

Saison  
culturelle

 Cité  
du Vin

Sept.-Déc. 2019

Grâce au soutien de ses mécènes, la Fondation pour la culture et les civilisations du vin, qui développe la Cité du Vin, peut vous proposer chaque semestre une programmation riche, originale et accessible au plus grand nombre.

La Fondation remercie donc tout particulièrement les mécènes de cette nouvelle saison culturelle.

#### MÉCÈNES MILLÉSIME D'EXCEPTION

American Friends  
of La Cité du Vin  
Bellot  
Château Montrose  
Château Quintus  
Cos d'Estournel  
Crédit Agricole Aquitaine  
Duclot  
Keolis Bordeaux Métropole

#### MÉCÈNES GRAND MILLÉSIME

Maison Johanès Boubée  
Groupe Sud Ouest  
Ulysse Cazabonne

#### MÉCÈNES MILLÉSIME REMARQUABLE

Bodega Alpamanta  
Bodegas Caro  
Bodega Catena Zapata  
Bodega Flechas de los Andes  
Bodega Piedra Negra  
Bodega Terrazas de los Andes  
Clarence and Anne Dillon Trust  
Clos de los Siete  
Crédit Municipal  
Domaines Barons de Rothschild-Lafite  
Legendre Immobilier  
Drapeaux Dejean Marine

#### MÉCÈNES MILLÉSIME

# ÉDITO

## Capter les vibrations du vin

Traverser les frontières, longer les cours d'eau, gravir les reliefs, parcourir les plaines, survoler les mers et les paysages, découvrir des civilisations ou sentir les arômes du vin... Rien n'est comparable au plaisir d'une déambulation à travers le Parcours permanent de la Cité du Vin.

Elle permet de prendre le temps de s'immerger dans l'univers du vin avant de goûter, explorer et comprendre toute sa richesse au fil des événements que nous vous proposons tous les jours dès le mois de septembre.

C'est sous les couleurs flamboyantes de l'exposition *Argentina, terres de contrastes* que nous abordons cette rentrée 2019. Une occasion unique en France pour découvrir les vins, la culture et la gastronomie de l'Argentine qui prennent racine dans la géographie et l'âme des diverses communautés de ce pays.

Un grand merci à nos fidèles et nouveaux mécènes ainsi qu'à nos partenaires pour leur soutien précieux et leur confiance.

L'équipe de la Cité du Vin

# Que faire à la Cité du Vin ?

**S'immerger dans l'exposition *Argentina, terres de contrastes*** p.06



**Participer aux évènements** p.08



**Découvrir le bâtiment** p.32



**Goûter à un atelier de dégustation** p.34

**S'amuser en famille** p.38

**Les rendez-vous de l'accessibilité** p.39

## ARGENTINA



Cité  
du Vin  
BORDEAUX



TERRES DE  
CONTRASTES

EXPOSITION TEMPORAIRE

12 août-17 nov. 2019

© Inprotur

# ARGENTINA

## TERRES DE CONTRASTES

EXPOSITION TEMPORAIRE | 12 août - 17 nov. 2019

Cap sur l'Amérique du Sud ! Partez pour un véritable voyage à travers les six principales régions viticoles de l'Argentine ! Grâce à des dispositifs numériques et immersifs, l'exposition propose une expérience sensorielle et participative à travers la nature argentine et sa spectaculaire diversité. Des éléments emblématiques des six régions viticoles racontent leurs vins, leur

gastronomie et leur culture. Venez ressentir les différences d'altitude, de paysages, de climats, de conditions géographiques, saisir les multiples combinaisons qui permettent à l'Argentine de proposer un éventail de vins et de saveurs infinis. Sans oublier la découverte du légendaire Malbec et le Torrontès, autre célèbre cépage autochtone argentin !

*L'exposition est produite par le Secrétariat d'État au tourisme d'Argentine et portée par l'Institut National de Promotion Touristique d'Argentine (INPROTUR)*



**Entrée à l'exposition seule 6€ (tarif plein) / 4,80€ (tarif réduit)**

Accès libre pour les détenteurs d'un Pass annuel ou du billet Parcours permanent + Belvédère

FONDATION  
pour la culture et les  
civilisations du vin



GRANDS MÉCÈNES DE L'EXPOSITION



MÉCÈNES DE LA  
PROGRAMMATION  
CULTURELLE



# Calendrier

## Septembre

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>JEUDI</b><br><b>12</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins et fromages du monde <b>p.37</b>                              |
| <b>MARDI</b><br><b>17</b>    | <b>19h00 - Rencontre</b><br>Carnets de voyage : l'Argentine viticole <b>p.11</b>  |
| <b>JEUDI</b><br><b>19</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins du Liban <b>p.11</b>  |
| <b>SAMEDI</b><br><b>21</b>   | <b>15h30 - Projection I</b><br><b>Conférence</b> Saint-Emilion, de la ville médiévale au patrimoine mondial <b>p.12</b> |
|                              | <b>17h30 - Dégustation</b><br>Découverte des vins de Saint-émilion <b>p.12</b>  |
| <b>MERCREDI</b><br><b>25</b> | <b>19h00 - Rencontre</b><br>Michel Chapoutier, l'orfèvre de la vallée du Rhône <b>p.13</b>                              |
| <b>JEUDI</b><br><b>26</b>    | <b>19h30 - Afterwork</b><br>So Argentina <b>p.14</b>  |

