

# 30<sup>ème</sup> MEETING GIRONDE



**BORDEAUX**  
17-18-19 octobre 2015



## PROGRAMME



**XONIPIZ (Bruno) nous a concocté un programme sympathique pour le 30<sup>e</sup> meeting du club**

**Nous découvrirons ou retrouverons 2 appellations vinicoles (Saint-Emilion et Côtes de Blaye), la ville de Bordeaux et une balade sur la Garonne.**

A partir de 11H00, il nous accueillera, le samedi 17 octobre sur le parking commun au restaurant La Terrasse Rouge et Château La Dominique, Ce sera notre premier meeting dans le Bordelais.



**MERCI POUR VOTRE PONCTUALITE  
afin de pouvoir réaliser le programme prévu le samedi après midi.**

**12H00-14h00 : Repas**



**14h00-14h30 : Photo du groupe devant le château « La Dominique »**

Page 2 sur 19

CLUB COUPE 406 - Siège social : 32, rue de la Prairie, 60112 TROISSEREUX

Site Internet : <http://www.clubcoupe406.net>

Association régie par la loi du 01.07.1901 – n° de parution J.O. :20010046 du 17.11.2001



**14h30-15h00** : Briefing et départ vers Saint-Emilion



**15h00 -16h30** : Visite guidée du village de **Saint-Emilion**

En plein cœur du pays du Libournais, dans une région constituée de douces collines viticoles et de bosquets verdoyants, cette petite cité médiévale de 2000 habitants, campée sur une éminence calcaire, bénéficie de sa situation au carrefour du Bordelais, de la Saintonge et du Périgord, sur les coteaux entre la Dordogne et l'Isle et entre Libourne et Castillon-la-Bataille.

Entre vignes et cours d'eau, le long de coteaux boisés et de routes pittoresques, la juridiction de Saint-Émilion s'étire sur 75 km<sup>2</sup> autour d'une cité médiévale particulièrement bien préservée. C'est un ensemble de huit villages organisés et unis dès le Moyen Âge autour de la commune libre de Saint-Émilion. Son étendue géographique d'environ 7 846 ha correspond à l'actuelle aire des appellations viticoles saint-émilion et saint-émilion grand cru, regroupant près de 800 propriétés (« châteaux ») viticoles.



Elle possède une importante parure monumentale (ermitage, église monolithe, église collégiale, palais des archevêques, immeubles cossus et restes de fortifications) qui se décline au gré de ruelles tortueuses (appelées « tertres ») et de placettes ombragées, et jouit de la renommée de son patrimoine œnologique (vignoble de Saint-Émilion) et gastronomique (macarons, pâtés, foies gras).

Les terroirs se répartissent en cinq grands ensembles imbriqués les uns dans les autres. Au centre de l'aire d'appellation se trouve un plateau calcaire et argilo-calcaire où, en de nombreux endroits, la roche n'est recouverte que d'une fine couche de terre. La côte, largement plantée en vignes malgré la pente, et le pied de côte, plus argileux. La vallée qui s'étend jusqu'à la Dordogne, constituée de sols sablo-limoneux et sablo-graveleux. Enfin, le glacis sableux qui recouvre le nord-ouest de la zone d'appellation se termine vers les graves de Pomerol par une soixantaine d'hectares de terrain graveleux.

Le site présente des traces d'occupation dès 35 000 avant notre ère. Une villa gallo-romaine a également existé en bas du coteau destinant le site à la culture de la vigne. En attestent divers éléments de mosaïques découverts au lieu-dit Le Palat.

Au VIII<sup>e</sup> siècle, un moine breton natif de Vannes nommé Émilian choisit comme lieu de retraite *Ascumbas* (ancien nom du site de Saint-Émilion). Cet homme de cœur quitta sa famille et sa Bretagne natale pour entrer dans les ordres. Il fut d'abord victime des pires injustices auxquelles il répondit toujours par la plus grande bonté.

Économe au prieuré de Saujon, en Saintonge, comblé de louanges et de respect en raison de sa grande vertu, Émilian finit par se retirer, loin de tous, dans la forêt des Combes qui recouvrait jadis l'actuel site de Saint-Émilion.

