



BORDEAUX
Tasting

Bordeaux Tasting - 9 et 10 décembre 2023

Bordeaux Tasting 2023 : la programmation dévoilée

AGENDA // Bordeaux Tasting fait son retour Place de la Bourse de Bordeaux les 9 et 10 décembre prochains pour sa douzième édition. L'événement propose aux visiteurs une balade œnologique à travers trois lieux emblématiques de la ville investis pour l'occasion : le Palais de la Bourse, le Musée national des douanes, et de retour cette année, le restaurant Le Gabriel. Zoom sur le programme des festivités à venir.



“Vivez Bordeaux Tasting !”

Unique en France, Bordeaux Tasting revient pour sa 12^e édition où **200 propriétés** seront réunies pour présenter leurs dernières pépites. Le festival **Bordeaux Tasting** réunit chaque année les plus grands crus de Bordeaux mais aussi de grands invités venus d'autres régions françaises et de l'étranger. Il met à l'honneur vins, champagnes et spiritueux d'exception.

Au programme, découvertes et dégustations des derniers millésimes, master classes d'anthologie, ateliers ludiques et initiations, concours de dégustation à l'aveugle et enfin rencontres au Café de la Bourse, un café éphémère pensé pour l'occasion. La billetterie de l'événement est ouverte sur le [site de Terre de vins](#).



Une balade œnologique au gré des envies et des régions viticoles

NOUVEAU // Pour cette **12^e édition**, le festival se renouvelle et investit trois lieux emblématiques pour une balade œnologique autour de la place de la Bourse :

- Issus de propriétés bordelaises ou venus d'ailleurs, **les grands vins** prennent leurs quartiers dans l'enceinte du **Palais de la Bourse** qui s'apprête à accueillir

plus de 200 exposants, représentant les vignobles français et étrangers. L'occasion de déguster parmi les plus grands crus de Bordeaux mais également de (re)découvrir les plus belles régions viticoles françaises et étrangères sous toutes leurs robes.

Une trentaine de propriétés champenoises feront également scintiller le Palais de la Bourse dans lequel une place de choix est donnée aux **Maisons de Champagne, Coopératives et Champagnes de Vignerons.**

 Palais de la Bourse - Ouvert de 10h00 à 18h30 le samedi et de 10h00 à 18h00 le dimanche.

- Direction **le Musée national des douanes** pour une immersion au cœur de l'univers des **spiritueux** : cognac, armagnac, gin, rhum, whisky... Une quinzaine de maisons y seront réunies et se voient bénéficier d'un format à part et d'horaires adaptés. Cet espace sera ouvert le samedi et le dimanche à partir de 14h00.

 Espace Spiritueux - Musée national des douanes - Ouvert de 14h00 à 18h30 le samedi et de 14h00 à 18h00 le dimanche.

- Pour la première fois cette année, le Restaurant **Le Gabriel** propose de prolonger l'expérience "Bordeaux Tasting" hors les murs. Pensé pour l'occasion, un menu spécial sera disponible tout le week-end, imaginé en accord avec les vins présents lors du festival. Et à partir de 18h00, l'établissement propose la dégustation de deux cocktails dont le cocktail signature de Bordeaux Tasting à base de vin rouge.

 Le Gabriel - 10 place de la Bourse 33000 Bordeaux - Les midis, menus à 67€ et 80€ - Samedi soir menu unique à 80€ // Afterwork à partir de 18h00 - Réservation sur reservation@bordeaux-gabriel.fr ou par téléphone au 05 56 30 00 80.

« Dans un vignoble parsemé de grands vins qui ont fait sa réputation, aucun événement rassemblant le meilleur de Bordeaux n'avait jamais été organisé. Telle est l'ambition de Bordeaux Tasting : permettre aux grands crus et aux talents en devenir de montrer l'excellence aux amateurs et grands amateurs venus du grand Sud-Ouest ou d'ailleurs... Bordeaux Tasting, Festival des grands vins, accueille également une vingtaine de grands champagnes et quelques ambassadeurs hors bordeaux, porte-étendards de leur région ainsi que des spiritueux... Un point commun entre tous : l'exceptionnalité. »

Rodolphe Wartel, directeur général de Terre de vins

Un programme de prestige

Cinq master classes exceptionnelles et un **concours** de dégustation à l'aveugle sont organisées autour de thématiques variées sur ces deux jours.