## Octobre

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>MARDI</b><br><b>01</b>    | <b>19h00 - Conférence I</b> <b>Cocktail</b><br>Soirée inaugurale des Vendanges du Savoir <b>p.16</b>      |
| <b>JEUDI</b><br><b>03</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins et chocolats du monde <b>p.37</b>               |
| <b>SAMEDI</b><br><b>05</b>   | <b>17h30 - Dégustation</b><br>Découverte des vins argentins <b>p.16</b>                                   |
| <b>DIMANCHE</b><br><b>06</b> | <b>15h00 - Dégustation</b><br>Atelier Vins des écrivains <b>p.17</b>                                      |
| <b>MARDI</b><br><b>08</b>    | <b>19h00 - Rencontre</b><br>L'Argentine, le nouvel eldorado des français ? <b>p.18</b>                    |
|                              | <b>20h30 - Dégustation</b><br>French touch Argentine <b>p.19</b>  |
| <b>MERCREDI</b><br><b>09</b> | <b>19h00 - Projection I</b> <b>Afterwork</b><br>Argentine: une oasis au pied de la Cordillère <b>p.20</b> |
| <b>JEUDI</b><br><b>10</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins et fromages du monde <b>p.37</b>                |
| <b>MARDI</b><br><b>15</b>    | <b>18h30 et 20h30 - Dégustation</b><br>Atelier privilège Argentine <b>p.21</b>                            |
| <b>JEUDI</b><br><b>17</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins de Crète <b>p.21</b>                            |

## Novembre

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>MARDI</b><br><b>05</b>    | <b>19h00 - Conférence</b><br>Le vin dans l'œuvre de Michel Houellebecq <b>p.23</b>                  |
| <b>MERCREDI</b><br><b>06</b> | <b>18h30 - Rencontre</b><br>Oenotourisme, d'un continent à l'autre <b>p.23</b>                      |
| <b>JEUDI</b><br><b>07</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins et chocolats du monde <b>p.37</b>         |
| <b>VENDREDI</b><br><b>08</b> | <b>20h00 - Afterwork</b><br>So Australia! <b>p.24</b>   |
| <b>MERCREDI</b><br><b>13</b> | <b>19h00 - Ciné Gourmand</b><br><i>Salé Sucré</i> par Chef Jésus <b>p.24</b>                        |
| <b>JEUDI</b><br><b>14</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins et fromages du monde <b>p.37</b>          |
| <b>VENDREDI</b><br><b>15</b> | <b>14h00 - Colloque I</b><br><b>Dégustation</b><br>Les rencontres Vin, Droit et Santé <b>p.25</b>   |
| <b>MERCREDI</b><br><b>20</b> | <b>19h00 - Projection I</b><br><b>Afterwork</b> Suisse : Lavaux, les vignes forteresses <b>p.26</b> |
| <b>JEUDI</b><br><b>21</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b> Atelier Vins du Roussillon <b>p.27</b>                    |
| <b>MARDI</b><br><b>26</b>    | <b>19h00 - Dégustation savante</b> Oxygène : ami ou ennemi du vin ? <b>p.27</b>                     |

## Décembre

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>DIMANCHE</b><br><b>01</b> | <b>15h00 - Dégustation</b><br>Atelier Vins des écrivains <b>p.29</b>  |
| <b>MARDI</b><br><b>03</b>    | <b>19h00 - Conférence</b><br>1919-2019 : un siècle d'AOC <b>p.29</b>  |
| <b>JEUDI</b><br><b>05</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins et chocolats du monde <b>p.37</b>                 |
| <b>MERCREDI</b><br><b>11</b> | <b>19h00 - Projection I</b> <b>Afterwork</b><br>Italie : Prosecco, une autre histoire de Venise <b>p.30</b> |
| <b>JEUDI</b><br><b>12</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins et fromages du monde <b>p.37</b>                  |
| <b>MARDI</b><br><b>17</b>    | <b>19h00 - Rencontre</b><br>Claude et Lydia Bourguignon, soigneurs de terres <b>p.31</b>                    |
| <b>JEUDI</b><br><b>19</b>    | <b>18h30 et 20h30</b><br><b>Afterwork</b><br>Atelier Vins de Hongrie <b>p.31</b>                            |

# Septembre

JEUDI

12

p.37

MARDI

17

p.11

JEUDI

19

p.11

SAMEDI

21

p.12

p.12

MERCREDI

25

p.13

JEUDI

26

p.14

**18h30 et 20h30 - Afterwork**  
Atelier Vins et fromages du monde

**19h00 - Rencontre**  
Carnets de voyage :  
l'Argentine viticole

**18h30 et 20h30 - Afterwork**  
Atelier Vins du Liban

**15h30 - Projection | Conférence**  
Saint-Émilion, de la ville médiévale  
au patrimoine mondial

**17h30 - Dégustation**  
Découverte des vins de Saint-Émilion

**19h00 - Rencontre**  
Michel Chapoutier, l'orfèvre  
de la vallée du Rhône

**19h30 - Afterwork**  
So Argentina



## ARGENTINA

### Carnets de voyage : l'Argentine viticole

#### RENCONTRE

→ Autour de l'expo

 1h30

#### AVEC

Eliana **Bórmida**, architecte  
Martin **Di Stefano**, ingénieur agronome,  
bodega Zuccardi  
Véronique **Lemoine**, conseillère  
scientifique de la Fondation pour la  
culture et les civilisations du vin

#### EN PARTENARIAT AVEC

le Secrétariat d'État au tourisme  
d'Argentine



JEUDI  
**19**

**18H30**  
et  
**20H30**

### Atelier Vins du Liban

#### AFTERWORK

→ Atelier Vins du monde

Découvrez les trésors millénaires  
du vignoble libanais. Ce terroir  
recèle de cépages indigènes et  
offre des vins complexes et variés.

#### EN PARTENARIAT AVEC

L'Union vinicole du Liban

 1h15  18€/14,40€



GRATUIT!

SAMEDI  
**21**  
15H30

## Saint-Émilion, de la ville médiévale au patrimoine mondial

### PROJECTION | CONFÉRENCE

En 1999, la Juridiction de Saint-Émilion a été le premier vignoble à être inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité. Quelles sont les origines de ce paysage culturel et viticole d'exception ?

#### DANS LE CADRE DES

Journées Européennes du Patrimoine et des 20 ans de l'inscription de la Juridiction de Saint-Émilion au patrimoine mondial de l'humanité

#### AVEC

Frédéric **Boutouille**, historien, professeur d'Histoire du Moyen-Âge à l'université Bordeaux Montaigne, UMR Ausorius

 1h30



SAMEDI  
**21**  
17H30

## Découverte des vins de Saint-Émilion

### DÉGUSTATION

Comment la variété des sols de Saint-Émilion influe sur les styles et la complexité des vins ? Cette dégustation comparée de trois vins dévoile les différentes expressions d'un vignoble de renommée mondiale.

