

Compte-rendu des terminales Brevet Professionnel Restaurant de notre séjour dans le vignoble Bordelais. Juste avant de nous y rendre, nous nous sommes arrêtés à REMY MARTIN en région de Cognac. Suivez les guides :

Visite REMY MARTIN



Rémy Martin, un viticulteur de la région de Cognac, a fondé sa société il y a 280 ans. Depuis, 5 générations se sont succédées à la tête de cette maison prestigieuse avec toujours le même objectif : produire des cognacs à la saveur, la complexité et la richesse incomparables, tous caractérisés par une intensité aromatique unique. Au XVIIIème siècle déjà, Louis XV avait remarqué le talent de cette Maison, lui autorisant - et elle seule - à planter des vignes et ce malgré l'interdiction de 1731.

Les cognacs Rémy Martin sont principalement élaborés à partir d'Ugni blanc. Fruit d'un assemblage des 2 vignobles les plus recherchés, ils sont 100% Fine Champagne (c'est-à-dire issus de la Grande Champagne et de la Petite Champagne, avec un minimum de 50% de Grande Champagne). Ils vieillissent en fûts de chêne du Limousin, bois choisi pour son grain large et ouvert qui offre aux eaux-de-vie une intensité aromatique unique. La passion et le savoir-faire de Pierrette Trichet, la quatrième maîtresse de chai en 100 ans, permettent de recréer chaque année des cognacs de perfection, révélant des eaux-de-vie aux arômes riches et intenses. Rémy Martin est aujourd'hui le leader historique sur le marché français et la première marque mondiale sur les cognacs de qualité supérieure.



Rédigé par MOLLE Alix

Lors de notre visite au domaine Rémy Martin, nous avons pu déguster 2 différents Cognac, un VSOP et un XO.

Ce Cognac VSOP est vieilli entre 4 et 12 ans, se sert en apéritif, avec des fromages (pâte persillée ou chèvre) ou encore en digestif, il nous a été servi avec un glaçon pour rafraîchir le Cognac et développer les arômes et « capturer les molécules aromatiques ». Des arômes de fruits d'été (pêche, pomme, abricot), floraux et de vanille se faisaient sentir. Une petite préparation, qui s'accordait parfaitement avec ce Cognac, nous a été servie, petite pâte brisée surmontée d'une mousse de Roquefort et de poire, ce duo était vraiment exquis.



Le 2ème Cognac qui nous a été servi, le XO, vieilli entre 10 ans et 37 ans. Ce Cognac couleur acajou, plutôt servi en digestif, développe des arômes de fruits confits, abricot sec, figue, pruneaux, odeurs d'épices ou encore de fumée. Nous l'avons dégusté avec un macaron à la framboise, fourré de chocolat, en harmonie parfaite avec ce Cognac de grande qualité.



Rédigé par PETREMANNE Anthony

Visite Château DILLON. Haut-Médoc cru bourgeois

Situé à Blanquefort, le château Dillon est une exploitation agricole qui cultive sa différence.

Le Château Dillon, domaine du Haut-Médoc, ouvre la célèbre route des châteaux du médoc. Plus qu'une propriété viticole, c'est le cadre de la formation des élèves du lycée agro-viticole de Bordeaux-Blanquefort. C'est également un domaine d'application, de recherche et de développement. Depuis 2004, l'ensemble du site est certifié ISO.



Un Vignoble médocain aux portes de Bordeaux.

Les 46 ha de vignes, plantées des cépages traditionnels, Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, petit Verdot et Carménère, s'étendent sur des terres argilo-calcaires et sablo-graveleuse. Au fil des saisons, de la taille à l'épamprage et à l'effeuillage jusqu'aux vendanges, ils mettent tout en œuvre pour obtenir un raisin de qualité. Cet engagement vers une qualité optimale dans le respect de l'environnement se traduit par une qualification « Agriculture Raisonnée ». Un équipement performant qui permet de travailler le sol mécaniquement pour limiter l'emploi de produits. L'hébergement complète ces façons culturales.

