

Promenade dans le Bordelais

Du 24 au 26 janvier dernier, B'tonics avait organisé, pour ses 30 ans, une visite de Bordeaux et de ses environs. L'attraction était la visite du château Montrose et la dégustation de ses crus que la famille Bouygues, propriétaire actuelle, nous permettait à titre exceptionnel de réaliser, ce dont nous la remercions vivement.

La ville ne m'était pas inconnue, mais je n'avais pas eu le temps de la visiter et de m'imprégner ni de son histoire ni de son patrimoine.

C'était donc l'occasion d'en connaître un peu plus et je n'ai pas été déçue !

Bordeaux s'est avérée une ville passionnante, fascinante.

Naturellement, j'ai eu l'envie de partager le charme et la richesse historique de cette cité, classée dans son entièreté au patrimoine de l'UNESCO depuis 2007, notamment pour ses 350 monuments historiques.

Faisant écho à l'apostrophe d'Ausone à propos de Bordeaux, poète du IV^{ème} siècle, « *Toi qu'illustrent tes vins et tes fleuves* », il est impossible de sentir l'âme de Bordeaux sans goûter les vins et les spécialités locales. Une visite commentée de Château Montrose, propriété de Martin et Olivier Bouygues et des vignobles du Médoc s'imposait.

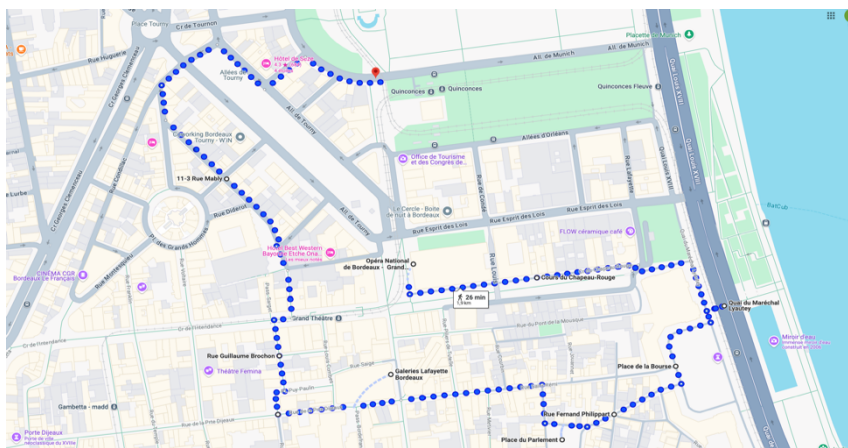


Figure 1- Parcours pédestre dans la ville

Une histoire gravée dans la pierre



Figure 2 - La rue du chapeau rouge est située dans les fossés des anciens remparts médiévaux et est l'une des voies du quadrillage romain.

Au 4^{ème} siècle av. J.-C., les premiers hommes sédentaires créent un petit village, au niveau de la place du Grand Théâtre, dans des marécages, ce que révèlent des fouilles archéologiques.

Au 1^{er} siècle av. J.-C., appliquant le « *cardo decumanus* », les Romains structurent la ville selon le quadrillage des légionnaires dont il reste la marque au centre de Bordeaux avec ses rues à angle droit.

À cette époque, la ville est stratégique et de nombreuses voies y mènent. Ces routes facilitaient les échanges commerciaux et culturels entre « *Burdigala* » et d'autres cités majeures comme Dax et Astorga.

Au 3^{ème} siècle apr. J.-C., les barbares attaquent de manière incessante, les Romains abandonnent la défense de la ville et les habitants construisent des remparts. Il s'avère que ces remparts furent construits sur un cimetière et des fosses communes, conséquences probables de la Grande Peste. La ville passe alors de 230 ha à 32 ha.

