

VOYAGES EN BORDEAULOGIE

GUIDE FOODING 2026

COMMANDEZ LEURS COUPS DE CŒUR
JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE !



SHOP.BORDEAUX.COM

Direction de la rédaction Christine Doublet •
Direction artistique et illustrations Marie Sound (Atelier AAAAA) •
Conception Alice Blain • Rédaction Alicia Dorey et Julie Zane •
Secrétariat de rédaction Adrien Bonjante et Thibault Marmillot •
Agentes de liaison Élise Iorsch et Jeanne Modde

Crédits typographiques Generale Mono par Ariel Martin Pérez
© Gaya par Out Of The Dark

Impression Léonce Deprez
Le guide Fooding 2026 est édité par la SAS MMM, 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 (oborscha@boconseilame.fr)
Dépôt légal 4^e trimestre 2025
« Voyages en bordeauxlogie » 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 cheffe et responsable du restaurant Bonne Aventure, élu 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... »

1 Les Closieres 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. »

2 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 11^e 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 bistrot vibrant, populaire et libre, à notre image. »

3 Château Massereau, Cuvée Eliott 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 cuvées avec sulfites et d'autres sans, et ils proposent aussi de vieux millésimes, ce qui est rare aujourd'hui. En bistrot, on veut rester populaires : pouvoir servir du bon vin sans ruiner personne. Et Massereau a des gammes pour tout le monde, du bistrot au gastro. »

4 Château Tire Pê, Tire Pê 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 vignerons sincères, en mouvement, et leurs vins leur ressemblent. »



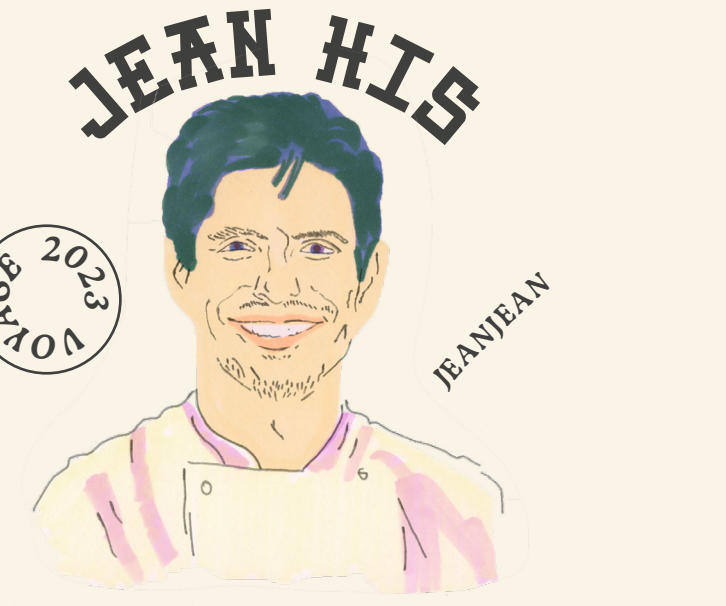
« Je suis le directeur des vins de Frenchie depuis quatorze ans. Je m'occupe de toutes les sélections des établissements de la rue du Nil, mais aussi des cartes du Frenchie Pigalle et des autres adresses du groupe. L'idée, c'est de garder une cohérence, une philosophie commune autour de la sincérité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

5 Château Haut Lariveau, Cuvée 2016, AOC Fronsac

« Bénédict et Grégoire Hubau 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. »

6 Les Closieres 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. »



« 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 sien agriculteur. On travaillait au Conseil des Vins de Saint-Émilion. »

7 Château Turcaud, Cuvée Majeure 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 mûrs. Il a un nez très expressif et une belle rondeur. Parfait avec les poissons, surtout grillés. »

8 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 avec 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. »