#### DANS LE CADRE DES

Journées Européennes du Patrimoine

#### EN PARTENARIAT AVEC

Le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux

 1h15

 15€/12€



GRATUIT!

MERCREDI  
**25**  
19H00

## Michel Chapoutier, l'orfèvre de la vallée du Rhône

### RENCONTRE

→ [Les Grands Entretiens](#)

Michel Chapoutier dirige la Maison M. Chapoutier qui s'est progressivement étendue et diversifiée au cœur des meilleurs terroirs des appellations Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape... Dynamique et fervent défenseur de terroir, il a converti dès 1991 l'ensemble du domaine à la culture biodynamique et est par ailleurs président de l'interprofession des vins de la vallée du Rhône.

Rencontre suivie d'un dîner prestige à la Cave Latitude20.

#### AVEC

Michel **Chapoutier**, producteur et négociant en vins

#### ANIMÉ PAR

Jérôme **Baudouin**, journaliste à *La Revue du Vin de France*

 1h30



JEUDI  
**26**  
19H30

## ARGENTINA So Argentina

### AFTERWORK

→ *Autour de l'expo*

¡Bienvenidos a todos!  
Direction l'Argentine  
pour cette soirée  
de dégustations  
gourmandes  
en compagnie  
des médiateurs  
oenoculturels de la  
Cité du Vin.

**EN COLLABORATION  
AVEC**

El Nacional

**EN PARTENARIAT AVEC**

Wines of Argentina

 2h30

 20€/16€

Photo non contractuelle

# Octobre

MARDI

**01**

p.16

**19h00 - Conférence | Cocktail**  
Soirée inaugurale des  
Vendanges du Savoir

JEUDI

**03**

p.37

**18h30 et 20h30**  
**Afterwork**  
Atelier Vins et chocolats du monde

SAMEDI

**05**

p.16

**17h30 - Dégustation**  
Découverte des vins argentins

DIMANCHE

**06**

p.17

**15h00 - Dégustation**  
Atelier Vins des écrivains

MARDI

**08**

p.18

**19h00 - Rencontre**  
L'Argentine, le nouvel eldorado  
des français ?

MARDI

**08**

p.19

**20h30 - Dégustation**  
French touch Argentine

MERCREDI

**09**

p.20

**19h00 - Projection | Dégustation**  
Argentine : une oasis au pied de  
la Cordillère

JEUDI

**10**

p.37

**18h30 et 20h30**  
**Afterwork**  
Atelier Vins et fromages du monde

MARDI

**15**

p.21

**18h30 et 20h30 - Dégustation**  
Atelier privilège Argentine

JEUDI

**17**

p.21

**18h30 et 20h30 - Afterwork**  
Atelier Vins de Crète



## Soirée inaugurale des Vendanges du Savoir

### CONFÉRENCE | COCKTAIL

→ [Les Vendanges du Savoir](#)

En ce début d'année universitaire, les Vendanges du Savoir présentent les rendez-vous de leur toute nouvelle saison... en musique!

#### AVEC

Françoise **Mondet**, mezzo-soprano  
Rose **Reglat**, piano  
Yves **Tastet**, violon alto

2h30



SAMEDI

**05**

17H30

## ARGENTINA

### Découverte des vins argentins

#### DÉGUSTATION

→ [Autour de l'expo](#)

Pays du nouveau monde, l'Argentine a conservé des traditions viticoles. Parmi les cépages, le Malbec, emblème de la vigne argentine s'impose en ces terres.

#### AVEC

Emiliano **Stratico**,  
sommelier, DipWSET

#### EN PARTENARIAT AVEC

Wines of Argentina

1h15

15€/12€



## Atelier Vins des écrivains

#### DÉGUSTATION

De tout temps, le vin a inspiré poètes et écrivains qui ont témoigné de ses différentes facettes et exprimé leurs préférences. Dégustez les mots et les vins de Colette, Cervantès, Rabelais, Baudelaire et les autres. Un atelier pour les curieux prêts à découvrir le vin sous un angle inattendu.

#### EN PARTENARIAT AVEC

l'École supérieure de théâtre  
Bordeaux Aquitaine (ESTBA) et  
l'Institut International Image & Son (3IS  
Bordeaux)

1h

20€/16€



MARDI  
**08**  
19H00

GRATUIT!

## ARGENTINA

### L'Argentine, le nouvel eldorado des français ?

#### RENCONTRE

→ *Autour de l'expo*

Pourquoi les grandes maisons bordelaises et françaises investissent dans des domaines en Argentine ? Un plateau de professionnels passionnés racontent leurs coups de cœur pour ce pays et leurs expériences sur ce terroir au pied de la Cordillère des Andes.

#### AVEC

Véronique **Bonnie**, présidente des Vignobles Malartic et dirigeante de Bodega DiamAndes

Guillaume **Bousquet**, propriétaire du Domaine Bousquet

Margareth **Henriquez**, présidente de Krug et Estates & Wines (Moët Hennessy Wine Division)

François **Lurton**, propriétaire des Domaines François Lurton et de la Bodega Piedra Negra

Michel **Rolland**, œnologue, fondateur de la Rolland Collection et du Clos de los Siete

#### ANIMÉ PAR

Rodolphe **Wartel**, directeur du magazine *Terre de Vins*

#### EN PARTENARIAT AVEC

le Secrétariat d'État au tourisme d'Argentine

 1h30

## ARGENTINA

### French touch Argentine

#### DÉGUSTATION

→ *Autour de l'expo*

Les Français découvrent le fort potentiel du sol et du climat en Argentine et y apportent leur savoir-faire. La diversité de terroirs, de climats et les vignobles d'altitude y révèlent des cépages d'exception.