Tout ce qui est à l'extérieur est abandonné, notamment, l'ancien amphithéâtre ou Palais Gallien, qui datent d'environ 80 apr. J.-C. Une porte et quelques murs témoignent de ce

passé, encore visibles de « *Burdigala* ».

Figure 3 - Palais Gallien (<https://www.bonjour-bordeaux.com/decouvrir-bordeaux/le-palais-gallien-bordeaux-a1424/>)



La ville moderne doit son expansion au développement du commerce au XVIII^{ème} grâce au Port de la Lune et connaît une transformation majeure sous l'impulsion de l'intendant Louis-Urbain de Tourny.



La ville se dote alors d'une architecture propre à Bordeaux, jusqu'en 1760, caractérisée par des façades en pierre calcaire, des mascarons (sculptures), des balcons sur trompe en ferronnerie, des toitures en ardoise, ce qui donne un côté royal à la ville. Les balcons sur console, avec ses ferronneries séparatrices hérissées de pointes parfois équipées de clochettes, dénommées garde-cocus, sont fréquents sur les façades des immeubles du XVIII^{ème} siècle des cours du chapeau rouge et de l'Intendance. Cette architecture est indissociable du commerce triangulaire (traite des esclaves entre l'Europe, l'Afrique et les Amériques). De grandes familles riches s'installent à Bordeaux à cette époque. En achetant les terrains de la ville, elles contribuent à financer la construction du Grand Théâtre, inauguré en 1780.

Figure 4 - Statue de Louis Urbain de Tourny - Place Tourny



Figure 4 - Le grand théâtre, Place de la Comédie



Figure 5 - façade typique des façades bordelaises du XVIII^{ème} siècle : Balcons sur console, garde-cocus, ferronneries

Après avoir traversé la Place Jean Jaurès, on emprunte les quais du Maréchal Lyautey pour atteindre la place de la Bourse.

La place de la Bourse, ex-place royale où trônait la statue de Louis XV, détruite à la révolution et remplacée par la fontaine aux nymphes dénudées, possède d'autres édifices emblématiques de Bordeaux, achevés en 1775. Ils

sont caractérisés par la symétrie et l'élégance. Des mascarons allégoriques (Hermès, Dionysos, les zéphyr, les faunes), ou représentant les portraits d'architectes décorent les façades de cette période.



Figure 6 - Place de la Bourse



Figure 7 – Fontaine de la Place de la Bourse



Figure 8 - Mascarón Hermès



Figure 9 - Ferronnerie et mascarón Zéphir (pour aider les bateaux à naviguer)

On emprunte la rue Fernand Philippart et on parvient sur la place à l'italienne du Parlement au centre de laquelle se trouve une fontaine de style néogothique anglais, décorée de mascarons, dessinée par l'architecte bordelais Louis-Michel Garros en 1865. La place garde le nom du Parlement de Bordeaux qui a été supprimé en 1790.

Figure 10 - Place du Parlement, appelée autrefois place du marché royal puis place du marché de la Liberté à la révolution. Sous la place subsiste un réservoir d'eau en béton armé, vestige de la Seconde Guerre mondiale, abandonné par les Allemands. Elle est délimitée par un pavage blanc caractéristique.

De la place du Parlement, on remonte par la rue des Lauriers puis la rue Saint-Rémi vers les quartiers plus récents de Bordeaux.

Le XIX^{ème} siècle voit la ville poursuivre son expansion et sa modernisation. L'architecture se distingue par l'utilisation novatrice du fer et du verre, matériaux propres de la révolution industrielle. Les Dames de France, grand magasin devenu les Galeries Lafayette, s'installent en 1801. Deux rotondes demeurent alors que la marquise du XIX^{ème} siècle a été démolie. Des structures telles que les halles de marché (Place des Grands Hommes) et certaines infrastructures ferroviaires comme le pont métallique illustrent encore aujourd'hui cette tendance, conférant à la ville une dimension résolument moderne pour l'époque. Cette appétence pour le modernisme est toujours une qualité de la ville ; ce quartier s'est doté récemment d'un marché à ciel ouvert très innovant, qui supprime les centres commerciaux traditionnels.