Samedi 9 décembre

- **11h00** - RIEDEL - La forme du verre influence-t-elle votre appréciation des vins ?
- **13h30** - CHATEAUNET Challenge : concours de dégustation à l'aveugle

- **16h00** - Rive gauche / Rive droite : trois Bordeaux de légende

Dimanche 10 décembre

- **11h00** - Destination Saint-Émilion à travers six Grands Crus Classés
- **13h30** - À la rencontre des 2016 de Pomerol Séduction
- **16h00** - Veuve Clicquot - La Grande Dame Rosé, la gloire du Pinot Noir



© Crédit photo - Adrien Viller et Solène Guillaud

 5 master classes - Durée : 1h - Prix : 50€ - Réservation sur terredevins.com

 Concours de dégustation Chateaufort Challenge - Samedi 9 décembre - 13h30 - Gratuit, sur inscription.

Les ateliers animés par l'École du Vin de Bordeaux

Comme chaque année depuis la première édition de Bordeaux Tasting, **l'École du Vin de Bordeaux** est au rendez-vous pour organiser et animer une série d'ateliers, invitant les participants à vivre une expérience décomplexée du vin. Au programme, les ateliers incontournables seront au rendez-vous : "Les accords de fête", "Vins et fromages", "Choco'Bordeaux" pour les amoureux du chocolat et la nouveauté cette année "les Rouges insoupçonnés".

SAMEDI 9 DÉCEMBRE

11h00 - Bordeaux Quiz
 11h45 - Les Rouges insoupçonnés
 12h30 - Accords de fête
 13h15 - Vins et fromages
 14h00 - Vins et fromages
 14h45 - Choco'Bordeaux
 15h30 - Choco'Bordeaux
 16h15 - Bordeaux Pétille
 17h00 - Bordeaux Tonic
 17h45 - Bordeaux Tonic

DIMANCHE 10 DÉCEMBRE

11h00 - Bordeaux Quiz
11h45 - Les Rouges insoupçonnés
12h30 - Accords de fête
13h15 - Vins et fromages
14h00 - Vins et fromages
14h45 - Choco'Bordeaux
15h30 - Choco'Bordeaux
16h15 - Bordeaux Pétille
17h00 - Bordeaux Tonic

 19 ateliers animés par l'École du Vin de Bordeaux - Durée : 30 minutes - Prix : gratuit - Réservation sur terredevins.com.



Des ateliers œnologiques organisés par le Syndicat Général des Vignerons de Champagne

Le Syndicat Général des Vignerons de Champagne propose cette année encore quatre sessions d'ateliers de dégustation. Ces ateliers seront l'occasion de redécouvrir les plaisirs de la dégustation du Champagne à travers la dégustation de vins raffinés.

Samedi 9 décembre

11h30 - Vif, fruité ou intense ? À l'instar de nos vignerons, tous les champagnes ont leurs caractères

16h00 - Nos rosés ont du caractère ! Vif, fruité ou intense, découvrez les champagnes rosés de vignerons

Dimanche 10 décembre

11h30 - Vif, fruité ou intense ? À l'instar de nos vignerons, tous les champagnes ont leurs caractères

16h00 - Caractères et géo sensorialité, les champagnes de vignerons vous livrent leurs secrets



🗣️ 4 ateliers organisés en partenariat avec le Syndicat des Vignerons de Champagne - prix : gratuit -
Réservation sur terredevins.com



Des invités de renom attendus au Café de la Bourse pour parler vin

Le **Café de la Bourse**, café éphémère de l'événement, revient dans l'enceinte du Palais de la Bourse comme lieu de partage et d'échange où s'organisent des rencontres avec des personnalités animées par le monde du vin.

Parmi les rendez-vous à ne pas manquer : les auteurs venus présenter leurs ouvrages dans le cadre du café littéraire proposent la vente de leurs livres et une séance de dédicace à l'issue de la rencontre. Une **idée de cadeaux** personnalisés à l'approche des fêtes !



LE PROGRAMME DU CAFÉ DE LA BOURSE

SAMEDI 9 DÉCEMBRE

11h00 - Voyage œnologique : la biodynamie au cœur de deux terroirs bordelais.

Découverte de la biodynamie à travers la dégustation des Vignobles Famille Laurent Cassy et du Château de Chelivette.

