

TOURISME

LE CHÂTEAU SAINTE BARBE ET LA MAISON APATHIE S'ASSOCIENT À TRAVERS UNE OFFRE TOURISTIQUE INÉDITE EN GIRONDE



Dans un contexte où la Gironde voit son nombre de visiteurs augmenter de 12% en 2019, l'émergence de nouveaux produits touristiques devient cruciale pour maintenir une attractivité forte de la Région. Pour répondre à une demande d'authenticité, de découverte des produits locaux et de convivialité, le **Château Sainte Barbe** situé à Ambès et la **maison Apathie** située à Ambarès ont décidé de s'unir pour proposer une offre touristique inédite en Gironde. Un plongeon dans l'art de vivre Girondin qui propose aux visiteurs de découvrir, toute l'année, la culture, la production et les spécificités des produits fabriqués à partir du blé et de découvrir l'histoire et la culture du vin sur la presqu'île d'Ambès.

INFORMATIONS PRATIQUES :

TARIF : 20€ (visite de la maison Apathie, déjeuner et visite et dégustation au Château Sainte Barbe).

Visites sur réservation du lundi au vendredi.

INFOS ET RÉSERVATION : 05 56 77 49 57

COVID 19 : TOUTES LES MESURES
SANITAIRES SONT MISES EN PLACE POUR
GARANTIR DES ACCUEILS EN TOUTE
SÉCURITÉ



AU PROGRAMME DE CETTE OFFRE : UNE REDÉCOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR DE NOTRE QUOTIDIEN

Pour la première étape du tour, rendez-vous à Ambarès, avec la visite guidée du moulin de la **maison Apathie**. Chaleureusement reçus par Éric, agriculteur engagé dans une démarche biologique, les visiteurs découvrent durant ce périple d'une heure tout le travail conduit du champ au moulin. Variétés anciennes et notamment travail du **blé rouge de Bordeaux**, production du blé pour obtenir une farine de qualité supérieure, méthodes de désherbage, transformation du blé ou fabrication des différents types de farines et leurs utilisations telles seront les thématiques abordées lors de cette visite. Point d'orgue de l'accueil : le fonctionnement du moulin et une démonstration en direct de l'écrasement à la meule. L'occasion de découvrir les divers produits déclinés par Éric : farine, pain, céréales, galettes de sarrasin et crêpes sucrées ... Un délice pour les papilles et un moment d'échange passionnant autour de ces produits que nous consommons au quotidien.

L'expression « il ne peut pas être au four et au moulin » ne s'applique pas avec Éric qui, au terme de cette première visite, propose aux visiteurs un menu créé à partir de ses produits. En toute simplicité et dans un cadre toujours plus convivial les invités dégusteront une galette complète, produite d'un sarrasin de variété ancienne avec oeuf, jambon et fromage puis une crêpe sucrée aux jolies couleurs dorées et au parfum inégalable.



Après un repas haut en saveurs, le voyage continue avec une immersion dans le monde viticole. Rendez-vous non loin de là à Ambès sur les bords de la Garonne pour découvrir le **Château Sainte Barbe**, son patrimoine architectural et naturel exceptionnel et ses vins. Accueillis au sein d'une chartreuse du 18ème siècle construite par l'architecte du Grand Théâtre de Bordeaux, Victor Louis, les visiteurs y découvrent l'histoire passionnante du vin et de la propriété avant d'aller contempler ses 33 hectares de vignes et son chai de type médocain construit en 1860. L'occasion d'en savoir plus sur le travail conduit à la fois à la vigne et au chai pour produire des vins d'une belle qualité reconnus comme valeur sûre de l'appellation Bordeaux – Bordeaux Supérieur. La visite se termine naturellement par la dégustation des vins produits à la propriété.

UNE NOUVELLE OFFRE TOURISTIQUE INÉDITE EN GIRONDE QUI PERMET DE DÉCOUVRIR SOUS UN ASPECT AUTHENTIQUE ET CONVIVIAL NOS PRODUITS PHARES DU TERROIR. UN PROGRAMME QUI MET L'EAU À LA BOUCHE À DÉCOUVRIR DÈS À PRÉSENT.



A propos du Château Sainte Barbe

Construit en 1760 par Victor Louis, célèbre architecte du Grand théâtre de Bordeaux, le Château Sainte Barbe est une propriété en bord de Garonne située sur les communes de Saint Louis de Montferand et d'Ambès à 20 minutes de Bordeaux et à 8 minutes de l'A10. Classée monument historique depuis 1996, elle couvre actuellement 32 hectares dont plus de 80% plantés en Merlot, le restant de la vigne étant réparti entre Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot. Le Château produit aujourd'hui deux vins en AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur : le Merlot du Château Sainte Barbe et le Château Sainte Barbe.

Plus d'informations : www.chateausaintebarbe.fr



A propos de la Maison Apathie

À Ambarès-et-Lagrave, Éric Apathie, boulanger paysan meunier et agriculteur biologique depuis plus de 15 ans, a fait le choix d'une production à petite échelle vendue en circuit court ainsi que dans des restaurants étoilés tels que le Pavillon des Boulevards, le Chapon Fin ou la Grande Maison de Bernard Magrez à Bordeaux. Il ouvre les portes de son atelier pour raconter l'aventure de sa farine, depuis la récolte du blé ancien jusqu'à la dégustation d'un pain croustillant aux belles nuances dorées. A noter que Eric fait parti des 3 producteurs français à travailler le blé rouge, céréales réputée pour ses grandes qualités boulangères et sa forte teneur en protéines.

Plus d'informations : www.maison-aphatie.fr