Par ses miracles et sa générosité, sa renommée rayonna par-delà la vallée et de nombreux disciples le rejoignirent. Durant dix-sept ans, Émilian évangélisa la population, créant ainsi un site monastique auquel fut donné son nom après sa mort. Une communauté de moines bénédictins géra l'accès à ce lieu de pèlerinage jusqu'en 1110, date à laquelle une réforme engagée par l'évêque de Bordeaux permit l'installation d'un chapitre de chanoines augustins.

La ville se construisit au long du Moyen Âge, elle fut fermée par des remparts dès le début du XIII<sup>e</sup> siècle.

Au cours de la période de la Convention nationale (1792-1795), la commune a porté le nom révolutionnaire d'*Émilion-la-Montagne*.

La Jurade fut instaurée en 1199 par Jean sans Terre, roi d'Angleterre. Ce dernier délégua ses pouvoirs économique, politique et judiciaire, à des notables et des magistrats afin de gérer l'administration générale de la cité. En échange de ces privilèges accordés, l'Angleterre put jouir du « privilège des vins de Saint-Émilion ». Ainsi la superficie du vignoble augmenta avec la notoriété des vins. Leur qualité était soumise au contrôle de la Jurade (par le sceau du vinettier) avant transport vers l'Angleterre depuis le port de Pierrefitte sur la Dordogne.

De par son adhésion, en 1379, à l'alliance bordelaise de défense contre les troupes françaises, la ville de Saint-Émilion fut qualifiée de filleule de Bordeaux, cette alliance favorisa de nombreux échanges commerciaux avec la capitale girondine.

En novembre 1461, par ses lettres patentes, le roi Louis XI confirma les privilèges octroyés par ses prédécesseurs, puis, en mai 1472 à la suite de la mort de son frère Charles de France, alors que le duché de Guyenne qu'il avait recréé pour lui revenait dans les possessions royales.

L'autorité de la Jurade perdura jusqu'à la Révolution française en 1789.

En 1948, les viticulteurs réunis au sein du syndicat viticole ressuscitèrent la Jurade sous la forme d'une confrérie, qui devint alors l'ambassadrice des vins de Saint-Émilion à travers le monde, avec pour ambition de garantir l'authenticité et la qualité de ses vins.

La Jurade est ainsi porteuse de la notoriété des appellations, et organise chaque année la Fête de Printemps en juin et le Ban des vendanges en septembre.

Lors de ces manifestations, les membres de la Jurade défilent dans la cité, vêtus de la robe rouge traditionnelle, rappelant la toute-puissante Jurade des siècles passés. En juin comme en septembre, après avoir assisté à la messe, les jurats se rendent dans le cloître de l'église collégiale ou dans l'église monolithe pour procéder aux intronisations. Puis, après le déjeuner, ils se rendent en procession à la Tour du Roy, du sommet de laquelle ils proclament solennellement le ban des vendanges ou En juin, la Jurade procède au Jugement du vin nouveau, destiné à en prédire les qualités (celui tiré de la récolte précédente). La Jurade est devenue l'emblème de la viticulture saint-émilionnaise.

Elle est composée de 54 jurats, elle est administrée par le conseil de la Jurade qui compte 12 membres dont le 1<sup>er</sup> jurat, le clerc, le grand argentier, le grand vinetier, le marguillier (maître de cérémonie).

Le tertre est un terme spécifique à Saint-Emilion qui désigne les ruelles piétonnières à forte pente et au pavage chaotique. Il existe 4 ruelles ainsi dénommées dans la cité : le Tertre de la Tente, le Tertre des Vaillants, le Tertre de la Cadène et le Tertre de la Porte Saint-Martin, Ces pavés nous viennent des anglais, qui à chacun de leurs voyages en bateaux en lestaient leurs cales et les remplissaient ensuite de barriques abritant un précieux breuvage pourpre : le vin !



### **Les armes de Saint-Émilion se blasonnent ainsi :**

*Coupé, au premier d'azur semé de fleurs de lys d'or, à saint Émilion de carnation, habillé de tenné, issant de la partition, tenant dans sa dextre une crosse contournée aussi d'or et dans sa senestre un livre du même, au second de gueules au château de trois tours d'argent, maçonné de sable, ouvert et ajouré du champ, surmonté d'un léopard d'or tenant dans sa dextre un glaive aussi d'argent, le château accosté des lettres onciales S et E du même.*