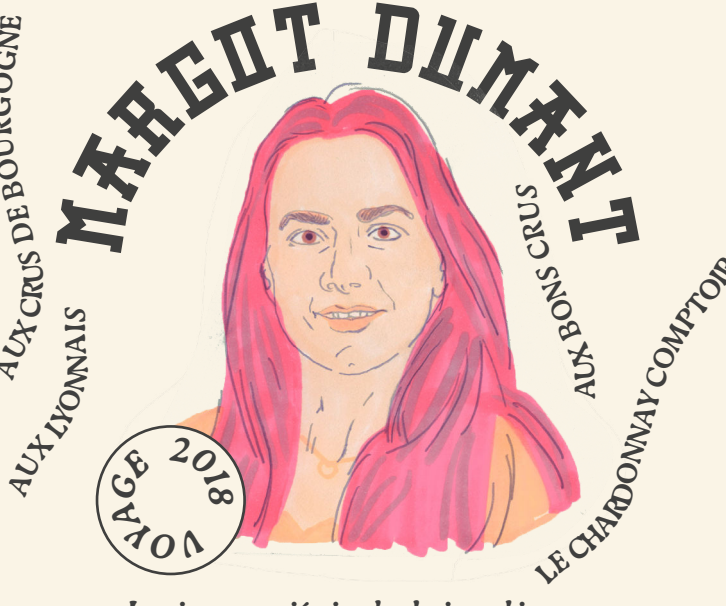
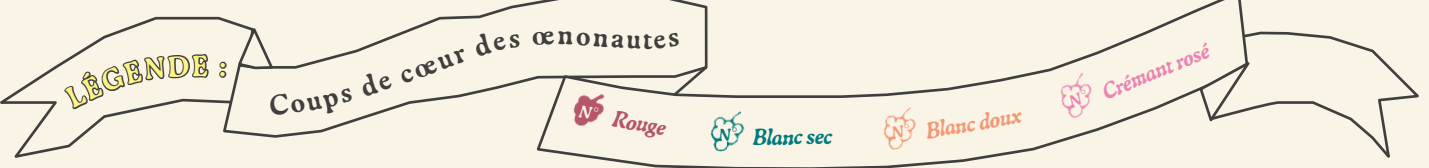
« Dans la restauration depuis toujours, j'ai notamment travaillé en Australie, où j'ai étudié l'œnologie. Là-bas, les vins sont libres, avec des assemblages modernes qu'on ne trouve pas forcément en France. J'ai aussi bourlingué en Espagne, puis à Paris, avec l'Experimental Group et Le Perchoir... avant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

9 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. »

10 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. »



« Je suis copropriétaire de plusieurs bistrots parisiens, dont Aux Bons Crus dans le 11^e. Je viens d'une famille de restaurateurs : mon père et mon oncle sont bistrotiérs, et mon oncle Michel et ma tante Marie-Noëlle sont vignerons 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. »

11 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. »

12 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 le chef et gérant du restaurant italien Dilia, dans le 20^e arrondissement parisien. Je ne suis pas sommelier, mais un vrai passionné de vin. Et pour moi, Bordeaux ne se résume pas aux grands crus. C'est une région pleine de surprises, surtout quand on s'éloigne des sentiers battus. »

13 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. »

14 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. À 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 chef et patron d'Abri Soba, dans le 9^e arrondissement de Paris. Avant, j'avais ouvert Abri avec Katsuaki 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. »

15 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. »

16 Château Dauphiné Rondillon, Cuvée 2011, AOC Loupiac

« Une belle robe dorée, un nez puissant d'abricot et de fruits blancs confiturés. 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. »

17 Château Massereau, M 2004, AOC Sauternes

« 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. »

18 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'était superbe : amertume fine, rondeur maîtrisée, notes de pamplemousse et de cédrat 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 vends pas beaucoup au restaurant. Mais pendant le voyage organisé par le Fooding, j'ai eu de très belles découvertes. »

19 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. »

20 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. »

BIBI

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, celui la région a choisi de prendre un autre chemin, les vins de Bordeaux se montrent toujours plus vivants, ouverts, sincères et spontanés, capables de se raconter, de s'adresser à tous les vinophiles. Cette tradition d'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 « œnonautes », une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restaurateur-rices, castés pour leur intarissable curiosité. Ils et elles y découvrent des domaines parfois sous les radars, rencontrent des vigneron-nes qui prennent les chemins de traverse, qui mêlent les styles et les générations,

qui ont des histoires et des envies à raconter derrière chaque cuvée. Et ces œnonautes repartent souvent surprises, parfois bouleversés, toujours convaincus que quelque chose est en train de se jouer.