Figure 11 - Les Galeries Lafayette



On emprunte maintenant la rue de la porte Dijeaux conduisant à un édifice éponyme néoclassique du XVIII^{ème} siècle d'où l'on peut avoir un aperçu de la géographie de Bordeaux.

Contrairement à la croyance bordelaise, la ville n'est pas plane, mais construite sur un puy.

Jusqu'au 11^{ème} siècle, un des deux affluents de la Garonne, la Devèze pénétrait jusqu'au cœur de Bordeaux où des bateaux remontaient jusque l'autre côté des remparts, et peut-être au-delà.

La Devèze, et l'autre affluent, la Peugue, coulent toujours dans des conduits souterrains sous Bordeaux.

Figure 12 - Aperçu de la rue de la Porte Dijeaux

On suit maintenant la rue Guillaume Brochon pour rejoindre le cours de l'Intendance en face du passage Sarget.



Figure 13 - Entrée du Passage Sarget depuis le cours de l'Intendance



Figure 14 - Vitrine Lalique

Les architectes parisiens tendent à reproduire l'architecture et les concepts de la Capitale ; ainsi, la mode des passages s'ancre-t-elle à Bordeaux. Paris en a compté jusqu'à 150 sous le second empire, Bordeaux 2 dont le passage Sarget, qui n'a rien à envier à ses homologues parisiens. La devanture Lalique est absolument magnifique.

Traversant le passage Sarget, on arrive sur le parvis de l'Église catholique Notre-Dame, autrefois Saint-Dominique, du XVIIIème siècle, datant de l'époque de la contre-réforme, théoriquement sobre, comporte, en fait une aile et deux collatéraux et de nombreuses petites chapelles (dans lesquelles on ne peut entrer).



la place du Chapelet dans la rue Mably

A la suite d'une révolte au XVIIème siècle, le roi décide d'agrandir la forteresse du château Trompette (située alors sur l'actuelle place des Quinconces).

Pour cela il doit détruire un couvent de dominicains et son église du XIIIème siècle (rasées en 1678).

Les Dominicains décident alors de reconstruire un grand couvent et deux cloîtres dont il ne subsiste qu'un seul, Cour Mably. Ils y adjoignent l'église que l'on admire aujourd'hui, conçue par l'architecte Pierre Duplessis-Michel (Architecte du roi).

Figure 15- Vue de l'église Notre-Dame depuis

Deux originalités sont à noter : elle s'ouvre à l'Est, à l'inverse de l'orientation habituelle des édifices religieux ; elle comporte un dôme dont l'épaisseur est faible afin de ne pouvoir servir de support à des canons. La construction sera terminée en 1707.

Un autre personnage a marqué Bordeaux : Francisco de Goya, dont la statue se trouve sur la place Mably (inaugurée en 2008). Fuyant les répressions espagnoles contre les libéraux ayant soutenu la constitution de 1812, Goya se réfugia à Bordeaux où il mourut en 1827.



Figure 16 - Statue en bronze de Goya : exilé, il vécut au 57 cours de l'intendance dans l'actuel institut hispanique Cervantès, qui termina sa vie à Bordeaux. Son corps, sans sa tête disparue, fut renvoyé en Espagne où il est enterré à l'ermitage San Isidoro de Madrid.

Remontons la rue Mably et traversons la rue Michel de Montaigne.



Le quartier à la forme d'un triangle nommé « Triangle d'or », formé par les allées de Tourny, le cours Clémenceau et le cours de l'Intendance, au centre duquel se trouve une place circulaire rayonnante.

L'aménagement de ce quartier date de la Révolution française. L'architecte Laclotte Cadet propose de placer au centre de ce triangle une place circulaire et des voies rayonnantes auxquelles on a donné le nom des grands hommes ayant inspiré la Révolution : Rousseau, Buffon, Montesquieu, Voltaire, Diderot et Montaigne.