### **Description rapide des vins de Saint-Emilion :**

#### **Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru**

Les appellations Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru sont **géographiquement entrelacées**. Elles s'étendent sur **neuf communes**. La première est **Saint-Emilion**, qui constitue l'épicentre du vignoble depuis l'arrivée des moines au VIII<sup>e</sup> siècle. Les villages de **Saint-Christophe-des-Bardes**, **Saint-Etienne-de-Lisse**, **Saint-Hippolyte**, **Saint-Laurent-des-Combes**, **Saint-Pey-d'Armens**, **Saint-Sulpice-de-Faleyrens** et **Vignonet** complètent ce tableau, auquel s'ajoute, pour partie, **Libourne**. Les domaines, d'une superficie moyenne de 8 ha, comptent en moyenne 65 % de Merlot. Grâce à un terroir riche, chaque propriété produit un vin aux caractéristiques uniques.

## Lussac Saint-Emilion

Les terrains viticoles de Lussac Saint-Emilion sont les plus au nord des appellations de Saint-Emilion. **Exposées plein sud**, les vignes s'étagent de plateaux en vallons pour former un amphithéâtre. C'est un joli clin d'œil pour un vignoble qui bénéficiait déjà d'une belle réputation à l'époque gallo-romaine. Aujourd'hui, les vins de Lussac Saint-Emilion exhalent des arômes gourmands et intenses. Les plus jeunes ont des accents de réglisse, de cuir et de pruneau. Les vins les plus anciens séduisent par leurs notes de gibiers, à la fois veloutés et charpentés.

## Puisseguin Saint-Emilion

Située entre l'appellation Lussac Saint-Emilion et une petite rivière nommée Barbanne, sur un sol calcaire et fertile, l'appellation Puisseguin Saint-Emilion fait face au fameux plateau de Saint-Emilion. Son terroir donne vie à des nectars d'une couleur dense et profonde, associée à une large palette aromatique. Le Merlot, qui constitue 80 % de l'encépagement, s'y exprime pleinement. Dans leur jeunesse, les vins de Puisseguin Saint-Emilion sont caractérisés par un fruit très présent. Au fil des ans, le bouquet évolue vers la figue et vers des nuances plus corsées de réglisse et de menthe. En bouche, ces vins charment par leur texture charnue, pulpeuse et pourtant légère.

**16h30-17h45** Trajet pour rejoindre notre hôtel CAMPANILE à Bordeaux Mérignac



**17h45-18h15** : Prise de possession des chambres



**18h15-19h30** : Assemblée Générale annuelle



**19h30-20h30** : Présentation d'une production viticole, située en appellations "Graves" et "Ste-Croix-du-Mont".  
Présentation d'une spécialité régionale (culinaire), avec dégustation.

**20h45** : Dîner



## **Dimanche 18 octobre**

**9h00-10h00** : Départ vers le parc relais du tram (ligne A) et stationnement



**10h00-11h00 : Déplacement en tram**



et embarquement sur le bateau Aquitania



**11h30-12h30 : Navigation guidée sur la Garonne vers Camblanes-et-Meynac**



# Histoire

## Antiquité

À l'origine, Camblanes avait pour nom Camplanis. Le site est occupé depuis l'Antiquité : des vestiges romains ont été trouvés à proximité de l'actuelle église Sainte-Eulalie, notamment une mosaïque. L'histoire raconte qu'un viticulteur romain avait fait construire sa villa sur le territoire de la commune, alors entièrement recouvert de vignes, et pratiquait le commerce du vin ; il faisait descendre ses barriques au lieu-dit Port-Neuf, en bord de Garonne, d'où partaient ses bateaux.

## Époque moderne

En 1649, pendant la Fronde, les troupes du duc d'Épernon attaquèrent le village. Des habitants se réfugièrent dans le clocher de l'église Sainte-Eulalie. Une trentaine d'entre eux y périrent dans l'incendie allumé par les assaillants. D'autres tentèrent d'échapper aux flammes en se jetant dans le vide. Une douzaine de survivants furent sauvés par les habitants de la commune voisine de Quinsac venus à leur secours.

## Époque contemporaine

A la Révolution, la paroisse de Sainte-Eulalie de Camblanes forme la commune de Camblanes et la paroisse de Saint-Pantaléon de Meynac, la commune de Meynac. En 1801, la commune de Meynac est rattachée à celle de Camblanes qui devient Camblanes-et-Meynac.

