie. Mais il retrouvera la foi catholique et le village prendra son nom de Saint.

In the 3rd century, Hippolyte was originally a philosopher, who even flirted with heresy. But he would discover the Catholic faith and the village took his saint's name.



© Saint-Émilion Tourisme

2

LA PLUS ÉLÉGANTE

— SAINT-CHRISTOPHE-DES-BARDES

Elle a hérité son nom des anciens druides du village. Au fil des siècles, c'est par l'architecture de ses demeures viticoles qu'elle se distingue. Maisons de maître et châteaux remarquables ne demandent qu'à vous accueillir : Château Fombrauge, Château Haut-Sarpe, Château Larroque...

The village's name was inherited from its Ancient Druids. Over the centuries, it came to be distinguished by the architecture of its vineyard residences. Mansions and remarkable châteaux are waiting to welcome you: Château Fombrauge, Château Haut-Sarpe, Château Larroque...



© Guillaume Le Baube



N'ayez pas le vertige, car des kilomètres de carrières s'étendent sous vos pieds !

Not best if you have vertigo, because miles of quarries extend under your feet!

4

LA PLUS VERTE

— SAINT-LAURENT-DES-COMBES

Depuis l'église romane, vous aurez une vue parfaite sur la vallée de la Dordogne. Observez le patchwork vallonné sous vos yeux : la forêt, la vigne, les clochers, les combes et coteaux... Poumon vert de la Jurisdiction, une partie de la commune est inscrite en 1991 à l'inventaire des Zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique (ZNIEFF)

From the Romanesque church, you'll have a perfect view over the Dordogne valley. Take in the undulating patchwork in front of you : the forest, vines, spires, hills and valleys... Here are the green lungs of the Jurisdiction, and a part of the commune was listed in 1991 as a site of natural and ecological interest.



La commune doit son nom à la forêt de Cumbis, où le moine Émilion trouva refuge...

The commune owes its name to the forest of Cumbis, where the monk Émilion found refuge...



© Guillaume Le Baube

5

LA PLUS ÉPIQUE

— SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE

C'est au Château de Pressac qu'aurait été signé le traité mettant fin à la Guerre de Cent ans, après la Bataille de Castillon (1453). Des traces de vie remontant à l'Âge de Fer ont également été révélées dans ce village.

It was at Château de Pressac that the treaty putting an end to the Hundred Years War is said to have been signed, after the Battle of Castillon (1453). Traces of human presence dating back to the Iron Age were also discovered in this village.



© Anne Lanta



Dissimulé dans un petit bois, le lieu-dit de la Croix de Tourans offre l'un des plus beaux panoramas sur la vigne et la vallée de la Juridiction.

Concealed in a small wood, the place known as La Croix de Tourans offers one of the most beautiful panoramas of the vines and valley in the Jurisdiction.

6

LA PLUS "À LA FRANÇAISE"

— SAINT-PEY-D'ARMENS

Typique d'un petit village français, de la boulangerie à sa petite église, elle se situe sur l'ancienne voie royale Bordeaux-Bergerac. Ne vous fiez pas à sa modestie apparente : Victor-Louis, célèbre architecte du Grand-Théâtre de Bordeaux, a réalisé ici les plans de deux châteaux - Pey et Fourney !

Typical of a small French village, from its bakery to its small church, it is located on the old royal road from Bordeaux to Bergerac. Don't be fooled by its apparent modesty: Victor-Louis, the renowned architect of the Grand Théâtre of Bordeaux, designed two châteaux here - Pey and Fourney!



© Guillaume Le Baube



Un sarcophage datant du XII^e siècle se trouve dans le cimetière.

A sarcophagus dating from the 12th century can be found in the cemetery.

7

LA PLUS PROCHE DE L'EAU

— VIGNONET

Au lieu-dit de La Cale, c'est niché sur la rive extérieure de l'un des derniers méandres de la Dordogne avant l'Estuaire que vous découvrirez le ravissant port de Vignonet. D'ici, le panorama fluvial est optimal.

In the place known as La Cale, it is nestled on the outer banks of one of the Dordogne's last meanders before the estuary that you will discover the charming port of Vignonet. From here, the panorama of the river is just perfect.



© Anne Lanta



Une distillerie industrielle fondée en 1940. On y fabrique de la liqueur... à base de marcs de raisins et lies de vin, bien entendu.

An industrial distillery founded in 1940. Here, liqueur is produced... from grape marc and wine lees, of course.

8

LA PLUS MYSTIQUE

— SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS

Le menhir de Peyrefitte (en forme de main) date de 3000 ans avant notre ère. Il est le plus grand d'Aquitaine et les habitants célèbrent toujours avec lui le solstice d'été. Juste à côté, la légende raconte que la fontaine Saint-Martial soignait la vue. Moins ésotérique, notons enfin que le roi Henri de Navarre trouva refuge au Château Lescours au XVI^e siècle.

The Peyrefitte menhir (in the shape of a hand) dates back to 3000 BC. It is the largest in Aquitaine and locals still mark the summer solstice here. Just next to it, legend has it that the Saint-Martial fountain could restore sight. Less esoterically, it should finally be noted that King Henry IV of France found refuge at Château Lescours in the 16th century.



© Guillaume Le Baube



La commune tire en partie son nom de l'occitan "falleyre", désignant la fougère très présente autrefois. Avec sa cendre, les habitants auraient fabriqué de premiers verres...

Part of the commune's name comes from the Occitan "falleyre", referring to the fern that was abundant in the past. The inhabitants are said to have used its ash to manufacture the first glasses...

LA JURIDICTION DE ST-ÉMILION & L'UNESCO

— EXPLICATIONS SUR L'INSCRIPTION
AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'HUMANITÉ



① — **BOIS / WOOD**

Le boisement de la lisière du plateau surmontant la corniche calcaire crée une ligne de couleur foncée, visible de loin, qui souligne et illustre les relations étroites et harmonieuses entre végétation, relief, géologie et activités humaines.

The afforestation of the edge of the plateau above the limestone cornice creates a dark line of colour, visible from a distance, that highlights and illustrates the close and harmonious relationships between vegetation, relief, geology and human activities.

② — **COMBES / COMBS**

Le relief a joué un rôle déterminant dans le choix des interventions humaines. Ici, l'homme a particulièrement su s'adapter à son environnement naturel et l'exploiter au mieux, sans lui apporter de changements profonds, offrant au paysage son caractère d'exception. Le graphisme des vignes souligne les pentes, la convexité ou la concavité de certains espaces.

The relief played a decisive role in the choice of human interventions. Here, man has been able to adapt to his natural environment and exploit it to the fullest, without making any major changes, thus giving the landscape its exceptional character. The graphics of the vines highlight the slopes, the convexity or the concavity of certain areas.

③ — **TRANSMISSION D'UN SYSTÈME D'EXPLOITATION / TRANSMISSION OF AN EXPLOITATION**

La grande particularité de cette région est d'avoir conservé les structures agraires des derniers siècles du Moyen-Âge ne dépassant pas quelques hectares et qui se sont perpétuées jusqu'à nos jours. Aucune manufacture, aucun atelier n'y ont été installés.

The main characteristic of this region is that it has preserved the agrarian structures of the last centuries of the Middle Ages, which do not exceed a few hectares and which have continued to this day. No manufacture or workshop has been installed there.

④ — **MONOCULTURE DE LA VIGNE / MONOCULTURE OF THE VINE**

Cette monoculture a créé un paysage structuré, ordonné et harmonieux, caractérisé par un rythme régulier.

This monoculture has created a structured, ordered and harmonious landscape, characterized by a regular rhythm.

5 — AMPHITHÉÂTRE NATUREL / NATURAL AMPHITHEATER

Saint-Émilion a été édifié dans un amphithéâtre naturel avec du matériau extrait de son sous-sol.

Saint-Émilion was built in a natural amphitheatre with material extracted from its basement.

6 — MURETS / WALLS

L'adéquation parfaite entre le travail de l'Homme et la Nature apparaît jusque dans les moindres détails comme cette caractéristique majeure et originale du site que sont les murets de pierre séparant les vignes de la route, construits au XVIII^e siècle, avec les pierres du déroctage, système de clôture propre à cette région pour protéger les vignobles du pillage.

The perfect balance between the work of Man and Nature appears in every detail, like in this major and original feature of the site : the stone walls. Those walls separating the vines from the road, built in the 18th century with the stones of the rock-breaking, are a fencing system specific to this region to protect the vineyards from pillage.

7 — ADEQUATION ENTRE L'HOMME ET LA NATURE / ADEQUACY BETWEEN MAN AND NATURE

Outre les nombreux châteaux, les maisons de maîtres et les églises romanes jalousement préservés, la Jurisdiction recèle de moulins et croix de pierre dont la conservation témoigne de la volonté des populations locales de protéger le site.

In addition to the many castles, mansions and the jealously preserved Romanesque churches, the Jurisdiction contains mills and stone crosses whose conservation testifies to the will of the local populations to protect the site.

8 — TÉMOIGNAGE DE LA VIE / TESTIMONY OF LIFE

Lieu d'occupation très ancienne, les grottes naturelles de ses coteaux calcaires et son climat exceptionnel ont favorisé l'installation de l'homme dès la préhistoire.

Ancient place of occupation, the natural caves of its limestone hills and its exceptional climate have favoured the settlement of man since prehistoric times.

Extraits du "Dossier de Présentation en vue de l'Inscription sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre de Paysage Culturel" - Juin 1998

Excerpts from the "Dossier de Présentation en vue de l'Inscription sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre de Paysage Culturel" - June 1998





CHÂTEAU
CHAMPION
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Ouvert tous les jours
UNIQUEMENT sur RDV.
Tél. 09 61 62 43 98
www.chateau-champion.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1

— LA JURIDICTION
DE SAINT-ÉMILION
A RENDEZ-VOUS
AVEC L'HUMANITÉ !

9

— THE JURISDICTION
OF SAINT-ÉMILION
HAS AN APPOINTMENT
WITH HUMANITY!

9

9



"Vous vous rendez compte... Huit petites communes, du fin fond de la Gironde, qui déposent un dossier ensemble sur le bureau de l'UNESCO : qui pouvait y croire ?" Qui ? Lui, s'appelle Georges Bonnefon, président du SIVOM, la Communauté de Communes de l'époque. Et toute une équipe qui s'est mobilisée derrière les 8 maires de l'ancienne Juridiction. Retour sur une belle synergie qui vit la Juridiction de Saint-Émilion entrer au patrimoine Mondial de l'Humanité.

"Do you realize?... Eight small villages, from the far reaches of the Gironde, which are submitting a file together to UNESCO : who could believe it?" Who?

His name is Georges Bonnefon, president of the SIVOM, the Community of Communes of the time. And a whole team that mobilized behind the 8 mayors of the former Jurisdiction. A look back at a beautiful synergy that saw the Jurisdiction of Saint-Émilion become a World Heritage Site.

C'ÉTAIT IL Y A 20 ANS

Georges Bonnefon était maire de Saint-Sulpice-de-Faleyrens cette année là et président de la Communauté de Communes. Aujourd'hui retraité, son regard s'illumine quand il se remémore le jour où, depuis Marrakech, un membre de l'UNESCO l'a appelé pour lui annoncer la grande nouvelle : **"C'était le 4 décembre 1999, vers 20h. Nous étions en réunion avec Mr Goudineau (maire de Saint-Émilion en 1999), alors nous avons pu l'annoncer à tout le monde sur place : Ça y'est, nous l'avons fait ! La Juridiction était inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité..."**

L'émotion est toujours vive pour Georges Bonnefon, qui repense à toute l'énergie déployée par l'équipe à l'époque: **"je me rappelle avoir longuement promené une architecte espagnole de renom jusque sur les rives de la Dordogne. Déléguée par l'UNESCO, c'était l'une des expertes en charge de venir vérifier que le territoire était bien le même que celui présenté dans le dossier de candidature"**. Il confie, en souriant : **"à son arrivée, nous avons déjeuné à l'Hostellerie de Plaisance. La vue sur le village de Saint-Émilion, c'était une première étape. Après 3 jours de balade, elle ne voulait plus repartir !"**. S'il se souvient du délicieux menu servi ce jour là, il n'en oublie pas moins tout le travail accompli pour en arriver là...

Annoncer la grande nouvelle.

That year Georges Bonnefon was mayor of Saint-Sulpice-de-Faleyrens and president of the Community of Communes. Now retired, his eyes light up when he recalls the day when, since Marrakech, a UNESCO member called him to tell him the big news: **"It was December 4th, 1999, around 8:00 p.m. We were in a meeting with Mr. Goudineau (Mayor of Saint-Émilion in 1999), so we were able to announce it to everyone on site: That's it, we had done it! The Jurisdiction was registered as a World Heritage Site..."**

The emotion is still strong for Georges Bonnefon when he remembers all the energy deployed by the team at the time: **"I remember walking a renowned Spanish architect for a long time on the banks of the Dordogne river. Delegated by UNESCO, she was one of the experts in charge of verifying that the territory was indeed the same as the one presented in the nomination file."** Smiling, he confides: **"When she arrived, we had lunch at the Hostellerie de Plaisance. The view over the village of Saint-Émilion was a first step. After three days here, she didn't want to leave again!"** If he remembers the delicious menu served that day, he neither forgets all the work he did to get there...



© Guillaume Le Baube

AUX ORIGINES DU PROJET

L'envie de faire reconnaître l'histoire exceptionnelle du vignoble et son patrimoine ne date pas d'hier. Une première tentative a été lancée au début des années 90. Mais seul le village de Saint-Émilion et ses vignes alentours avaient été soumis à l'inscription. Réponse d'un premier "filtre" au Ministère français des Affaires Culturelles : le périmètre était trop restreint et mal défini. Il fallait faire mieux pour avoir sa page dans le Gotha UNESCO. Le temps passe, les gens changent, mais l'envie renaît à la fin de la décennie 90's. Avec une idée qui a germé entre temps : s'il faut présenter un périmètre spécifique avec un patrimoine dédié, pourquoi ne pas valoriser l'ancienne Juridiction ?

Tout parle de vin sur ce territoire, et ça : c'est unique. Les 8 maires des bourgs de cet ancien périmètre – des bourgs de moins de 500 habitants pour la plupart ! – se réunissent et demandent conseil au Ministère des Affaires Culturelles.

Depuis Paris, la petite équipe apprend que le prochain examen des candidatures est assez proche : l'aventure s'accélère alors au début de l'année 1998 !

The desire to have the exceptional history of the vineyard and its heritage recognised has a long history. A first attempt was made in the early 1990s. But only the village of Saint-Émilion and its surrounding vineyards had been submitted for registration. The answer from a first "filter" at the French Ministry of Cultural Affairs: the scope was too narrow and poorly defined. It was necessary to do better to have its page in the UNESCO Gotha.

Time passes, people change, but the desire is reborn at the end of the 90s. With an idea that has grown in the meantime: if it is necessary to present a specific perimeter with a dedicated patrimony, why not enhance the former jurisdiction? Everything is about wine in this territory and that's unique. The 8 mayors of the villages of this former perimeter - most of them with less than 500 inhabitants! - meet and seek advice from the Ministry of Cultural Affairs.

From Paris, the small team learns that the next examination of applications is quite close: the adventure then accelerates at the beginning of 1998!

MÊME PAS PEUR !

"Nous avions la fougue de la jeunesse alliée à l'histoire de nos aînés, et ça nous portait". Le Ministère des Affaires Culturelles aiguille les 8 maires vers un cabinet d'études qui les aidera à rédiger et mettre en forme un dossier. Autour d'eux, la motivation grandit, l'équipe aussi. Il y a les 8 maires, mais aussi la Direction Régionales des Affaires Culturelles, le président de l'Office de Tourisme, du Syndicat Viticole et le 1^{er} Jurat. **"Pour les habitants, la perspective d'une telle reconnaissance était aussi une fierté."**

Des mois très intenses s'en suivent, sans avoir le temps de douter. Juin 1998 : un dossier de candidature en bonne et due forme est déposé sur le bureau du Ministère puis de l'UNESCO.

"We had the ardour of youth combined with the history of our elders, and it carried us."

The Ministry of Cultural Affairs refers the 8 mayors to a study firm that will help them to write an application. Around them, motivation grows, so does the team. There are the 8 mayors, but also the Regional Directorate of Cultural Affairs, the Presidents of the Tourist Office and the Wine Union as well as the First Jurat*. **"For the inhabitants, the prospect of such recognition was also a source of pride."**

Very intense months follow, without having time to doubt. June 1998: a formal application file is submitted to the Ministry's office and then to UNESCO.

LA VALIDATION DU DOSSIER

Elle prendra plus d'un an ! Des mois d'allers/retours pour en modifier quelques pages, et des visites d'experts (ICOMOS). Les maires et présidents qui se relaient pour accompagner les démarches. Et puis ce fameux 4 décembre arrive. À Marrakech, un comité de décideurs est réuni pour statuer de la candidature de divers sites. S'ensuit à 20h l'appel à Messieurs Bonnefon et Goudineau, puis l'annonce à tous ceux qui se sont mobilisés : la Juridiction de Saint-Émilion est officiellement inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Ce fut une émotion immense, car d'un coup, tous les acteurs du projet ont pris conscience de la "montagne" qu'ils venaient de gravir.

"Nous n'avons pas fait assez de bruit à l'époque je pense : vous vous rendez compte, 8 petites communes du fin fond de la Gironde, qui osent taper à la porte de l'UNESCO... Tous unis, nous avons persisté et nous avons réussi".

It will take more than a year! Months of back and forth to modify a few pages and visits by experts (ICOMOS). The mayors and presidents take turns to support the process. And then this famous 4th of December arrives. In Marrakech, a committee of decision-makers is meeting to decide on the candidature of various sites. Then, at 8:00 p.m., there was a call to Sirs Bonnefon and Goudineau followed after an announcement to all those who had mobilized: the Jurisdiction of Saint-Émilion is officially registered as a World Heritage Site. It was a huge emotion, because all of a sudden, all the actors in the project became aware of the "mountain" they had just climbed.

"We didn't make enough noise at the time, I think: Do you realize? 8 small villages in the far reaches of the Gironde, who dare to knock on UNESCO's door... All of us united, we persisted and we succeeded".

L'immense montagne qu'ils venaient de gravir.

ET DEMAIN ?

Il n'y avait pas de réseaux sociaux à l'époque. Alors les sourires des élus et habitants ce jour où la Juridiction est entrée dans l'Histoire, ils resteront dans le cœur de ceux qui l'ont vécu. Mr Bonnefon, quant à lui, reste très modeste quand nous lui demandons s'il est fier de faire partie de ceux qui ont porté ce projet. Il conclut simplement son histoire par un dernier souvenir. Cette question de l'experte espagnole qu'il a guidée en voiture, tandis qu'ils regardaient tous deux au-delà des rives de la Dordogne entre deux visites :

"Mr Bonnefon, pouvez-vous me certifier que dans 100 ans, il y aura toujours des vignes à Saint-Émilion ? Et que ce sera toujours aussi beau ?" La vigne est là depuis l'Antiquité... c'est évident qu'elle restera. Quant à la beauté du site ? **"Les habitants sont là pour y veiller. Les jeunes sont engagés. Et de nouveaux élus ont pris le relais. Alors vous savez, moi, je ne m'inquiète pas trop..."**

There were no social media at the time. So the smiles of the elected representatives and inhabitants on the day the Jurisdiction entered History, they will remain in the hearts of those who have lived it. Mr Bonnefon, for his part, remains very modest when we ask him if he is proud to be one of those who carried out this project. He simply concludes his story with one last memory. This question from the Spanish expert he guided by car, while they both looked beyond the banks of the Dordogne river between two visits:

"Mr Bonnefon, can you certify me that in 100 years' time, there will still be vines in Saint-Émilion? And that it will always be so beautiful?" The vine has been there since Antiquity... it is obvious that it will remain. As for the beauty of the site? **"The inhabitants are there to take care of it. Young people are engaged. And new elected officials took over. So you know, I don't worry too much..."**

Nous remercions chaleureusement Monsieur Bonnefon d'avoir partagé ses souvenirs de l'époque avec nous. C'était il y a plus de 20 ans, aussi avons-nous quelque peu romancé cette aventure : nous vous prions de bien vouloir excuser tout oubli de personnes ou détails de notre part.

We warmly thank Mr Bonnefon for sharing his memories of that time with us. It was more than 20 years ago, so we have somewhat romanticized this adventure: we apologize for any omission of people or details on our part.