Sur cette place, est construit à partir de 1802, le marché des récollets, du nom de l'ancien couvent détruit. Il sera couvert d'une halle de type Baltard en 1857.

Figure 17 - Place des Grands Hommes

En 1961, les halles sont remplacées par un bâtiment en béton en forme d'œil, puis par une galerie commerciale et en définitive par un parking souterrain.



Retour au bus derrière la place des Quinconces, statue érigée en souvenir des Girondins décapités lors de la Révolution française.

Figure 18 - La place des Quinconces

La gastronomie et le vin

Le commerce du vin existe déjà au temps des Romains. Les vins provenaient alors d'Italie et de la région de Narbonne. C'est au 1^{er} siècle que le premier cépage fut planté : le *biturica*, résistant au gel, ancêtre des cépages Cabernets. Vin particulier, il montra que la culture de la vigne était possible et que les sols convenaient.

À partir du 5^{ème} siècle, on plante la vigne à plus grande échelle et le commerce du vin démarre. Ce vin de saison alors léger et de qualité médiocre ne durait pas dans le temps et dès le mois de décembre suivant les vendanges, il ne pouvait plus être bu. Le vin ne subissait que la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique n'étant pas maîtrisée, le vieillissement n'avait pas lieu.

Les premiers clients sont les Anglais qui détaxaient le vin provenant de Bordeaux. Le vin se bonifiait à bord sous l'effet de la houle et d'un commencement de fermentation malolactique. « On n'a pas tourné vinaigre », disaient les marins.

Après la guerre de Cent Ans, le commerce vers l'Angleterre est interdit. Le développement du vin suit les conquistadors ; les moines profitent de l'évangélisation pour implanter la vigne sur le continent américain et préparer le vin pour leur rituel.

Il faut néanmoins attendre le XVII^{ème} siècle pour une nouvelle ère de prospérité avec l'intervention des Hollandais, friands de vin blanc doux et maître des mers. Ils s'établissent d'abord en Afrique du Sud puis au Japon. Pour réaliser ces voyages au long cours, ils fortifient le vin avec de l'alcool. Ceux-ci apportent dans le Bordelais les techniques d'assèchement des terres, notamment dans le quartier des Chartrons et du Médoc, terres alors très marécageuses. Ils installent des négociants. Les vins rouges vieillissent ont prospéré grâce à la maîtrise de la fermentation malolactique. Le vignoble bordelais s'enrichit de vins blancs secs et doux, voire liquoreux, dans la région du Barsac et du Sauternais.

Au XVIII^{ème} siècle, d'autres alcools sont aussi produits, le rhum avec le commerce de la canne à sucre, les anisettes, notamment celle de Marie Brizard, fabriquée en 1755, selon une recette secrète à base d'anis vert.

Milieu du XIX^{ème} siècle, la région décide de faire de la monoculture à cause du développement des céréales. Mauvaise idée, car milieu du XIX^{ème} siècle, le mildiou, l'oïdium, le phylloxera ont raison des trois quarts des vignes. C'est la catastrophe ! Le peu de raisin produit est de mauvaise qualité. Ne baissant pas les bras, les Bordelais développent le vin effervescent alors à la mode, s'inspirant de la région de Champagne ; les crémants de Bordeaux sont nés.

On construit au XX^{ème} siècle de grands bateaux-citernes appelés les « pinardiers » utilisés pour ramener les vins du nord de l'Afrique, mais la plupart des récoltes des vins de qualité de Bordeaux sont transportées en bouteille, en caisses vers toutes les destinations.

Direction la Cité des vins et la visite de l'exposition permanente

En 2016, la cité des vins ouvre ses portes, édifée avec le financement de la Ville, la Métropole, la Région, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux et la Chambre de Commerce et d'Industrie. Elle a été conçue par l'agence « XTU Architects » à partir de 2010.