Un cuvier d'une grande simplicité

Lors de la construction en 2003, ils ont favorisé l'utilisation de matériaux tels les parpaings de billes d'argiles pour leur grand pouvoir isolant, le pin des Landes rétifé pour les huisseries et les boiseries. Le cuvier conçu pour recevoir la production de 50 hectares, est équipé de cuves de vinifications en inox, thermo-régulées par ceinture extérieure. Ils les ont choisies avec un fond incliné et des grandes portes facilitant le décuage. L'accent a été mis sur la fonctionnalité. Ainsi plus de temps est consacré à la réflexion et son application pour tirer le meilleur profit de la vendange.



Un chai à barriques dédié au chêne

Indépendant et spacieux, pouvant accueillir 700 barriques, On y trouve des fûts en chêne français essentiellement mais également américain et des pays de l'Est. A Dillon, le choix des barriques se raisonne en fonction du potentiel de chaque millésime. Nous considérons que l'élevage sous bois doit avant tout respecter la qualité intrinsèque de leurs vins, tout en leur donnant un boisé fondu. Les origines et les chauffeuses différentes du bois enrichiront l'assemblage par des notes épicées, vanillées, torréfiées et également de réglisses.



Rédigé par GABORIAU Leslie

Ensuite, nous avons pu déguster 3 vins de ce château : le Château Linas Bordeaux Blanc sec 2011, le Rosé de Dillon vin de pays de l'atlantique 2012 et le Château Dillon Haut Médoc en rouge millésime 2009.

Le Château Linas Bordeaux Blanc sec est réalisé avec les cépages suivants : Sauvignon Blanc (70%), Sauvignon gris (20%), Sémillon (10%) et il occupe une surface de 3 hectares. C'est après le pressurage que les jus sont mis à macérer à froid puis une partie fermente en barriques de chêne et l'autre partie est vinifiée en cuve et ainsi mis en bouteilles. En dégustation, il a une robe pâle avec des reflets verts. Un nez intense marqué par des fleurs blanches comme l'acacia. En bouche, l'attaque est vive par des notes de fruits, poire et agrumes. Belle persistance.

Le deuxième vin, appellation vin de pays de l'atlantique millésime 2012 a une couleur un peu œil de perdrix. Un nez très agréable portant vers le fruité. En bouche, les fruits ressortent mais les tanins sont bien présents. C'est un vin à boire en apéritif.

Et en dernier, le Château Dillon Haut Médoc rouge, c'est un vin classé cru Bourgeois depuis 1932. Les cépages sont : Merlot noir (52 %), Cabernet Sauvignon (30 %), Petit Verdot (13 %) et Cabernet franc (5 %). En dégustation, la robe est profonde, rouge sombre. Le nez est très élégant, dominé par les notes boisées. En bouche l'attaque est souple, aromatiquement dominée par des notes de fruits rouges bien mûrs. La structure est bien présente. Les tanins encore vifs s'arrondiront avec le temps. Selon les millésimes, la proportion de chaque cépage varie mais l'assemblage, qui est élevé pendant 18 mois (dont 12 mois en barrique de chêne), la vinification par parcelles et cépages séparés et les éraflâmes sont faits mécaniquement.



Rédigé par CORMIER Maxime !



Visite de l'usine RICARD à Lormont

La société RICARD est N°1 mondial des spiritueux Premium et de Prestige, née en 1975 dû à un rapprochement entre PERNOD et RICARD. Co-leader mondial des Vins et Spiritueux, c'est aussi 8 215 € millions de chiffre d'affaires et 18 777 collaborateurs dans 75 pays (chiffres rapport annuel 2011/2012). C'est une entreprise familiale l'ambiance de l'usine est très conviviale, Paul Ricard le créateur en 1932 de la marque était une personne très sociale. Il était nécessaire, pour lui que les ouvriers puissent avoir un bon confort pour produire le meilleur anisé qu'il soit. A ce jour, cette société emploie 19 000 employés, il existe 3 entreprises qui sont que en France. RICARD produit et distribue 3 marques en France et à l'étranger (Ricard, Lillet et Pacific). Elle commercialise 30 marques en France (Absolut vodka, Malibu, Chivas Regal, Champagne Perrier-Jouët ...)