Mon escapade SUR

LES ROUTES DU VIN DE BORDEAUX



Best Of
Wine Tourism

GREAT WINE CAPITALS

THE AWARDS OF EXCELLENCE

CCI BORDEAUX GIRONDE

Retrouvez toutes les propriétés labellisées
Best Of Wine Tourism sur :

bestofwinetourism.fr   

Photo : Château de Reignac, Best Of International 2018 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

REGARDS CROISÉS

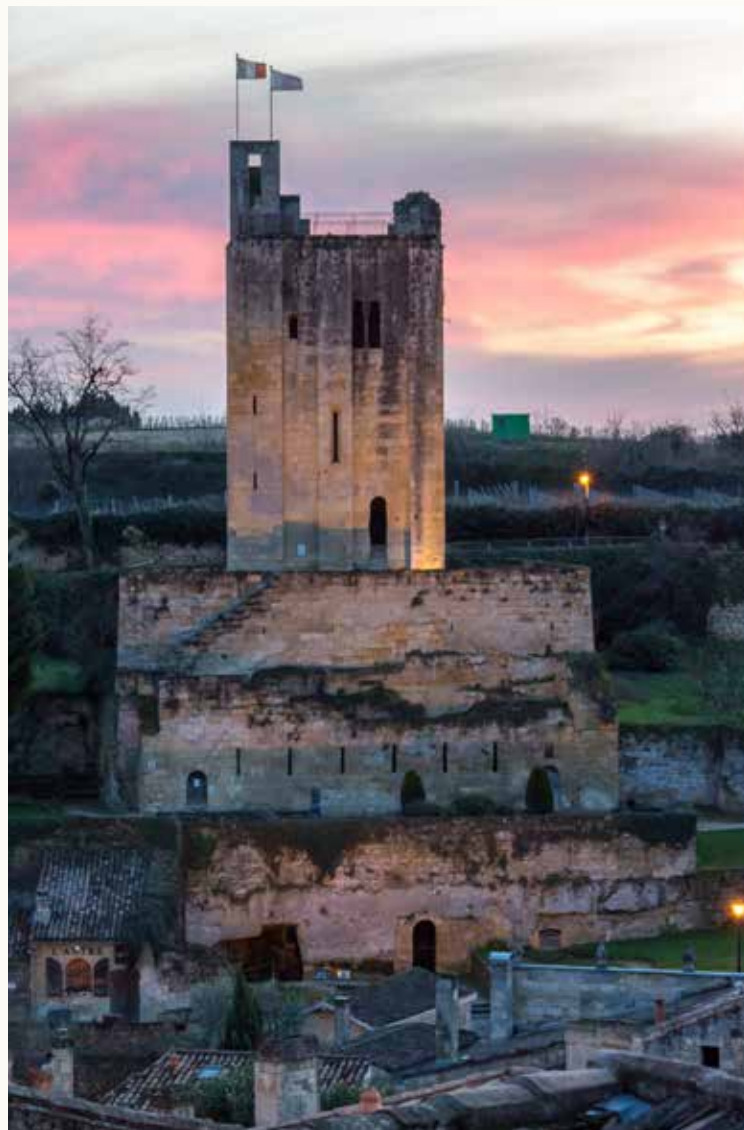
— VIGNOBLE DE BOURGOGNE &
LA JURIDICTION DE ST-ÉMILION :
PORTRAIT DE DEUX COUSINS UNESCO

Les deux sites sont inscrits au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Pour comprendre ce qui les rassemble ou en confère l'unicité, Bernard Lauret et Jean-François Galhaud (co-présidents de l'association "Juridiction de Saint-Émilion, Patrimoine Mondial de l'Humanité") et Guillaume d'Angerville (président de l'association des Climats de Bourgogne) ont répondu à nos questions.

Both sites are listed as World Heritage Sites. To understand what unites them or makes them unique, Bernard Lauret and Jean-François Galhaud (co-presidents of the association "Juridiction de Saint-Émilion, Patrimoine Mondial de l'Humanité") and Guillaume d'Angerville (president of the association "Climats de Bourgogne") answered our questions.

© Guillaume Le Baube





© Saint-Émilion Tourisme

BERNARD LAURET ET JEAN-FRANÇOIS GALHAUD

The Jurisdiction of Saint-Émilion covers 7850 hectares. It is a breathtaking landscape, made up of valleys, plains, hills and valleys. It is full of historical monuments and an exceptional built heritage. It is bordered by the Dordogne, a river that was also recognized as a biosphere reserve by UNESCO in 2012. These wine-growing landscapes have passed through time. It is a unique territory that has been maintained and magnified by the people who pass it on from generation to generation.

LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE FUT QUANT À LUI INSCRIT EN 2015 AU TITRE DE SES "CLIMATS" : QU'EST-CE QU'UN "CLIMAT", DANS LE MONDE DU VIN ?

GUILLAUME D'ANGERVILLE

Comme le dit Bernard Pivot : "En Bourgogne, quand on parle de Climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse vers la terre". "Climat" est le mot bourguignon pour exprimer le terroir viticole. Il désigne, depuis le XVI^e siècle, une parcelle de vignes précisément délimitée et dénommée. Chacun des 1247 Climats a son histoire, sa géologie et son exposition. Et donc, produit un vin unique. La Bourgogne a fait ce choix des "climats" comme principe de son organisation viticole depuis des siècles, et c'est ce modèle qui est reconnu. La recherche constante de l'expression de chaque climat trouve son expression la plus aboutie le long de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits.

GUILLAUME D'ANGERVILLE

As Bernard Pivot says: "In Burgundy, when we talk about Climate, we don't look up to the sky, we lower our eyes to the ground". "Climate" is the Burgundian word for the wine region. Since the 16th century, it has designated a precisely delimited and named parcel of vines. Each of the 1247 Climates has its own history, geology and exposure. And so, produces a unique wine. Burgundy has made this choice of "climates" as the principle of its wine-growing organization for centuries and it is this model that is recognized. The constant search for the expression of each climate finds its most accomplished expression along the Côte de Beaune and the Côte de Nuits.

LA JURIDICTION DE ST-ÉMILION EST INSCRITE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'HUMANITÉ DEPUIS 1999 AU TITRE DE SES "PAYSAGES CULTURELS". EN QUOI SONT-ILS UNIQUES ?

BERNARD LAURET ET JEAN-FRANÇOIS GALHAUD

La Jurisdiction de Saint-Émilion couvre 7850 hectares. C'est un paysage à couper le souffle, fait de vallées, de plaines, de coteaux et de combes. Il regorge de monuments historiques et d'un patrimoine bâti exceptionnel. Il est bordé par la Dordogne, fleuve également reconnu comme réserve de biosphère par l'Unesco en 2012. Ces paysages viticoles ont traversé le temps. C'est un territoire unique qui a été entretenu et magnifié par les hommes qui le transmettent de génération en génération.

M. BONNEFON NOUS A RACONTÉ L'INSCRIPTION CÔTÉ SAINT-ÉMILION (VOIR P.17) : EN BOURGOGNE, COMMENT CELA S'EST-IL PASSÉ ?

G. D'A. Cela a pris 8 ans ! Tout est parti du vœu commun du territoire, des villes et des professionnels du monde du vin. Avec un conseil scientifique, nous avons rédigé un dossier de candidature expliquant la longue histoire des climats bourguignons, leur patrimoine, mais aussi les actions mises en œuvre pour protéger le territoire, le faire comprendre au touriste et mobiliser la population locale. S'en est suivie la phase d'expertise par l'UNESCO, avec visites sur site. Et enfin, le souvenir inoubliable de l'inscription au Comité du Patrimoine mondial à Bonn (Allemagne), le 4 juillet 2015. Elle acte une prise de conscience commune : celle de préserver un "trésor" appartenant aux générations futures mais aussi désormais, un peu, à toute l'Humanité.

Valoriser, sauvegarder et transmettre.

G. D'A. It took 8 years! Everything started from the common wish of the territory, the cities and the professionals of the wine world. With a scientific council, we have written a candidature file explaining the long history of Burgundian climates, their heritage, but also the actions implemented to protect the territory, to make it understood by tourists and to mobilize the local population. This was followed by the expert assessment phase by UNESCO, with site visits. And finally, the unforgettable memory of the inscription on the World Heritage Committee in Bonn (Germany) on July 4th, 2015. It reflects a common awareness: the need of preserving a "treasure" belonging to future generations but also now, a little bit, to all of humanity.

RETOURNONS À SAINT-ÉMILION : AVOIR ÉTÉ LE PREMIER VIGNOBLE INSCRIT A-T'IL EU DES CONSÉQUENCES SUR LA VIE LOCALE ?

B.L. & J.G. L'inscription au Patrimoine Mondial de l'Humanité ne précède pas la notoriété. C'est une consécration qui est venue reconnaître la valeur exceptionnelle de nos communes et de leur histoire singulière. Cette reconnaissance est aussi celle du travail des femmes et des hommes qui ont façonné ce paysage et ses vignobles depuis des siècles. L'inscription au Patrimoine Mondial de l'Humanité est une fierté pour chacun de nous. C'est aussi un devoir. Le 20^{ème} anniversaire est aujourd'hui l'occasion de mobiliser tous les acteurs du territoire pour initier de nouveaux projets et continuer à "valoriser, sauvegarder et transmettre".

B.L. & J.G. Registration as a World Heritage Site does not precede notoriety. It is a recognition that has come to recognize the exceptional value of our villages and their unique history. This recognition is also a recognition of the work of the women and men who have shaped this landscape and its vineyards for centuries. The inscription on the World Heritage List is a source of pride for all of us. It is also a duty. The 20th anniversary is today an opportunity to mobilize all the actors of the territory to initiate new projects and continue to "enhance, safeguard and transmit".

© Les Hospices de Beaune





© Saint-Émilion Tourisme

LES CARTES D'IDENTITÉ DE VOS VINS SONT-ELLES SI DIFFÉRENTES ?

B.L. & J.G. Le vignoble de la Juridiction de Saint-Émilion, c'est d'abord un "cépage roi" : le Merlot associé au "Bouchet" (Cabernet Franc). Il compose 75% de l'assemblage (en moyenne) des vins de nos appellations. Ensuite, je citerai les 1000 propriétés regroupées au sein du Conseil des Vins de Saint-Émilion. Côté mensurations, le vignoble reconnu par l'UNESCO couvre 7500 hectares. Et pour finir, je préciserai que nos AOC regroupent des propriétés familiales de 8 hectares en moyenne.

G. D'A. En Bourgogne, près de 1247 Climats sont accolés les uns aux autres, peu à peu "ordonnés" selon une hiérarchie fixée à partir de 1935 dans le système des AOC. La spécificité de chaque climat rendra chaque vin unique, grâce à une vinification séparée. Notre autre particularité, par rapport à Saint-Émilion : nous sommes mono-cépage, pas d'assemblage chez nous. Nos vins rouges sont issus du Pinot noir, et nos blancs du Chardonnay. Le site inscrit s'étend sur 13 000 hectares planté à 70 % en vignes.

B.L. & J.G. The vineyard of the Jurisdiction of Saint-Émilion is first and foremost a "king variety": Merlot combined with Cabernet Franc (also called "Bouchet"). It makes up 75% of the blend (on average) of the wines of our appellations. Then, I would mention the 1000 properties grouped together within the Conseil des Vins de Saint-Émilion. As far as measurements are concerned, the vineyard listed by UNESCO covers 7500 hectares. And finally, I would like to point out that our AOCs include family properties of an average of 8 hectares.

G. D'A. In Burgundy, nearly 1247 climates are adjacent to each other, gradually "ordered" according to a hierarchy set from 1935 onwards in the AOC system. The specificity of each climate will make each wine unique, thanks to a separate vinification. Our other particularity, compared to Saint-Émilion: we are a single variety, no blending in our own country. Our red wines are made from Pinot Noir, and our white wines from Chardonnay. The listed site covers 13000 hectares, 70% of which are planted with vines.

ÊTES-VOUS DÉJÀ VENU "L'UN CHEZ L'AUTRE", ET QUELLES ONT ÉTÉ VOS IMPRESSIONS DANS L'AUTRE VIGNOBLE ?

G. D'A. Bien sûr : j'y ai quelques confrères et amis ! Je suis toujours très ému par la beauté du village de Saint-Émilion et des vignobles qui l'entourent.

B.L. & J.G. Comme à Saint-Émilion, il y règne le sentiment d'être au cœur de l'Histoire. Parcourir les vignes et voir ces noms prestigieux qui font la renommée de la France dans le monde entier : cela donne une impression de force et de sérénité.

G. D'A. Of course: I have some colleagues and friends there! I am always very moved by the beauty of the village of Saint-Émilion and the vineyards that surround it.

B.L. & J.G. As in Saint-Émilion, there is a feeling of being at the heart of history. Walking through the vineyards and seeing these prestigious names that have made France famous all over the world: it gives an impression of strength and serenity.

LA PREUVE PAR 3 !

BOURGOGNE & SAINT-ÉMILION DEUX COUSINS PAS SI ÉLOIGNÉS...
BOURGOGNE & SAINT-ÉMILION DEUX COUSINS PAS SI ÉLOIGNÉS...

	LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE EN...	LA JURIDICTION DE SAINT-ÉMILION EN...
3 ODEURS 3 SMELLS	<ul style="list-style-type: none"> • Les fruits rouges • La rose fanée • L'odeur des sous-bois 	<ul style="list-style-type: none"> • The red fruits • The faded rose • The smell of the undergrowth
3 SITES INCONTOURNABLES À VISITER 3 MUST-SEE SITES TO VISIT	<ul style="list-style-type: none"> • Les Hospices de Beaune • Le Château du Clos de Vougeot • Le Palais des Ducs de Bourgogne à Dijon 	<ul style="list-style-type: none"> • The Hospices of Beaune • The Château du Clos de Vougeot • The Palais des Ducs of Burgundy in Dijon
3 FIGURES HISTORIQUES 3 HISTORICAL FIGURES	<ul style="list-style-type: none"> • Philippe Le Hardi • Jules Lavalle (auteur du classement bourguignon de 1855) • Un moine cistercien de Cîteaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Philippe Le Hardi • Jules Lavalle (auteur du classement bourguignon de 1855) • A Cistercian monk from Cîteaux
3 DATES À RETENIR 3 DATES TO REMEMBER	<ul style="list-style-type: none"> • 1584: 1^{ère} mention du nom de Climat • 1935: création des AOC pour la Bourgogne • 2015: inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine Mondial de l'Humanité 	<ul style="list-style-type: none"> • 1584: 1st mention of the name Climat • 1935: creation of the AOCs (Protected Designation of Origin) for Burgundy • 2015: The Climates of the Burgundy vineyard are listed as a World Heritage Site
3 TRADITIONS LOCALES 3 LOCAL TRADITIONS	<ul style="list-style-type: none"> • La Paulée de fin de vendanges • La confrérie des chevaliers du tastevin • Le ban bourguignon entonné à chaque bonne nouvelle ou hommage 	<ul style="list-style-type: none"> • The Paulée at the end of the harvest • The brotherhood of the tastevin knights • The Burgundian banner sung with each good news or tribute
3 CHOSES QUE L'ON NE TROUVE PAS DANS L'AUTRE VIGNOBLE 3 THINGS THAT ARE NOT FOUND IN THE OTHER VINEYARD	<ul style="list-style-type: none"> • Les Climats • La route des Grands Crus • Des cabottes (petites maisons en pierres sèches) et des meurgers (entassement de pierres en bordure des vignes). 	<ul style="list-style-type: none"> • The Climates • The Grands Crus route • "Cabottes" (small dry stone houses) and "meurgers" (stone piles on the edge of the vines).
3 RESSEMBLANCES AVEC SON HOMOLOGUE VITICOLE 3 SIMILARITIES WITH ITS WINE-GROWING COUNTERPART	<ul style="list-style-type: none"> • Un site unique au monde • On y fait de grands vins... • ... que l'on aime partager ! 	<ul style="list-style-type: none"> • A unique site in the world • They make great wines... • ... that we like to share them!



L'Atelier de
CANDALE



1 GRANDES PLANTES,
33330 SAINT-LAURENT-DES-COMBES

05 57 24 15 45
atelier@mtdecoater.com
WWW.ATELIERDECANDALE.COM



LES MONTGOLFIADES DE ST-ÉMILION

— PAR LISE & PEDRO

L'automne est sans doute la plus belle saison pour observer la vigne au lever du soleil. Vues du ciel, ses feuilles rougissent sous leur couverture de brume matinale : c'est un spectacle grandiose. Pour sa 8^e édition en octobre dernier, nous avons rejoint l'équipe des Montgolfiades pour vous "raconter" ce Saint-Émilion vu d'en haut.

Retour sur une envolée que nous ne sommes pas prêts d'oublier... et qui permet de saisir toute l'ampleur des paysages viticoles de la Juridiction et leur inscription au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Autumn is without doubt the most beautiful season to observe the vines at sunrise. It is a magnificent sight to see from above their red-tinged leaves under a blanket of morning mist. For its 8th year last October, we joined the team of the Montgolfiades ballooning event to depict to you Saint-Émilion seen from above.

Revisiting a flight we are not ready to forget... and which enables you to fully comprehend the winegrowing landscapes of the Jurisdiction and their inclusion as a UNESCO World Heritage Site.

5H30

— SE LEVER
AUX AURORES.

Un privilège n'est pas sans contrepartie : ce vendredi, nous faisons partie des 30 chanceux ayant obtenu leur place dans l'une des 15 montgolfières de la 8^e édition des Montgolfiades, mais il faudra renoncer à la grasse matinée... L'angoisse excitante d'une aventure qui approche nous aura de toute façon un peu empêchés de dormir. Car oui, bientôt nous vivrons notre premier baptême de montgolfière, à quelques dizaines voir centaines de mètres au dessus du sol vallonné de Saint-Émilion. Dernier café pour braver le frimas automnal : ciel, nous voilà !

A privilege is not given without giving something in return: this Friday, we are part of the 30 lucky people to have a place in one of the 15 hot air balloons of the 8th Montgolfiades event, but that means forsaking a lie-in... The excited anguish of an upcoming adventure would surely have kept us awake in any case. Because yes, soon we would experience our very first hot air balloon adventure, to a height of tens if not hundreds of metres above the undulating countryside around Saint-Émilion. A last coffee to defy the autumn frost: sky, here we come!



— © Saint-Émilion Tourisme

7H00

— Y A-T-IL UN
PILOTE DANS
LE BALLON ?

Dans le Parc Guadet à Saint-Émilion, rendez-vous a été donné aux futurs passagers pour rejoindre leurs pilotes. À entendre les consignes de sécurité, nous prenons bien conscience que nous ne partons pas pour une partie de bridge avec tante Monique mais pour un vol à sensations fortes. Derrière nous, les nacelles sont déjà là, prêtes à nous accueillir mais pas bien "grassouillettes" pour quatre passagers. Il va falloir se serrer... **"Il faut que je t'avoue quelque chose : j'ai le vertige"** me murmure Pedro à l'oreille, soudain pâle comme une pierre des carrières locales. C'était bien le moment d'y penser, tiens...

The passengers to-be meet up with their pilots at the Parc Guadet in Saint-Émilion. Listening to the safety instructions, we realise that we are not getting ready for a game of bridge with Aunt Monique, but for a thrilling flight. Behind us, the baskets are already there, ready to welcome four passengers, but not with much room to spare. We'll have to bunch up tight... **"I have to confess something: I have vertigo,"** Pedro whispers in my ear, now all of a sudden pale as the stone from the local quarries. A great time to start thinking about that, hey?



— © Saint-Émilion Tourisme

7H30

— LE CIEL EST
BLEU COMME
UNE ORANGE.

Le ciel quitte sa robe de nuit : il est temps d'y aller ! Les pilotes étudient minutieusement le sens du vent – notre gouvernail – pour choisir notre terrain de départ. Dans la voiture nous conduisant à la piste de décollage, notre pilote nous raconte ses plus belles expériences. **"Je reviens du Canada, je ne vois pas comment découvrir ses grands espaces autrement qu'à bord de mon ballon"**. Tandis que nous rejoignons un champ suffisamment vaste pour accueillir 15 énormes ballons, ses souvenirs me rappellent pourquoi je me suis inscrite à cet événement devenu incontournable ici : en prendre plein les yeux. Je me demande toutefois comment nous allons bien pouvoir sortir mon Pedro phobique de la voiture...

The sky is shedding her nightgown: it's time to get going! The pilots are carefully studying the wind direction - our rudder - to choose from where we'll set off. In the car taking us to the take-off spot, our pilot shares his best experiences. **"I've just come back from Canada, I see no other way to discover its vast expanses otherwise than from my balloon."** As we enter a field large enough to accommodate 15 enormous balloons, his memories remind me of why I signed up for this now unmissable event: something that has to be seen! However, I wonder how we are going to get Pedro with his phobia out of the car...

7H30-9H00

— METTRE LA MAIN AU PANIER.

Patricia Lamy, organisatrice de l'événement et pilote de montgolfières, dirige les opérations. Nous attendrons 45 minutes pour que le vent se décide à nous servir de guide, premier indice pour comprendre à quel point l'embarcation est en contact direct avec la nature. Et puis tout s'enchaîne et il s'agit de ne pas avoir les deux pieds dans le même sabot ! D'abord, sortir le matériel et gonfler les ballons. Ils sont de taille modeste, pas plus de 5000m³, afin de pouvoir effleurer délicatement le paysage et se poser à peu près où l'on veut. Peu à peu, des monts de couleurs vives se dressent ça et là dans le champ, au seul son des flammes qui les remplissent, en même temps que le soleil se lève. Le spectacle est presque irréel ! Puis, chaque passager doit donner du sien (c'est primordial de le savoir avant de tenter l'aventure). Pedro retient le ballon qui veut déjà rejoindre le soleil, quant à moi, j'aide à attacher les sangles. Enfin, il faut embarquer. C'est sans doute le moment le plus stressant mais aussi le plus palpitant de cette épopée. Un à un, nous enjambons la nacelle et nous positionnons rapidement pour maintenir son équilibre. Un rebond, deux rebonds, trois rebonds... celle-ci vacille mais déjà les premiers mètres l'éloignent du sol. À cinq dans notre ballon, l'aventure commence !

Patricia Lamy, the event's organiser and a hot air balloon pilot, is managing the operations. We are to wait 45 minutes for the wind to decide to be our guide, the first clue to understanding to what extent the craft will be in direct contact with nature. And then one thing happens after the next, and we've got to get into gear! First, get out the equipment and inflate the balloons. They are medium-sized, not more than 5000m³, to be able to gracefully drift over the landscape and land just about where we want. Bit by bit, mountains of bright colours rise up here and there in the field, the only sound being that of the flames filling them, just as the sun is rising. The sight is almost unreal! Then, each passenger must get to work (important to know before trying this adventure). Pedro holds down the balloon that already wants to join the sun, and I help to attach the straps. Finally, it's time to get in. It is without doubt the most stressful point, but also the most exciting of this epic experience. One by one, we step over the basket and quickly position ourselves to maintain its balance. One bounce, two bounces, three bounces... the basket wobbles but within a few metres is already up off the ground. For the five of us in our balloon, the adventure has begun!