#### ANIMÉ PAR

Les médiateurs de la Cité du Vin

#### EN COLLABORATION AVEC

El Nacional

#### EN PARTENARIAT AVEC

Wines of Argentina

 1h15

 25€/20€

MARDI  
**08**  
20H30





MERCREDI  
**09**  
19H00

## Argentine : une oasis au pied de la Cordillère

### PROJECTION | AFTERWORK

→ Des vignes et des hommes

Film réalisé par Pierre **Goetschel** (couleurs, 26', vostf)

À Mendoza s'étend la plus grande oasis d'Amérique où la vigne dépend d'un système d'irrigation très complexe. Menacés par la fonte des glaciers, les producteurs repensent ce système et transforment la neige des Andes en vin.

Projection suivie d'une dégustation commentée de deux vins.

#### PRÉSENTÉ PAR

Véronique **Lemoine**, conseillère scientifique de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin et co-auteur du livre *Des vignes et des hommes. Quand la vigne sculpte le paysage*

#### EN PARTENARIAT AVEC

Wines of Argentina

 1h15

 10€/8€



MARDI  
**15**  
18H30  
et  
20H30

## ARGENTINA

### Atelier privilège Argentine

#### DÉGUSTATION

→ [Autour de l'expo](#)

Découvrez les six régions viticoles d'Argentine avec l'une des meilleures sommelières du monde.

#### AVEC

**Paz Levinson**, meilleure sommelière d'Argentine en 2010 et 2014, meilleure sommelière des Amériques en 2015, 4<sup>ème</sup> meilleure sommelière du monde en 2016

#### EN PARTENARIAT AVEC

Wines of Argentina

 1h15

 28€/22,40€



JEUDI  
**17**  
18H30  
et  
20H30

### Atelier Vins de Crète

#### AFTERWORK

→ [Atelier Vins du monde](#)

Une île méditerranéenne, une histoire vinicole de plus de 4000 ans, un terroir unique, 11 cépages indigènes, une nouvelle génération de viticulteurs, le tout au service de vins à la fois modernes et à caractère unique. Partez à la découverte de l'île de Crète à travers une dégustation de vins représentatifs et d'une analyse géographique de son vignoble.

#### EN PARTENARIAT AVEC

Wines of Crete

 1h15

 18€/14,40€

# Novembre

MARDI  
**05**



p.23

## 19h00 - Conférence

Le vin dans l'œuvre de Michel Houellebecq

MERCREDI  
**06**



p.23

## 18h30 - Rencontre

Œnotourisme, d'un continent à l'autre

JEUDI  
**07**



p.37

## 18h30 et 20h30 - Afterwork

Atelier Vins et chocolats du monde

VENDREDI  
**08**



p.24

## 20h00 - Afterwork

So Australia!

MERCREDI  
**13**



p.24

## 19h00 - Ciné Gourmand

Salé Sucré par Chef Jésus

JEUDI  
**14**



p.37

## 18h30 et 20h30 - Afterwork

Atelier Vins et fromages du monde

VENDREDI  
**15**



p.25

## 14h00 - Colloque | Dégustation

Les rencontres Vin, Droit et Santé

MERCREDI  
**20**



p.26

## 19h00 - Projection | Dégustation

Suisse: Lavaux, les vignes forteresses

JEUDI  
**21**



p.27

## 18h30 et 20h30 - Afterwork

Atelier Vins du Roussillon

MARDI  
**26**



p.27

## 19h00 - Dégustation savante

Oxygène : ami ou ennemi du vin ?

MARDI  
**05**  
19H00



GRATUIT!

## Le vin dans l'œuvre de Michel Houellebecq

### CONFÉRENCE

→ Les Vendanges du Savoie

🕒 1h30

Comment le vin est-il abordé dans l'œuvre de l'un des auteurs français contemporains le plus traduit et lu dans le monde?

### AVEC

Jacqueline **Dutton**, professeure associée à l'Université de Melbourne, Australie

## Œnotourisme, d'un continent à l'autre

### RENCONTRE

Routes des vins, accueil à la propriété, dégustations gourmandes. La filière consolide son offre pour mieux recevoir les visiteurs et leur faire partager une expérience propice à l'expression des sens. Napa, Bordeaux, Adelaïde, Porto... présentent leurs pratiques et leurs visions de l'œnotourisme.

### ANIMÉ PAR

Jacques-Olivier **Pesme**, responsable du pôle vin à l'université de Colombie-Britannique et professeur à l'Université d'Adelaïde

MERCREDI  
**06**  
18H30



GRATUIT!

EN COLLABORATION AVEC  
Great Wine Capitals

🕒 1h30



VENDREDI  
**08**  
20H00

## So Australia!

### AFTERWORK

Une soirée gourmande et culturelle au Belvédère de la Cité du Vin pour déguster quatre vins solaires de cet immense continent accompagnés de produits frais français.

#### EN PARTENARIAT AVEC

Primary Industries and Regions SA - PIRSA of Government of South-Australia

 1h15

 25€/20€

#### MERCREDI

**13**  
19H00

## Salé Sucré par Chef Jésus

FILM | METS & VINS |  
PERFORMANCE

→ Ciné Gourmand

Film de Ang Lee (1994, couleurs, 1h59, support Blu-ray) Avec Sihung Lung, Yu-Wen Wang, Chien-lien Wu

Monsieur Chu est le plus grand chef cuisinier de Taipei à Taïwan et élève seul ses trois filles : Jen, Kien et Ning. La vie de la famille Chu est réglée par des rituels immuables, que sont les repas préparés avec une minutie extrême par le père. La cuisine est pour lui la seule façon de communiquer...

#### CHEF CUISINIER

Jésus Hurtado

#### AVEC

Michèle Hédin, intervenante cinéma Jean Eustache, Pessac

#### PERFORMANCE

Étudiants du Pôle d'Enseignement Supérieur Musique et Danse Bordeaux Nouvelle-Aquitaine

 3h30

 39€/31,20€



## Les rencontres Vin, Droit et Santé

COLLOQUE | DÉGUSTATION

8<sup>ème</sup> édition, 8<sup>ème</sup> millésime

Comment appréhender juridiquement le goût du vin ? Juristes et spécialistes d'œnologie vous convient à une journée juridico-sensorielle autour du goût du vin.