Le fascinant dans cette (r)évolution, c'est qu'elle ne renie rien de ce qui fait la force de Bordeaux : ni sa 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 au 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 passionnés 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 vent bien parier que la mue ne fait que commencer.

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 œnonautes.
Autant en emportent
les vins de Bordeaux !

ALICIA DOREY
VULBÈRE

Ma Petite République
AOC Canon-Fronsac
République indépendante du bon goût, où le Canon-Fronsac règne sans protocole, et dont les flacons tiennent bon et bien leurs promesses de campagne.

Château Valrose
AOC Entre-deux-Mers
Entre-deux-mers, la fine fleur d'une appellation qui mérite davantage de reconnaissance, avec des blancs redonnant ses lettres de noblesse à une zone trop vite traversée.

AUDREY JARRY

Château Meylet
AOC Saint-Émilion Grand Cru
Un micro-domaine mythique, véritable emblème des premiers du naturel bordelais, avec des rouges au potentiel de garde infini.

Château Massereau
AOC Graves / Barsac / Sauternes / Bordeaux Supérieur

Id, on cultive en blanc et en rouge, une schizophrénie humaine entre le sec tendu des Graves et le doré concentré du Barsac, sans jamais perdre le fil de l'élégance.

AURÉLIEN MASSÉ

Château Moulin Pey-Labrie
AOC Canon-Fronsac / Fronsac

Un moulin déployant ses ailes sur du Canon-Fronsac franc du coller, à destination des adhérents de rouges bourrés de tempérament.

Château Dauphiné-Rondillon
AOC Loupjac
Le château Dauphiné-Rondillon arrondit les angles du liqoreux, avec ce Loupjac doré qui cultive la prestance sans la hardie, la douceur sans la surproposité.

JEAN HISS

Château Peylabry
AOC Médoc

Peylabry prouve que le Médoc n'est pas réservé à la haute, avec des rouges charpentés et sincères.

Château Méjean
AOC Graves

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

JEAN FÉLIX FRICHOT

Vignobles Lateyron - AOC Saint-Émilion / Puisseguin-Saint-Émilion / Montagne Saint-Émilion / Pomerol / Crémant

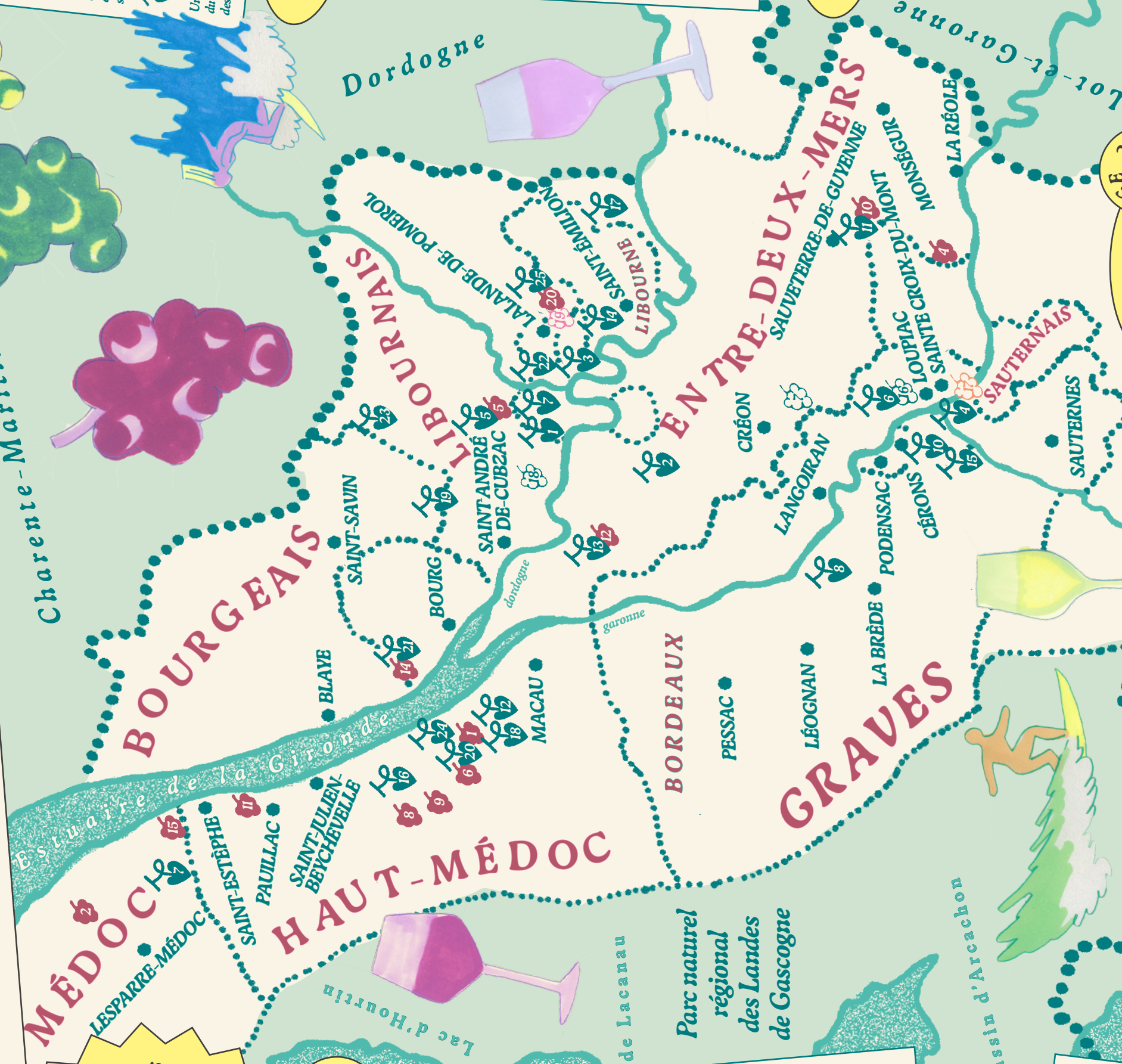
La rive droite hautement fréquentable, au sens noble, avec des Saint-Émilion ouverts et ronds, déjà délicieux dans leur prime jeunesse.