**12h30-14h30** : Déjeuner au restaurant « La Maison du Fleuve »



**15h00-16h00** : Navigation guidée sur la Garonne (2<sup>e</sup> partie), retour vers Bordeaux



**16h00-18h00** : Visite guidée de Bordeaux à pieds qui nous conduira du bateau au tram



## Présentation

Capitale de l'ancienne Guyenne — le nord de l'Aquitaine actuelle — Bordeaux, située en bordure des Landes de Gascogne, fait partie de la Gascogne.

En 2012, la commune était la neuvième commune de France par sa population. La population de Bordeaux *intra-muros* reste relativement faible comparée à son agglomération puisqu'en 2012, 27,9 % des habitants de l'agglomération vivaient dans Bordeaux contre 45,3 % en 1968. Cela s'explique par la faible superficie de la ville, et par l'attractivité des communes de banlieue comme Mérignac ou Pessac, qui comptent chacune environ 60 000 habitants. Bordeaux est la commune principale de la métropole « Bordeaux Métropole », qui rassemble 28 communes et 737 492 habitants, la deuxième de France, par sa population, derrière la « Métropole européenne de Lille » et devant « Toulouse Métropole ».

L'agglomération bordelaise était en 2012 la septième de France, avec 863 391 habitants, après celles de Paris, Lyon, Marseille, Lille, Nice, Toulouse et devant Nantes et Toulon. L'aire urbaine de Bordeaux était la sixième de France par sa population, avec 1 158 431 habitants en 2012.

La ville est connue dans le monde entier pour les vins de Bordeaux et les vignobles du Bordelais, surtout depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, qui fut un véritable âge d'or.

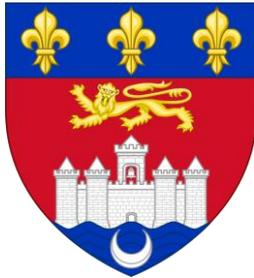
En 1957, Bordeaux est récompensée du prix de l'Europe, conjointement avec Turin. En juin 2007, une partie de la ville, le port de la Lune, est inscrite par le Comité du patrimoine mondial, désigné par l'assemblée générale de l'UNESCO, sur la Liste du patrimoine mondial.



Porte Dijeaux



Université



### Les armes de Bordeaux se blasonnent ainsi :

Les fleurs de lys représentent les armes des rois de France ; le léopard rappelle les armes de la province de Guyenne dont Bordeaux était la capitale ; le Château reproduit les tours de l'ancien hôtel de ville dont il reste aujourd'hui la grosse cloche ; le Croissant figure la courbe décrite par la Garonne devant la ville qui était nommée « port de la Lune » ; les eaux du fleuve baignent les tours de l'hôtel de ville.



Place de la Victoire



Porte Cailhau

**18h00-19h00** : Déplacement en tram + retour à l'hôtel en voiture



**20h00** : Dîner



## **Lundi 19 octobre**

**9h00-10h30** : Départ de l'hôtel pour Blaye

**10h30-11h30** : Visite de la citadelle de Blaye



**Blaye** est une commune du sud-ouest de la France, située dans le département de la Gironde en région Aquitaine. Ses habitants sont appelés les *Blayais*.

Ancienne place-forte militaire chargée de préserver la sécurité du port de Bordeaux, Blaye abrite une citadelle du **XVII<sup>e</sup>** siècle, œuvre de l'ingénieur militaire Vauban.

Capitale du Blayais, la ville est également réputée pour ses vignobles s'étendant sur près de 6 000 hectares.

## **Histoire**

### **Les origines de la cité**

César, dans ses *Commentaires sur la Guerre des Gaules*, cite un oppidum gaulois appartenant à la cité des Santons, qu'il nomme *Blavia Santorum*. Il semble très probable qu'il s'agisse là de la ville actuelle de Blaye, située sur un promontoire rocheux qui domine la Gironde. Dès le premier siècle de notre ère, les Romains s'installent sur ce site et en font une place fortifiée.