#### EN PARTENARIAT AVEC

Le Groupe Les Études Hospitalières

Inscription préalable : [www.leh.fr/vds](http://www.leh.fr/vds)

 4h

MERCREDI  
**20**  
19H00

## Suisse : Lavaux, les vignes forteresses

PROJECTION I  
AFTERWORK

→ Des vignes et des hommes

Film réalisé par Vincent **Perazio**  
(couleurs, 26', vostf)

Sur les bords du lac Léman se dresse un fascinant paysage façonné par l'homme pour les besoins de la vigne. Classé au patrimoine mondial de l'Unesco, « Lavaux » est une cathédrale de murs où s'étagent plus de 10 000 terrasses sur 40 niveaux, dans des pentes de 45 degrés !

Projection suivie d'une dégustation commentée de deux vins

### PRÉSENTÉ PAR

Henry **Clemens**, chroniqueur vin, rédacteur en chef du magazine culturel *Junkpage* et co-auteur du livre *Des vignes et des hommes. Quand la vigne sculpte le paysage*

### EN PARTENARIAT AVEC

Swiss Wine

🕒 1h15

🎫 10€/8€



JEUDI  
**21**  
18H30  
et  
20H30

## Atelier Vins du Roussillon

AFTERWORK

→ Atelier Vins du monde

Situé dans les Pyrénées Orientales, le Roussillon est associé depuis très longtemps à la production des vins doux naturels. À travers cet atelier, découvrez notamment les typicités des rancios, ces vins non ouillés, à oxydation maîtrisée avec un élevage très long. Entre tradition et modernité, les vins du Roussillon affichent une forte personnalité !

### EN PARTENARIAT AVEC

Le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR)

🕒 1h15

🎫 18€/14,40€



MARDI  
**26**  
19H00

## Oxygène : ami ou ennemi du vin ?

DÉGUSTATION SAVANTE

→ Les Vendanges du Savoir

L'oxygène voit naître le vin, lors de la fermentation ; il le voit mûrir lors de l'élevage mais il peut aussi le conduire au vinaigre ou à un état oxydatif. Quels impacts a l'oxygène sur les arômes du vin ?

### AVEC

Stéphanie **Marchand-Marion**, maître de conférences en œnologie, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, université de Bordeaux

🕒 1h15

🎫 15€/12€

# Décembre

## CALENDRIER



DIMANCHE

01

p.29



MARDI

03

p.29



JEUDI

05

p.37



MERCREDI

11

p.30



JEUDI

12

p.37



MARDI

17

p.31



JEUDI

19

p.31

**15h00 - Dégustation**  
Atelier Vins des écrivains

**19h00 - Conférence**  
1919 - 2019 : un siècle d'AOC

**18h30 et 20h30 - Afterwork**  
Atelier Vins et chocolats du monde

**19h00 - Projection | Dégustation**  
Italie : Prosecco, une autre  
histoire de Venise

**18h30 et 20h30 - Afterwork**  
Atelier Vins et fromages du monde

**19h00 - Rencontre**  
Claude et Lydia Bourguignon,  
soigneurs de terres

**18h30 et 20h30 - Afterwork**  
Atelier Vins de Hongrie



## Atelier Vins des écrivains

DÉGUSTATION

1h 20€/16€

De tout temps, le vin a inspiré poètes et écrivains qui ont témoigné de ses différentes facettes et exprimé leurs préférences. Dégustez les mots et les vins de Colette, Cervantès, Rabelais, Baudelaire et les autres. Un atelier pour les curieux prêts

à découvrir le vin sous un angle inattendu.

**ANIMÉ PAR**  
Les médiateurs de la Cité du Vin

**EN PARTENARIAT AVEC**  
L'École supérieure de théâtre  
Bordeaux Aquitaine (ESTBA) et l'Institut  
International Image & Son (3IS Bordeaux)

## 1919-2019 : un siècle d'AOC

CONFÉRENCE

→ [Les Vendanges du Savoir](#)

Aujourd'hui largement utilisée par les vignerons pour protéger leur production contre les fraudes, la loi sur les appellations d'origine contrôlée a pourtant été initialement très controversée.

**AVEC**  
Olivier **Jacquet**, ingénieur de recherche  
à l'université de Bourgogne



MARDI  
03  
19H00

1h30

MERCREDI

**11**  
19H00

## Italie : Prosecco, une autre histoire de Venise

PROJECTION | AFTERWORK

→ Des vignes et des hommes

Film réalisé par Vincent **Perazio** (couleurs, 26', vostf)

En 1879, au nord de Venise, est créé le vin blanc pétillant Prosecco, devenu le fleuron d'un territoire que les hommes appellent fièrement la « marca gioiosa », la région joyeuse.

Projection suivie d'une dégustation commentée de deux vins.

### PRÉSENTÉ PAR

Véronique **Lemoine**, conseillère scientifique de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin et co-auteur du livre *Des vignes et des hommes. Quand la vigne sculpte le paysage*

### EN PARTENARIAT AVEC

Consorzio Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

 1h15

 10€/8€
MARDI  
**17**  
19H00

GRATUIT!

## Claude et Lydia Bourguignon, soigneurs de terres

RENCONTRE

→ Les Grands Entretiens

Mondialement connu, ce couple d'agronomes a été le premier à faire prendre conscience au monde viticole de l'importance de la vie dans les sols. Ils ont accompagné de nombreuses propriétés vers une viticulture plus respectueuse.

Rencontre suivie d'un dîner prestige à la Cave Latitude20.

### AVEC

Claude et Lydia **Bourguignon**

### ANIMÉ PAR

Jérôme **Baudouin**, journaliste à *La Revue du Vin de France*

 1h30
JEUDI  
**19**  
18H30  
et  
20H30

## Atelier Vins de Hongrie

AFTERWORK

→ Atelier Vins du monde

Renommée pour ses grands vins liquoreux de Tokay, la Hongrie a su à la fois maintenir ses traditions et se renouveler à partir des années 1990 pour devenir aujourd'hui un producteur très dynamique. Recensant plus de 22 régions viticoles, la dégustation vous révélera 4 vins représentatifs de ce terroir.

