

Agenda – Professeurs sommellerie Du mercredi 16 au vendredi 18 mars 2016

Votre intervenante : Bénédicte Martre 06 22 21 39 83

Votre contact Ecole du Vin : Caroline Charpentier: 06 75 80 78 33 caroline.charpentier@vins-bordeaux.fr

En cas d'urgence : Jessica Lawther : 06 88 27 21 80

Contact Transport en cas d'urgence : Pierre Chéoux : 06 81 30 08 53

Vos hôtels :

Nuit du mercredi 16 mars

Hotel Mercure Libourne Saint-Emilion

3 quai Souchet

33500 Libourne

Tél. : 05 57 25 64 18

<http://www.accorhotels.com/fr/hotel-6238-hotel-mercure-libourne-saint-emilion/index.shtml>

Nuit du jeudi 17 mars

Hotel de Normandie

7-9 cours du 30 juillet

33000 Bordeaux

Tél. : 05 56 521 680

www.hotel-de-normandie.bordeaux.com

Mercredi 16 mars 2016

12h30

Arrivée du groupe à l'Ecole du Vin de Bordeaux

Accueil et buffet à l'Ecole du vin de Bordeaux - Présentation de l'école et du programme

Ecole du vin de Bordeaux

1 cours du XXX Juillet

33000 Bordeaux

Tél. : 05 56 00 22 85



14h00 – 16h00

A l'Ecole du vin de Bordeaux : **Conférence sur les vins rouges (part 1)**

16h00 – 17h00

A l'Ecole du vin de Bordeaux : **Conférence Economie des vins de Bordeaux**

17h00

Départ pour les Côtes de Bourg

18h00 – 21h30

Visite, dégustation et dîner au **Château Haut-Macô, AOC Côtes de Bourg** en présence de plusieurs viticulteurs de l'appellation

Château Haut-Macô

Contact : M. Mallet Hugues

61 Rue des Gombauds - 33710 Tauriac

Tél : 05 57 68 81 26

<http://www.hautmaco.com/>



21h30

Check-in à l'hôtel Mercure Libourne et installation dans les chambres

Jeudi 17 mars 2016

8h15

Check-out de l'hôtel & rencontre avec Caroline Charpentier dans le lobby de l'hôtel – Départ en bus

8h30 – 11h00

Visite et dégustation au **Château Grand Corbin Despagne, AOC Grand Cru Classé Saint-Emilion** en présence de Monsieur François Despagne

Château Grand Corbin Despagne

Contact : François Despagne, propriétaire

33 330 Saint-Emilion

Tél. : 05 57 51 08 38

<http://www.grand-corbin-despagne.com/>



11h15 – 14h00

Visite et dégustation au **Château La Dominique, AOC Grand Cru Classé Saint-Emilion**, suivie d'un déjeuner au restaurant La Terrasse Rouge en compagnie de Madame Camille Poupon, Responsable Marketing & Communication

Château La Dominique

Contact : Mme Camille Poupon

33 330 Saint-Emilion

Tél : 05 57 51 31 36

<http://chateau-ladominique.com/>



15h00 – 18h00

Visite et dégustation au **Château La Peyrère, AOC Bordeaux Supérieur**, en présence de Madame Catherine Lucas, propriétaire, suivie par une **conférence sur les vins blancs secs et doux**

Château La Peyrère

Contact : Mme Catherine Lucas

33124 Savignac

Tél : 05 56 65 41 86

<http://chateaulapeyrere.com/>



18h30 – 21h30

Visite suivie par un dîner accords mets et Sauternes au **Château Rayne Vigneau, AOC Sauternes**

Château Rayne Vigneau

Contact : Mr Vincent Labergère, Directeur de l'Exploitation

Le Vigneau - 33210 Bommès

Tél. : 05 56 76 61 63

<http://www.raynevigneau.fr/>



21h30

Check-in à l'hôtel de Normandie et installation dans les chambres

Vendredi 18 mars 2016

8h00

Rencontre avec Sabine Silvestrini dans le lobby de l'hôtel et départ en bus

9h00 – 11h45

Conférence sur les vins rouges (part 2) suivie par une visite au **Château Paveil de Luze, AOC Margaux – Crus Bourgeois**, en présence de Monsieur Frédéric de Luze, Président des Crus Bourgeois

Château Paveil de Luze

Contact : Monsieur Frédéric de Luze
3 CHEMIN DU PAVEIL 33460 SOUSSANS MARGAUX
Tél.: 06 46 17 48 54
<http://www.chateaupaveildeluze.com/>



12h15 – 15h00

Visite, dégustation verticale et déjeuner au **Château Pedesclaux, AOC Pauillac**

Château Pedesclaux

Contact : M. Emmanuel Cruse ou M. Augustin Lacaille
Rue de l'Industrie 33250 Pauillac
Tél : 05 57 73 64 64
<http://www.chateau-pedesclaux.com/>



15h00 – 16h15

Retour en bus à Bordeaux
Fin du programme