## Le fief du comte Roland le Preux



En 625, un premier château est construit par les Mérovingiens, qui font de Blaye par intermittence une résidence royale. Le seigneur de Blaye le plus fameux, dans les siècles qui suivront, sera le comte Roland le preux, neveu de Charlemagne, dont la chanson éponyme nous apprend qu'il est enterré à Blaye, dans la basilique Saint-Romain

En 848, la ville est pillée par le chef viking Hasting qui remonte ensuite la Garonne

Vestiges de la basilique Saint-Romain de Blaye

## Une ville de troubadours

Durant le Moyen Âge, la seigneurie de Blaye est confiée à une famille, les Rudel, dont le représentant le plus fameux est Jaufré Rudel, troubadour à qui son amour pour la princesse de Tripoli inspira des poèmes célèbres. Edmond Rostand fit de lui le héros de son drame *La Princesse lointaine*. Blaye est alors une des plus fameuses étapes sur la route de Compostelle : il n'existe pas en effet de pont sur la Garonne, et le seul moyen de rejoindre Bordeaux et d'entrer en Gascogne est de passer la Gironde en bateau. Le passage d'un grand nombre de pèlerins est à l'origine du développement de l'hôpital qui se trouve encore aujourd'hui sur la route de Saintes.

Durant la guerre de Cent Ans, Blaye, clé militaire de la défense de l'Aquitaine, est plusieurs fois prise et reprise par les belligérants.

De par son adhésion, en 1379, à l'alliance bordelaise de défense contre les troupes françaises, la ville fortifiée de Blaye fut qualifiée de filleule de Bordeaux ; cette alliance favorisa de nombreux échanges commerciaux avec la capitale girondine.

Elle finit par être définitivement conquise par les Français en 1452, après un siège mené par les troupes levées par le futur Louis XI. La prise de Blaye ouvre la porte de l'Aquitaine aux troupes françaises, victorieuses l'année suivante à Castillon.

En mai 1472, par ses lettres patentes, Louis XI confirma les privilèges de la ville, à la suite de la mort du duc de Guyenne, son frère.

S'ensuit une période de paix, durant laquelle la prospérité revient grâce à l'activité portuaire et au négoce du vin. Cette paix est néanmoins entrecoupée par des épisodes violents, comme la révolte des Pitauds : en 1541, la gabelle est imposée à la Saintonge et à l'Angoumois. Ces provinces ne payaient cet impôt sur le sel. La révolte éclate près d'Angoulême, et Blaye est prise par les révoltés pendant l'été. Blaye et sa région sont à nouveau ravagées au XVI<sup>e</sup> siècle par les guerres de religions.

### Bataille de Blaye.

Le XVII<sup>e</sup> siècle voit le retour de la paix. Le gouvernorat en est confié au duc de Saint-Simon, favori de Louis XIII. Son fils, l'auteur des célèbres *Mémoires*, exerce cette fonction à sa suite, mais il la délègue à des *lieutenants de roi*, parfois issu de sa propre famille, et ne séjourne que deux fois à Blaye.



Blaye vue de la citadelle

## La clef de la Gironde

Au XVII<sup>e</sup> siècle toujours, Vauban y supervisera la reconstruction de la célèbre citadelle, visitée chaque année par 500 000 visiteurs. Ces travaux ont nécessité la destruction d'une partie de la ville-haute médiévale et de la basilique Saint-Romain afin de permettre la constitution d'un glacis défensif.

En quatre ans, le triptyque de Blaye est mis en place constituant ainsi avec le Fort Médoc et le Fort Paté, le verrou de l'estuaire destiné à protéger Bordeaux.

Les guerres de la Révolution et du Premier Empire seront l'occasion, dans les dernières semaines du règne de Napoléon, de l'unique siège supporté par la citadelle de Vauban. Le siège sera levé lors de l'abdication de l'Empereur. Commence alors pour Blaye et le Blayais une nouvelle ère de prospérité ; la ville est particulièrement marquée par les travaux engagés par le sous-préfet Haussmann, futur préfet de Paris de Napoléon III. L'essor de la vigne s'accompagne de la construction de nombreuses demeures dans la région. Il est interrompu dans les dernières années du XIX<sup>e</sup> siècle par la crise du phylloxéra.

### Déclin et renaissance

Entre-temps, Blaye a perdu sa vocation de porte de Bordeaux depuis la construction, dans cette ville, sous l'Empire, du premier pont sur la Garonne. L'activité portuaire commence alors à décroître.