### EN PARTENARIAT AVEC

Wines of Hungary

 1h15

 18€/14,40€

# Découvrir le bâtiment

## Visite guidée du bâtiment

LES SAMEDIS, DIMANCHES,  
JOURS FÉRIÉS ET TOUS  
LES JOURS PENDANT LES  
VACANCES SCOLAIRES À  
11H30

Au fil d'une visite guidée,  
retracez l'histoire d'un projet  
unique. Laissez-vous conter  
l'origine de la Cité du Vin,  
ses missions, son bâtiment  
si singulier. Les médiateurs  
vous guident dans ce tour du  
propriétaire et vous donnent les  
clés pour comprendre le lieu.



1h

8€ / 6,40€



SAMEDI

05

OCTOBRE



PRÉSENCE D'UN  
INTERPRÈTE EN LANGUE  
DES SIGNES FRANÇAISE

Réservation et inscription  
impérative avant le 30  
septembre par mail à  
[contact@fondationccv.org](mailto:contact@fondationccv.org).  
Au-delà de cette date, la  
présence de l'interprète  
sera annulée.

SAMEDI

19

OCTOBRE

ET

DIMANCHE

20

OCTOBRE

SPÉCIAL VISITE GUIDÉE  
ARCHITECTURE

Dans le cadre des Journées  
Nationales de l'Architecture

Plus d'infos sur :  
[lacityduvin.com](http://lacityduvin.com)

# Ateliers de dégustation

- EN JOURNÉE -

## Atelier découverte

TOUS LES JOURS À 14H00

Familiarisez-vous avec la pratique de la dégustation du vin et levez le voile sur les codes qui l'accompagnent. Guidés par un médiateur, sentez, observez, expérimentez, bousculez vos sens et découvrez que déguster est à la portée de tous.



1h

15€/12€

SAMEDI

07

ET

SAMEDI

07

SEPTEMBRE

DÉCEMBRE



ATELIER  
DÉCOUVERTE  
À L'AVEUGLE



SOUTENU PAR :

Maison Johannes Boubée  
www.boubee.com



## Atelier Bordeaux

LES SAMEDIS, DIMANCHES,  
JOURS FÉRIÉS ET TOUS  
LES JOURS PENDANT LES  
VACANCES SCOLAIRES À  
15H00

Venez goûter Bordeaux, son histoire et son identité. Derrière la notoriété de son vignoble, il y a un style, des terroirs, des cépages, des savoir-faire et des méthodes développés par les hommes et les femmes depuis des siècles.

EN COLLABORATION AVEC :

*l'École du vin de Bordeaux*



1h

15€/12€



## Atelier polysensoriel

TOUS LES JOURS À 16H30

Partez pour un tour du monde des marchés et expérimentez un dépaysement à la fois culturel et sensoriel. Images à 360°, sons, musiques et ambiances olfactives vous transportent vers quatre continents et vous donnent l'occasion de déguster quatre vins du monde en accord avec des mets virtuels.



1h

25€/20€

# Ateliers de dégustation

- AFTERWORK -

## Atelier Vins du monde

LE 3<sup>ème</sup> JEUDI DU MOIS  
À 18H30 ET 20H30

La Cité du Vin vous propose de partir à la découverte d'une région ou d'un pays producteur de vins. Au cours de cet atelier de dégustation animé par un expert, dégustez quatre vins exprimant toute la richesse et les spécificités du terroir mis à l'honneur.

### EN PARTENARIAT AVEC :

*Les partenaires viticoles de la Cité du Vin*

 1h15

 18€/14,40€

JEUDI  
**19**  
SEPTEMBRE

Atelier Vins  
du Liban p.11

JEUDI  
**17**  
OCTOBRE

Atelier Vins  
de Crète p.21

JEUDI  
**21**  
NOVEMBRE

Atelier Vins  
du Roussillon  
p.27

JEUDI  
**19**  
DÉCEMBRE

Atelier Vins de  
Hongrie p.31



JEUDI  
**03**  
OCTOBRE

JEUDI  
**07**  
NOVEMBRE

JEUDI  
**05**  
DÉCEMBRE

## Atelier Vins et chocolats du monde

LE 1<sup>er</sup> JEUDI DU MOIS  
À 18H30 ET 20H30

Arômes, intensité, profondeur, terroirs lointains... Vivez la rencontre des vins et des chocolats du monde avec cet atelier conçu par et pour les gourmets, curieux de croiser deux univers culturels et gustatifs.

### EN COLLABORATION AVEC

*Hasnaâ Chocolats Grands Crus*

 1h

 20€/16€



JEUDI  
**12**  
SEPTEMBRE

JEUDI  
**10**  
OCTOBRE

JEUDI  
**14**  
NOVEMBRE

JEUDI  
**12**  
DÉCEMBRE

## Atelier Vins et fromages du monde

LE 2<sup>ème</sup> JEUDI DU MOIS  
À 18H30 ET 20H30

Accorder vins et fromages, c'est plus qu'une question de goût. Il y a des terroirs, des histoires, des savoir-faire, des appellations... Une rencontre gourmande pour explorer toutes les facettes et similitudes de ces deux produits civilisationnels.

### EN PARTENARIAT AVEC

*Jean d'Alos, Fromager-affineur*

 1h

 20€/16€

# S'amuser en famille

## Atelier Famille

VACANCES SCOLAIRES

→ TOUTS LES JOURS À 16H30 (DU 19 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE, DU 21 DÉCEMBRE AU 5 JANVIER 2020)

Venez élucider toutes les subtilités du goût en participant en famille à une dégustation originale qui mettra tous vos sens en éveil : expériences tactiles, olfactives et gustatives vous permettront de comprendre l'origine du goût et les facteurs qui influent sur notre perception des aliments.



