

Direction de la rédaction Christine Doublet •
Direction artistique et illustrations Marie Sourd (Atelier AAAA).
Conception Alice Blain • Rédaction Alicia Dorey et Julie Zane •
Secrétariat de rédaction Adrien Bonfante et Thibault Marnillot •
Agentes de liaison Élise Iorsch et Jeanne Modde

Créédits typographiques Generale Mono par Ariel Martin Perez
Gaya par Out Of The Dark

Impression Léonard Deprez
Le guide Fooding 2026 est édité par la SAS MMMI, au capital de 157 320 €
327, rue Saint-Martin, 75003 Paris
Tél. : 33 9 54 15 38 69
RSC Paris B 4439 898 636

Directeur de la publication Caio Favero Teixeira
Gestion Marketing des ventes Bo conseil, Otto Borscha

et Terry Mattard, tél. : 33 9 67 32 09 34 (borschab@boconseilame.fr)

Dépôt légal 4^e trimestre 2025

« Voyages en bordeaux » est un supplément gratuit du guide Fooding 2026
(ne peut être vendu séparément).

FOODING® est une marque déposée.

Tous droits de reproduction réservés.



« Je suis copropriétaire de plusieurs bistrots parisiens, dont Aux Bons Crus dans le II^e. Je viens d'une famille de restaurateurs : mon père et mon oncle sont bistroiers, et mon oncle Michel et ma tante Marie-Noëlle sont vigneronnes à Bordeaux. J'ai d'abord voulu bosser dans la communication, puis la cuisine m'a rattrapée. Après un CAP à Ferrandi, j'ai donc ouvert Aux Bons Crus avec mon frère, puis d'autres adresses comme Aux Crus de Bourgogne ou Le Chardonnay Comptoir. »

17 Château Pontet-Canet, Grand Cru Classé 2010,
AOC Pauillac

« Un domaine pionnier de la biodynamie à Bordeaux, engagé depuis plus de vingt ans. Ils ont prouvé qu'on pouvait viser l'excellence tout en respectant la nature. Leurs vins sont d'une rare complexité, pleins d'énergie et de vie. Le chai est superbe, le lieu à l'image du soin extrême apporté à chaque étape de la vinification. »

18 Château de Chelivette, Domaine du Télégraphe 2019,
AOC Bordeaux Supérieur

« L'un des plus anciens domaines de Gironde. Petit à petit, la nature y a repris ses droits. Le château se développe en biodynamie, avec un équilibre parfait entre plantes, arbres et animaux. Le vin est puissant, sincère, idéal avec une belle pièce de bœuf. »



« Je suis copropriétaire de plusieurs bistrots parisiens, dont Aux Bons Crus dans le II^e. Je viens d'une famille de restaurateurs : mon père et mon oncle sont bistroiers, et mon oncle Michel et ma tante Marie-Noëlle sont vigneronnes à Bordeaux. J'ai d'abord voulu bosser dans la communication, puis la cuisine m'a rattrapée. Après un CAP à Ferrandi, j'ai donc ouvert Aux Bons Crus avec mon frère, puis d'autres adresses comme Aux Crus de Bourgogne ou Le Chardonnay Comptoir. »

19 Château Pontet-Canet, Grand Cru Classé 2010,
AOC Pauillac

« Un assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot. J'aime les millésimes frais comme celui-là : la maturation est plus lente, l'acidité mieux préservée. C'est un vin précis, fruité, avec un élevage discret. Déjà très bon, mais il peut encore vieillir. Une belle expression d'un Bordeaux moderne et accessible. »

20 Domaine Jean-Yves Millaire,
Château La Rose Garnier 2020, AOC Fronsac

« Un 100% merlot, avec un bel équilibre entre le fruit, le sol et le millésime. A Dilia la Cave, on le vendait à moins de 20 €, pour une qualité remarquable. Une bouteille franche, généreuse, qui prouve qu'il y a encore des pépites à prix doux dans la région. »



« Je suis le chef et patron d'Abri Soba, dans le 9^e arrondissement de Paris. Avant, j'avais ouvert Abri avec Katsunaki Okiyama, un restaurant de cuisine française aujourd'hui fermé. J'ai travaillé quinze ans dans la restauration au Japon, mon pays natal, avant de venir m'installer en France. »