© Saint-Émilion Tourisme

INFOS PRATIQUES

9^E ÉDITION – 18/20 OCTOBRE 2019

saint-emilion-tourisme.com

Tarif pour un baptême en 2019 - sur inscription :

199 € / habitant de la commune de Saint-Émilion ou 230 € / pers.

9H30

— LE CIEL COMME UN TABLEAU DE MAÎTRE.

L'ascension se fait en pente douce. Au fur et à mesure que le paysage s'étend sous nos pieds, un tableau se dessine. Le camaïeu de verts brouillé par la brume de l'automne : Monet aurait pu le peindre. Des "touffes d'arbres" comme des points ça et là, qui tranchent avec le bleu à l'horizon : c'est Van Gogh qui déplié sa toile. Des champs en aplats géométriques, rompus par les courbes de la Dordogne : Miró n'eût pas dit mieux ! Et ce clocher doré qui apparaît du côté de Saint-Hippolyte : n'aurait-il pas inspiré Klimt en un autre temps ? Ce qui marque le plus, c'est la stabilité de la nacelle et le silence qui règne après un décollage épique. Autour de nous, les 14 autres ballons deviennent des berlingots colorés. **"Attention je te double par le haut"** ironise notre pilote dans son talkie à une autre pilote qu'il s'apprête à dépasser. Il n'y a aucun filtre entre nous et le paysage. Pas de hublot, pas de matériel à porter, pas de sangles pour nous retenir, pas de bruit de moteur : juste le ronflement des flammes de temps à autre. Jamais vous ne verrez la Juridiction de Saint-Émilion de manière aussi intime. Pedro ? Il a déjà oublié son vertige et prend photos sur photos, ébahi par le panorama. **"On se croirait au cinéma !"**

The balloon climbs at a gentle angle. As the landscape spreads out beneath our feet, a painting is emerging. The patchwork of greens blurred by the autumn mist: Monet could have painted it. Clumps of trees dotted about here and there, which contrast with the blue on the horizon: it is Van Gogh's canvas unfolding before us. The fields in solid, geometrical blocks, broken by the curves of the Dordogne: Miró could not have expressed it better! And this golden bell tower which appears towards Saint-Hippolyte: would it not have inspired Klimt some other time? What is most remarkable is the stability of the basket and the silence that reigns after an epic take-off. Around us, the 14 other balloons are like coloured boiled sweets. **"Look out, I'm overtaking you,"** our pilot says ironically via walkie-talkie to another pilot he is about to fly up over. There is no filter between us and the landscape. No glass, no equipment to put on, no straps to hold us down, no engine noise: just an occasional huff of the flames. You'll never see the Jurisdiction of Saint-Émilion in such an intimate way. And Pedro? He has already forgotten his vertigo and is taking photo after photo, amazed by the panorama. **"It feels like being at the cinema!"**



© Saint-Émilion Tourisme

10H30

— FAUT-IL DÉJÀ RENTRER ?

Notre ballon fait route en direction du sud de Saint-Émilion, pour rejoindre les rives de la Dordogne où nous nous poserons au bout d'une heure de vol. Comme au décollage, la manœuvre nécessite une certaine organisation entre passagers... et quelques rebonds ! Nous finirons notre baptême par un verre de limonade bien fraîche, après avoir aidé notre montgolfière à replier l'immense toile "dégonflée". Bercés par d'autres souvenirs de vol qu'il nous raconte avec son co-pilote et qui nous donnent déjà un goût de "reviens-y"...

Our balloon is heading to the south of Saint-Émilion, to reach the banks of the Dordogne, where we will be touching down at the end of an hour's flight. As with take-off, the manoeuvre requires a certain degree of organisation between passengers... and a few bounces! We will finish our initiation with a glass of fresh lemonade, after having helped our balloon pilot to fold the immense "deflated" canvas. Lured by other memories of flights that he and his co-pilot share, we already want to go again...

GOUFFRE DE PADIRAC

130 ANS
QUE L'ON VISITE
SOUS TERRE
UN DES PLUS
BEAUX
ENDROITS
SUR TERRE

EN VALLÉE DE LA DORDOGNE



RÉSERVATION EN LIGNE
RECOMMANDÉE SUR
www.gouffre-de-padirac.com



© C. GERIGK / SES DE PADIRAC

L'UNESCO

"ÇA VEUT DIRE QU'ON A DE
LA CHANCE DE VIVRE ICI !"

ESTELLE 11 ANS / JAMES 9 ANS / LUC 8 ANS

Chez Chantal, à table le soir, ça parle de l'école, des copains, du dernier groupe en vogue chez les pré-ados, mais aussi parfois de patrimoine. Et ne vous y trompez pas : ce sont souvent les enfants qui ont à en apprendre à leurs parents ! Estelle, James et Luc nous ont raconté comment une semaine 100% UNESCO avec l'association "Le Barde du Label" à l'école a changé leur regard sur leur village.

At Chantal's dining table, the kids are talking about school, friends, the latest band popular with pre-teens, but sometimes also about heritage. And make no mistake: it is often the children who have to teach their parents! Estelle, James and Luc told us how a 100% UNESCO week with the association "Le Barde du Label" at school has changed their view of their village.



— © Famille Watts

Estelle, 11 ans, est actuellement en 6^e. Avec ses frères James et Luc, elle a participé il y a trois ans à une semaine entièrement dédiée à la découverte du "label UNESCO" à Saint-Émilion avec son école primaire. Une semaine qui a quelque peu changé l'attention qu'ils portent à leur environnement. Mais est-ce que ça parle à un enfant, la notion "UNESCO" ? Pour eux, c'est d'abord l'idée d'une reconnaissance internationale.

C'est un sigle anglais, cela veut donc dire que des gens qui ne vivent pas en France et ne parlent pas la même langue qu'eux se sont intéressés à leur village, et lui ont trouvé un intérêt. Il y a de quoi être fiers ! Leur village justement fait partie intégrante de la Juridiction qui a obtenu le droit de "porter le label". Voici comment ils le décrivent : **"c'est un beau et ancien village, entouré de beaucoup de vignes, avec des paysages magnifiques car ils sont très vallonnés"**. Ils pensent aussi que l'histoire du village compte beaucoup dans cette reconnaissance : **"les bâtiments, mais aussi les hommes qui vivent ici, toutes les familles qui sont là depuis des générations, ils sont importants aussi"**. Et de conclure, **"le label UNESCO ça veut dire que l'on a de la chance de vivre ici !"**.

L'idée d'une reconnaissance internationale.

La conscience de ce cadre de vie privilégié, ils l'avaient déjà bien plus que nous ne pourrions le prêter à des enfants, mais la semaine d'ateliers passée avec l'association "Le Barde du Label" l'a quelque peu révélée. Leur maman nous raconte : "C'était il y a 3 ans. L'association a proposé aux enfants de l'école primaire à partir du CE1 de consacrer toute une semaine au patrimoine. L'idée était de les sensibiliser à cette notion, sans que cela ne soit poussièreux ou trop scolaire justement. Cela est passé par de nombreux ateliers ludiques et travaux pratiques, pour les mettre en situation. Ils ont étudié l'architecture avec un architecte, en construisant une maison en carton ! Ils ont rencontré un peintre, avec qui ils ont dessiné les paysages qui se trouvaient sous leurs yeux, pour en saisir les différentes couleurs et textures. Avec un photographe, ils ont débusqué les pépites du territoire en photos. Ils ont aussi fait de nombreuses visites de bâtiments, de moulins, se sont promenés dans les vignes. Bref, ils ont touché, senti, goûté le patrimoine, c'était basé sur les sens et non sur l'apprentissage strict."

Et ils en ont beaucoup parlé ensemble le soir. Heureux de raconter tout cela à leurs parents, en vrais petits experts de l'environnement dans lequel ils vivent. "Ce n'est pas compliqué de parler patrimoine aux enfants : il suffit de le mettre à leur portée !" Ce qu'ils retiennent de cette plongée en terres UNESCO ? **"Que Saint-Émilion, c'est beau, et ça doit le rester"**. Que partout dans le monde, il y a des trésors qui rendent les gens qui y vivent très fiers, mais qu'en contrepartie ils doivent protéger et respecter ce "beau" qui les entoure. Et que les "gens" de demain, d'aujourd'hui déjà, ce sont aussi eux.

Estelle, 11, is just starting at secondary school. Three years ago, together with her brothers James and Luc, she took part in a week entirely dedicated to discovering the UNESCO label in Saint-Émilion with her primary school. A week that has somewhat changed the attention they give to their surroundings. But can the notion of UNESCO appeal to a child? For them, it is firstly the idea of international recognition. It's an English acronym, which means that people from outside France who do not speak the same language as them are interested in their village and attach importance to it. That is something to be proud of!

Their own village is part of the former Jurisdiction that has been granted the right to "display the plaque"! Here is how they describe: **"It is a beautiful old village, surrounded by lots of vineyards, with the landscapes magnificent because they are really hilly."** They also believe that the history of the village has played a big role in its recognition: **"The buildings, as well as the people living here, and all the families who have been here for generations, are important too."** And to conclude, **"the UNESCO label means that we're lucky to live here!"**.

Toucher, sentir, goûter le patrimoine.

They were far more aware of this privileged quality of life than we imagined children could be, but the week of workshops spent with the association "Le Barde du Label" helped reveal it. Their mum tells us: "Three years ago, the association offered children in the primary school aged seven and up the chance to spend an entire week on heritage. The idea was to raise awareness of this notion, without it being dusty or too academic. This involved a host of fun workshops and practical activities, to set the scene. They studied architecture with an architect, building a cardboard house! They met a painter, who helped them draw the landscapes in front of them and grasp the different colours and textures.

With a photographer, they uncovered local treasures through photos. They also took part in all sorts of visits to buildings and mills, and went on vineyard walks. Essentially, they felt, smelt and tasted heritage - it was based on the senses and not on strict learning." And they talked a great deal about it together in the evening. These junior experts of the area in which they live were eager to share all this with their parents. "It's not complicated to talk heritage to children: you just need to bring it within their reach!" What did they learn from diving into UNESCO territory? **"That Saint-Émilion is beautiful, and must stay that way."** That everywhere in the world, there are treasures which make the people who live there very proud, but at the same time they must protect and respect the beauty around them. And that they too are these "people" of tomorrow, or today even.

— LE BARDE DU LABEL.

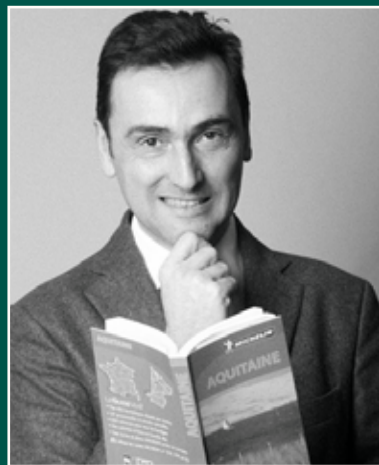
Pour faire simple : le Barde du Label est une association qui encourage les habitants de la Juridiction à faire vivre et protéger leur patrimoine UNESCO. Depuis 2013, à l'initiative de l'historienne Catherine Arteau et de l'ingénieur Christian Grébaut, ses membres mènent diverses actions et expérimentations pour une prise de conscience collective de la chance que représente la vie dans un tel environnement... et que ce cadeau doit être "bichonné". Dans cette optique, ils proposent un programme spécifique à destination des "Petits Ambassadeurs", pour les sensibiliser de manière ludique et adaptée aux paysages UNESCO. A travers des ateliers sensoriels ou encore artistiques, l'idée est de leur faire comprendre ce qu'est concrètement ce patrimoine UNESCO dont parents et professeurs leur parlent et qui les entourent, et pourquoi il est important de protéger cet environnement d'exception. Déjà plus de 190 enfants ont participé au programme de l'association, qui compte bien faire de ces petits ambassadeurs les protecteurs du Saint-Émilion de demain.

Put simply, Le Barde du Label is an association that encourages the inhabitants of the Jurisdiction to keep alive and be guardians of their UNESCO heritage. Since 2013, at the initiative of the historian Catherine Arteau and the engineer Christian Grébaut, its members carry out various activities and experiments to raise collective awareness of how lucky it is to live in such an environment... and that this gift must be "lavished with care." With this in mind, they offer a programme specific to "young ambassadors" to raise awareness amongst them of the UNESCO landscapes in a suitable and fun way. Through sensory or artistic workshops, the idea is to get them to understand what this UNESCO heritage, which parents and teachers talk of and which surrounds them, is all about in concrete terms, and why it is important to protect this outstanding environment. Already, more than 190 children have taken part in the programme run by the association, which very much hopes to make these young ambassadors the future protectors of Saint-Émilion.

TROIS ÉTOILES

AU GUIDE VERT MICHELIN POUR SAINT-ÉMILION

LES COULISSES D'UNE CONSÉCRATION



Peu de villes en France jouissent de cette distinction : en 2018, la Juridiction de Saint-Émilion s'est vue attribuer 3 étoiles par le célèbre Guide Vert Michelin. Quels sont les critères de notation ? Comment travaillent les auteurs ? Quels sites ont particulièrement marqué les "testeurs" ? Nous avons rencontré PHILIPPE ORAIN, rédacteur en chef du fameux guide, qui a accepté de nous dévoiler les coulisses de cette consécration... Et une chose est sûre : à ses yeux Saint-Émilion "vaut le voyage" pour les touristes, français comme étrangers !

Few towns in France enjoy this distinction: in 2018, the Jurisdiction of Saint-Émilion was awarded 3 stars by the famous Michelin Green Guide. What are the criteria for this rating? What does the authors' work involve? What sites left a particular impression on the "testers"? We met with Philippe Orain, editor in chief of the famous guide, who has agreed to reveal the secrets to this achievement. And one thing is sure: in his eyes Saint-Émilion is "highly recommended" for both French and foreign tourists!

LE GUIDE VERT MICHELIN RACONTE L'HISTOIRE DES TERRITOIRES... MAIS SON HISTOIRE À LUI, VOUS NOUS LA RACONTEZ ?

PHILIPPE ORAIN Ce Guide, c'est une histoire de mobilité. Le premier Guide Michelin est né en 1900, destiné aux chauffeurs de maître. Sa fonction est d'abord pratique, ce sont les transporteurs nos premiers "lecteurs", et progressivement des cartes vont s'y joindre. C'est en 1926 que le premier guide de voyage (rouge à l'époque) est sorti, sur la Bretagne. L'extension est progressive, jusqu'en 1937 où paraît le tout premier Guide Vert, sur les Alpes du Nord et la montagne. Tout s'est accéléré après la fin de la Seconde Guerre Mondiale, avec une forte envie de contribuer au tourisme itinérant et accessible : de ce désir de guider au mieux le voyageur est né le système "d'étoiles", qui n'existait pas jusque là. C'est aujourd'hui la clé de voûte et le point différenciant du guide. En sachant qu'une seule étoile n'est pas gage de mauvaise expérience, au contraire (figurer dans le guide est signe de qualité). Le Guide Vert en 2019 ? C'est désormais plus de 110 villes et régions. Mais aussi plus de 70 guides verts **week&GO**, pour les courts séjours, car les habitudes de voyage ont changé en ce début de XXI^e siècle...

PHILIPPE ORAIN The history of this guide is one of mobility. The first Michelin Guide came to light in 1900, and was aimed at chauffeurs. Above all it has a practical purpose, our first "readers" being drivers, with maps gradually being added later. It was in 1926 that the first travel guide (red at the time) was released, covering Brittany. The collection was progressively extended, up until 1937, when the first Green Guide on the Northern Alps and the mountains was published. The pace increased after the end of the Second World War, with a strong ambition to contribute to touring and accessible tourism: out of this ambition to best guide the traveller emerged the system of "stars", which had not previously existed. This star system is today the keystone and unique characteristic of the guide. Note that a single star does not indicate a bad experience, but rather (being included in the guide is a sign of quality). And the Green Guide in 2019? It now includes more than 110 cities and regions. But there are also more than 70 week&GO Green Guides for short stays, because travel habits at the beginning of the 21st century have changed...

ET VOTRE HISTOIRE À VOUS, AVEC LE GUIDE VERT, EST-CE INDISCRET DE VOUS LA DEMANDER ?

P.O Comment vous dire... je suis tombé dedans quand j'étais petit ! Je me souviens que dans la bibliothèque de notre maison de famille, il y avait plein de ces anciens guides dont je vous parle, cela me faisait rêver... Puis j'ai beaucoup voyagé, en France, en Espagne, en Italie, avec mes parents... avec ces guides dans la main ! À 15 ans déjà, je voulais faire le métier que je fais aujourd'hui. Alors quand je regarde en arrière, et que je revois cet enfant devant la bibliothèque, je suis tellement heureux d'avoir concrétisé ce rêve... Aujourd'hui, quand je voyage et que je croise des touristes qui ont le guide sous le bras, des USA à Saint-Émilion, cela me fait toujours quelque chose. C'est pour cette raison que nous sommes exigeants avec les auteurs, et que nous tenons à tout voir, tout tester : il est hors-question de décevoir ces gens, pour qui chaque voyage doit être un moment inoubliable. C'est émouvant de devenir un peu leurs yeux et leur partenaire de voyages...

P.O How do you say... I got into it when I was young! I remember that on the bookcase of our family home, there were all these old guides I told you about, which had me dreaming... Then I travelled extensively, in France, Spain and Italy, with my parents... with these guides in hand! I already knew at fifteen that I wanted to do the job I'm doing today. Then when I look back, and see myself as a child in front of that bookshelf, I am so glad to have fulfilled that dream... Today, when I travel and come across tourists carrying the guide, from the USA to Saint-Émilion, it always means something to me. For this reason we set high standards for the authors to meet, and we strive to see and test everything: it would be out of the question to let these people down, as every trip should be an unforgettable moment. It is moving to, in some way, be their eyes and ears, and travel companion...

UNE ÉTOILE PEUT-ELLE SE PERDRE ?
OU BIEN SAINT-ÉMILION A-T'ELLE GAGNÉ SA CONSTELLATION À VIE ?

P.O Nous continuons à aller sur le terrain, c'est fondamental puisque les étoiles sont l'ADN de Michelin ! Alors oui, en fonction des différents aléas qui peuvent toucher une destination, une étoile peut se perdre, même si les monuments et l'histoire n'ont pas de raisons de changer. Imaginons par exemple que demain un maire décide d'élever un gratte-ciel brisant l'harmonie de la Juridiction : je l'annonce d'avance, cela compromettrait l'étoile. Mais j'ai l'impression que ce n'est pas en projet... Et à l'inverse, nous continuons aussi les visites car une destination peut encore s'améliorer. La 3^e étoile n'est pas une fin en soi.

Les étoiles sont l'ADN de Michelin.

P.O We continue to visit the place in person, which is fundamental as the stars are part of Michelin's DNA! Then yes, depending on the various uncertainties that a destination may be subject to, a star can be lost, even if its monuments and history do not change. For example, imagine that tomorrow the mayor decided to erect a skyscraper destroying the harmony of the Jurisdiction: I can tell you now, this would jeopardise the star. But I have the impression that there are no plans for this... On the contrary, we also keep visiting because a destination can improve further still. The 3rd star is not an end in itself.

LA GRILLE DE NOTATION EN 9 CRITÈRES... VOICI DONC
LE SECRET DE MICHELIN ! NOUS MOURRONS D'ENVIE DE
SAVOIR EN QUOI SAINT-ÉMILION A RENDU UNE BELLE COPIE...

P.O Ce n'est pas un secret, rassurez-vous. C'est d'ailleurs important pour les touristes, notamment les étrangers qui n'ont pas les mêmes références que nous, de comprendre ces notes. Voici les 9 critères :

P.O This isn't a secret, I can assure you. It is also important for tourists, especially foreigners who do not have the same references as us, to understand these scores. These are the 9 criteria:

1 LA 1^{ÈRE} IMPRESSION FIRST IMPRESSIONS

Je demande aux auteurs de se mettre dans la peau d'un touriste à son arrivée. À Saint-Émilion, nous sommes clairement frappés par l'harmonie du paysage, la qualité urbaine et la douceur de vivre qui semble nous "happer" dès le premier pied posé dans la Juridiction.

I ask the authors to imagine themselves as tourists arriving at the destination. In Saint-Émilion, we are clearly struck by the harmony of the landscape, the quality of the built environment and the gentle lifestyle which seems to "take hold" of us as soon as we set foot in the Jurisdiction.

2 LA NOTORIÉTÉ REPUTATION

Celle de Saint-Émilion n'est évidemment plus à faire, mais il faut du répondant en face. Ne pas décevoir quand celle-ci attire des touristes internationaux. Et la promesse est tenue ! D'autant plus que c'est d'abord pour le vin que le territoire attire, mais d'un point de vue patrimonial cette notoriété peut encore grandir, car le village est aussi l'un des plus mignons de France...

The reputation of Saint-Émilion is clearly confirmed, but there's a need to match this. Not to disappoint when the reputation attracts international tourists. And the promise is certainly kept! Especially as it is above all for the wine that the territory attracts visitors, but in terms of heritage, the reputation can still grow, because the village is also one of the most idyllic in France...

3 L'INVENTAIRE RANGE OF THINGS TO SEE AND DO

On ne doit pas s'ennuyer, même si le territoire est "beau". Pour Saint-Émilion, les auteurs ont jugé nombreuses les visites de caves qui rivalisent de prouesses et innovations pour ajouter à l'expérience-client. Cela concerne aussi les visites guidées de la ville : ici, elles sont variées, passionnantes et dans plusieurs langues. Enfin, il y a énormément d'activités possibles sur ce territoire pourtant condensé...

Visitors must not get bored, even if the local area is "beautiful". For Saint-Émilion, the authors assessed many visits to wineries, vying to outshine each other in prowess and innovations, which add to the customer experience. This also applies to the guided tours of the town: these are varied, exciting and in several languages. Finally, there is a vast range of possible activities in this area, despite its compact size...