1h

 17€ 1 adulte + 1 enfant  
-20% pour les porteurs de la carte jeune



Le Parcours permanent est adapté pour les enfants. Visitez le avec le parcours thématique Juniors!

# Rendez-vous de l'accessibilité



La Cité du Vin a le souhait d'être accessible au plus grand nombre et favorise l'accueil des personnes en situation de handicap. Elle est titulaire de la marque d'État tourisme et handicap.

CHAQUE 1<sup>er</sup> SAMEDI DU MOIS, UN ATELIER OU UNE VISITE GUIDÉE ADAPTÉ EST PROPOSÉ À TOUTS LES PUBLICS

SAMEDI  
07

SEPTEMBRE



Atelier découverte à l'aveugle → à 14h00 p.34

SAMEDI  
02

NOVEMBRE



Atelier famille en langage facile → à 16h30 p.38

SAMEDI  
05  
OCTOBRE



Visite guidée du Bâtiment en LSF → à 11h30

p.33

→ Réservation et inscription impérative avant le 30 septembre par mail à [contact@fondationccv.org](mailto:contact@fondationccv.org). Au-delà de cette date, la présence de l'interprète sera annulée.

SAMEDI  
07  
DÉCEMBRE



Atelier découverte à l'aveugle → à 14h00 p.34

Des visites adaptées peuvent être organisées pour les groupes sur réservation. [contact@fondationccv.org](mailto:contact@fondationccv.org). HORAIRES & RÉSERVATIONS à la billetterie de la Cité du Vin et sur [laciteduvin.com](http://laciteduvin.com)

# Profitez de -20% à la billetterie si vous êtes :



- titulaire de la Carte Jeune de Bordeaux Métropole
- accompagnant adulte d'un titulaire de la Carte Jeune de Bordeaux Métropole si celui-ci a moins de 16 ans



- abonné TBM



- titulaire du Pass Senior de Bordeaux Métropole

## TARIF RÉDUIT ADULTE

(-20% sur le tarif plein adulte)

- personne en situation de handicap
- étudiant
- demandeur d'emploi français ou européen

## TARIF JEUNE

- jeune entre 6 et 17 ans inclus

## TARIF RÉDUIT JEUNE

(-20% sur le tarif plein Jeune)

- jeune (6-17 ans) en situation de handicap
- **titulaire (-18 ans) de la Carte Jeune de Bordeaux Métropole**

**TARIF ABONNÉ**  
Vous bénéficiez de 20% de réduction sur tous les évènements, les ateliers et visites de la Cité du Vin et pouvez également réserver vos billets pour la programmation directement en ligne, à votre tarif privilégié.

**GRATUITÉ**  
Enfants de moins de 6 ans

## Évènements et ateliers

Les évènements et ateliers de la programmation disposent d'un plein tarif et d'un tarif réduit et abonnés, présentés ainsi dans l'agenda :

 Plein Tarif / Tarif Abonnés & réduit

Pour être certain d'avoir une place et profiter d'un billet coupe-file, pensez à réserver vos évènements et ateliers en ligne !

Les évènements gratuits de la Cité du Vin sont accessibles dans la limite des places disponibles.

## Offre permanente

Le billet **Parcours permanent + Belvédère** comprend la visite du Parcours permanent, l'accès au Belvédère à 35 mètres de haut et la dégustation d'un verre de vin (ou jus de raisin).

 20€ adulte / 9€ enfant

Retrouvez l'ensemble des offres, des tarifs et réservez vos billets sur [laciteduvin.com](http://laciteduvin.com)

# Offrez-vous la Cité du Vin en illimité en vous abonnant!

## Pass annuel dès 28€\*



En vente à la billetterie

### ACCÈS ILLIMITÉ

- Parcours permanent
- Belvédère
- Exposition temporaire

## - 10 %

pour vos  
accompagnants\*\*

### PRIORITÉ

sur les réservations, coupe-  
file pour les événements

## - 20 %

sur les événements  
payants, ateliers et  
visites guidées

### DÉGUSTATION

5 verres à déguster au  
Belvédère dans l'année

## - 10 %

de réduction à  
la Boutique\*\*\*

### 1 VERRE

offert lors du 1<sup>er</sup> repas  
au restaurant le 7

## - 5 %

au snack, cave,  
brasserie Latitude 20

\* après remboursement de votre billet Parcours permanent du jour à 20€

\*\* dans la limite de 4 accompagnants par visite

\*\*\* hors éditions

Plus d'infos sur [lacityduvin.com](http://lacityduvin.com)

# Portez et soutenez la Fondation !



C'est une Fondation, la *Fondation pour la culture et les civilisations du vin*, qui conçoit et met en place les programmes culturels de la Cité du Vin.

La Fondation exploite et maintient aussi en bon état de fonctionnement ce bâtiment, déjà emblématique de la ville de Bordeaux. Pour financer les programmes culturels et faire vivre ce lieu, notre Fondation s'appuie aujourd'hui uniquement sur ses ressources propres (billetterie, locations d'espaces, privatisations) et les dons de ses mécènes.

En visitant la Cité du Vin, vous contribuez déjà à sa vie culturelle et à son fonctionnement et nous vous en remercions.

## Vous aussi, soutenez la Fondation !

Apportez votre soutien et contribuez à la vie culturelle et au développement des actions menées en faveur de l'accessibilité pour tous à la Cité du Vin : devenez Amis de la Cité du Vin et bénéficiez d'un pass annuel solo offert et d'autres avantages exclusifs !



[fondation.lacityduvin.com](http://fondation.lacityduvin.com)

# En savoir +

## LES CYCLES DE LA PROGRAMMATION

### Les Vendanges du Savoir

CONFÉRENCES | DÉGUSTATIONS SAVANTES | RENCONTRES

Sous le label *les Vendanges du Savoir*, cette série de rendez-vous met en avant des chercheurs qui viennent présenter l'état de leurs travaux et échanger avec le public à l'occasion de conférences, de dégustations savantes et de rencontres.