21 Château Falfas, Cuvée 2014,
AOC Côtes-de-Bourg

« Un assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot. J'aime les millésimes frais comme celui-là : la maturation est plus lente, l'acidité mieux préservée. C'est un vin précis, fruité, avec un élevage discret. Déjà très bon, mais il peut encore vieillir. Une belle expression d'un Bordeaux moderne et accessible. »

22 Domaine Jean-Yves Millaire,
Château La Rose Garnier 2020, AOC Fronsac

« Une belle robe dorée, un nez puissant d'abricot et de fruits blancs confiturs. En bouche, c'est riche, rond, et ça garde une vraie élégance. Un vin doux qui a de la personnalité. »



« Je suis né à Paris, d'origine néerlandaise et russe, mais j'ai grandi à Amsterdam. À l'école, j'étais un très mauvais élève, je ne savais pas quoi faire. Un jour, à Table, le resto de Bruno Verjus, j'ai rencontré quelqu'un qui m'a fait découvrir le vin. C'était une révélation. J'ai fait un bac pro à Beaune, puis travaillé comme sommelier à Yard, Folderol et Tram. Aujourd'hui, je suis à Oobatz, élue meilleure pizzeria du guide Fooding 2025. Pour moi, le vin, c'est avant tout une histoire de rencontres. »

23 Château Sociando-Mallet,
La Demoiselle 2020, AOC Haut-Médoc

« J'adore l'étiquette avec la libellule. Le domaine fait des vins très fruités, que j'aime particulièrement. C'est simple, mais juste, un rouge avec beaucoup de charme. »

24 Château Dauphiné Rondillon, Cuvée 2011,
AOC Loupiac

« Le premier vin moelleux dégusté pendant le voyage. J'ai compris à quel point la production de vins doux demande de la patience et de la précision. Cette cuvée m'a bouleversé : notes de pruneau, miel, cire d'abeille... C'est riche, long et équilibré. »

25 Château de la Vieille Chapelle, Les Grands Blancs 2021,
AOC Bordeaux Supérieur

« Une vraie surprise. Je ne suis pas souvent attiré par ce style aromatique, mais là, c'est superbe : amertume fine, rondeur mûrisse, notes de pamplemousse et de cassis bien intégrées. Un vin précis, sincère, qui prouve un vrai savoir-faire. »



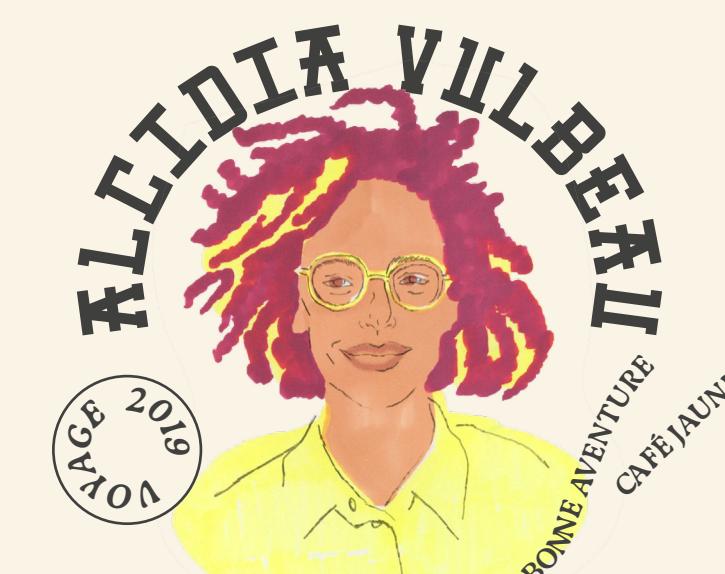
« Je viens du Japon et je travaille comme sommelier au Cheval d'Or, dans le 20^e arrondissement de Paris. Je suis arrivé en France il y a deux ans. Je ne connais pas encore très bien les vins de Bordeaux, et je dois dire que je n'en vend pas beaucoup au restaurant. Mais pendant le voyage organisé par le Fooding, j'ai eu de très belles découvertes. »

26 Château Maison Blanche,
Crémant de Bordeaux Rosé Brut Zéro 2018,
AOC Bordeaux

« Ma première expérience de rosé pétillant de Bordeaux ! J'ai adoré sa finesse, ses bulles délicates et sa saveur élégante. Je l'ai dégusté avec du thon et des courgettes, c'était parfait. »