4 LES JALONS BENCHMARKS

Nous allons tout simplement comparer le lieu noté à un autre, considéré comme similaire pour les touristes. Sur ce point, niveau oenotourisme et patrimoine, Saint-Émilion est l'un des plus beaux territoires en Europe, dans les expériences proposées et les paysages donnés à voir.

We will simply compare the place being assessed with another considered to be similar for the tourists. On this point, in terms of wine tourism and heritage, Saint-Émilion is one of the most beautiful areas in Europe for the experiences offered and the landscapes to be seen.

5 LES LABELS RECOGNITION

Le plus prestigieux est le label UNESCO... et vous l'avez. Nous regardons aussi les maisons des illustres, les lieux classés en tant que patrimoine historique, etc.

The most prestigious is the UNESCO label... and it has it. We also look at the maisons des illustres where prominent people lived, sites listed as historic heritage, etc.

6 LA BEAUTÉ BEAUTY

En gros, la régularité, l'harmonie et la grandeur. Pour la Juridiction, il suffit de contempler le panorama depuis la Tour du Roy pour avoir le souffle coupé.

In short, consistency, harmony and magnitude. For the Jurisdiction, you merely have to take in the panorama from the Tour du Roy for it to take your breath away.

7 LE CHARME CHARM

C'est l'intimité offerte par les lieux visités. Aussi bien entre deux rangs de vigne que dans les ruelles du village, la "beauté intérieure" de Saint-Émilion est incontestable...

This is the intimacy provided by the places visited. Whether between two rows of vines or in the alleys of the village, the "inner beauty" of Saint-Émilion is undeniable...

8 LA QUALITÉ D'ACCUEIL QUALITY OF WELCOME

Nous analysons ce qui est fourni par l'Office de Tourisme et les prestataires. Cela passe aussi par l'ouverture des monuments en hiver, entre midi et deux, ou le week-end. À Saint-Émilion, il est appréciable de toujours trouver des lieux ouverts hors-saison, critère important pour l'obtention des étoiles... Les touristes, notamment étrangers, ne voyagent pas qu'en été.

We analyse the service received from the tourist office and other service providers. This also includes the opening of monuments in winter, between noon and two, or at the weekend. In Saint-Émilion, it is noteworthy that there are always places open off-season, which is an important factor for obtaining stars... Tourists, especially foreigners, do not travel in summer alone.

9 LA QUALITÉ DES VISITES QUALITY OF VISITS

Les guides doivent être expérimentés. Nous accordons aussi de l'importance à l'accessibilité pour tous les publics, à la présence d'audio guides (en langues étrangères ou pour les malvoyants), de panneaux pour s'orienter, etc.

The guides must be experienced. We also attach importance to accessibility for all visitors, the availability of audio guides (in foreign languages or for the visually impaired), signage, etc.

**NOUS REMERCIONS CHALEUREUSEMENT
PHILIPPE ORAIN POUR CET ENTRETIEN À CŒUR OUVERT.**

**WE WARMLY THANK PHILIPPE ORAIN
FOR SHARING SO MUCH IN THIS INTERVIEW.**



Imaginez bien que c'est un travail de longue haleine, pour éviter les jugements subjectifs et pour être sûrs de nos évaluations et conseils. Un Guide Vert est le fruit de plusieurs années de visites et 3 étoiles ne sont attribuées ni par hasard, ni à la légère : ce sont de vraies enquêtes que nous menons. Pour Saint-Émilion, ce travail d'orfèvre a commencé il y a... 10 ans. Nous travaillons aussi en étroite collaboration avec les offices de tourisme pour être informés en temps réel des actualités du territoire. Car les guides sont régulièrement mis à jour.

You can well imagine that it is a lengthy job, to avoid subjective judgements and to be sure that our assessments and tips are correct. A Green Guide is the product of several years of visits, and 3 stars are not assigned by chance or without proper consideration: we investigate things thoroughly. For Saint-Émilion, this painstaking work began... 10 years ago. We also work in close collaboration with tourist offices to be kept informed of the latest developments in the area. Because the guides are updated regularly.



20 ans

JURIDICTION DE SAINT-EMILION PATRIMOINE MONDIAL



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization
Organisation des Nations
Unies pour l'éducation
la science et la Culture



World Heritage
Convention
Convention
du patrimoine mondial

28-29-30 JUIN JUNE 28-29-30

SAINT-ÉMILION FÊTE LE VIN
7 DÉGUSTATIONS ET DE NOMBREUSES SURPRISES
6 BARS À VINS • 17 € LE PASS DÉGUSTATION*

SAINT-EMILION WINE FESTIVAL
7 TASTINGS AND MANY SURPRISES
6 WINE BARS • TASTING PASS 17 €*

25 CONCERTS GRATUITS ET ANIMATIONS MUSICALES
25 FREE CONCERTS AND MUSICAL ENTERTAINMENTS

ANIMATIONS ENVIRONNEMENT ET BIODIVERSITÉ
ANIMATIONS AROUND ENVIRONMENT AND BIODIVERSITY

BATTLES PARENTS-ENFANTS • FAMILY BATTLES
ATELIERS DU GOÛTS • TASTING WORKSHOPS

LECTURE DE CONTES • TALES READINGS
9 BALADES SPECTACLES, PATRIMOINES ET RANDONNÉES
9 PERFORMANCES, HERITAGE AND HIKING TOURS

MARCHÉS, FOOD TRUCKS ET PRODUCTEURS LOCAUX
FARMERS' MARKETS, FOOD TRUCKS AND LOCAL PRODUCERS

CONFÉRENCES • FEU D'ARTIFICE...
CONFERENCES • FIREWORK...

saintemilionunesco saintemilionunesco

WWW.SAINTEMILION-UNESCO.COM

* PRÉVENTE À 15€ DU 21 MARS AU 1^{ER} MAI • * 15 € IN PRESALE FROM MARCH 21ST TO MAY 1ST



1999 • 2019

"ŒUVRONS ENSEMBLE
POUR TRANSMETTRE CE
PATRIMOINE EXCEPTIONNEL."

"LET US WORK TOGETHER
TO PASS ON THIS
EXCEPTIONAL HERITAGE."



La Côte Braisée

Cuisine française à Saint-Émilion

Nous vous accueillons à Saint-Émilion, village médiéval de Gironde, classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. Notre restaurant, au coeur de cette cité prestigieuse, chargée d'histoire et ambassadrice des plus grands vins français.

Avec nous, vous découvrirez les nombreuses spécialités gastronomiques de Sud-Ouest de la France, et dégusterez les fleurons de la viticulture française : Saint-Émilion, Pomerol, Médoc et les meilleures appellations du bordelais, mondialement connues.

C'est dans un décor insolite et agréable que vous dégusterez le meilleur de la gastronomie du Sud-Ouest.

Tenu en main de maître par la **Cheffe Mika Pineau**, elle vous proposera une cuisine traditionnelle française soignée et raffinée à base de produits frais du Grand Sud-Ouest. Son exceptionnel Foie Gras mi-cuit, un des fleurons de la maison, côtoie les magnifiques côtes de boeuf et grillades, raviront vos papilles.

Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi : 12h-14h30 & 19h-22h

Mardi et Dimanche : 12h-14h30

Fermé le Mercredi

3 rue du Tertre de la Tente • 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 24 79 65 • www.cotebraisee.fr



—
**DANS
L'OBJECTIF**
DE JESSICA
CLAVIER
—

"Native du Libournais, ma famille vivant sur Saint-Émilion, j'ai passé mon enfance au cœur de la cité médiévale. Véritable terrain de jeu pour les enfants, c'est un lieu d'exception pour les amoureux de vieilles pierres, de romantisme, de gastronomie et surtout de bons vins !

Aujourd'hui, j'ai la chance de pouvoir vivre et travailler dans ce terroir d'exception. Je me découvre une réelle passion pour la photographie en immortalisant des moments "instantanés".

La photographie est comme une alliée qui me permet de m'exprimer, de faire voir ce que je ne sais pas raconter. J'en profite pour faire partager ce qui est devenu ma passion, tout en vous faisant voyager dans ce village que j'affectionne tant pour retranscrire l'émotion avec un regard différent sur ce paysage viticole et culturel. Entre moments privilégiés, uniques et magiques."

"As a native of the Libourne region and with my family living in the Saint-Émilion area, I spent my childhood in the heart of this medieval city. It's a real playground for children, and an exceptional place for those who love old stone, Romanticism, gastronomy and above all good wines!

Today, I am lucky to be able to live and work in this outstanding terroir. I have discovered a real passion for photography by immortalising "snapshots" in time.

Photography is as an ally that allows me to express myself, and to show what I am not able to describe in words. I take the opportunity to share what has become my passion, while transporting you into this village that I cherish so dearly to retranscribe emotions from a different perspective of this winegrowing and cultural landscape. Between special, unique and magical moments."



jessclavier@gmail.com
Facebook — JessImages
Instagram — jess_clavier



01 - La puissance de la Porte Brunet.
01 - The powerful Porte Brunet.



02 - Quand la lumière délicate du soleil caresse la vigne comme pour la réveiller doucement.
02 - When the delicate light of the sun caresses the vine as if to gently wake it.





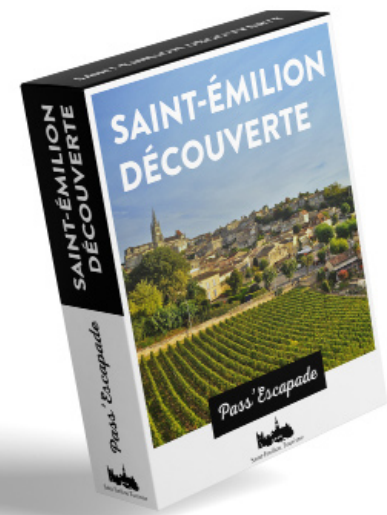
04 - Me voilà envahie par la joie de revoir cette image avec mes yeux de gamine, tout le charme de la cité inchangé malgré les années.
04 - I am now overwhelmed with joy at seeing this image again with childlike eyes, all the charm of this city, unchanged despite the years.

05 - Ombres & odeurs.
05 - Shadows and smells.

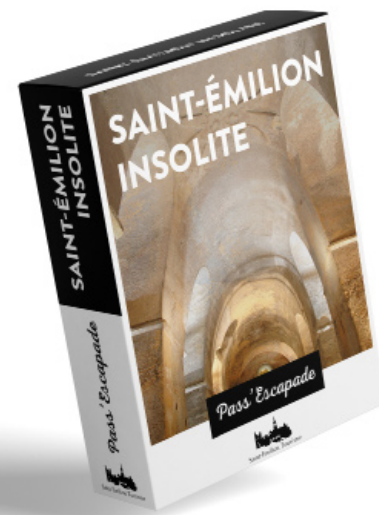
Pass' Escapades

SAINT-ÉMILION S'OFFRE À VOUS AVEC SES COFFRETS CADEAUX !

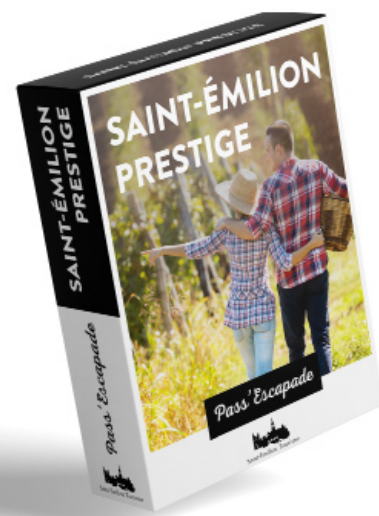
OFFER SOME SAINT-ÉMILION WITH OUR GIFT BOXES!



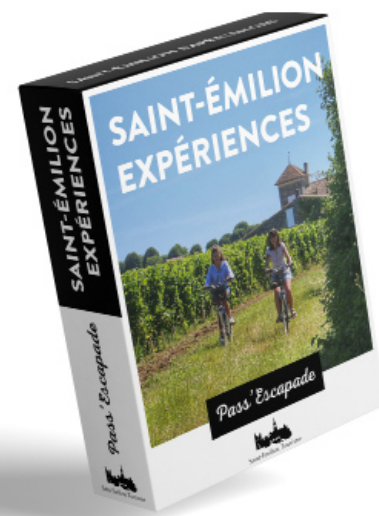
249 € / 2 pers.



415 € / 2 pers.



670 € / 2 pers.



à partir 18 € / pers.

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

INFO & BOOKING

WWW.SAINT-EMILION-TOURISME.COM - 05 57 55 28 28

ALEXANDRE BAUMARD

JEUNE PRODIGE
& BONNE ÉTOILE

Il raconte son parcours comme une succession de rencontres. Mais c'est surtout son talent qui l'a fait remarquer par les plus grands : Bocuse, Reinhardt, Bacqué... En 2014, il devient chef pour la première fois au Logis de la Cadène. En 2017 il en décroche la première étoile. En 2019, il prend également la tête des cuisines du restaurant Le Gabriel à Bordeaux. Rencontre avec Alexandre Baumard.

He shares his journey as a series of encounters. But it is above all his talent that has got him noticed by the great names: Bocuse, Reinhardt, Bacqué... In 2014, he took his first role as head chef at the Logis de la Cadène. In 2017, he picked up his first star. In 2019, he then took the lead of the kitchens at Le Gabriel restaurant in Bordeaux. Interview with Alexandre Baumard.

UNE PASSION NÉE DANS LA CUISINE DE SON PÈRE

Son père est pourtant loin de la restauration (dans le bâtiment), mais c'est avec lui qu'il développe une passion pour la gastronomie. **"Papa travaillait beaucoup. Les seuls moments où je profitais entièrement de lui, c'était le dimanche : on allait faire le marché ensemble, puis on préparait ses recettes. C'était un vrai moment de partage et en grandissant j'ai commencé à lui proposer mes propres idées".**

La madeleine de Proust s'affine chez son oncle restaurateur à Angers (sa ville d'origine), où il passe une grande partie de son temps jusqu'à ses 10 ans. **"J'ai tout de suite aimé ce métier qui consiste à faire plaisir aux gens".**

And yet his father wasn't in the restaurant business (rather in construction), but it was through him that he developed a passion for gastronomy. **"Dad worked a lot. The only moments where I properly got to spend time with him was on Sundays: we would go to the market together, then we prepared his recipes. These moments were when we could really come together, and as I grew up I began to suggest my own ideas".**

His childhood memory was to be refined with his restaurant owner uncle in Angers (his hometown), where he spent a great deal of his time up until the age of ten. **"I immediately loved this profession, which involves delighting people".**

DE RENCONTRES EN RICOCHETS...

Et voici le jeune angevin qui entre à l'école hôtelière de Saumur. La suite sera un enchaînement de belles rencontres. Et ce n'est certainement pas de la "chance" : les plus grands n'accordent jamais leur confiance si le talent ne suit pas ! Son premier stage sera dans un étoilé (le Choiseul à Amboise). Puis, à Divonne-les-Bains, il rencontre le chef Benoît Vidal, qui le prend sous son aile et l'embarque avec lui quand il monte le Mas des Herbes Blanches à Joucas qui obtient une étoile en 5 mois. Mais c'est à Angers que le destin fera se croiser son propre père et un ami de Paul Bocuse, à qui il parlera du jeune Alexandre. Il est temps de ricocher à nouveau ...



— © Logis de la Cadène

The young boy from Angers would then enrol in the hotel school in Saumur. The next chapter saw a series of wonderful encounters. And this was certainly not "luck": only talent can earn the trust of the greatest names! His first placement would be in an establishment with a Michelin star (Le Choiseul in Amboise). Then, in Divonne-les-Bains, he met the chef Benoît Vidal, who took him under his wing and brought him along when he opened the Mas des Herbes Blanches in Joucas. The restaurant earned a Michelin star within five months. But it was in Angers that destiny would have his father cross paths with a friend of Paul Bocuse and mention the young Alexander. Another opportunity had opened up...

"JE SUIS UN BOCUSIEN" : LA RENCONTRE AVEC "MONSIEUR PAUL"

Elle marquera sa vie. Nous sommes en 2006, et à 19 ans seulement, Alexandre Baumard rejoint l'équipe de l'Auberge du Pont de Collonges. Celui qui restera sans doute le plus grand chef français travaille au feeling et a formé des centaines de jeunes. **"J'ai passé avec Monsieur Paul 3 années merveilleuses, il m'a tout appris. C'était quelqu'un de très humain, qui aimait les gens. A l'époque il avait déjà 80 ans, mais il était là tout le temps avec nous en cuisine. Je le revois encore bondir de sa chaise pour montrer à un commis comment bien cuire un poulet. Je crois que c'est grâce à lui que la cuisine française en est là aujourd'hui. Être un cuisinier "Bocusien" ? C'est respecter ses valeurs "familiales", être présent auprès de ses équipes et respecter les produits".** Aujourd'hui, Alexandre fait tous les services. Et s'il quitte "Monsieur Paul" en 2009, son décès en 2018 l'affectera énormément.

Être un Bocusien, c'est respecter ses valeurs et les produits.

It would come to define his life. In 2006, aged only 19, Alexandre Baumard joined the team at the Auberge du Pont de Collonges. No doubt the greatest French chef, and one who works with his intuition, has trained hundreds of young people. **"I spent three wonderful years with Monsieur Paul, he taught me everything. He was someone very human, who loved people. He was already 80 back then, but he was always there with us in the kitchen. I can still see him jumping out of his seat to show a commis how to properly cook chicken. I believe that it is thanks to him that French cuisine is where it is today. What does it mean to follow in the footsteps of Paul Bocuse? It means respecting one's "family" values, working alongside one's team and respecting the ingredients."** Today, Alexandre is there for every service. And if he left "Monsieur Paul" in 2009, his death in 2018 would greatly affect him.

L'ARRIVÉE À SAINT-ÉMILION

A l'Auberge, Gilles Reinhardt lui conseille de "voir du pays", une autre philosophie de Paul Bocuse. Il rejoint Christophe Bacqué en Corse, puis revient un temps à sa région d'origine, avant de poser ses casseroles à Saint-Émilion en 2014 et devenir chef pour la première fois.

Le feeling passe immédiatement, mais les envies audacieuses d'Alexandre ne collent pas vraiment avec le projet de "bistronomie terroir". Alexandre recrute le pâtissier Damien Amilien et une totale confiance leur sera accordée. Si l'établissement est "familial" (une maison qui a du vécu et reste configurée à l'ancienne), et fait partie du patrimoine de la cité (la plus vieille auberge, datant de 1848), le chef estime que cela n'empêche pas une cuisine créative. Il adapte peu à peu la carte et personne ne lui en voudra : en 2017 tombe la première étoile ! Contribuant, à faire de Saint-Émilion une véritable destination gastronomique. **"Avant, il y avait les grands châteaux mais la restauration ne suivait pas forcément..."** le territoire compte désormais 3 étoiles.

At the Auberge, Gilles Reinhardt advised him to "travel places," another philosophy of Paul Bocuse. He joined Christophe Bacqué in Corsica, and then came returned to his region of origin for a time, before donning his whites in Saint-Émilion in 2014, where he became head chef for the first time.

The intuition was immediately there, but Alexandre's bold ambitions did not really align with the project of "bistronomie terroir." Alexandre recruited the pastry chef Damien Amilien and total trust was placed in them. While the establishment is "family-run" (a house with a long history, keeping its old style), and forms part of the town's heritage (the oldest inn, dating back to 1848), the chef does not see that as a bar to creative cuisine. Little by little, he adapted the menu to nobody's displeasure: in 2017, he picked up his first star! Helping make Saint-Émilion a true gastronomic destination. **"Before, there were these great châteaux but they were not always matched by the restaurants..."** the local area now boasts three Michelin stars.

LES SAINT-JACQUES

01 — PURÉE DE CHOUX-FLEURS

- 1 pièce de choux-fleurs
- Pincée de sel et poivre
- 50 gr de beurre

Laver le chou et prélever uniquement les bouquets. Les cuire à l'anglaise pendant 15min. Égoutter et mixer au blinder. Assaisonner puis ajouter le beurre. Mixer une dernière fois. Réserver au chaud.

Wash the cauliflower and remove only the florets. Cook them in boiling water for 15 min. Drain and purée in the blender. Season then add the butter. Blend a second time. Keep hot.



© Logis de la Cadène

02 — SAINT-JACQUES

- 8 coquilles Saint-Jacques
- Pincée de sel et huile d'olive

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et prélever les noix de Saint-Jacques (si besoin, enlever le corail de la noix). Rincer, sécher et assaisonner. Snacker les Saint-Jacques dans une poêle bien chaude.

Open up the shells and remove the scallop meat (if necessary, remove the coral-coloured roe). Rinse, dry and season. Sear the scallops in a hot frying pan.

03 — ENDIVES CARAMÉLISÉES

- 4 pièces de mini-endives
- 50gr de beurre
- 500 gr de jus d'orange pressé
- 5 gr de graines de coriandre

Blanchir les endives pendant 3mn à reprise de l'ébullition. Égoutter puis cuire les endives à court-bouillon dans le jus d'orange (sans pulpe) et la coriandre. Les tailler en deux, colorer l'endive côté cœur et déglacer avec le jus de cuisson. Réserver au chaud.

Blanch the chicory for 3 min when the water returns to the boil. Drain and then cook the chicory in the orange juice (without pulp) and coriander. Cut the chicory in half, colour on its inner side and deglaze with the cooking juices. Keep hot.

04 — FARCE DE SAINT-JACQUES

- 150gr de Saint-Jacques
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 3 gr de sel
- 1 gr de poivre
- 4 gr de fécule de pomme de terre
- 30 gr de beurre
- 75 gr de crème liquide

Dans un blinder, mixer tous les ingrédients ensemble puis passer la farce au tamis. Y ajouter 25 gr de brunoise de carotte et 25 gr de chlorophylle. étaler la farce dans un cadre et cuire au four vapeur à 90°C pendant 20mn. Refroidir et détailler des cercles de 4 cm.