Animé par Laurent Cassy, vigneron de l'année "Trophées Bordeaux Vignoble Engagé" 2021 président des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine et Jacques Borel, propriétaire et vigneron du Château de Chelivette.

13h30 - Voyage œnologique : une dégustation royalement engagée

Dégustation de cuvées du Château de la Dauphine et du Château St-Ferdinand, deux domaines vinicoles dédiés à l'engagement environnemental et à la biodiversité. Animé par Noémie Tanneau du Château St-Ferdinand et Benjamin Barreau du Château de la Dauphine.

15h30 - Voyage œnologique : rendez-vous en Espagne

Récit de la création d'un vignoble rendue possible, là où rien ne poussait auparavant. Animé par le propriétaire Sergio Vidal, le directeur commercial Javier Velasco et les œnologues Antoine Médeville et Émilien Delalande d'Enoconseil, cabinet de conseil en œnologie.

DIMANCHE 10 DÉCEMBRE

14h30 - Café littéraire Bordeaux Tasting : savourez les mots, dégustez les vins.

Animé par les trois auteurs mis à l'honneur : Éric Corbeyran, Mathieu Doumenge et François Martin

16h30 - dégustation de L'ARTHROSÉ : deux copains dans la mêlée.

Quiz sur le rosé et le rugby & dégustation de l'unique cuvée 2022 créée par trois sportifs de haut niveau.

Animé par Rémi Lamerat, Nans Ducuing.



© Crédit photo - Adrien Viller et Solène Guillaud



Mise à l'honneur d'un vignoble engagé

Face aux défis environnementaux, économiques et sociétaux, la filière des vins de Bordeaux travaille depuis plus de 25 ans à l'évolution des pratiques dans leur activité. Le vignoble bordelais a fait du chemin et réaffirme sa responsabilité dans une dynamique collective, en mettant en place des solutions concrètes et efficaces. Cette année, Bordeaux Tasting rend hommage à ces vignerons engagés, lauréats des "Trophées Vignoble engagé" et labellisés "Bordeaux Cultivons Demain", qui viendront faire déguster leurs vins et faire découvrir leurs pratiques environnementales lors d'**ateliers ludiques et**

pédagogiques imaginés pour l'occasion au sein du **Café de la Bourse** (programme à retrouver plus haut).

De plus, un espace du festival sera dédié à la mise en avant de propriétés engagées dans la préservation de l'environnement. L'occasion d'y découvrir une vingtaine de propriétés tout au long du week-end et d'en apprendre davantage sur l'engagement du vignoble bordelais. Le dimanche, l'**Espace Engagé** accueillera une dégustation libre organisée par les œnologues d' "Œnocentre by la Chambre d'Agriculture de la Gironde".

Tout le week-end - Espace des vignobles engagés Espace Vert - Palais de la Bourse - Programme à retrouver [sur le site de Terre de vins](#).

Bordeaux Tasting 2023

Dates : Samedi 9 et dimanche 10 décembre 2023

Horaires : Sam. 10h00-18h30* / Dim. 10h00-18h00*

L'espace spiritueux sera ouvert de 14h00 à 18h30 le samedi et de 14h00 à 18h00 le dimanche.

*fermeture des portes 45 minutes avant la fin des sessions

Adresse : Place de la Bourse - 33000 Bordeaux

Tarifs :

Pass 1 jour : 28€

Pass 2 jours : 39€

Master classes 50€



Infos et réservations : terredevins.com

Bordeaux Tasting en chiffres

12^e édition

5 master classes animées

23 ateliers découverte

Près de **200** domaines exposants
1 concours de dégustation à l'aveugle



À propos de Bordeaux Tasting

Bordeaux Tasting est organisé par Terre de vins, magazine et site d'actualité dédié au monde du vin et de l'art de vivre et organisateur d'événements (Bordeaux Tasting, Champagne Tasting, Lyon Tasting). Créé en 2011, Bordeaux Tasting réunit chaque année des milliers de professionnels et amateurs, devenu le rendez-vous incontournable des grands vins en Nouvelle-Aquitaine. La 12^e édition de Bordeaux Tasting aura lieu les 9 et 10 décembre 2023 dans trois lieux situés autour de la place de la Bourse, au Palais de la Bourse notamment.