27 Château Maison Blanche, Cuvée 2013,
AOC Montagne Saint-Émilion

« On a diné sur le domaine pendant le voyage organisé par le Fooding, et j'ai beaucoup aimé ce vin. Il est profond, équilibré, avec une belle texture. »



« Je suis cheffe et responsable du restaurant Bonne Aventure, élue Meilleure cave à manger du Guide Fooding 2020, ainsi que du Café Jaune, tous deux à Saint-Ouen. Petite, je passais mes vacances à Soulac-sur-Mer, dans le Médoc, chez un oncle passionné de vin. Il m'a transmis très tôt le goût des belles bouteilles, et c'est grâce à lui que j'ai attrapé le virus du vin... »

28 Les Closseries des Moussis 2021,
AOC Haut-Médoc

« Un vin à l'image de ses vigneronnes : libre, précis et vivant. Cette cuvée porte bien son nom, tout en fraîcheur, en fruit et en énergie. On y retrouve la finesse du travail de Laurence Alias et Pascale Choime, qui insufflent un vent nouveau sur le Médoc. Une cuvée rouge vibrante, à goûter absolument pour découvrir le renouveau féminin de l'appellation. »

29 Clos-Grange-Vieille, Cuvée 2021,
AOC Médoc

« Le travail de Brice-Alban et de sa famille incarne l'équilibre parfait entre fraîcheur et maturité. En biodynamie, dans le respect total de la nature, ils signent un vin d'une grande justesse, où la structure se fond dans la douceur. Un Médoc sincère, expressif, qui prouve que la rigueur et la sensibilité peuvent cohabiter dans un même verre. »



« Je suis copropriétaire et sommelière d'Au Passage, dans le 1^{er} arrondissement de Paris, et d'Au Petit Passage, à deux pas de là. À la base, c'était une aventure entre amis, aujourd'hui c'est une belle histoire de couple. Fille de Champenois, j'ai toujours eu le vin dans le sang : j'ai fait mes débuts à la Contre-Étiquette, cave nature pionnière du 10^e, à l'époque où le vin vivant faisait encore figure d'ovni. Quatorze ans plus tard, Au Passage reste un bistro vibrant, populaire et libre, à notre image. »

30 Château Massereau, Cuvée Elliott 2011,
AOC Graves

« J'ai eu une belle rencontre sur place, il y a dix ans, avec Philippe et Jean-François Chaigneau. On a passé la journée chez eux, entre dégustations et balades en 4x4. Ce sont de vrais techniciens, ils font des vins magnifiques. Il y a des cuvettes avec sulfites et d'autres sans, et ils proposent aussi de vieux millésimes, ce qui est rare aujourd'hui. En bistro, on veut rester populaires : pouvoir servir du bon vin sans ruiner personne. Et Massereau a des gammes pour tout le monde, du bistro au gastro. »

31 Château Tire Pé, Tire Pé 2019,
AOC Bordeaux

« Le domaine est au sud-est de l'Entre-deux-Mers. David et Hélène ont repris en 1997, converti en bio en 2008, puis abandonné la moitié de leurs vignes pour planter des arbres fruitiers et retrouver un domaine à taille humaine. Leur lieu est magique : gîte, chevaux, cabane dans les vignes, forêts et prairies tout autour. Ils ont replanté des cépages oubliés comme le Mancin, le Pallut ou le Castets. Ce sont des vigneronnes sincères, en mouvement, et leurs vins leur ressemblent. »



« Je suis le directeur des vins de Frenchie depuis quatorze ans. Je m'occupe de toutes les sélections des établissements de la rue du Nil, mais aussi des cartes du Frenchie Pigalle et des autres adresses du groupe. L'idée, c'est de garder une cohérence, une philosophie commune autour de la sincérité du vin et du plaisir de la table. »

32 Château Haut Lariveau, Cuvée 2016,
AOC Fronsac

« Bénédicte et Grégoire Hubaut travaillent en biodynamie, avec un vrai respect du terroir. C'est un domaine à taille humaine, où l'on peut acheter des millésimes déjà à maturité, parfois dix ans d'âge, directement sur place. J'aime cette patience, cette attention à la matière. Les élevages sont présents, mais toujours équilibrés. C'est un vin vivant, précis, fidèle à ceux qui le font. »