Blend all the ingredients together, then pass the mix through a fine mesh. Add 25g of finely diced carrot and 25g chlorophyll. Spread the stuffing into a frame mould and cook in a steam oven at 90°C for 20 min. Cool and cut out circles measuring 4 cm.

05 — SABAYON DE CITRON

- 125 gr d'huile de pépin de raisin
- 45 gr de beurre fondu tiède
- 50 gr d'huile d'olive
- 30 gr de moutarde
- 2 jaunes d'œuf
- 3 gr de sel
- 25 gr de vinaigre de xérès
- 35 gr de jus de citron

Dans un blinder, mixer tous les ingrédients ensemble puis passer la farce au tamis. Y ajouter 25 gr de brunoise de carotte et 25 gr de chlorophylle. étaler la farce dans un cadre et cuire au four vapeur à 90°C pendant 20mn. Refroidir et détailler des cercles de 4 cm.

Form the sabayon as you would prepare mayonnaise. Finish by adding the lemon juice. Put into a whipped cream dispenser, and aerate with two gas cartridges. Keep warm in a water bath at 60°C.

06 — SOMMITÉ DE CHOUX

- 40 gr de sommité de chou violet
- 40 gr de sommité de chou jaune
- 20 gr de beurre
- 40 gr de sommité de chou violet
- 40 gr de sommité de chou jaune
- 20 gr de beurre

Prélever des petites sommités de choux des deux couleurs. Cuire à l'anglaise pendant une minute puis refroidir. Au moment de dresser, glacer les sommités et assaisonner.

Pick off the small heads from both types of cabbage. Cook in boiling water for a minute and then cool. When garnishing, glaze the tips and season.

07 — FINITION

- Pincée de coriandre ciselée
- Pincée de sarriette hachée

DRESSAGE

Dans une assiette, disposer les cercles de farce de Saint-Jacques en diagonale de chaque côté ainsi qu'au centre, dessiner des virgules de purée de choux-fleurs à l'aide d'une cuillère. Placer l'endive caramélisée au centre de l'assiette sur la purée de choux. Ajouter les noix de Saint-Jacques sur les cercles de farce. Disposer les sommités de choux dans les virgules de purée. Pour finir, prendre un bol à sabayon et y verser la préparation au citron.

Arrange circles of the scallop stuffing diagonally from each side of a plate, as well as in the centre. Form commas of cauliflower purée with the help of a spoon. Place the caramelised chicory in the centre of the plate, on top of the cauliflower purée. Add the scallops onto the circles of stuffing. Place the cabbage tips in the commas of purée. To finish, take a sabayon bowl and pour in the lemon preparation.

LA DORDOGNE & L'UNESCO

— EN 6 QUESTIONS CLÉS

En 2012, la "fée UNESCO" se penche sur le berceau d'un autre territoire, incluant le Grand Saint-Émilionnais. Le Conseil International de Coordination du programme "Homme et biosphère" de l'UNESCO distingue le Bassin de la Dordogne comme Réserve mondiale de Biosphère. Seulement 10 sites français ont jusqu'alors intégré ce réseau. Des membres d'EPIDOR* nous expliquent pourquoi il s'agit d'un enjeu crucial pour le tourisme vert et pour les générations futures.

In 2012, the "UNESCO fairy" is looking at the cradle of another territory, that includes the Greater Saint-Émilion Area. The International Coordinating Council of UNESCO's Man and biosphere Programme has recognized the Dordogne Basin as a World Biosphere Reserve. Only 10 French sites have so far joined this network. EPIDOR* members explain why this is a crucial issue for green tourism and for future generations.

L'harmonie de l'Homme et de la nature.

À QUEL TITRE LE BASSIN DE LA DORDOGNE A-T-IL REÇU CETTE DISTINCTION ?

Pour "la qualité de son patrimoine naturel et ses pratiques d'expérimentation et d'apprentissage du développement durable". C'est le premier site en Gironde à rejoindre le réseau mondial des réserves de biosphère. Ce titre "salue" l'harmonie de l'Homme et la nature sur des territoires dont les pratiques peuvent servir d'exemples à l'échelle internationale.

For "the quality of its natural heritage and its experimentation and learning practices regarding sustainable development". It is the first site in Gironde to join the World Network of Biosphere Reserves. This title "salutes" the harmony of Man and nature in territories whose practices can serve as examples on an international scale.

AU-DELÀ DE SAINT-ÉMILION, QUELS TERRITOIRES SONT CONCERNÉS ?

Du Puy-de-Dôme jusqu'à son embouchure en Gironde (où elle rejoint la Garonne pour former l'Estuaire), ce sont les 24000 km² du Bassin du fleuve que le label distingue. Soit 3 régions concernées (Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes).

From the Puy-de-Dôme to its mouth in Gironde (where it joins the Garonne to form the Estuary), the label distinguishes the 24000 km² of the river. Three regions are concerned by this distinction: New Aquitaine, Occitanie and Auvergne-Rhône-Alpes.



© Franck Haudiquert

QU'A-T-ELLE DE PARTICULIER, CETTE BIOSPHERE, POUR QUE LE MONDE SE PENCHE DESSUS ?

La Dordogne et ses rives ont toujours été un riche vivier naturel, avec une faune et une flore diversifiées. Et bien que ses rives soient peuplées depuis la Préhistoire, elle demeure un havre pour de nombreuses espèces de poissons migrateurs (saumon, esturgeon...), un couloir de migration pour les oiseaux et compte sur ses berges des plantes rares. Elle est même reconnue "paradis" pour les loutres, dont nous découvrons récemment que cette espèce en danger (au niveau national) se porte mieux sur la Dordogne (ce qui est révélateur de la qualité des milieux naturels). Enfin, le fleuve a assuré un développement économique et social considérable sur ses versants ou sur l'ensemble de son bassin versant et est devenu l'un des plus gros fournisseurs d'énergie électrique du pays.

La Dordogne : riche vivier naturel.

The Dordogne and its banks have always been a rich natural breeding ground, with a diversified fauna and flora. And although its shores have been populated since prehistoric times, it remains a haven for many migratory fish species (salmon, sturgeon...), a migration corridor for birds and shelters rare plants on its banks. It is even recognized as a "paradise" for otters, whose species has recently been discovered to be endangered. Finally, the river has ensured considerable economic and social development on its side and has become one of the country's largest suppliers of electricity.



© Guillaume Le Baube

TOP 3

DES IDÉES SORTIES 100% DORDOGNE EN GRAND SAINT-ÉMILIONNAIS

- Participer à la Fête de la Lamproie à Sainte-Terre (du 26 au 28 avril 2019).
- Participate in the Lamprey Festival in Sainte-Terre (from 26th to 28th of April, 2019)
- Rencontrer Sabine et David, pêcheurs de lamproie à la Ferme du Cabestan à Lavagnac.
- Meet Sabine and David, lamprey fishermen at the Ferme du Cabestan in Lavagnac
- Découvrir l'écosystème de la Dordogne au Jardin de la Lamproie à Sainte-Terre (ouverture d'avril à octobre)
- Discover the Dordogne ecosystem at the Lamprey Garden in Sainte-Terre (open from April to October)

Rendez-vous sur saint-emilion-tourisme.com pour en savoir plus !

"PROGRAMME HOMME ET BIOSPHÈRE" : EST-CE LA DORDOGNE OU BIEN SES HABITANTS QUI ONT REÇU LE "LABEL" ?

Un peu des deux... Il faut savoir que la préservation du bassin versant du fleuve est une tradition millénaire : depuis toujours, les habitants de ses rives veillent à sa non-dégradation et au respect de son écosystème. L'agriculture, la sylviculture ou encore le tourisme se sont développés en tenant compte de cela. Ce n'est donc pas uniquement un site qui est distingué par le programme "Homme et Biosphère", mais aussi les efforts considérables pour le préserver tout en assurant le développement des riverains. Preuve que nature et évolution peuvent s'auto-alimenter !

A little of both... It should be noted that the preservation of the river's watershed is a thousand-year-old tradition: the inhabitants of its banks have always ensured that it is not degraded and that its ecosystem is respected. Agriculture, forestry and tourism have developed with this in mind. It is therefore not only a site that is distinguished by the "Man and Biosphere" programme, but also the considerable efforts to preserve it while ensuring the development of local residents. Proof that nature and evolution can self-perpetuate!

OBTENIR UN LABEL UNESCO, CE N'EST PAS UN PEU "FIGER" LE PATRIMOINE À UN TEMPS T ?

L'objectif n'est certainement pas de mettre les réserves de biosphère sous cloche. Au contraire, si l'UNESCO reconnaît d'utilité publique toutes les actions de préservation et de transmission (de nombreux acteurs sensibilisent les touristes, scolaires et locaux), c'est pour que l'on continue de plus belle à mener des études scientifiques, à aménager les rives ou encore à assurer une pêche responsable. D'ailleurs, rendez-vous en 2022 car le label est remis en jeu tous les 10 ans...

The objective is certainly not to put biosphere reserves under a framework. On the contrary, if UNESCO recognizes all preservation and transmission actions as being in the public interest (many actors raise awareness among tourists, schools and locals), it is to ensure that scientific studies, banks development and responsible fishing continue to be carried out with greater success. Moreover, see you in 2022 because the label is put back into play every 10 years...

ET NOUS, QUE POUVONS-NOUS FAIRE À NOTRE ÉCHELLE ?

Habitants ou touristes, notre rôle peut se jouer à trois niveaux. Le premier est évident : participer concrètement aux actions menées par les territoires. Le deuxième : éduquer et transmettre aux enfants l'amour du patrimoine naturel, pour passer le relais de sa préservation. Le troisième : concilier plaisir et respect de la Dordogne, en encourageant un tourisme vert responsable, qui n'abîme pas les berges, ni ne perturbe les poissons en période de reproduction ou migration. Aux activités nautiques "traumatisantes" pour la biosphère, préférons la rencontre avec la lamproie, cet animal préhistorique si curieux : les enfants adorent !

Encourager un tourisme vert responsable.

Whether you are a resident or a tourist, your role can be played on three levels. The first is obvious: to participate concretely in the actions carried out by the territories. The second: to educate and transmit to children the love of natural heritage, to pass on the responsibility of its preservation. The third: to reconcile pleasure and respect for the Dordogne, by encouraging responsible green tourism, which does not damage the banks or disturb fish during the breeding or migration period. Instead of water activities that are "traumatic" for the biosphere, let's prefer to meet the lamprey, this particular prehistoric animal: children love it!



— ÉPIDOR C'EST QUOI ?

*EPIDOR : préserver le Bassin de la Dordogne au-delà des logiques de territoire.

Présidé par Germinal Peiro, Président du Conseil départemental, EPIDOR est un "veilleur de biosphère", chargé de surmonter depuis 1991 toutes les contraintes administratives que les frontières départementales pourraient induire. L'organisme rassemble des élus et experts de tous les territoires présents sur la rive de la Dordogne, qui s'engagent à en préserver l'authenticité et à en garantir la pérennité pour les générations futures, sans logiques partisanes ou territoriales. EPIDOR permet ainsi de mener des actions concrètes et concertées : contrôle de la qualité de l'eau, suivi piscicole en particulier en période de migrations, études et analyses commanditées à des experts, irrigations agricoles, expositions dans les écoles, etc. L'ensemble de ses membres a permis l'obtention du label "Homme et biosphère" en 2012. Parmi ses impacts directs récents sur le territoire, notons une belle présence de l'anguille dans les eaux de la Dordogne, alors que celle-ci est toujours menacée d'extinction.

*Epidor: preserving the Dordogne Basin beyond the logic of territories.

Chaired by Germinal Peiro, Member of the French Parliament for the Dordogne department, EPIDOR is a "biosphere watchman". Since 1991, It is responsible for overcoming all the administrative constraints that departmental borders could induce. The organisation brings together elected representatives and experts from all the territories present on the banks of the Dordogne, who are committed to preserving its authenticity and guaranteeing its durability for future generations, without partisan or territorial logic. EPIDOR thus makes it possible to carry out concrete and concerted actions: water quality control, fish monitoring, particularly during migration periods, studies and analyses commissioned from experts, agricultural irrigation, exhibitions in schools, etc. All its members were awarded the "Man and biosphere" label in 2012. Recent direct impacts on the territory include the maintenance of eels in the waters of the Dordogne, even though the latter was threatened with extinction.



Le Melchior

HÔTEL ** & RESTAURANT

NELLY ET FABRICE VOUS ACCUEILLENT POUR
UNE HALTE GOURMANDE.

NELLY AND FABRICE WELCOME YOU FOR A GOURMET STOPOVER.

LE MELCHIOR

5, GRAND JEANNOT - 33350 SAINTE- TERRE
05 57 40 53 39 - 06 82 81 29 38

WWW.LE-MELCHIOR.FR • MELCHIOR@ORANGE.FR



QUI ÉTAIT VRAIMENT LE MOINE ÉMILION ?

— L'ENQUÊTE

Il aurait donné son nom au VIII^e siècle à la cité médiévale... Mais que savons-nous vraiment du moine (breton, rappelons-le) Émilion ? Entre foi et histoire, enquête sur le plus célèbre des Grands Saint-Émilionnais...

In the 8th century, he is supposed to have given his name to the medieval city... But what do we really know about this monk (from Brittany, let us not forget!) Émilion? At the intersection of faith and history, an investigation into the most famous resident of the Saint-Émilion area...





– CE QUE DIT LA LÉGENDE.

Le moine Émilion réalise son premier miracle à Vannes en transformant du pain volé (à destination des pauvres) en bois. Assailli de "fans", voici le modeste moine qui prend la route en quête de tranquillité. Il suit la côte atlantique et rejoint une communauté de Bénédictins pendant 6 ans en Charente-Maritime. Mais sa notoriété a elle-aussi fait le chemin... Ses Frères "jaloux" cachent sa pelle à pain (Émilion est chargé de sa confection), lui servant son deuxième miracle sur un plateau ! Émilion serait entré dans le four et ressorti sans une brûlure... Il reprend la route jusqu'à Ascumbas, et trouve une grotte à son goût pour se consacrer seul à la prière. Mais là encore sa réputation l'a précédé et différentes communautés affluent de toute la région pour se joindre à lui. On lui présente des malades et son 3^e miracle sera de guérir une aveugle. La légende raconte également qu'il aurait dévié une source de son cours pour "installer l'eau courante" dans sa grotte... Émilion serait décédé en 767, mais sa notoriété lui survivra, et le village portera désormais son nom.

Monk Émilion performed his first miracle in Vannes by transforming stolen bread (meant for the poor) into wood. Assailed by his "fans", the modest monk then took to the road in search of peace. He followed the Atlantic Coast and joined a community of Benedictine monks for six years in the neighbouring Charente-Maritime. But his reputation had followed him... His "jealous" Brothers hid his bread paddle (Émilion was tasked with bread making), handing him his second miracle on a plate! Émilion is said to have gone into the oven and come out without being burnt... he continued his journey to Ascumbas, and found a cave to his liking where he could devote himself to prayer. But again his reputation had caught up with him and different communities flocked in from the entire region to meet him. People would present the sick to him and his 3rd miracle would be to heal a blind woman. The legend has it that he also diverted a spring from its original course to "provide running water" in his cave... Émilion is believed to have died in 767, but his reputation would survive him, and the Village bore his name from then on.

UNE ENQUÊTE... SANS PREUVE !

Comment différencier ce qui relève de la légende, de la foi ou de l'histoire ? Pas évident, dès lors que l'on apprend que si le moine Émilion aurait vécu au VIII^e siècle, le texte relatant sa vie n'a été écrit qu'au XI^e siècle (puis complété à l'époque Moderne autour des XVI^e et XVII^e siècles)... soit plus de 400 ans après sa mort ! Voici donc un "bel os" pour les historiens qui décidèrent de se pencher sur la vie du futur Saint : aucun texte contemporain du moine ne nous est parvenu... et ainsi aucune preuve historique concrète ne peut être avancée pour témoigner. Les reliques, nous direz-vous ? Envolées ! Volées lors des guerres de religion, elles auraient été jetées par les Protestants dans la Dordogne, après être passées au XI^e siècle de mains-en-mains entre le pouvoir laïc et l'Archevêché (ce dernier finira par se les approprier et s'installera dans la ville haute pour fonder la Collégiale en prenant la main sur la ville). Oublions donc toute possibilité d'un "prélèvement ADN"... La grotte de l'ermitage peut-être ? Celle où le moine serait venu effectuer sa retraite à Ascumbas ? Imaginez bien qu'au fil des siècles, les différents aménagements - qui ont tantôt creusé ou comblé la grotte - ont effacé toutes traces historiques datant du VIII^e siècle. Les plus anciennes sont estimées autour de l'an Mil.

How can we differentiate between what legend, faith or history say? Not easy, when we learn that although Monk Émilion is believed to have lived in the 8th century, the text recounting his life was only written in the 11th century (then supplemented in the modern era around the 16th and 17th centuries)... that's more than 400 years after his death! So here is a good conundrum for historians examining the life of this future saint: no contemporary text about the monk has been discovered... and as such no concrete historical evidence can be called upon to testify. And as for the relics? They vanished! Stolen during the French Wars of Religion, they are said to have been thrown into the Dordogne by the Protestants, having been passed amongst the secular powers and Archbishopric in the 11th century. The latter would eventually come to take possession of them and establish itself in the upper town to found the Collégiale, taking control of the town. Let's therefore drop any idea of taking a "DNA sample"... How about the hermitage cave? The cave where the monk went into retreat in Ascumbas? You can well imagine that, over the centuries, various modifications, digging into or filling the cave, have erased any historical traces from the 8th century. The oldest are estimated to date from around the year 1000.

L'HISTORIQUE, LE PLAUSIBLE ET L'ANACHRONIQUE...

Pas de preuves matérielles donc, mais ce n'est pas pour autant que les historiens remettent tout en cause. Entendons-nous bien : ils ne se placent pas sur le terrain de la foi, en cherchant par exemple à prouver qu'un miracle a pu ou non avoir lieu. Tout simplement sur des faits matériels. Le premier : Ascumbas est bien devenue Saint-Émilion au VIII^e siècle... et il y a forcément eu une raison à cela ! Également, les textes du XI^e siècle évoquent l'installation du moine dans une zone couverte par la forêt, dans une grotte creusée dans la roche : c'est bel et bien le paysage d'Ascumbas à l'époque. Toutefois, ces mêmes textes parlent d'une zone totalement inhabitée, ce qui est historiquement faux : les vestiges d'anciennes villas Gallo-Romaines attestent de foyers de population dans cette zone depuis l'Antiquité. Émilion aurait donc eu des voisins... Un autre anachronisme apparaît dans les textes sur la vie du moine : il est rapporté qu'après son premier miracle en Bretagne, ce dernier part en pèlerinage sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle... or ces derniers ne se développeront qu'à partir du IX^e siècle, au retour de la dépouille de Saint-Jacques le Majeur. C'est surtout au XI^e siècle que l'engouement autour du pèlerinage accroit... époque d'un véritable renouveau de la foi et – coïncidence ? – où la vie d'Émilion sera transcrite. Amplifier la notoriété du moine pour rendre populaire la cité sur la route secondaire des Chemins aurait-il poussé certains auteurs à embellir l'histoire ?

Mais les historiens s'entendent sur une chose : les légendes ne naissent pas par hasard. Et de fortes communautés religieuses ont considérablement développé le village à partir du VIII^e siècle (c'est avéré). Au Moyen Âge, il est très rare d'en trouver de cette importance aussi loin d'une rivière (la Dordogne est à plus de 5 km à vol d'oiseau), il y a donc bien eu une raison "non naturelle" pour fédérer tant de religieux au même endroit. La notoriété d'un moine breton ? Quelque soit la part de légende à cela, il flotte encore dans le village un parfum de mystère...

INFOS PRATIQUES

Visiter la Grotte de l'Ermitage avec les autres monuments souterrains de Saint-Émilion tous les jours de l'année (sauf le 25/12) en visite guidée.

Visite "Saint-Émilion Souterrain"
saint-emilion-tourisme.com

So nothing in the way of material evidence, but that's not why historians have called the legend into question. Let's be clear: they are not taking a position of faith, for example, by seeking to prove that a miracle could or could not have taken place. They are simply dealing with material facts. The first one: Ascumbas really did become Saint-Émilion in the 8th century... and there has to have been a reason for this! In addition, the texts from the 11th century refer to the monk taking up residence in a wooded area, in a cave dug into the rock: this was indeed the landscape around Ascumbas at the time. However, these same texts speak of a completely uninhabited area, which is historically inaccurate: the remains of old Gallo-Roman villas attest to population centres in this area since Ancient times. Émilion would therefore have had neighbours... Another anachronism appears in texts on the life of the monk: it is reported that after his first miracle in Brittany, he set off on the pilgrim ways towards Santiago de Compostela... and yet these routes only emerged in the 9th century, with the return of the mortal remains of the apostle Saint James. It was in the 11th century in particular that enthusiasm around the pilgrimage grew... was this a time of a genuine revival of the faith and - perhaps coincidentally - when the life of Émilion would be transcribed. Were some authors driven to embellish the story, overstating the monk's reputation, in order to attract people to this city lying off the main pilgrim way?

But historians agree on one thing: legends do not come about by chance. And strong religious communities did develop the village considerably from the 8th century (that is proven.). In the Middle Ages, it was very rare to find towns of such importance so far from a river (the Dordogne is more than 5 km away as the crow flies), so there must have been an exceptional reason for such a religious community to gather in one place. The reputation of a Breton monk? Whatever the role legend has in all this, a sense of mystery still drifts through the village...