Elle est érigée à l'image d'un totem, blond doré, évoquant les rondeurs du vin, donc à l'image de la carafe à décanter, des tourbillons de la Garonne, des pieds de vigne nouveaux...

Le bâtiment sans forme réelle est avant tout une « forme-mouvement variable » selon les lumières qui l'éclairent. Pensé comme une équation à résoudre, le bâtiment s'intègre majestueusement dans son environnement physique (la Garonne, le pont Jacques Chaban Delmas, les silos à grains) et culturel (le vignoble, la culture des vignes et l'élevage des vins, l'architecture riche et moderne).

Sa conception tout en rondeur et ses matériaux (verre, bois, métal) mettent en évidence les reflets et l'éclat du vin et entrent en résonance avec l'environnement autour de la notion de flux.

L'exposition permanente nous emmène à la découverte du vin et de sa fabrication. Cette vigne qui donne une boisson tour à tour boisson magique des dieux, sacrée donc, aux vertus d'immortalité (cf. *L'épopée de Gilgamesh*, le plus ancien récit littéraire de l'Humanité) puis boisson culturelle, civilisationnelle dirons-nous, n'est pas un végétal comme les autres.

Le vin a du charme par la multiplicité de ses couleurs, de ses arômes et ses saveurs, sa texture, du moment où on le goûte, la manière dont on le conserve ou on le déguste, l'état de santé, les émotions, d'un jour à l'autre... mais il transporte aussi tout une histoire, un savoir-faire des vignerons, le terroir dont il est issu lui conférant son caractère unique.

Un conseil de spécialistes : « Goûtez le vin vers 11 h du matin ; c'est là que votre palais est le plus neutre et plus propice à la dégustation »



Figure 19 - La cité du vin



Figure 20 – Vue de la soucoupe volante depuis la Cité du Vin



Figure 21 – Le pont d'Aquitaine, inauguré en 1967 est l'un des six ponts de Bordeaux.



Figure 22 - La cité du vin – 8^{ème} étage

Le vin est l'alliance entre le travail des hommes et la nature, l'un et l'autre ayant apporté des interactions pour sublimer le goût et développé les arômes appréciés aux différentes époques.

Le dérèglement climatique rappelle la fragilité des acquis et la nécessité de s'adapter perpétuellement à l'évolution de la Nature.

Le message porté par l'exposition est sans nul doute comme l'ont voulu les organisateurs, fondé sur cette sentence : « La vraie culture naît dans la nature, elle est simple, humble et pure. »(Masanobu Fukuoka, agriculteur japonais, concepteur de l'agriculture naturelle, 1913-2008).

Arrivée au 8^{ème} étage de la cité, une vue panoramique de Bordeaux s'offre à nous, à 360° (presque), avec une dégustation de quelques crus locaux et étrangers.

La visite du Château Montrose

Pas de sujet sur le vin sans une visite dans un domaine viticole, nous nous dirigeons vers le château Montrose.



Figure 23 - L'entrée du Château Montrose

Ce qui va permettre l'implantation de la vigne, dans le médoc au XVIème et XVIIème siècle, c'est l'assainissement des terres autour de la Garonne. La région du Médoc fait 80 km de long et les domaines ne comptent pas moins de 20 ha jusqu'à plus de 100 ha, ce qui est exceptionnel dans la région. Dans le Saint Emilionnais, les domaines sont de 60 ha maximum et dans le Libournais la moyenne est de 7 ha.

Les vins sont en « blending » c'est-à-dire que les cépages et ceux qui ne vieillissent pas de la même façon sont mélangés, mais pas les années ! Un vin ne sera pas le même d'une saison à l'autre, d'une parcelle à l'autre. Les territoires sont déterminés en AOC avec un cahier des charges.