### Aujourd'hui

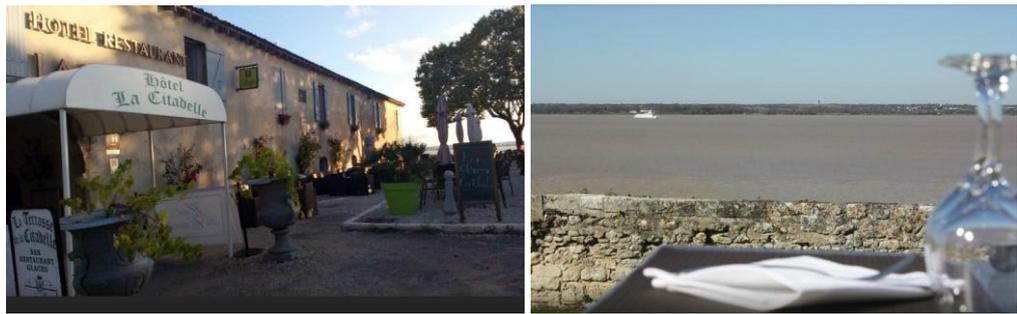
La Citadelle de Blaye et le Verrou de l'estuaire sont inscrits sur la prestigieuse liste du PATRIMOINE MONDIAL depuis le 7 juillet 2008.

Le comité du patrimoine mondial, réuni à Québec pour sa 32<sup>ème</sup> session, a décidé d'inscrire les fortifications de Vauban présentées par l'État français au titre des biens culturels sur la prestigieuse liste du patrimoine mondial. Ce bien devient ainsi le 32<sup>e</sup> site du patrimoine mondial en France.

La Citadelle de Blaye au sein du Verrou de L'estuaire, présente une facette de l'œuvre de Vauban, complémentaire aux autres. Le choix du site repose sur une base scientifique et s'appuie sur les critères du Comité du Patrimoine Mondial :

- représentativité de l'évolution du système de défense de Vauban, d'un type de fortification et d'un type de site géographique (bord de mer, plaine, montagne),
- état de conservation des fortifications et authenticité,
- environnement paysager, politiques de mise en valeur et de protection existantes.

**12h00-14h00** : Déjeuner dans le restaurant de la Citadelle de Blaye



Au cœur du vignoble du blayais l'hôtel-restaurant La Citadelle vous accueille dans un site d'exception. Sur les berges de la Garonne, prenez place en terrasse si le temps le permet et délectez-vous d'une vue imprenable sur le fleuve depuis les remparts de la Citadelle Vauban datant du 17e siècle.

**15h00 :**

**Fin du meeting**

## Supplément visite de Blaye

Pour ceux qui ont pris l'option, visite de l'après-midi :



### **14h30: Balade en bateau sur l'estuaire**

Balade commentée d'une heure, durant laquelle vous découvrirez l'archipel de l'Estuaire de la Gironde, les ouvrages militaires de Vauban, et aussi l'Histoire des régions bordant l'Estuaire.

### **16h00: Visite du château Haut Colombier**

La journée se clôturera par la visite d'un château d'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Les viticulteurs vous feront découvrir les travaux de la vigne, avant de vous dévoiler les mystères du chai et enfin vous enchanteront les papilles en dégustant leurs différents vins.



**17h30: Fin de la journée.**

# Annexe au programme

## Aide Mémoire sur les vins de Bordeaux

### Les cépages rouges

#### • MERLOT

Le Merlot, cépage le plus répandu dans le Bordelais, est un cépage précoce. Sur les sols frais, il sera capable d'exprimer tout son potentiel. Il apporte aux vins beaucoup de couleur, de la souplesse, des arômes de fruits rouges charnus comme la prune, la figue et souvent de notes grillées après quelques années passées en bouteille.

#### • CABERNET SAUVIGNON

Le Cabernet Sauvignon, traditionnel de la région, est un cépage tardif. Les sols graveleux de la rive gauche lui transmettront la chaleur nécessaire pour arriver à une maturation optimale. Il apporte aux vins de la structure, des tannins vigoureux et un profil aromatique de fruits noirs comme le cassis, la réglisse puis, avec le temps, la finesse du sous-bois.

#### • CABERNET FRANC

Le Cabernet Franc, plus précoce que le Cabernet Sauvignon, est, sauf des rares exceptions, le cépage complémentaire par excellence. Il apporte de la fraîcheur, finesse et complexité aromatiques avec des notes de framboise et violette.

