



## **Union De la Sommellerie Française Bordeaux-Aquitaine 2017**

### **Visite Château Soutard Saint Emilion et Château Clos Fontaine en Francs-Côtes - de-Bordeaux**

Cette journée a débuté par un soleil de rêve sur les coteaux de Saint-Emilion, par une visite / dégustation au Château Soutard, propriété de 30 hectares du plateau calcaire de Saint-Emilion, orchestrée par leur guide oenotouristique.

Une belle découverte du vignoble et des terroirs avec une vue splendide sur les coteaux de Saint-Emilion, ainsi que ceux de Montagne et Saint-Georges-Saint-Emilion. Ensuite, visite de la bâtisse et des chais entièrement rénovés depuis 2010, pour enfin arriver à une dégustation horizontale du millésime 2012 sur les trois propriétés de la maison :

- Château Grand Faurie La Rose,
- Château Larmande et
- Château Soutard.

Tout ceci couronné par un Château Soutard 1985, proposé à l'aveugle, dont certaines personnes se sont nettement rapprochées. Notre départ a été salué par Monsieur Bertrand De Villaine, en personne.

Ensuite, départ pour Saint-Cibard, un des trois villages autorisant l'appellation Francs-Côtes-de-Bordeaux. Accueil chaleureux de Florian Thienpont et son père Dominique Thienpont, à la découverte des terroirs et de la combe de cette jolie appellation très méconnue de seulement 350 hectares, étant la plus petite de vignoble bordelais. Déjeuner / dégustation sous forme de buffet campagnard, dans leur gîte au coin d'un feu de cheminée des plus agréable.

En dégustation :

- Côtes de Bordeaux « Cuvée de Manu » 2015,
- Côtes de Bordeaux « Cuvée du Comptoir, La Marotte » 2014,
- Francs-Côtes-de-Bordeaux, Clos Fontaine 2015,
- Castillon-Côtes-Bordeaux, Château Goubeau 2015,
- Saint-Emilion Grand Cru, « T » de Thienpont 2014,
- Margaux, « T » de Thienpont 2012 et
- Francs-Côtes-de-Bordeaux, Clos Fontaine Premier Vin 2015. Coup de cœur pour cette belle cuvée.

Départ vers 15h00, toujours sous soleil radieux de la Rive Droite, si caractéristique de cette belle région pas assez connue des bordelais.

Merci à nos hôtes de la journée.

Contacts : [www.chateau-soutard.com](http://www.chateau-soutard.com) et [contact@vins-thienpont.com](mailto:contact@vins-thienpont.com)