Depuis plusieurs années, l'œnotourisme modifie les structures bâties : à la base, le domaine est composé d'un corps de logis, qui fait la différence avec les voisins, les chais, en extension au début du XIX^{ème} siècle pour le vieillissement en barrique et les espaces de travail. La vente se fait en barrique par l'intermédiaire des négociants. La mise en bouteille sur le domaine qui date des années 1920. Se sont ajoutés les espaces de visite et de découverte depuis plusieurs années.

Trois cépages dominant en AOC sont plantés dans le Bordelais : le cabernet franc et sauvignon et le merlot. Rive droite à majorité, le merlot se plaît dans des sols argileux, humide et froid ; il enfonce ses racines à 3-4 m de profondeur ; rive gauche, c'est le cabernet sauvignon ; il se développe dans les graves et a besoin de beaucoup de chaleur, issue des galets. Quelques autres cépages en moindres quantités tels que le « ti verdeau ».

Le château Montrose est une propriété jeune par rapport au classement des vins de 1855. C'est un second grand cru classé, mais les vignes ne sont plantées qu'à partir de 1815. Etienne Théodore Dumoulin défriche et plante les vignes sur ce terrain en bordure de la Garonne, alors considéré comme grand terroir. Recouvert de bruyères rosées au printemps, les marins lui donnèrent le nom qu'il porte toujours de Montrose.

Entre 1815 et 1820, le château est érigé (représentation sur certains crus).



Figure 24 - Château historique

Le terrain est un sol argilo-graveleux. Les graves permettent d'emmagasiner la chaleur et de la restituer pendant la nuit ce qui produit une « cuisson » supplémentaire permettant au raisin d'atteindre un meilleur degré de maturité des grains et, ultérieurement du vin.

Par ailleurs, l'humidité est moindre par rapport au reste de la région. Les vignes sont taillées très près du sol pour bénéficier de la réverbération de la chaleur. On compte 9100 pieds/ha, ce qui est dans la moyenne de la région et permet une bonne concurrence du système racinaire entre pieds. La propriété domine l'estuaire, légèrement en pente douce, ce qui favorise la ventilation constante des coteaux, asséchant la vigne et limitant la propagation de certaines maladies fongiques (mildiou et oïdium).

Mathieu Dollfus, alsacien d'origine, a été le bâtisseur de la propriété. Il fit construire une éolienne, surmontant un puits, qui permettait d'inonder le vignoble en particulier lors de la crise du phylloxera. Celle-ci permit alors de préserver 30 % du vignoble. Cette éolienne est conservée, car elle illustre les innovations et les recherches que Montrose tend à développer.

Ensuite, la famille Charmolüe, qui possède entre autres le domaine voisin du Clos d'Estournel, acquiert la propriété en 1896 et la détiendra pendant trois générations. La famille maintient la haute qualité du vin.

En avril 2006, Martin et Olivier Bouygues font l'achat patrimonial du château. Ils investissent pour gagner en qualité et en modernité. Depuis 2022, c'est Charlotte Bouygues qui a repris la propriété.

Les bâtiments ont été isolés en intérieur et en extérieur, diminuant de 50 % les déperditions thermiques, équipés de 3000 m² de panneaux solaires, à plat sur les toitures.

Le terroir est composé de 130 ha, faisant le tour complet de la propriété dont 95 ha de vigne, le reste est constitué de bois, des étangs et des cours d'eau, laissés à l'état sauvage pour la biodiversité. Les vignes, essentiellement du cabernet sauvignon, sont en agriculture biologique à 100 %, ce qui sera potentiellement certifié en 2026.

Les vignes sont âgées en moyenne de 40 ans ce qui permet d'avoir à la fois de vignes jeunes (qui produisent plus) et des plus âgées qui ont un système racinaire plus développé et atteignent des minéralités supplémentaires. Les vignes sont entretenues manuellement par des ouvriers et vendangeurs qui viennent tous du même village en Espagne et logent dans des bâtiments dédiés.