33 Les Closseries des Moussis, Margaux 2022,
AOC Margaux

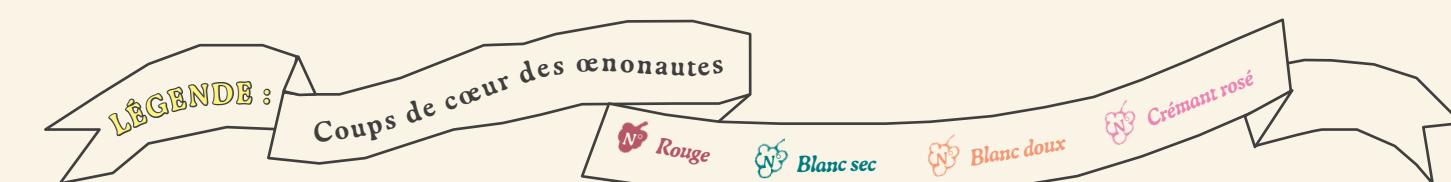
« Je travaille avec elles depuis longtemps. Laurence Alias et Pascale Choime ont cette approche libre et joyeuse du Médoc : elles osent, sans rien perdre en rigueur. »

34 Château Turcaud, Cuvée Majorelle 2022,
AOC Bordeaux

« C'est un assemblage de sémillon et de sauvignon, élevé en fût de chêne. J'aime ce vin pour sa longueur en bouche et ses arômes de fruits jaunes et mières. Il a un nez très expressif et une belle rondeur. Parfait avec les poissons, surtout grillés. »

35 Domaine SKJ, J 2021,
AOC Moulis-en-Médoc

« Une superbe rencontre pendant le voyage avec le Fooding. Le vigneron a une approche moderne, avec le moins d'intrants possible. Le dîner aux chandelles sur place, avec l'équipe de Demeter, m'a marqué. Son vin est vivant, équilibré, dans l'esprit de ce moment : simple, sincère, magique. »



« Je suis chef et propriétaire de Jeanjean, à Saint-Ouen, que j'ai ouvert avec Louise, ma femme. Elle s'occupe de la communication et de l'administratif, moi de la cuisine. On vient tous deux de familles proches de la terre : mon père est éleveur en Normandie, le siens agriculteur. On travaillait au Conseil des Vins de Saint-Émilion. »

36 Château Bois de la Gravette,
À Contre Sens 2022,
AOC Moulis-en-Médoc

« La vigneronne Lucie Mançais a repris en 2018 le domaine familial de cinq hectares, converti en bio malgré les galères d'humidité qui fragilisent le merlot. Elle mêle vinifications traditionnelles et approches modernes. C'est le cas de la cuvée À Contre Sens, fraîche, fruitée, pleine d'énergie. Pour l'anecdote, elle a une famille de vaches Highland - le père, la mère et le fils - qui paissent entre les rangs et nettoient naturellement les vignes. Un vin sincère, à l'image de sa créatrice. »



« Dans la restauration depuis toujours, j'ai notamment travaillé en Australie, où j'ai étudié l'enologie. Là-bas, les vins sont libres, avec des assemblages modernes qu'on ne trouve pas forcément en France. J'ai aussi boulanger en Espagne, puis à Paris, avec l'Experimental Group et Le Perchoir... avant d'ouvrir Au Trou Gascon, en novembre 2024, dans le 12^e arrondissement. »

37 Château Bois de la Gravette,
À Contre Sens 2022,
AOC Moulis-en-Médoc

« La vigneronne Lucie Mançais a repris en 2018 le domaine familial de cinq hectares, converti en bio malgré les galères d'humidité qui fragilisent le merlot. Elle mêle vinifications traditionnelles et approches modernes. C'est le cas de la cuvée À Contre Sens, fraîche, fruitée, pleine d'énergie. Pour l'anecdote, elle a une famille de vaches Highland - le père, la mère et le fils - qui paissent entre les rangs et nettoient naturellement les vignes. Un vin sincère, à l'image de sa créatrice. »