En ce qui concerne l'usine RICARD elle produit 50 millions de litres chaque année. Pour vous donner une idée du rendement c'est 12 000 à 20 000 bouteilles par heure grâce à leur nouvel investissement, une machine high tech d'une valeur d'environ 1.000.000€ avec la pose. Il faut 1h15 pour produire 20 000 litres de Ricard. Les ingrédients principaux sont l'anis étoilé, bâton de réglisse, mélange de 10 plantes de Provence (fenouille, romarin, lavande ...). Ils font 100 000 contrôles et analyses chaque année. Les employés bénéficient d'un certain confort, 13 voir 14 mois et sont aussi actionnaires. Chaque année la direction du personnel se réunit pour décider d'un investissement pour le bien être des ouvriers. Les salariés commencent toujours avec des horaires comme 8h15 et finissent par exemple 8h moins de quart pour la rime avec Ricard. C'est une ambiance très très conviviale, les employés se connaissent, tous rigolent ensemble. Ce fut très agréable de voir cette joie de vivre et cet épanouissement au travail qui n'a jamais connue un jour de grève. Eh oui c'est possible. Il n'est pas rare que les employés restent plus de 15 ans dans la même entreprise.

Notre guide du jour Monsieur Philippe RAGOT y travaille depuis 32 ans et son enthousiasme fait plaisir à voir. Merci à lui pour nous avoir permis de découvrir une entreprise française où il fait bon vivre.

Illustrations par quelques photos :