Les vignes sont greffées sur des cépages américains résistants aux phylloxeras. Les porte-greffes sont classés maintenant par des numéros. Les traitements sont limités à l'utilisation de bouillies bordelaises (cuivre et soufre).

La répartition des cépages est la suivante : 60 % de cabernet sauvignon planté, 32 % de merlot ; 6 % de cabernet franc et 2 % de petit verdeau. On les assemble afin d'atteindre un équilibre ; le merlot apporte la rondeur, la sucrosité, le fruité et le cabernet sauvignon apporte un côté plus frais, plus tannique, beaucoup plus de longueur et de potentiel de garde.

Les autres cépages sont dits accessoires : le petit verdeau apporte une note épicée, poivrée, tandis que le cabernet franc est plus sur des notes de fruits rouges et de gourmandises.

Au total, la propriété compte 10 000 m² de bâtiments.

Le cuvier, inauguré en 2000 et agrandi en 2017, comporte 92 cuves (1 par ha) afin de correspondre à chaque parcelle. Les cuves de 15 à 210 hl sont réparties dans le cuvier. La vendange manuelle arrive au cuvier, subit un premier tri manuel puis un second tri sur une trieuse optique. Les grains de raisin sont alors foulés mécaniquement avec précaution à une température de l'ordre de 27 °C, pendant 7 à 10 jours avant de les laisser macérer pendant une à 3 semaines.



Figure 25 - le cuvier – le design est étudié de manière à faciliter le travail des ouvriers.

Des dégustations sont alors réalisées afin de déterminer les préassemblages retenus. Les assemblages déterminés vont être placés dans les barriques. Ces barriques sont réunies dans des chais en fonction des crus.



Figure 26 - Le chai de la Dame de Montrose

Les barriques sont en chêne français, à 30 % neuves. Le vin est élevé pendant 12 mois. La production de la Dame de Montrose (42-44 hL/ha) représente environ 42-44 % de la production totale, équivalent à environ 250 000 bouteilles annuelles.

Le château Montrose, le grand cru, représente 38 % de la production annuelle, soit 150 000 bouteilles annuelles. Le reste est constitué des tertio de Montrose, vin plus simple, et vendu au personnel.