### Les cépages blancs

#### • SAUVIGNON BLANC

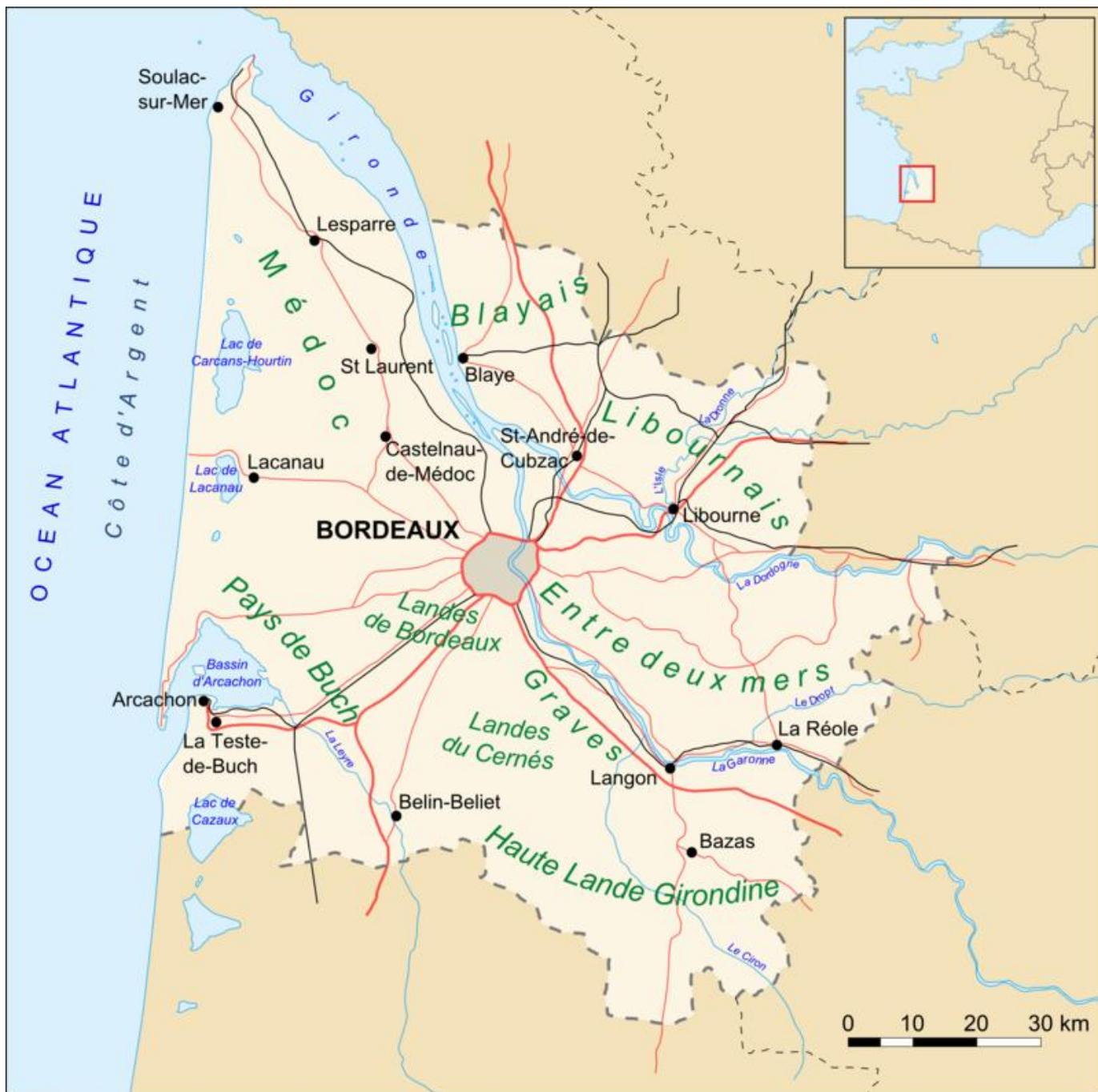
Le Sauvignon blanc - sauf de rares exceptions - est la référence pour la production des blancs secs. Il apporte aux vins l'acidité nécessaire, la minéralité et la fraîcheur aromatique. Il est très caractéristique avec ses notes d'agrumes, de buis, de feuille de figuier.

#### • SEMILLON

Le Sémillon est le principal cépage pour les blancs moelleux et liquoreux et presque toujours complémentaire dans les blancs secs. Il apporte la rondeur, le gras, des arômes d'abricot et de miel. Sublimé par la « pourriture noble », il développe des parfums très particuliers.