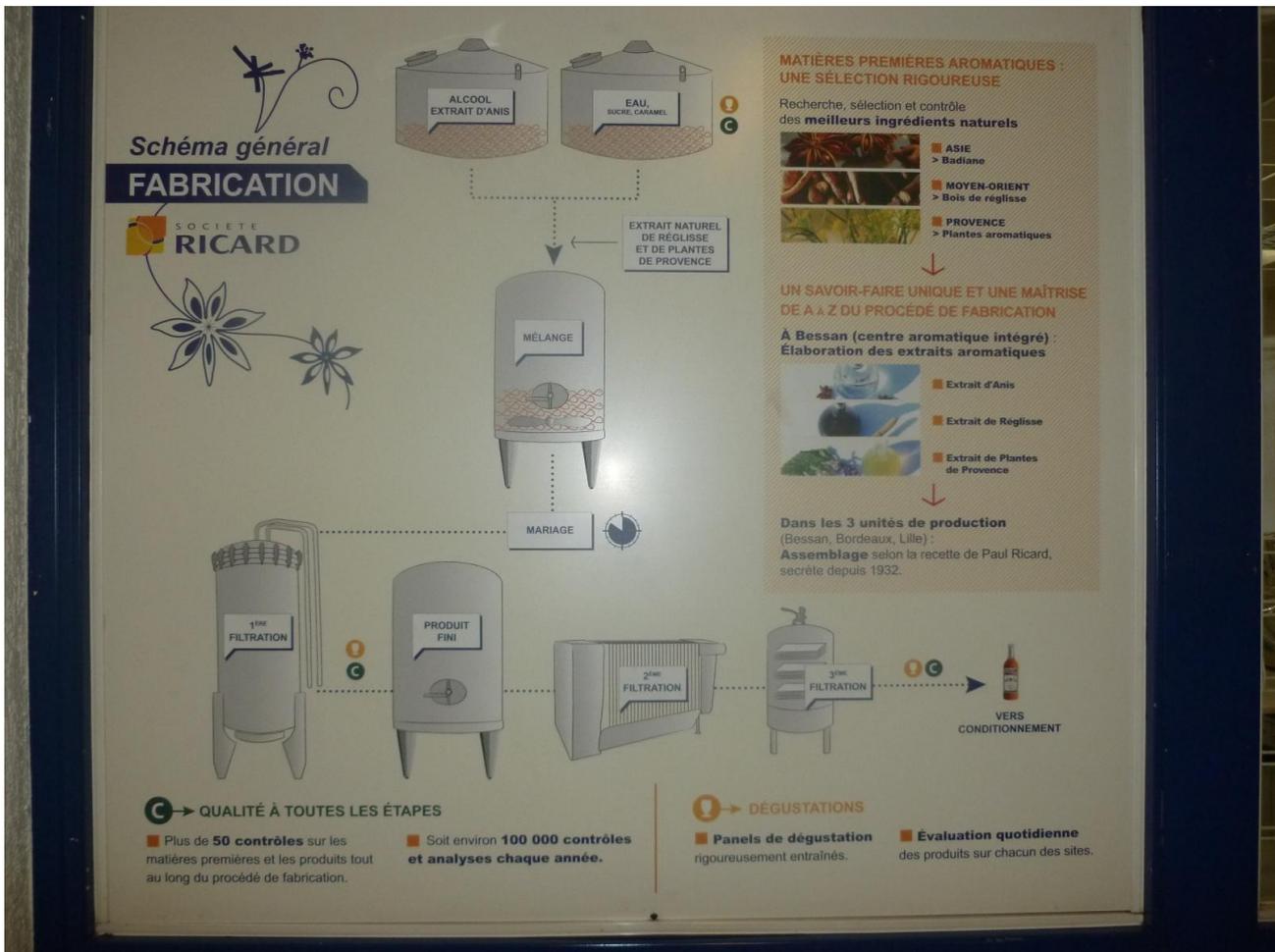




Début de la chaîne, les bouteilles arrivent rincées par du Ricard puis remplies. Capsulées, habillées puis contrôlées.



Tout est automatisé, la mise en carton et également la mise sur palette puis le filmage.



Rédigé par Simon DERAINNE



Visite du Château d'Yquem



Les ducs d'Aquitaine ont passé la main aux rois de France vers le 15^{ème} siècle et le premier millésime du Château Yquem serait l'année 1659. En 1711, Léon de Sauvage achète l'affranchissement de la rente versée au trésor royal, et jouit en pleine propriété du domaine. Françoise de Sauvage d'Yquem, sa petite fille et seule descendante, épouse en 1785 le comte Louis-Amédée de Lur Saluces. La construction des chais remonte au 19^{ème} siècle. Le domaine restera dans cette famille jusqu'en 1999. En 2004 Pierre Lurton se voit confier la gestion du domaine par LVMH, (Louis Vuitton...). De nos jours le château est habité par Monsieur Arnaud.

Deux cépages sont présents pour ces vignes, le sémillon (le plus favorable pour la pourriture noble) et le sauvignon blanc. Si la pourriture noble est possible, c'est grâce au champignon microscopique, le botrytis cinerea et à la légère altitude du domaine (80m au dessus du niveau de la mer) ce qui favorise le vent. Le Château Yquem est lui uniquement élevé en Barriques. 200 personnes travaillent au domaine, 50 appartenant au château et 150 personnes de l'extérieur viennent aider, car une personne s'occupe de 25 000 pieds de vignes pour y faire les 50 gestes traditionnels. Ensuite pour la taille, une personne s'occupe de 33 000 pieds.

Le château à 189 ha dont 110 ha de vignes sur lesquelles 102 ha servent à la production, Un hectare de vigne produit 8 hectolitres (800 litres) de vin liquoreux. 110 000 bouteilles sont produites en moyenne durant les bonnes années, car malheureusement le risque zéro n'existe pas et quelques années le climat ne permet pas aux vignes de produire Le Château Yquem. Le Château Yquem a été déclassé 10 fois (1910/1915/1930/1951/1952/1964/1972/1974/1992/2012), lorsqu'il n'y a pas de millésime du Château Yquem. Il est alors déclassé et transformé en vin générique d'assemblage pour les autres récoltants. En revanche, le vin en blanc sec produit par Yquem << Y >> s'annonce de bonne qualité. La production est environ de 6 000 à 10 000 bouteilles par an.