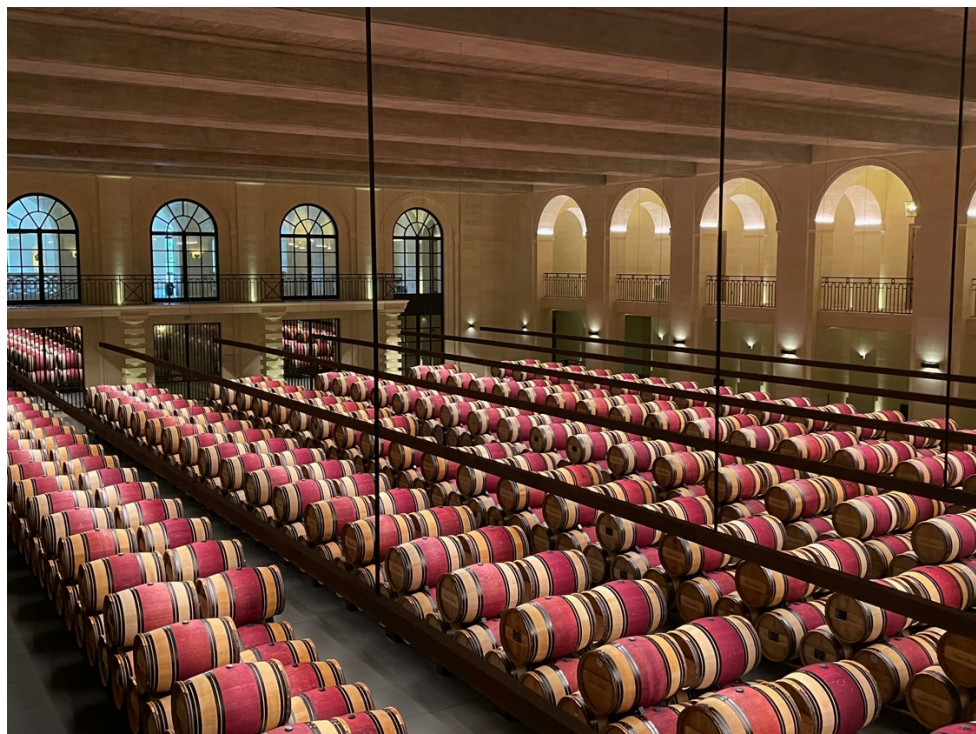


Figure 27 - Chai du château Montrose, années paires

Le chai (des années paires) du château a été entièrement creusé à partir de 2007, à 6 m de profondeur, ce qui représente 11 m sous plafond. Il est construit comme un écrin, une cathédrale souterraine, et ne peut être soupçonné de l'extérieur. Il a été inauguré en 2014. Le grand vin est élevé 18 mois avec 60 % de barriques neuves chaque année. 70 à 80 % sont exportés vers l'Amérique et l'Asie...

La structure, en apparence du bois, en fait peint à la main, est constituée d'un plancher/poutre de longue portée en béton. Outre les contraintes techniques qu'une telle portée induit, le choix résulte du risque de production du TCA, bactérie dérivée du chlore, présent dans toute forme de bois pouvant se propager dans le vin, lui conférant un « goût de bouchon ». Les ferronneries sont de Pauillac. Les pierres dites « de Bordeaux » sont originaires de la région de Frontenac de l'entre-deux-mers. Au sol des décorations ont été faites avec des galets des Pouilles par un artisan espagnol.



Figure 28 – le plancher poutre



Figure 29 - Balcon sculpté en calcaire



Figure 30 – Décoration avec des galets des Pouilles



Figure 31 - Salle de réception et de dégustation

Les barriques sont fabriquées par 8 artisans tonneliers. La couleur rouge bordeaux, outre son côté esthétique, permet de diminuer l'impact visuel des couleurs dues au remplissage. Elles sont renouvelées tous les 3-4 ans puis vendues auprès de distilleries ou autres chais. Elles valent environ 1200 € pièce. Huit cents barriques sont entreposées dans le chai actuellement. D'autres chais renferment les autres crus.

Nous terminons la balade en découvrant trois grands crus dans la salle de réception. Nous avons levé notre verre à la santé de tous !

Nul anniversaire ne saurait se dérouler sans une fête qui a eu lieu dans le cabaret l'ange bleu, salle de 600 m² avec une scène de 120 m² sur 8 m de hauteur, une revue originale proche d'une comédie musicale mettant en scène la troupe de la revue *Infinity*. Le repas était délicieux et les tableaux se succèdent sur scène, alternant danses, sketches, chanteurs, prestidigitateurs.... Nous sortons repus et les yeux pleins de lumière.



Figure 32 – Quelques photos de la revue « Infinity »

Je ne quittais pas la ville sans faire un petit tour dans Bordeaux pour goûter les autres spécialités recommandées par notre guide :

- Les chocolats, ceux de Cadiot Badie sont trop loin, je me contente de ceux de Georges Larnicol qui s'avèrent délicieux aussi.



- Les canelés : ce gâteau typique est né à la renaissance. À l'époque, on filtre le vin avec les œufs. Lorsqu'il y en a de trop, les œufs sont donnés au couvent des Annonciades : les nonnes réalisent des « Cannelasse » ; pâte frite entourée autour d'un bâton appelé « cane ». Le canelés Bordelais ne comporte qu'un n et il est obligatoirement fabriqué dans un moule à 12 cannelures en cuivre.