38 Château La Peyre, Petit Verdot 2020,
AOC Bordeaux Supérieur

« Installé à Saint-Hilaire-du-Bois, entre Garonne et Dordogne, Fabien Lapeyre vinifie en levures indigènes, sans intrants, sur un domaine certifié bio depuis 2022. Ce 100 % Petit Verdot, cépage rare à Bordeaux, révèle un jus coloré et profond, dompté par un élevage en grands fûts de chêne puis en petites amphores. Résultat : un rouge élégant, structuré, aux tanins mûrs et arômes de fruits des bois, concentré mais digeste, qui réhabilite ce cépage oublié avec brio. »

BORDEAUX

NOUVELLE ÉTIQUETTE

Il y a quelque chose d'assez réconfortant à voir un territoire se remettre en question. Bordeaux, aurait pu continuer à vivre sur sa réputation, mais la région a choisi de prendre un autre chemin, celui de la transformation. Depuis une décennie, les vins de Bordeaux se montrent toujours plus vivants, ouverts, sincères et spontanés, capables de se raconter, «(renonantes)», une bande de professionnelles du vin, des sommelier·ères, des cavistes, des restaurateur·rices, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «(renonantes)», une bande de professionnelles du vin, des sommelier·ères, des cavistes, des restaurateur·rices, y découvrent des domaines parfois sous les radars, rencontrent des vigneron·nes qui prennent les chemins de traverse, qui pèlè-mèlent les styles et les générations,

La journaliste
Alicia Dorey a sélectionné 25 domaines bordelais pour leur savoir-faire et leur renouveau, tous visités jusqu'au bout de la vigne par les renonantes. Autant en emportent les vins de Bordeaux!

ALICE DOREY VILLEBEKU
GE 2019
VOYAGE 2020
TOURISME 2021
LUDREY JERRY

Ma Petite République AOC Canon-Fronsac République indépendante du bon goût où le Canon-Bédat et bien leurs plats sont au rendez-vous de campagne. Château Valrose AOC Entre-deux-Mers Entre-deux-mers, la fine fleur d'une appellation qui redemande ses lettres de noblesse à une zone trop vite oubliée.

CHÂTEAU MUSSET
GE 2019
TOURISME 2020
LUDREY JERRY

Château Meylet AOC Saint-Émilion Grand Cru AOC Canon-Fronsac Un micro domaine mythique, véritable emblème de la vigne bordelaise, avec des rouges des pionniers du naturel, avec protocole, et dans les flacons au potentiel de garde infini. Château Massereau AOC Graves/Barsac / Sauternes / Bordeaux Supérieur Ici, on cultive, en blanc et en rouge, une schizophirénie heureuse entre le sec tendu des Graves et le lard concentré du Barsac, sans jamais perdre le fil de l'élégance.

CHÂTEAU DAUPHINÉ RONDILLON
GE 2019
TOURISME 2020
LUDREY JERRY

Le château Dauphiné Rondillón, arrosoit qui cultive le Médoc avec ce Loupiac blanc pas réservé à la haute, avec des rouges chargés et sincères. Château Méjean AOC Graves

CHÂTEAU PEYLABY
GE 2019
TOURISME 2020
LUDREY JERRY

Peylaby prouve que le Médoc n'est pas réservé à la haute, avec des rouges chargés et sincères. Château La Peyre AOC Bordeaux/ Bordeaux Supérieur / Entre-deux-Mers Un château qui hisse le bordeaux supérieur à sortir haut niveau, renoblissant le rare cépage corinthe sans excès de bois, et passe maître dans l'art de la vinification en petites amphores.

CHÂTEAU MÉJEAN
GE 2019
TOURISME 2020
LUDREY JERRY

L'un des rois du merlot, niché au cœur des Graves, sur un des plus beaux terroirs aux portes de Pessac-Léognan, signe des rouges d'une profondeur bouleversante.

qui ont des histoires et des envies à raconter derrière chaque cuvée. Et ces renonantes repartent souvent surpris·es, parfois bouleversées, toujours convaincues que quelque chose est en train de se jouer.

Le fascinant dans cette (ré)évolution, c'est qu'elle ne renie rien de ce qui faisait la force de Bordeaux : ni son savoir-faire, ni la diversité de ses terroirs, ni sa respectabilité. Mais quelle accepte enfin de montrer que derrière les appellations se cachent une incroyable palette de couleurs, du rouge au rosé, du blanc sec et accessibles, blanc doré, une multitude de vins francs et accessibles, des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis une décennie, les styles et les générations,

des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionn·es qui prennent du plaisir à chercher, à inventer,