A la suite de notre visite dans ce paysage merveilleux, nous avons eu l'honneur de déguster le célèbre Château Yquem millésime 2006, vin très sucré développant que se soit au nez ou en bouche des arômes de fruits confits, fruits exotiques comme la mangue ou encore l'ananas. Contrairement à l'image que se font les consommateurs, le Château Yquem peut se servir pendant tout le repas et pas uniquement avec les desserts. Il s'accorde très bien avec du foie gras, des poissons en sauce blanche (turbot, sole par exemple), ou encore avec des fromages (roquefort, chèvre ...), pour les desserts, il se marie très bien avec les tartes aux fruits, les salades de fruits, le Blanc-Manger ou poires pochées. Il faut cependant éviter de le déguster avec du chocolat car un dessert sucré ne permettra pas d'apprécier ce vin prestigieux qui est déjà sucré à l'origine.





La dégustation d'un Château Yquem : C'est le pied



Rédigé par TURQUETI Pierre

Visite du Château La Tour Blanche



Au 18^e siècle, le Château la Tour Blanche a été classé 1^{er} cru de sauternes lors du célèbre classement officiel des vins de Bordeaux de 1855. A sa mort, survenue en 1907, son dernier propriétaire, Daniel « Osiris » Iffla, a fait don du domaine à l'Etat français à condition que soit créée sur place une école de viticulture et d'œnologie dispensant un enseignement pratique, populaire et gratuit. Le vignoble du Château La Tour Blanche couvre une superficie de 37 hectares sur d'anciennes terres alluviales de la Garonne, offrant une surface graveleuse et un sous-sol argilo-calcaire. Les trois cépages blancs traditionnels de l'AOC Sauternes se retrouvent en bonne proportion : 83 % de Sémillon, 11,9 % de Sauvignon et 5,1 % de Muscadelle.

A l'automne, grâce à l'alternance de brouillards matinaux et d'un chaud soleil l'après midi, le botrytis cinerea un champignon microscopique se développe sur les grappes pour donner une grande concentration naturelle en sucre et des arômes tout a fait caractéristiques de fruits secs et de fruits confits. La Tour Blanche y a conservé le caractère traditionnel des métiers du vin. Récemment rénovés et entièrement climatisés, les chais abritent les traditionnelles barriques bordelaises en chêne de 225 litres, totalement renouvelées a chaque récolte.

Après la partie théorique, nous sommes passés à la pratique, on a commencé la dégustation par leur second vin « Les Charmilles de La Tour Blanche ». C'est un vin sucré (110g de sucre) avec des arômes très fruités et beaucoup de fraîcheur (Ce vin est élaboré à partir des grains de raisins contenant moins de 21g de sucre potentiel). Ensuite, la dégustation du premier vin « Château la tour blanche », ce vin est le résultat d'une sélection très sévère (grain de raisin avec plus de 21g de sucre potentiel) qui lui confère à chaque millésime, un bel équilibre et une grande complexité aromatique avec des pointes de fruits confits plus spécialement de l'abricot, des fruits exotiques comme mangue et goyave, il a aussi un côté épicé. Ce vin se marie très bien avec l'apéritif, le foie gras. Il accompagne aussi très bien les poissons en sauce blanche, avec une viande blanche ou un plat à base de fruits ou d'épices, mais aussi avec certains fromages comme le roquefort ou les fromages de chèvre.





Rédigé par SURASEN Sireethorn

Visite du Château Clément Pichon.



Aux portes de Bordeaux, sur la commune de Parempuyre, l'histoire du Château Clément Pichon remonte au XIV^e siècle. De 1601 à 1880, le château appartient à la famille Pichon. L'histoire relate également le passage de Louis XIV à deux reprises sur ses terres, en 1659 et 1660.

En 1881, suite à un incendie, le château est reconstruit par la famille Durand-Dassier. Les travaux sont achevés en 1882.

La famille Durand-Dassier, dont deux membres (Philippe et Hubert) furent maires de Parempuyre, reste propriétaire des lieux jusqu'à la succession de ce dernier, décédé en 1971.

La propriété est acquise par Clément Fayat en 1976. Il y recréait intégralement un vignoble de 25 hectares, lui permettant ainsi de retrouver ses lettres de noblesses.

En souvenir de la famille héritière le château est rebaptisé Château Clément Pichon en 1985. Il est classé Cru Bourgeois depuis 2003.