Château
LA CROIZILLE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Famille De Schepper
PROPRIÉTÉS FAMILIALES
VISITES ET DÉGUSTATIONS TOUS LES JOURS

FAMILY-OWNED CHÂTEAUX TOURS AND TASTINGS EVERY DAY

+33 (0)5 57 74 55 86
contact@chateaulacroizille.com



FB
CHÂTEAU
TOUR BALADOZ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

NEW
Bar à Vins
et Boutique
Wine Bar & Shop
AVEC TOUS
NOS VINS
(AOC SAINT-EMILION
GRAND CRU, MARGAUX
ET AUTRES)



Toutes nos exploitations sont certifiées « Haute Valeur Environnementale ».
All our vineyards are certified "High Environmental Value".

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



• DOSSIER •
VIN

**L'UNION DE
PRODUCTEURS**

– PREMIÈRE CAVE COOPÉRATIVE
DE GIRONDE P.70

UN MÉTIER

– ÊTRE RESTAURATRICE EN
SAINT-ÉMILIONNAIS P.76

ÉVÉNEMENT

– LES PORTES OUVERTES
DE SAINT-ÉMILION P.78

L'UNION DE PRODUCTEURS

DE SAINT-ÉMILION :
"LES VEILLEURS DE VIGNES"

En préservant les traditions d'un vignoble aux racines profondément familiales et en permettant à des propriétés de ne pas se déliter dans les tumultes des successions, ils veillent à leur manière sur ce vignoble distingué par l'UNESCO. Une belle histoire... qu'ils n'ont toutefois pas fini d'écrire !

By preserving the traditions of a vineyard with deep family roots and preventing properties from falling into decay in the tumults around inheritance, they in their own way safeguard this UNESCO-recognised vineyard. A beautiful story... that they have not yet finished!

DES VIGNERONS SOLIDAIRES

Ils étaient six au départ, dans une petite bâtisse dont Jean-François Danglade, Président de l'Union de Producteurs depuis 2008, conserve précieusement la photo jaunie dans son bureau. A contempler aujourd'hui leur immense et si moderne "QG", où plus de 5000 barriques reposent sous nos pieds, nous avons du mal à imaginer ce modeste début de l'histoire...

ANNÉES 30. C'est la crise. Les négociants ne se bousculent pas aux portes des châteaux et les moyens de production sont réduits à peau de chagrin. En 1931, six vigneron vont alors se serrer les coudes pour ne pas risquer de perdre récolte : ils font le choix de mutualiser à la fois leurs moyens de production, de vinification mais aussi de commercialisation de ce vin "unifié". C'est Robert Villepigue, ancien dirigeant du Château Figeac et propriétaire du Château Cadet Piolat, qui initie ce qui deviendra la première cave coopérative de Gironde.

Un vin d'assemblage est ainsi produit, que la coopérative tout juste baptisée se charge d'aller vendre d'une même voix aux négociants. Résultat : des bouteilles vendues en moyenne 25% plus chères que ne pouvaient l'espérer les vignerons chacun de leur côté...

Les documents officiels de la signature et de la première "cuvée" de cette association de bienfaiteurs attestent déjà d'une forte diversité dans les propriétés présentes : des petites propriétés familiales, tout comme Soutard ou encore Villemaurine. Les grands châteaux n'emmèneront pas forcément l'ensemble de leur production dans les dix cuves de l'époque, mais une partie.

Une forte diversité de propriétés.

At the start, there were six of them, in a small building. Jean-François Danglade, President of this "Union de Producteurs" since 2008, still has the discoloured photo in his office. From their immense and exceptionally modern "HQ", where more than 5000 casks lay under our feet, we might struggle to imagine this modest beginning to the story...

The 1930s. A period of crisis. The wine merchants were not clamouring at the château doors and the means of production had been drastically reduced. So, in 1931, six winegrowers joined forces to avoid losing their harvest: they chose to share their means of production, wine-making facilities and marketing efforts for this "unified" wine. It was Robert Villepigue, former director of Château Figeac and owner of Château Cadet Piolat, who initiated what would become the first winery co-operative in the Gironde region.

And so a blended wine was produced, which the freshly named co-op sought to go out and sell to merchants as one. The result: on average bottles sold for 25% more than the winegrowers acting alone could have hoped for...

The official documents establishing this association of benefactors and its first "cuvée" attest to the great diversity of the properties involved: both small family-run properties and names like Soutard or Villemaurine. The great châteaux would not necessarily send all of their production to the ten vats at the time, but a proportion.

© Union de Producteurs de Saint-Émilion



© Union de Producteurs de Saint-Émilion

ET APRÈS LA PLUIE ?

Les années passent et le beau temps revient sur la vigne. La crise est désormais derrière les producteurs de la Jurisdiction. L'Union de Producteurs — appelée UDP par les intimes — a-t-elle encore raison d'être ? Par réglementation, certains châteaux (classés) doivent quitter le rassemblement. Mais ils en gardent un profond attachement. Les uns s'en vont... mais les remplaçants arrivent et ils sont exponentiels.

Car petit à petit, son carnet de bal rempli par de nouveaux vignerons de tous horizons, la cave coopérative s'est agrandie et s'est modernisée. Au point de ne plus être ce petit hangar de fortune où l'on apporte son raisin pour ne pas perdre sa récolte : elle devient dès les années 60 un espace de recherche et d'expérimentation. Une nouvelle page est en train de s'écrire...

The years passed and fairer times returned to the vineyards. The producers of the Jurisdiction have left the crisis behind them. Is the "raison d'être" of the union- or UDP to those in the industry - still valid today? Regulations mean that some (classified) châteaux cannot remain in the group. But they maintain a strong attachment to it. Some are leaving... but their replacements are joining, in ever greater numbers.

Because little by little, with its notebook filled with new winemakers from all horizons, the co-operative winery has been enlarged and modernised. To the extent that it is no longer this small makeshift hangar where winegrowers bring their grapes to avoid losing their harvest: as early as the 1960s, it became a place of research and experimentation. A new page in its history is in the process of being written...

INFOS PRATIQUES

Union de Producteurs
de Saint-Émilion

BP 27 - 33330
Saint-Émilion - FRANCE

+(33) 5 57 24 70 71
contact@udpse.com
www.udpse.com

DE LA CAVE COOPÉRATIVE À L'UNION DE PRODUCTEURS

1966. La Cave Coopérative devient Union de Producteurs et déjà son activité s'étend sur les 8 communes de l'AOC Saint-Émilion. Car de nouveaux moyens de production vont désormais permettre à chacun de venir y faire... son propre vin !

Si des vins d'assemblage sont toujours produits en ses cuves, les premières techniques informatiques vont accélérer la marche des vinifications propres à chaque propriété. Le bâtiment s'agrandit encore, même si ce n'est pas tant la place qui manquait pour orchestrer cela : imaginez bien que cela demande une organisation logistique titanesque, que les premiers ordinateurs vont largement simplifier.

Aujourd'hui, il "suffit" de 2 ordinateurs pour coordonner le chemin de chaque récolte dans son cuvier attitré. **"Au cas où l'un des deux tombe en panne"** ironise Jean-François Danglade, les yeux brillant d'un enfant devant son jouet préféré, tandis qu'il nous montre le processus devant l'écran. Nous ne qualifierons pas cela de "simple" : les paramètres à prendre en compte apparaissent comme un vrai casse-tête pour le néophyte. Mais l'équipe de l'Union de Producteurs est hautement qualifiée. Car oui, n'allez pas imaginer que la technique a remplacé l'humain ! PC et robots ont juste permis de voir plus grand, plus loin, mais l'UDP emploie 40 personnes sur place pour orchestrer le ballet hypnotisant des machines.

1966. The "Cave Coopérative" became the "Union de Producteurs", with its activity already extending over the 8 communes of the Saint-Émilion AOC. New means of production would then allow each co-op member to come and make... their own wine!

While blended wines are still produced in its vats, early computer technology would accelerate the advance of wine making specific to each property. The building grew further, even if it was not so much space that was lacking in order to orchestrate all this: one can well imagine it required phenomenal logistical organisation that the first computers would greatly simplify.



© Union de Producteurs de Saint-Émilion

**De nouveaux moyens
de production vont
permettre à chacun
de venir y faire son
propre vin.**

Today, only two computers are needed to coordinate the flow of each harvest to its designated vat house. **"In case one of the two stops working,"** says Jean-François Danglade ironically, standing with a child-like sparkle in his eyes in front of his favourite toy, as he shows us the process on the screen. You wouldn't describe it as "straightforward" : the parameters to take into consideration can seem like a real puzzle to newcomers. But the union's team is highly qualified. Because no, don't think that technology has replaced human beings! Computers and robots have just enabled the UDP to see bigger and further, but it employs 40 people on the winery floor to orchestrate the mesmerising ballet of machines.

LA QUALITÉ, RIEN QUE LA QUALITÉ !

A quoi sert l'Union de Producteurs quand le marché du vin se porte bien ? A expérimenter et permettre d'assurer une qualité accessible à toutes les propriétés de l'appellation, de toutes tailles et tous niveaux. L'innovation devient dans les années 70/80 le maître-mot.

Dans les années 2000, elle obtient une large série de certifications et labels (Iso 9001, AgriConfiance, etc...). Des millions sont investis dans de nouvelles cuves, toujours plus à la pointe, et des ingénieurs agronomes travaillent aux côtés des œnologues pour atteindre un niveau d'excellence en terme de qualité et de sécurité alimentaire. Même les vins d'assemblage n'ont pas à rougir à la table des dégustateurs... D'un pis-aller nécessaire à ne perdre leurs raisins, l'UDP est devenue un espace de production d'avant-garde que les plus grands crus envient souvent en découvrant les lieux... **"Mais c'est aussi moderne chez vous ? Je rêve d'avoir ce système !"** entendent souvent Jean-François et ses équipes.

Ce même Jean-François qui n'aura de cesse de nous rappeler la seule chose essentielle qui ne changera jamais à l'Union de Producteurs : le vignoble de Saint-Émilion a ses traditions et un ancrage profondément familial. Perdre cet attachement presque amoureux, du moins fusionnel et authentique au terroir, ce serait perdre l'âme de Saint-Émilion. Chaque succession peut potentiellement compromettre l'avenir d'un château : héritiers non expérimentés, manque d'argent pour se moderniser... L'UDP est, pour beaucoup, une tutelle nécessaire quand les moyens ne sont plus réunis pour produire du vin sur une propriété. Et représente aussi pour de petits domaines l'opportunité de vinifier "comme les plus grands". En somme, l'UDP et ses vigneronnes partenaires sont des "veilleurs de vignes". L'Union aide aussi les propriétaires et vigneronnes à se former et à garder le cap quand les sirènes des financiers sans attache à la terre, désireux de racheter des terrains, sonnent trop fort. **"Ce n'est pas donné à tout le monde de vivre de sa propriété. Nous sommes là pour aider ceux pour qui c'est difficile"**.

L'un de ses nouveaux chevaux de bataille ? **"S'ils veulent vinifier bio mais n'ont pas encore les moyens d'investir, nous avons tout ce qu'il faut ici !"**. Face à la découverte récente des risques sanitaires encourus par l'utilisation de certains produits, les dirigeants de l'UDP veulent sensibiliser à la fois sur la santé des consommateurs mais aussi des producteurs. **"Ce sont eux, nos vigneronnes et vigneronnes, qui sont en première ligne, alors cessons de ne faire que les pointer du doigt. Nous devons les aider, car n'oubliez pas que pour eux il suffit d'un claquement de doigts pour tout changer... C'est long, c'est cher, c'est un vrai investissement humain, logistique et financier"**. Il serait bien injuste que seuls les plus "riches" aient les moyens de devenir exemplaires, plus responsables.

What is the use of the wine producers' union when the wine market is doing well? To experiment and to help ensure a quality standard within the reach of all the properties of the appellation, regardless of their size or level. Innovation became the key word in the seventies and eighties.

In the first decade of the new millennium, it gained a wide series of certifications and labels (ISO 9001, AgriConfiance, etc.). Millions are invested in new, ever more technologically advanced vats, and agronomists work alongside oenologists to achieve a level of excellence in terms of quality and food safety. Even the blended wines have nothing to be ashamed of in front of wine tasters... From being a last resort to salvage their grapes, the UDP has come to be a pioneering production site that the very finest vineyards often envy when visiting... **"But you have modern systems too? I dream of having this system!"** is what Jean-François and his teams often hear.

The same Jean-François who doesn't stop reminding us of the only essential thing that will never change in the wine producers' union: the vineyard of Saint-Émilion has its traditions and deep family-run roots. To lose this attachment, which is one of love or at least a symbiotic one authentic to the terroir, would be to lose the soul of Saint-Émilion. Every time a château is inherited, its future is potentially compromised : in experienced heirs, a lack of money to modernise... The UDP is, for many, a trusteeship necessary for when the means are no longer available to produce wine on a property. It also represents for small estates the opportunity to make wine "like the greatest". In short, the UDP and its winegrower partners are the "guardians of the vines". The Union also helps owners and winegrowers with training, and to stay on the right path when the lure of financiers with no link to the land, wishing to buy up estates, beckons too strongly. **"It is not a given that everyone can manage to live off their property. We are there to help those struggling"**.

One of its latest campaigns? **"If they want to make organic wine but do not yet have the means to invest, we have what they need!"** In view of recent discoveries around the health risks incurred by the use of certain products, the UDP's directors want to increase awareness on the health of both consumers and the producers themselves. **"Our winegrowers are the ones first in line, so let's stop pointing the finger at only them. Do not think that for them a click of the fingers is all it takes to change everything, so we need to help them... It takes time and money, it is a real human, logistical and financial investment"**. It would be grossly unfair that only the "richest" of them have the means to become examples and more responsible.



— © Union de Producteurs de Saint-Émilion

L'HISTOIRE N'EST PAS FINIE...

2019. Il est tout à fait possible de visiter les centaines de m² de l'UDP. Une boutique ultra moderne, des chais vertigineux et des cuves à perte de vue : le lieu impressionne et émeut aussi, par cette belle histoire qu'il tient à raconter. Les traces du premier bâtiment sont encore présentes sur les murs et les étapes de l'agrandissement se voient au fil de la visite. C'est une fierté, les coups de peinture sont délibérément passés à côté. Si vous voulez connaître l'âme de Saint-Émilion, c'est un passage essentiel.

Gilles Blanchard, directeur de l'UDP et successeur d'Alain Naulet qui fut très impliqué pendant plus de 15 ans, a un nouveau grand projet : proposer un parcours œnotouristique scénographié dans le bâtiment... et pourquoi pas, mutualiser aussi les compétences dans ce domaine de l'œnotourisme. Son espoir ? La jeunesse ! Selon lui, la nouvelle génération de jeunes viticultrices et viticulteurs est mue par le désir profond d'un vrai retour à la terre. Avec passion et authenticité.

UN LIVRE NE SE REFERME QUE LORSQUE L'ON ÉCRIT SON ÉPILOGUE. LA SAGA DE L'UNION DE PRODUCTEURS A ENCORE DE NOMBREUX TOMES ANNONCÉS...

2019. It is quite possible to visit the hundreds of square metres of the UDP. An ultra-modern shop, dizzying storehouses and endless vats: the place is both impressive and moving, with this beautiful story that it seeks to tell. Marks from the first building can still be seen on the walls, and the stages of expansion become clear over the course of the visit. It is a source of pride, one deliberately not painted over. If you want to discover the soul of Saint-Émilion, this is a key step.

Gilles Blanchard, director of the UDP and successor to Alain Naulet who was very involved for more than 15 years, has a new major project: stage a wine journey for tourists inside the building... and why not, also pool skills in the area of wine tourism. His hope? Young people! In his view, the new generation of young winegrowers is driven by the deep desire of a real return to the land. With passion and authenticity.

A BOOK IS ONLY CLOSED WHEN ITS EPILOGUE IS WRITTEN. THE SAGA OF THE WINE PRODUCERS' UNION STILL HAS MANY VOLUMES IN STORE...

LES VINS DE LA PATRONNE

ÊTRE RESTAURATRICE EN GRAND SAINT-ÉMILIONNAIS

Il y a 10 ans, Anne-Marie Galineau plaque sa carrière de cadre marketing pour recréer un lieu de vie à Saint-Genès-de-Castillon et valoriser les viticulteurs du territoire dans l'atypique partie restaurant. La carte des vins ? Ne la cherchez pas : elle est partout autour de vous... et la patronne prendra plaisir à vous la raconter !

Ten years ago, Anne-Marie Galineau left her career as a manager in marketing to recreate a vibrant place in Saint-Genès-de-Castillon, and promote the local winegrowers in her atypical restaurant. The wine menu? Don't bother looking: it's all around you... and the owner will take pleasure in presenting it!

Quand Anne-Marie Galineau décide de racheter l'épicerie-bar du village en 2008, ses amis et collègues la prennent pour une excentrique. "J'avais besoin de retrouver du sens dans mon travail. Et vous savez quoi ? Depuis, beaucoup de mes anciens collègues bordelais se sont eux-aussi tournés vers les métiers du commerce ou de l'artisanat !" nous confie-t-elle en riant. Rire, c'est bien le propre de la patronne, qui ne renie pas son excentricité, derrière ses drôles de lunettes oranges.

Dans l'ancienne salle de bal du village attenante à l'épicerie, où pas mal "d'anciens" se sont rencontrés il y a 50 ans, elle a développé un projet qui lui tenait particulièrement à coeur : une cave à vins/restaurant où touristes et locaux pourront découvrir les vins des Castillon - Côtes de Bordeaux,, seule appellation à l'honneur dans cet espace entièrement agencé et décoré par ses soins. "Nous sommes tout de même censés être les premiers ambassadeurs de notre terroir, non ?". Pour celle qui a épousé un viticulteur castillonnais, il s'agit de conseiller les clients au-delà des termes œnologiques trop pompeux ou inaudibles pour les non-experts. C'est par l'histoire de chaque propriété qu'Anne-Marie présente les vins qu'elle a rigoureusement sélectionnés. Et pour cela, elle s'est rendue dans la moindre parcelle présente ici. "Cette histoire, humaine et patrimoniale, ça donne souvent envie aux gens de visiter la propriété par la suite".

Le retour aux saveurs simples et aux produits locaux.

La patronne conseille, mais laisse aussi le visiteur déambuler dans sa carte des vins grande nature ! Entre les tables, des étals permettent de choisir soi-même sa propre bouteille. Elles sont classées selon des critères simples et définis par la patronne : ses propres coups de coeur, les vins produits par des femmes, les blancs, les "tops", les pépites à découvrir, etc. Et pour chaque nectar, une fiche "raconte" qui l'a produit et quelles sont ses valeurs.

Au menu, des plats de brasserie qui se marient parfaitement aux vins du terroir. Viandes grillées, blanquette de veau ou saucisse-lentilles : le retour aux saveurs simples et aux produits locaux, à un tarif tout aussi doux que les vins choisis.

© Anne Quimbre



When Anne-Marie Galineau decided to buy back the village shop-cum-bar in 2008, her friends and colleagues took her for an eccentric. "I needed my work to have meaning again. And do you know what? Since then, many of my former colleagues from Bordeaux have they themselves turned to running a shop or working as artisans!" she chuckles. Laughter is what the patron is known for, who does not attempt to deny her eccentricity, behind her funny orange glasses.

In the former village ballroom adjoining the grocery store, where a good number of the older residents met 50 years ago, she has developed a project that she holds particularly close to her heart: a wine cellar/restaurant where tourists and locals can discover the wines of the Côtes de Castillon, the only appellation showcased in this space entirely furnished and decorated by herself. "We're supposed to be the leading ambassadors of our terroir, aren't we?" For this lady who married a winegrower from the Côtes-de-Castillon, this means advising customers beyond wine terminology too pompous or obscure for non-experts. It is through the history of each property that Anne-Marie presents the wines that she has rigorously selected. And to do so, she has visited every single one. "This history, both of people and heritage, often makes people want to visit the property afterwards".

The owner makes suggestions, but she also allows her visitors to browse her full-scale wine selection! Between the tables, displays allow you to choose your own bottle, categorised by simple criteria set by the owner: her own favourites, wines produced by women, white wines, the very finest, treasures to discover, etc. And for each nectar, a sheet provides information on who produced it and what its values are.

On the menu are brasserie dishes which perfectly match the local wines. Grilled meats, blanquette of veal or sausage and lentils : a return to simple flavours and local produce, at prices as mellow as the selected wines.

INFOS PRATIQUES

5 lieu-dit la Croix
33350 Saint-Genès-de-Castillon

Ouvert toute l'année (sauf février) 7jrs/7
Menu (Entrée/Plat/Dessert): à partir de 16€

comptoirdegens.fr

PORTES OUVERTES DE SAINT-ÉMILION

QUEL VISITEUR SEREZ-VOUS ?

Depuis plus de 25 ans, les Portes Ouvertes de l'Appellation Saint-Émilion accueillent près de 10 000 visiteurs de tous horizons. Un temps fort dans le premier vignoble inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, qui annonce le début de la belle saison...

Now running for more than 25 years, the Open Doors event in the Saint-Émilion Appellation welcomes nearly 10,000 visitors from all horizons. A highlight in the first vineyard listed as a UNESCO World Heritage site, which heralds the start of the high season...



Faut-il être expert(e) en vin pour apprécier l'événement ? Au-delà du grand nombre de châteaux ouvrant gratuitement leurs portes à la visite, des animations sont mises en place tout le week-end. Et il y en a pour tous les goûts, rappelant que le prestigieux label UNESCO a distingué les multiples facettes d'un terroir vivant. **Dans quel profil de visiteurs vous reconnaîtrez-vous le plus ?**

Do I have to be a wine expert to enjoy the event? Aside from the large number of châteaux offering free entry, events and activities are organised throughout the weekend. And there's something for all tastes. Don't forget that the prestigious UNESCO label recognised the many different aspects of a living terroir. **What visitor profile do you see yourself as?**

LE/LA GOURMAND(E)

Pour vous, le vin est avant tout un art de vivre, qui agrémenté un bon repas ou des produits du terroir. Alors visiter des châteaux, c'est bien... Mais enrichir votre palette d'accords mets et vins : c'est mieux !