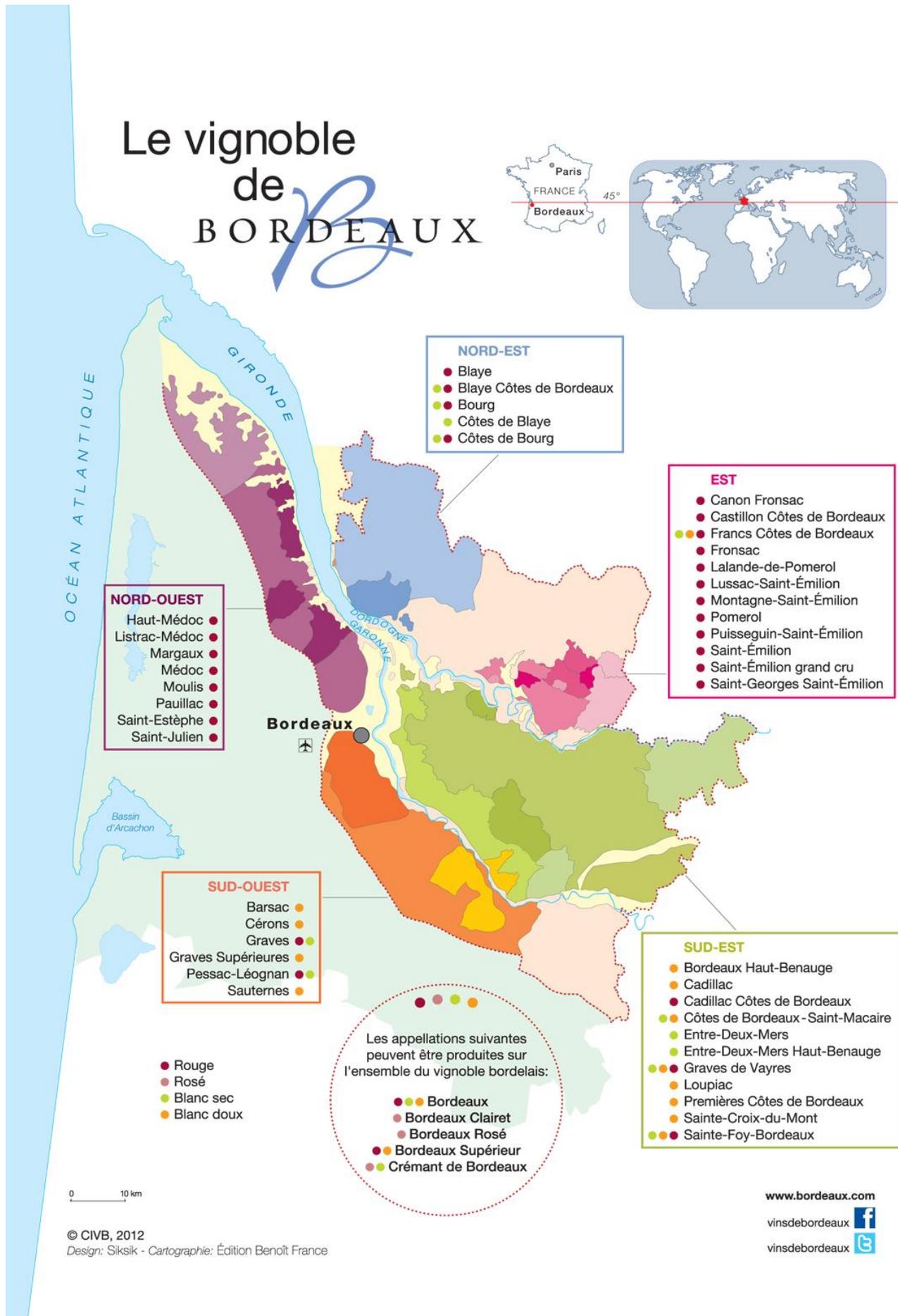
#### • MUSCADELLE

Minoritaire dans les assemblages secs et doux (généralement pas plus que le 10%), la Muscadelle est un cépage très fragile mais très intéressant avec ses notes musquées et fleuries.



Carte de la région bordelaise

# Le vignoble de BORDEAUX



Carte du vignoble bordelais et ses appellations