Le propriétaire Clément Fayat possède trois châteaux dont le Château Fayat à Pomerol, le Château La Dominique à Saint-Emilion en Grand Cru Classé et celui que nous avons visité le château Clément Pichon, appellation Haut-Médoc.

Ce domaine se compose donc de 25 hectares, le sol est de grosses masses de calcaires en surface sur une sous-couche de crasses de fer. La vigne vieille de 30 ans totalise 6 900 pieds de vignes par hectares soit 172 500 pieds de vignes au château Clément Pichon. En 1976, la première vigne fut plantée, puis en 1979 ils réalisaient les premières vendanges. L'encépagement est de 62% pour le Merlot, 33% pour le Cabernet Sauvignon et de 5% pour le Cabernet Franc. La méthode de vendange est manuelle ou mécanique selon les parcelles. Le rendement se compte entre 100 000 à 120 000 bouteilles par vendanges. L'élevage se fait en 12 mois en fût de chêne et qui est renouvelé pour 1/3 tous les ans. Le domaine travaille avec 6 tonneliers. Six tonneliers c'est déjà beaucoup et dire qu'avant ils travaillaient avec 11 tonneliers. Le maître de chai travaille seul toute l'année hormis les vendanges car durant celles-ci ils peuvent être 2 voir 3 personnels en plus. Ensuite nous sommes allés visiter le chai où ils se trouvent 160 barriques de l'année 2012 car le 2011 est déjà assemblé et mit en bouteilles. Durant le vieillissement, l'alcool s'évapore de 1 à 2 litres par barrique et par mois ce qu'on appelle la Part des Anges.



Après cette visite, nous sommes passés à la dégustation. Le Maître de chai nous a fait partager le 1^{er} vin de leur domaine qui est : Le Château Clément Pichon Haut Médoc 2009, c'est un vin de couleur pourpre et intense, au nez, nous pouvons sentir des arômes de fruits rouges, c'est plutôt normal puisque nous dégustons un millésime jeune. En bouche, nous pouvons apprécier des tanins bien présents, de bonne structure, le goût boisé domine. Ensuite, nous avons dégusté le vin : La Motte de Clément Pichon Haut Médoc 2009, le second vin, c'est un vin encore jeune, qui est léger et fruité. Il sera possible de le boire plus rapidement. Pour finir Monsieur AGUER, le Maître de chai nous a fait déguster : Le Château Fayat Pomerol 2010, c'est un vin de garde avec un gros potentiel. Cette région du Pomerol produit des vins souples, ronds très appréciées par nous les femmes. D'ailleurs le vin de Pomerol est appelé « le vin des femmes ».



Rédigé par Camille CHOLET.

Sur le chemin du retour, nous nous sommes arrêtés du côté de Saint-Emilion où nous avons pris le déjeuner au Château Grand Barrail, un établissement qui impose l'admiration de par sa beauté.



Au menu :



Après le repas nous avons pu visiter quelques chambres, également le spa de ce magnifique Château :



Puis nous sommes partis faire une petite ballade digestive dans le centre de Saint-Emilion



Photo prise devant le restaurant L'HOSTELLERIE DE PLAISANCE tenue par le Chef Philippe Etchebest (M.O.F en 2000) 2 étoiles au guide Michelin.

Je tenais à remercier mes collègues, à qui j'ai imposé mon projet et qui ont su m'encourager.

Merci à Madame JOYAU d'avoir fait en sorte que ce projet devienne réalité.

Un grand MERCI à tous les professionnels qui nous ont accueillis avec tant de gentillesse, de professionnalisme et qui débordent de passion pour leur métier.

Et enfin un énorme MERCI à ce groupe d'apprentis de Terminale BP qui se sont impliqués dans ce projet comme un seul homme. J'ai eu beaucoup de plaisir à monter ce programme pédagogique mais encore plus à le vivre avec vous. Je vous souhaite à toutes et à tous de réussir dans votre parcours personnel et professionnel. Vous resterez en ce qui me concerne et je sais que c'est le cas pour beaucoup de collègues un millésime exceptionnel.

Frédéric RAZAT

Professeur de restaurant



Compte rendu illustré par mes soins.