For you, wine is above all an art of living, which enhances a good meal or local produce. Then a château visit is great... but enriching your palette of wine and food pairings is even better!

NOTRE SÉLECTION

- Le dîner vigneron : un repas (32€ par personne, inscription obligatoire) est organisé le samedi soir dans la salle des dominicains à Saint-Émilion, durant lequel les viticulteurs de l'AOC viennent faire déguster gratuitement leurs vins. 250 convives attendus.
- Dans les propriétés : déjeuners à table, food-trucks, dégustations de produits locaux...
- The Winegrower's Dinner (€32 per person, requires booking) is held on the Saturday evening of the event in the Salle des Dominicains in Saint-Émilion, during which the winegrowers of the AOC let you try their wines for free. 250 guests expected.
- At the properties: table lunches, food trucks, tastings of local products...

L'HYPERACTIF(VE) QUI NE S'ARRÊTE J-A-M-A-I-S

Po-po-pop ! Une journée qui ne démarre pas à 5h du matin par un footing à la fraîche ou une rando VTT en pleine montagne, c'est comme le jaune d'œuf pour un viticulteur (le blanc d'œuf a longtemps servi au collage du vin) : ça ne sert à rien ! Visiter des châteaux ? Déguster du vin ? Vous avez peur de prendre racine entre le Merlot et le Cabernet... Mais gardez donc vos baskets : les organisateurs ont prévu des animations sportives pour allier grand air et découverte des châteaux. Dans un si beau terroir, ce serait tout de même le comble de vous garder enfermés, non ?

Po-po-pop! A day that doesn't start at 5am with a jog in the fresh air, or mountain biking up a real mountain is like an egg yolk to a winegrower*: it has no value!!! Visiting the châteaux? Wine tasting? You are afraid to take root somewhere between the Merlot and the Cabernet... So keep hold of your trainers: the organisers have planned sporting activities to combine the outdoors and discovering châteaux. In such a beautiful terroir, it would just be too much to keep you locked up, no?

NOTRE SÉLECTION

- Parcours à vélo dans le vignoble : des itinéraires dédiés vous seront fournis à l'Office de Tourisme.
- Bicycle ride through the vineyard: information on dedicated routes can be obtained from the Tourist Office.

LE FANCLUB (NON-OFFICIEL) DE STÉPHANE BERN

Ou autrement dit : vous êtes boulimique d'histoire et d'architecture. Les châteaux en eux-mêmes vous intéressent plus que le vin que l'on y produit. Ce qui tombe plutôt bien, puisque les propriétés remarquables sont nombreuses ici... et l'UNESCO a posé son étiquette sur plus de 2000 ans d'histoire.

In other words: you are as into your history and architecture as this French presenter. The châteaux in themselves are of more interest to you than the wine produced there. This works out rather well, since there is a wealth of remarkable properties here... and UNESCO has recognised more than 2000 years of history.

NOTRE SÉLECTION

- Architectures remarquables : le classement par thématiques dans le programme vous aidera à les débusquer.
- Visites guidées : de la cité médiévale ou des souterrains (plus vaste église monolithique d'Europe). L'histoire de la Juridiction n'aura plus de secrets pour vous...
- Expositions ou présence d'écrivains locaux dans certaines propriétés.

- Remarkable architecture: the themed categories in the programme will help you track them down.
- Guided tours: of the medieval city or underground passages (Europe's largest monolithic church). The Jurisdiction's history will no longer hold any secrets for you...
- Exhibitions or presence of local writers at some wine estates.



© Conseil des Vins de Saint-Émilion



© Conseil des Vins de Saint-Émilion

LE/LA PURISTE DESCENDANT(E) DE DIONYSOS

Les flonflons c'est bien mignon, mais vous, vous venez déguster ! Comparer ! Goûter ! Point barre... Pilier de terroir, cela fait 10 ans que vous venez ici, alors vous avez déjà tracé votre itinéraire pour ne manquer aucune pépite en emmenant des ami(e)s néophytes dans l'espoir de les convertir (quel beau projet !).

The pomp is adorable, but you've come to sample! To compare! To taste! No more to be said... As a steadfast pillar of the terroir, you've been coming here for ten years, and you've already marked out your route so as not to miss a single treasure, as well as taking newbie friends in the hope of converting them (what a great idea!).

NOTRE SÉLECTION

- Initiation à la dégustation : pour vos ami(e)s à "éduquer", la Maison des Vins propose des ateliers dédiés (sur inscription sur saint-emilion-tourisme.com).
- Dans les châteaux : dégustations verticales et horizontales, visite des chais, rencontre avec les viticulteurs, propriétés familiales traditionnelles... n'en jetez plus, on vous attend !

- Initiation to wine tasting: for those friends who need to be "educated", the Maison des Vins offers dedicated workshops (with booking on saint-emilion-tourisme.com).
- In the châteaux: vertical and horizontal tastings, visits of the wine stores, chances to meet the growers, traditional family-run properties... don't throw any more away, we're waiting for you!

LA TRIBU INSÉPARABLE

Il est impensable pour vous de prévoir une sortie sans les enfants. Peur que le patrimoine ennueie vos ados ou que les activités autour du vin ne soient pas kid-friendly ? Les Portes Ouvertes de Saint-Émilion sont un événement 100% familial...

It would be unthinkable for you to plan an outing without the kids. Worried that heritage might bore your teens or that wine-related activities aren't kid-friendly? The Saint-Émilion Open Doors event is 100% family-orientated...

NOTRE SÉLECTION

- Les Pistes de Robin : un jeu de pistes remis gratuitement par l'Office de Tourisme pour découvrir la cité médiévale de façon ludique (dès 3 ans).
- Accueils adaptés à la propriété : la majorité propose des activités spécifiques et dégustations de jus de raisin pour les petits. Vous pourrez même expérimenter un escape game avec vos ados ou plonger dans une piscine de bouchons ! Précisions dans le programme.

- A Treasure Hunt with Robin: a treasure hunt provided free of charge by the Tourist Office to discover the medieval city in a fun way (from age 3).
- Adapted visits of properties: most offer specific activities and grape juice tastings for younger visitors. You can even experience an escape game with your teens or dive into a pool of corks! Further details in the programme.



© Conseil des Vins de Saint-Émilion

À RETENIR

La première édition s'est tenue il y a plus de 25 ans.

Un grand nombre de châteaux ouverts (visites gratuites et sans rdv)

Nombre de visiteurs en 2018 : 10 600 sur le week-end

4 thématiques de découverte : gastronomie, architecture, culture, tradition

4 AOC : Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Puisseguin Saint-Émilion, Lussac Saint-Émilion

Le + : la taille du vignoble ! Plus condensé que d'autres appellations, il se découvre aisément durant le week-end, et permet de visiter un maximum de châteaux en un temps plus court.

The first event was held more than 25 years ago.

A large number of châteaux are open (free visits, without booking): between 80 and 100

Number of visitors in 2018: 10,600 over the weekend

Four themes of discovery: gastronomy, architecture, culture, tradition

4 AOC : Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Puisseguin Saint-Émilion, Lussac Saint-Émilion

The bonus : the size of the vineyard! As it's more compact than other appellations, it can be easily explored without a car over the weekend, and allows you to visit more châteaux in less time.

Programme des animations et liste des châteaux : vins-saint-emilion.com



"QUI SAIT DÉGUSTER NE
BOIT PLUS JAMAIS DE VIN
MAIS GOÛTE DES SECRETS."

"WHO KNOWS HOW TO TASTE
NEVER DRINKS WINE AGAIN
BUT TASTES SECRETS."

SALVADOR DALÍ



*Découvrez les
grandes étapes et les
petits secrets du cep
au verre, en toute
simplicité.*



Nous vous accueillons toute
l'année pour partager un
moment de plaisir et **D**écouvrir
Comprendre, **E**changer,
Déguster, dans notre propriété
familiale.



CHATEAU HAUT VEYRAC

LD HAUT VEYRAC

33330-Saint-Etienne de Lisse



Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 17h30

Visite-dégustation en français ou en anglais.

Réservations par téléphone ou par mail.

+33 5 57 40 02 26

contact@chateau-haut-veyrac.com

GPS : Latitude 44,89 - Longitude : -0,09

LE MACARON DE SAINT-ÉMILION

400 ans
qu'il tourne
en rond

Avec le vin, il est la deuxième spécialité de Saint-Émilion. Pourtant, avec son teint pâlot et sa recette toute simple, il ne paie pas de mine... Chez Nadia Fermigier, le macaron, c'est pourtant toute une histoire ! Et parce que les petits bonheurs se nourrissent de recettes toutes simples, découvrez comment l'union de trois bons ingrédients sélectionnés et mariés avec amour a pu donner naissance à l'une des pâtisseries préférées des français.

After wine, they are the second speciality of Saint-Émilion. Yet, with their pale complexion and altogether simple recipe, you wouldn't think it... For Nadia Fermigier, however, the macaroon has quite a story to tell! And because little pleasures come from the simplest of recipes, discover how the union of three quality ingredients, selected and combined with love, has produced one of France's favourite pastisseries.

BIENVENUE CHEZ NADIA FERMIGIER

Cette petite boutique est un bonbon ! Avec ses tomettes au sol, ses confiseries vintage (Pierrot Gourmand est passé à travers son récent relooking) et sa vitrine à gâteaux sortie tout droit d'un film de Visconti, d'aucuns diraient que son esprit rétro est à la tendance du moment. **"Pourtant, on n'a touché à rien depuis qu'on a repris la boutique de Mme Blanchez"** vous dira Didier, le mari de Nadia. Le couple s'amuse de voir des adultes s'émerveiller devant le présentoir à bonbons qu'ils ont connu enfants et qui n'a pas bougé du coin de la boutique. **"Comme quoi, à l'époque on construisait pour durer..."** Car cela fait plus de 10 ans que le couple a repris la boutique... tenue pendant 50 ans par la fameuse Mme Blanchez ! Ici, même les roudoudous sont faits maison, ajoutant au plaisir de s'y râper la langue en léchant le sucre jusqu'au bout. Et que renferment-elles alors, ces étals hors-du-temps ? Petits cookies, rochers en chocolat gros comme le poing, sablés aux noisettes... mais surtout, délicatement empilées les unes sur les autres, des petites boîtes blanches et bleues couvent le trésor de la minuscule échoppe : **"les macarons de Saint-Émilion", "recette des anciennes religieuses, Veuve Godichaud, Grandet aîné, successeur"**.

Her small shop is a real treat! With its tiled floor, vintage confectionery (the Pierrot Gourmand brand appeared as part of its recent refurbishment) and display of cakes straight out of a Visconti film, some would say that its retro spirit is in keeping with current trends. **"However, we haven't changed anything since taking the shop over from Madame Blanchez,"** Didier, Nadia's husband, will tell you. The couple enjoy seeing adults marvel at the display of sweets they knew as children, and which they haven't moved from the corner of the shop. **"It's as if, at that time, things were built to last..."** Because it is more than 10 years ago that the couple took over the shop... which had been run for 50 years by the famous Madame Blanchez! Here, even the shell-shaped roudoudous are made in-house, which adds to the pleasure of licking the sugar out right to the end. But what do these timeless displays hold? Small cookies, chocolate truffles as big as a fist, hazelnut shortbreads... but above all, delicately stacked on top of each other, small blue and white boxes containing the tiny shop's treasure: **"The Macaroons of Saint-Émilion," "a former nuns' recipe, Widow Godichaud, and eldest son Master Grandet, successor"**.





© Guillaume Le Baube

UNE RECETTE QUI A PRÈS DE 400 ANS

Si la boutique de Nadia a connu plusieurs générations de gourmands, la recette qu'elle perpétue n'est pas née dans sa cuisine. Mais plutôt dans celle des Ursulines, une communauté religieuse présente à Saint-Émilion au XVII^e siècle. Dans les jattes des nonnes : du sucre, du blanc d'œuf et des amandes. La Révolution Française met un terme aux pouvoirs territoriaux des religieux mais la recette, elle, est sauvée par une certaine Veuve Godichaut. Celle-ci en légua l'unique usage à son petit fils, le seul autorisé à fabriquer ces petites douceurs après sa mort. La recette passe de parents en aînés, change de famille, connaît ses heures de gloire lors de l'Exposition Universelle de 1867 où elle régala la bourgeoisie parisienne (les boutiques Ladurée n'existaient pas encore !), re-change de famille... et voici le gâteau d'amour tant convoité arriver jusque dans les fours de Madame Blanchez au XX^e siècle et Nadia Fermigier aujourd'hui. Officiellement, Nadia est ainsi la seule à détenir le droit d'en réaliser la recette ancestrale.

Une véritable recette ancestrale.

Although Nadia's shop has known several generations with a sweet tooth, the recipe that it perpetuates did not come into existence in her kitchen, but rather in that of the Ursulines, a religious community in Saint-Émilion in the 17th century. The nuns put sugar, egg white and almonds into their mixing bowls. The French Revolution put an end to the territorial powers of religious communities, but the recipe was saved by a certain Widow Godichaut. The latter then bequeathed sole usage to her grandson, the only person authorised to manufacture these small delicacies after her death. The recipe was passed from parents to eldest sons, changed family, had its hour of glory at the Universal Exhibition of 1867, where it would delight the Parisian bourgeoisie (Ladurée's shops did not yet exist!), changed family again... and this highly coveted, romantic cake would be in the ovens of Madame Blanchez in the 20th century and Nadia Fermigier today. Officially, Nadia is therefore the only person to hold the right to use the ancestral recipe.

QU'ONT-ILS DE SI EXCEPTIONNELS LES MACARONS DE NADIA ?

Des blancs d'œufs, du sucre et des amandes : tout le monde peut le faire non ? Certes, mais pas avec autant d'amour que Nadia. **"C'est l'histoire de Saint-Émilion que l'on rejoue chaque jour naissant dans notre atelier"**. Alors il ne s'agit certainement pas de "courir après la marge", mais plutôt de sélectionner les meilleurs produits qui seront traités avec soin. Des œufs frais, du sucre délicat, quant au fournisseur d'amandes, il est le même depuis des décennies. **"Il y a forcément moins cher mais si Mme Blanchez se fournissait chez eux, ce n'est pas sans raison donc pourquoi changer ?"** Beaucoup de pâtisseries utilisent de l'amande en poudre, quand dans la cuisine de Nadia, chaque matin, les amandes arrivent entières et sont soigneusement délestées de leur manteau de peau avant d'être broyées manuellement. **"Croquez dedans, vous allez voir, on sent le vrai goût de l'amande, pas juste son arôme"**.

Chaque macaron est ainsi frais du jour et en jetant un œil indiscret derrière le comptoir, vous verrez monsieur ou madame à l'œuvre, aidés de leurs employés.

Egg whites, sugar and almonds: anyone can make them, surely? Certainly, but not with as much love as Nadia. **"It's the history of Saint-Émilion that we re-enact every day in our workshop."** It is certainly not therefore a case of "maximising profits," but rather selecting the best ingredients that will be handled with care. Fresh eggs, delicate sugar, and an almond supplier that hasn't changed for decades. **"You can of course find cheaper but if Madame Blanchez got her supplies from them, she did so for a reason, so why change?"** Many pastry chefs use almond powder, but in Nadia's kitchen, the almonds arrive whole every morning and have their skins carefully removed before being crushed by hand. **"Bite inside, you'll see, you get the true taste of the almond, not just its aroma"**.

Each macaroon is therefore produced fresh on the day, and by peering behind the counter, you'll see Nadia or her husband at work, aided by their employees.

3

IDÉES GOURMANDES

S'il se suffit à lui-même, pour accompagner le tea-time, Didier nous donne trois idées de recettes qui font saliver :

Whilst it is sufficient in itself as a tea-time accompaniment, Didier gives us three ideas for recipes to get the taste buds going:

CÔTÉ SALÉ : Macaron accompagné de lamelles de pommes caramélisées et d'une tranche de foie gras poêlé.

ON THE SAVOURY SIDE:

Macaroon accompanied with slices of caramelised apples and pan-fried foie gras.

CÔTÉ SUCRÉ : Macaron grand format tartiné d'une compotée de fraise et de crème fouettée.

ON THE SWEET SIDE: Large macaroon, with a spreading of strawberry compote and whipped cream.

L'ACCORD METS & VIN : Macaron et Crémant de Bordeaux du Cloître des Cordeliers.

THE PAIRING OF FOOD & WINE: Macaroon and Crémant de Bordeaux from the Cloître des Cordeliers.

COQUE EN STOCK

Car le macaron de Saint-Émilion a fait des émules au XX^e siècle : il devient la coque(luche) d'autres pâtisseries qui le colorent, l'aromatisent et le garnissent de confiture ou crème au beurre. Au point que certains visiteurs s'étonnent de la simplicité de la vraie recette proposée ici. Mais le goût, le vrai, y est.

Nadia se permettra toutefois sa propre revisite elle-aussi : une autre version de son macaron est présente en étal, fourrée de chocolat maison. Avec accord de Madame Blanchez bien sûr ! Mais sans colorant, il va de soi : comme les conservateurs, ils sont persona non gratta dans l'atelier. Cette couleur sans artifice vous permettra alors de constater si la cuisson est bien respectée : trop cuit, le blanc d'œuf noircit très vite. Pas assez, il est pâle comme un linge, annonçant un croquant décevant. De toute façon, le moindre macaron douteux ne passera évidemment pas la porte de la cuisine de Nadia et Didier...



© Saint-Émilion Tourisme

The macaroon of Saint-Émilion was emulated in the 20th century: it became the darling of other pastry chefs who introduced colour, added flavours and garnished it with jam or butter cream, to the extent that some visitors are amazed at the simplicity of the genuine recipe used here. But the taste, the authentic taste, is there.

Nadia too, however, allows herself her own take: another version of her macaroon is on display, filled with chocolate made in-house. With the approval of Madame Blanchez of course! And it goes without saying, free from colourings: just as with preservatives, they have the status of persona non grata in the workshop. This natural colour allows you to see if it has been properly baked: too much and the egg white darkens very quickly. Not enough and it is pale as a linen sheet, foreboding a crisp disappointment. In any case, any macaroon that shows the slightest flaw will clearly not be leaving the kitchen of Nadia and Didier...

TRÉSORS CACHÉS

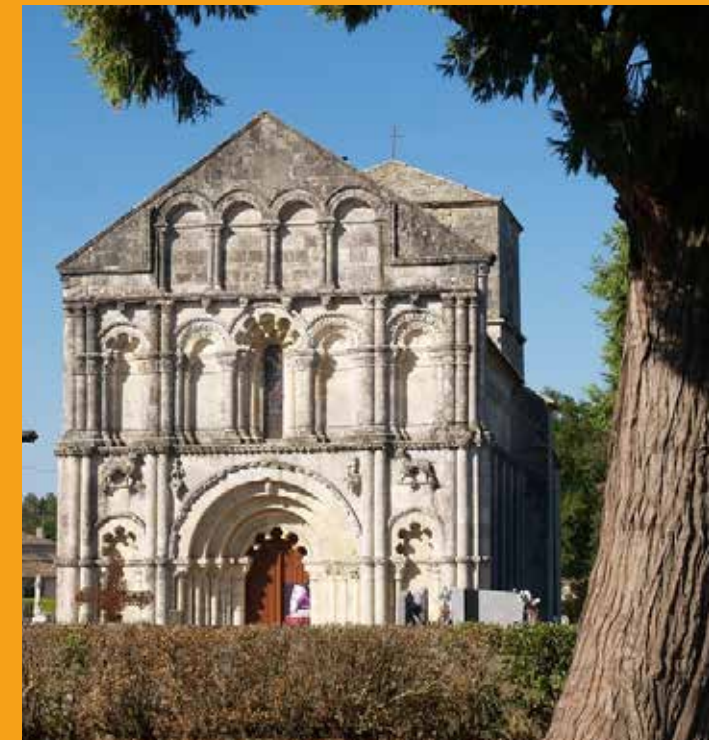
L'ÉGLISE ST-PIERRE DE PETIT PALAIS EST-ELLE OU NON JACQUAIRE ?

Sa façade romane richement sculptée est l'une des plus belles du genre de Gironde. Érigée au XII^e siècle, l'église Saint-Pierre de Petit-Palais-et-Cornemps tranche avec son environnement "modeste". Jacquaire, ou pas Jacquaire ? Car il y a 21 ans, furent aussi inscrits au Patrimoine Mondiale de l'UNESCO les chemins de Saint-Jacques de Compostelle...

Its richly carved Romanesque façade is one of the most beautiful of its kind in the Gironde. Constructed in the 12th century, the Saint-Pierre church in Petit-Palais-and-Cornemps stands out against its "modest" surroundings. So does it have any association with the pilgrim ways? Because 21 years ago, the routes of Santiago de Compostela were also included on UNESCO's World Heritage List...

LES CHEMINS DE SAINT-JACQUES DE COMPOSTELLE EN GIRONDE

Il faut bien distinguer deux choses : les quatre grandes Voies de pèlerinage (Tours, Arles, Vézelay et Puy en Velay) et les voies dites "secondaires", que les pèlerins empruntaient entre les sites majeurs. En Gironde, on recense quatre voies secondaires pour rejoindre les Pyrénées. Au Moyen Âge, Bordeaux et sa région étaient une zone marécageuse, dure à pratiquer pour les marcheurs jusqu'aux Landes : les alternatives des pèlerins se sont multipliées. C'est sur l'un de ces chemins que l'on retrouve par exemple l'Abbaye de la Sauve Majeure, inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Et avant de l'atteindre, nous avons fort à parier que beaucoup de pèlerins passaient par Saint-Émilion...



