LA VIE DE CHÂTEAU

Les sarments en musique

des châteaux s'ouvrent à tous, amateurs, passionnés, curieux qui souhaitent aller à la rencontre des vignerons pour découvrir chaque week-end leur cave, leurs vins, leur métier.

Pour les grillades d'été

François et Sylvie Barron des châteaux Méric et Chante l'Oiseau invitent demain au ramassage des sarments, bio, pour allumer le barbecue aux beaux jours prochains, Plusieurs animations sont au menu: de la musique avec le Big Band de Gradignan et autres activités organisées par l'association Athlé-Santé comme la marche nordique, concours de pétanque, de fléchettes, entre autres. Un repas sur réservation (soupe, salade de crudités, grillades accompagnées d'une fricassée de légumes, pâtisseries et un verre de vin, 15 euros) est proposé. Sinon, un pique-nique pourra être sorti du panier. Le château Méric et le château Chante l'Oiseau sont deux propriétés familiales situées à 15 kilomètres de Bordeaux sur l'appellation d'origine contrôlée des Graves. Les vins sont produits de raisins issus de l'agriculture biologique. Demain de 11 à 18 heures, au 16 avenue Georges-Hébert à La Brède. Gratuit. Réservations au 05 56 78 45 05.



François et Sylvie Barron invitent à ramasser les sarments au château Méric à La Brède demain. ARCHIVES CHATEAUMERIC

Le printemps de Camarsac

Le château de Camarsac célèbre le printemps ce week-end, Pour l'occasion, il organise des visites historiques et techniques de son patrimoine de l'Entre-deux-Mers. Les millésimes 2015, en rosé et entre-deux-mers, juste sortis des chais seront proposés à la dégustation ainsi que les cuvées Prince noir, 2014, Vieilles vignes 2011 et Prestige 2012, en rouge. Aujourd'hui et demain de 10 à 18 heures. Horaires des visites: 11 heures, 14 h 30. 15 h 30 et 16 h 30. Entrée et dégustations gratuites. Sortie rocade nº 24, 30 route de Bergerac à Camarsac. 06 35 46 47 03.

Premier millésime

Au château Grangey, Saint-Emilion grand cru Élodie Caubet et Franck Mio proposent une visite du cuvier et du chai à barriques. Une dégustation de trois vins suivra, un saint-émilion 2013, et deux saint-émilion grand cru 2013. Il s'agit de leur premier millésime car la production était auparavant directement envoyée à la cave coopérative.

Demain de 10 à midi et de 14 à 18 heures à Saint-Christophe-des-Bardes. Sur rendez-vous au 05 57 84 24 29. Tarif de la visite-dégustation à partir de 7 euros.

Sandrine Mattei

@MatteiSandrine