EN PARTENARIAT AVEC



SOUTENU PAR



### Ciné Gourmand

FILM | METS ET VINS | PERFORMANCE

Ces événements sont des cartes blanches données à des chefs cuisiniers pour concevoir une soirée dédiée à la gastronomie et au cinéma. Dégustation de mets, de vins et interventions artistiques rendent hommage au film projeté pour le plus grand plaisir de nos papilles.

EN PARTENARIAT AVEC



### Les Grands Entretiens

RENCONTRES

Ces rendez-vous sont des moments d'échanges privilégiés avec des personnalités emblématiques de l'univers du vin. Menés par un journaliste, ces entretiens recueillent les confidences et les témoignages de celles et ceux qui marquent l'histoire de la culture du vin. À l'issue de ces rencontres, un dîner prestige est organisé par Latitude20.

EN PARTENARIAT AVEC



SOUTENU PAR



### Des vignes et des hommes

PROJECTION | AFTERWORK

Une fois par mois, ce rendez-vous invite à sillonner les vignobles du monde entier pour explorer toute la diversité et la richesse de la vigne. La présentation et la projection d'un documentaire sont suivies d'une dégustation commentée de deux vins.

Coproduction : Grand Angle Productions, Fondation pour la culture et les civilisations du vin, ARTE France.

Série documentaire soutenue par la Région Nouvelle-Aquitaine et le CNC

### Ateliers Vins du Monde

AFTERWORK

En collaboration avec ses partenaires viticoles, la Cité du Vin vous propose chaque mois de partir à la découverte d'une région ou d'un pays producteur de vins. Au cours de cet atelier de dégustation animé par un expert, dégustez quatre vins exprimant toute la richesse et les spécificités du terroir mis à l'honneur.

En partenariat avec les partenaires viticoles de la Cité du Vin

# Infos pratiques

## Restaurants et boutiques

### La Boutique

Sur 250 m<sup>2</sup>, la Boutique met en scène une sélection de produits en lien avec l'univers du vin, à offrir ou à s'offrir.

Accès libre.

+33 (0)5 47 50 06 76

### Restaurant Le 7

Restaurant panoramique au 7<sup>e</sup> étage

+33 (0)5 64 31 05 40

### Latitude20

Cave à vins du monde, brasserie avec terrasse sur les jardins / snack

+33 (0)5 64 31 05 50

## Espace information Visites du Vignoble

L'Office de Tourisme de Bordeaux Métropole vous informe et vous permet de réserver des visites dans les vignobles.

## Consignes

Un service de consignes gratuit est à votre disposition à l'accueil de la Cité du Vin.

## Rejoignez-nous !

Suivez toute l'actualité de la Cité du Vin sur notre site internet [lacityduvin.com](http://lacityduvin.com) et nos réseaux sociaux.



#INSIDELACITÉ  
#LACITÉDUVIN

## Accès

1, esplanade de Pontac  
33300 Bordeaux



### Tram

Ligne B - Arrêt la Cité du Vin



### Bus

Liane 7, Corol 32, Citéis 45  
Arrêt la Cité du Vin



### Bat<sup>3</sup>

Arrêt au ponton la Cité du Vin



### Vélo

Station V<sup>3</sup> la Cité du Vin



### Parking payant *Interparking* :

2 rue de Gironde  
(en face de la Cité du Vin)  
Forfait 5 h/5,00€ sur présentation  
des billets d'entrée à la Cité du Vin.



### Parking réservé pour les personnes à mobilité réduite **gratuit** à la Cité du Vin

(accessible pendant les horaires  
d'ouverture de la Cité du Vin).

## Horaires

Tous les jours à partir de 10h00  
(Fermeture exceptionnelle le 25  
décembre)

## Contact

+33 (0)5 56 16 20 20  
[contact@lacityduvin.com](mailto:contact@lacityduvin.com)

Cette programmation culturelle a été réalisée  
grâce au soutien des mécènes de La Cité du Vin.

Partenaires de la programmation culturelle



Partenaires média



Partenaires officiels de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin



SITE LABELLISÉ  
TOURISME &  
HANDICAP



## Crédits photos

**Couverture** Photo © Maxime Chabaud - Modèle : Clémence Cambuzat - Direction  
artistique : Fondation pour la culture et les civilisations du vin.

© Inprotur | p.4-5-6-7 / p.10-11 / p.15-16-17-18-19 • © ANAKA | p.5 / p.10 / p.33-34-35 / p.38  
© Union viticole du Liban | p.10-11 • © Antoine Carrion | p.10/12 • © Franck Haudiouert |  
p.10-12 • © M. CHAPOUTIER | p.10 / p.13 • © Réalisation : ISVV - Photos : istock triocean +  
Freepik modifiées | p.15-p.16 / p.22-p.23 / p.27-p.28-p.29 • © Istock | p.15 / p.17 / p.23 / p.28-  
29 © Grand Angle Productions - La Fondation pour la culture et les civilisations du  
vin - ARTE France | p.15 / p.20 / p.22 / p.26 • © Bertrand Rey | p.15 / p.21 • © YANNIS FAIS |  
p.15 / p.21 • © Henschke and Co. | p.22 / p.24 • © 1994 Central Motion Picture Corporation |  
p.22 / p.24-p.25 • © Fondation pour la culture et les civilisations du vin | p.22 / p.25 • © CIVR  
| p.22 / p.27 • © David Wolberg | p.28 / p.30 • © Claude et Lydia BOURGUIGNON | p.28 / p.31  
© Wines of Hungary | p.28 / p.31 • © Chloé Poudens | p.37 • © Maxime Chabaud | p.37

N° licences : 1-1093861, 2-1093862, 3-1093863



PEFC 10-31-1118 / PEFC recyclé / Ce produit est issu de sources recyclées et contrôlées. / pefc-france.org

# Découvrez le Parcours permanent

 **Cité  
du Vin**  
PARCOURS  
PERMANENT

Un voyage interactif et sensoriel  
dans l'univers du vin

Des visites adaptées aux enfants  
et aux personnes en situation de handicap

Des parcours thématiques d'1 heure  
et jusqu'à 10 heures de contenus