© Saint-Émilion Tourisme

It is important to distinguish between two things: the four major pilgrim routes (Tours, Arles, Vézelay and Puy en Velay) and those said to be "secondary," which pilgrims took between major sites. In the Gironde, four secondary routes leading to the Pyrenees have been identified. In the Middle Ages, Bordeaux and its region were marshy, difficult for walkers to cross over into the Landes to the southwest: so a number of alternatives emerged for pilgrims. It is on one of these paths that we find, for example, La Sauve-Majeure Abbey, included on UNESCO's World Heritage List as part of the Routes of Santiago de Compostela. And before we get there, we bet that many of the pilgrims passed through Saint-Émilion...



— © Saint-Émilion Tourisme

SAINT-ÉMILION : UN ATTRAIT INCONTESTABLE POUR LES PÈLERINS

Saint-Émilion est une étape reconnue de l'un des chemins secondaires de la Voie de Tours. Les Pèlerins rejoignaient ensuite les plus grands axes des Landes par l'Entre-deux-Mers et se retrouvaient aux Pyrénées. Ce qui ne laisse aucun doute sur cela. La cité jouissait au Moyen Âge d'une très grande notoriété auprès des croyants, grâce à la présence de communautés religieuses influentes et celle (supposée) des reliques du moine Émilion. Impensable qu'ils ne s'y arrêtent pas dans leur périple... De plus, les moyens financiers du village et des religieux permettaient d'accueillir et héberger un grand nombre de pèlerins. Les quelques archives qui ont traversé le temps parlent également de Pomerol comme point de séjour, avec les Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. Aujourd'hui, le territoire est encore une étape incontournable sur les chemins jacquaires secondaires.

Saint-Émilion is a recognised stop on one of the secondary paths on the Tours Route. From here, pilgrims would join one of the main routes crossing the Landes via the area lying between the Dordogne and Garonne, and then on to the Pyrenees. Which leaves no doubts about it. In the Middle Ages, the city enjoyed a very high reputation amongst believers, thanks to the presence of influential religious communities and (supposedly) the relics of the monk Émilion. It is unthinkable that they did not stop off here on their journey... What is more, the financial resources of the village and its religious communities made it possible to host large numbers of pilgrims. The few archives from the time also mention Pomerol as a stopover, with the Knights Hospitaller of St. John of Jerusalem. Today, the local area is still an essential stop on the secondary pilgrimage routes to Santiago de Compostela.

ÉGLISE SAINT-PIERRE DE PETIT-PALAIS : PAS DE COQUILLES... MAIS DES PREUVES TROUBLANTES

À une quinzaine de kilomètres, le petit village de Petit-Palais-et-Cornemps a-t'il lui aussi été une étape sur un chemin secondaire de la Voie de Tours ? Pas de preuves, mais la richesse ornementale de l'une de ses églises a alimenté la légende. Mythe ou réalité ? À vous de juger... L'absence de coquilles sculptées fait pencher pour le mythe. Mais comment croire que la volonté d'ériger au XII^e siècle une façade aussi grandiose fut un "pur hasard" ? Car vous constaterez que la façade romane (l'une des plus belles de Gironde, avec des scènes sculptées très bien conservées comme les deux lions d'inspiration orientale sur la porte) n'est étrangement qu'une "façade écran" : elle abrite une toute petite église, qui n'a rien de plus que les autres dans le secteur au Moyen Âge. Si tout a été "misé" sur la façade, alors nous pouvons penser que l'idée était non pas d'accueillir les pèlerins pour la nuit, mais de les impressionner au passage... Aujourd'hui, l'Église dite de Saint-Palais (la seconde, l'Église Notre Dame, est en ruine), classée Monument Historique, attire bel et bien les pèlerins.

Impressionner les pèlerins de passage

Fifteen or so kilometres away, was the small village of Petit-Palais-et-Cornemps also a stop on a secondary way of the Tours Route? No evidence, but the rich ornamentations of one its churches have fuelled the legend. Myth or reality? You be the judge... The absence of carved shells suggests a myth. But how can we believe that the desire to erect such a grand façade in the 12th century was "pure chance"?

You will note that the Romanesque façade (one of the most beautiful in the Gironde, with immaculately preserved sculpted scenes, like the two oriental-style lions on the door) is strangely a "screen façade": it houses a tiny church, which would have been no different to others nearby in the Middle Ages. If everything had been put into the façade, then we can assume that the idea was not to accommodate pilgrims for the night, but to impress them as they passed by... Today, the Saint-Palais church (the second one, the Church of Our Lady, lies in ruins) is classified as a historical monument and certainly does attract pilgrims.



- Pour faire tamponner votre credential (carnet de Pèlerin) : rendez-vous à l'Office de Tourisme du Grand Saint-Émilionnais.
- Où dormir ? Le Château Haut Sarpe ouvre ses portes depuis de nombreuses années aux pèlerins de passage.
- To get your 'credential' (pilgrim passport) stamped: go to the Saint-Émilion area's Tourist Office.
- Accommodation: Château Haut Sarpe has been opening its doors to passing pilgrims for many years.

— © Saint-Émilion Tourisme



RETOUR AUX SOURCES

ELLE A REPRIS LA
PROPRIÉTÉ FAMILIALE
APRÈS 20 ANS À
L'ÉTRANGER...

Chantal Watts est une "enfant du pays". En 2010, accompagnée de son mari Peter et de ses deux enfants, elle décide de reprendre l'exploitation familiale : le Château Queyron Pindefleurs. Comment s'est passé le retour aux sources et quel regard porte-t-elle sur le Grand Saint-Émilionnais après 20 ans loin de lui ?

Chantal Watts is a "child of the country". In 2010, accompanied by her husband Peter and two children, she decided to take over the family estate: Château Queyron Pindefleurs. How did this return to your roots go, and how did it make you feel about the Saint-Émilion area after 20 years away?



HEUREUX QUI COMME CHANTAL, A FAIT UN BEAU VOYAGE*

Chantal est née ici et a grandi entre les rangs de vignes du Château Queyron Pindefleurs. Elle est allée à l'école à Saint-Émilion, tout comme ses trois enfants aujourd'hui. Mais voilà, à 20 ans, elle a eu envie de "voir du pays". **"J'avais besoin d'apprendre des autres, de cultures différentes de la mienne"**. Elle quitte le nid pour poursuivre ses études aux quatre coins du globe. Elle passera 15 ans à Sydney, où elle réalise son rêve de travailler pour les Jeux Olympiques. Puis sera "chasseuse de tête", un métier qui la fera à nouveau voyager.

Chantal was born here and grew up amongst the rows of vines at Château Queyron Pindefleurs. She went to school in Saint-Émilion, just as her three children do today. But at the age of 20, she had a desire to "see places." **"I needed to learn about other people and cultures different to my own."** She left the nest to continue her studies in the four corners of the world. She would end up spending 15 years in Sydney, where she fulfilled her dream to work at the Olympic Games. She then became a "headhunter," a career that once again had her travelling.



© Famille Watts

Retour à son village d'enfance, à la nature.

... ET PUIS EST RETOURNÉ, PLEIN D'USAGE ET RAISON, VIVRE À SAINT-ÉMILION !*

En France, la vie aussi suit son cours. La mère de Chantal a bien envie de passer le flambeau à la génération suivante pour profiter paisiblement de sa retraite. Dans la famille, on se questionne : qui ? **"Avec notre expérience à tous les deux (son mari travaillait dans la finance), nous avons décidé de relever le défi"**. Tous les deux ? Car entre temps, Chantal s'est mariée à l'australien Peter et c'est avec leurs deux enfants qu'ils débarquent à Saint-Émilion en 2010. Ce fut un retour aux sources à deux niveaux : à son village d'enfance, mais aussi à la nature.

In France, life would also follow its course. Chantal's mother sincerely hoped to pass the torch onto the next generation so that she could peacefully enjoy her retirement. In the family, the question was: who? **"With the experience that both of us had (her husband worked in finance), we decided to take on the challenge"**. Both of us? Because, in the meantime, Chantal had married an Australian, Peter, and it was with their two children that they arrived in Saint-Émilion in 2010. This was a return to her roots on two levels: to her childhood village, but also to the countryside.

*d'après le poème de Joachim Du Bellay.

NOUVELLE VIE !

Ils se sont évidemment formés aux techniques du métier qui ne s'improvisent pas et ont su bien s'entourer. Bilan au bout de 8 ans ? **"Nous sommes toujours aussi passionnés !"** Et Chantal est persuadée que son expérience passée était une étape nécessaire à cette formation. Elle a appris à être cette "Shiva" aux milles bras que tout(e) vigneron(ne) se doit d'être : faire tous les métiers, gérer l'humain comme la commercialisation, tous les travaux de la vigne de la taille à la mise en bouteille. Pour les enfants (un petit troisième naîtra ici...), Chantal et Peter jugent la vie idéale ici : **"C'est la campagne, mais il y a de bonnes écoles et activités extra scolaires. Nous avons accès à la culture, la ville reste proche, tout comme l'aéroport pour continuer de voyager"**.

They of course trained in the techniques of a trade that cannot simply be improvised, and chose the right people to help them. Their assessment after eight years? **"We are still as passionate!"** And Chantal is convinced that her past experience was a necessary step for this training. She learnt to be this "Shiva" with a thousand arms that any winegrower has to be: capable in all aspects of the profession, managing the employees along with the marketing, and all the vineyard work from pruning to bottling. For children (a third one is on its way...), Chantal and Peter reckon that life is ideal here: **"We're in the countryside, but there are good schools and extra-curricular activities. We have access to culture, the city is nearby, and so is the airport so we can continue to travel!"**.

COMMENT A-T'ELLE VU SAINT-ÉMILION À SON RETOUR ?

Entre temps, la Jurisdiction est entrée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. **"C'est la reconnaissance de paysages exceptionnels mais aussi de ce qui fait le Grand Saint-Émilionnais à mes yeux : les habitants. Il y a une riche histoire familiale sur plusieurs générations que l'on ne trouve pas dans d'autres pays. C'est ce que les étrangers viennent chercher, mes amis australiens me le font remarquer à chaque venue !"** Désormais très impliquée dans la vie locale (événements avec le Conseil des Vins, sorties scolaires...), Chantal n'a eu aucun problème pour se "réintégrer".



© Famille Fillon

"Les enfants nous font aussi prendre conscience de la chance que l'on a de vivre ici, grâce à ce qu'ils ont appris sur le patrimoine à l'école". D'ailleurs, l'un des trois s'intéresse de près au métier. Affaire à suivre ? Car la famille ne compte pas repartir. **"Un vignoble, c'est une entreprise toujours en projet. Chaque millésime est un nouveau défi. Avec la nature incertaine mais cette part personnelle : le vin que l'on produit est révélateur de qui l'on est"**. Et ils sont Saint-Émilionnais, habitants d'un "village-monde".

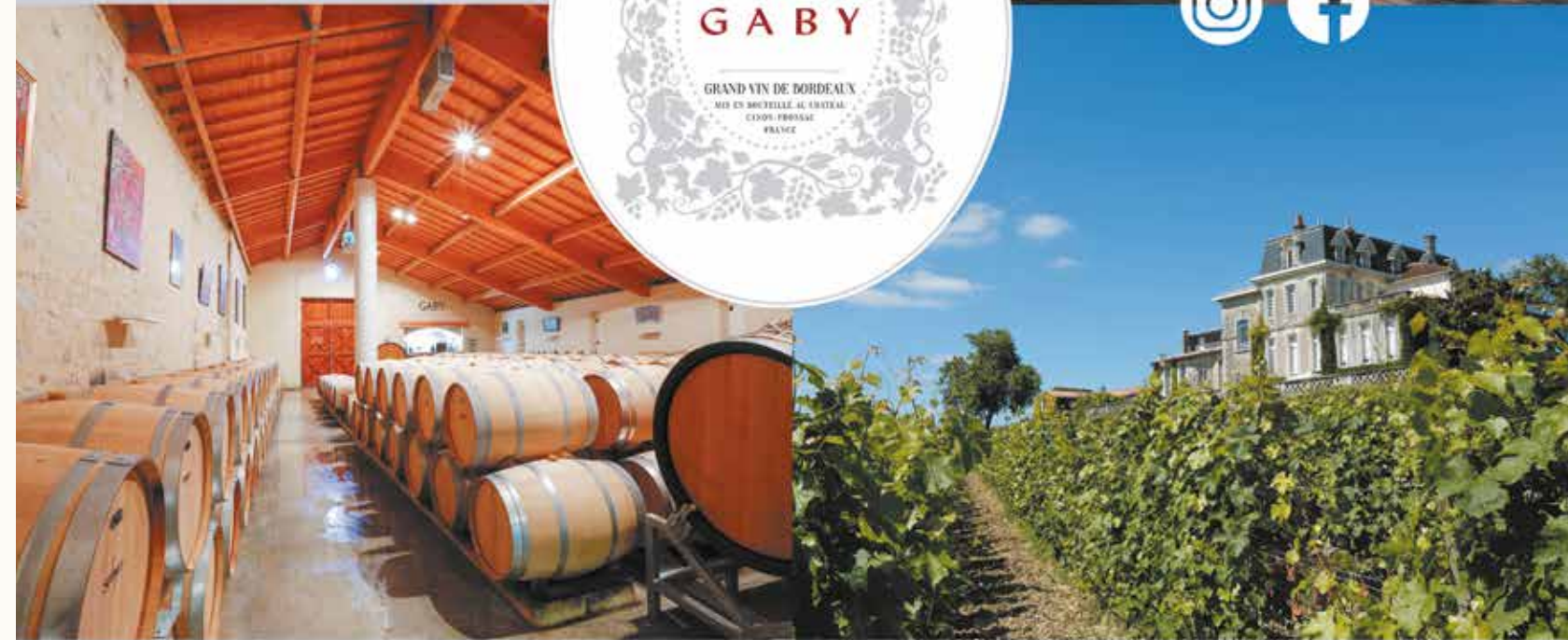
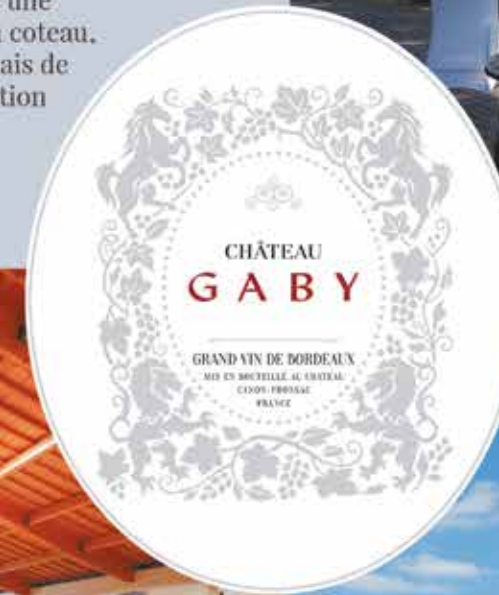
In the meantime, the Jurisdiction had been listed as a UNESCO World Heritage Site. **"It is a recognition of its exceptional landscapes but also of what makes the Saint-Émilion area in my eyes: its inhabitants. There is rich family history spanning several generations that cannot be found in other countries. This is what foreigners come for, my Australian friends point it out to me every time they come!"**

Now very involved in local life (events with the Wine Council, school outings, etc.), Chantal has had no problem "reintegrating". **"The children also make us realise how lucky we are to live here, thanks to what they've learnt about its heritage at school"**.

Moreover, one of the three is taking a real interest in the profession. Watch this space. Because the family is not planning to leave. **"A vineyard is a business you are forever planning. Each vintage is a new challenge. The natural conditions are uncertain but there is this personal factor: the wine that we produce reveals who we are."** And they are residents of Saint-Émilion, this "global village".

Château GABY

Au cœur de l'appellation Canon-Fronsac, dont les coteaux argilo-calcaires peuvent s'enorgueillir des mêmes dispositions que ceux de Saint-Émilion, les vignes du château Gaby se situent en grande partie en haut du coteau, sur des sols de calcaires à astéries, ainsi que le long de la combe, avec une exposition sud. Perchée sur le haut du coteau, la bâtisse du 18^e siècle, autrefois relais de poste de Fronsac, jouit d'une position dominante exceptionnelle.



VISITE/DÉGUSTATION/ÉVÉNEMENTS

Visite et dégustation

Tous les jours sur rendez-vous
9h30-12h30 / 14h00-17h30

Visit and Wine tasting

Everyday by appointment
9h30-12h30 / 14h00-17h30

Apéro/Concert saison estivale

1 vendredi par mois de MAI à AOÛT sur réservation
Concert / Dégustation vin / Food truck

Apéro/Music summer season

From MAY to AUGUST by reservation
Music / Wine tasting / Food truck



CHATEAU GABY, Lieu-Dit GABY - 33126 FRONSAC
Tél. 05 57 51 24 97 - contact@chateaugaby.com

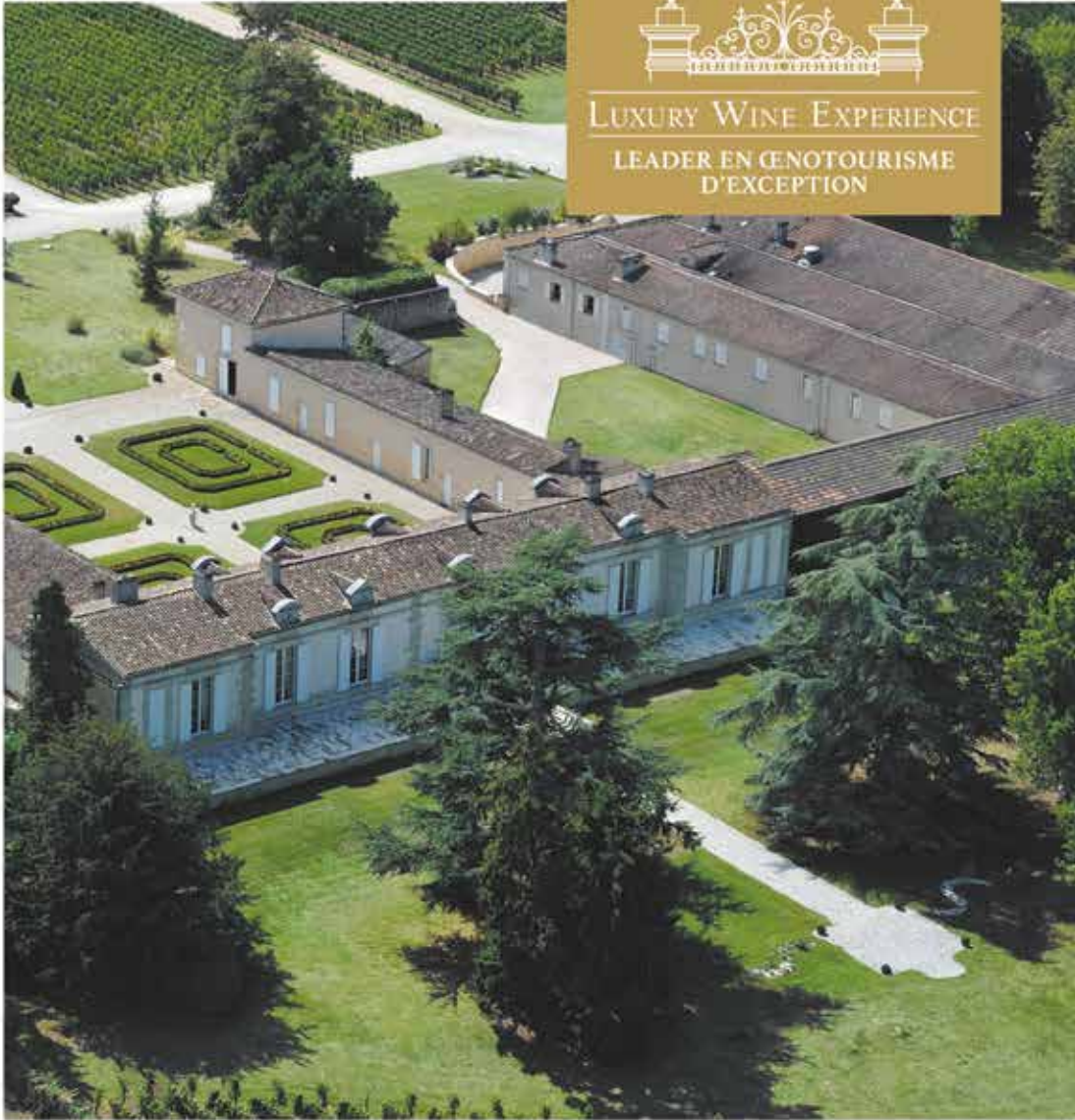


Bernard Magrez



LUXURY WINE EXPERIENCE

LEADER EN GÉNOTOURISME
D'EXCEPTION



CHÂTEAU FOMBRAUGE

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

VISITES, DÉGUSTATIONS, DÎNERS DE GALA, SÉMINAIRES,
COCKTAILS, MARIAGES

*VISITS, WINE TASTINGS, GALA DINNERS, SEMINARS, COCKTAILS,
WEDDINGS*

3 CHAMBRES ET 2 SUITES, SALLE DE RÉCEPTION, SALONS, TERRASSE AVEC
VUE IMPRENABLE SUR LES VIGNES AUX PORTES DE SAINT-ÉMILION

*3 ROOMS AND 2 SUITES, RECEPTION ROOM, LOUNGES, TERRACE
WITH AN OUTSTANDING VIEW ON THE VINES NEAR SAINT-ÉMILION*

Château Fombrauge - lieu dit Fombrauge, 33330 Saint-Christophe-des-Bardes • 05 57 26 38 34
www.luxurywineexperience.com • visiteschateaux@bernard-magrez.com • contact@pape-clement.com