Château Climens - Sauternes, Grand Cru Classé en 1855 / Premier cru Barsac / AOC Sauternes / Bordeaux blanc

Si l'on devait expliquer pourquoi Sauternes fait rêver, il suffirait de goûter Climens et ses liquidités d'une pureté sidérante, ou chaque millésime réécrit la légende.

Château La Peyre - AOC Bordeaux / Bordeaux Supérieur / Entre-deux-Mers

Un château qui hisse le bordelais supérieur à son plus haut niveau, réhabilitant le rare cépage carminère sans excès de bois et poussé maître dans l'art de la vinification en petites amphores.



TAIHI SAKURAI

Domaine Émile Grelier
AOC Bordeaux Supérieur
Un domaine créé de toutes pièces, véritable modèle de résilience, avec une approche engagée dans l'agronomie, produisant de divins merlots, juteux, épiés, denses... Des bombes de fruits.

Château Durfort-Vivens
AOC Margaux
Un grand cru classé en biodynamie, connu dans le monde entier, qui aura prouvé qu'il était possible de produire du bordelais autrement, sans transiger sur le rayonnement.

Château Maison Blanche
AOC Montagne Saint-Émilion
Un domaine familial, héritage de chaque millésime une fête du merlot, planté de vieilles vignes permettant d'obtenir des vins d'une grande pureté, élégants, denses et racés.

SANDER CHILINE

Les Closieries des Moussis
AOC Haut-Médoc / Margaux / Moulis

Un micro-domaine d'à peine deux hectares enjambant avec brio Haut-Médoc et Margaux, attention, faisant à se hisser au rang des grands crus d'un minimum d'intrants, porté par la détermination sans faille d'un duo de femmes remarquables.

Château de Côté
AOC Côtes-de-Bourg
Un charmant domaine familial cultivé en bio depuis plus d'une décennie, offrant un rouge d'entrée de gamme on ne peut plus réjouissant, et une cuvée de garde à ouvrir pour un grand soir.

Château Mazeyres
AOC Pomerol

Limite des pépites confidenciales de Pomerol, avec des vignes cultivées en biodynamie qui révèlent des rouges soyeux, libérés, mais d'une grande droiture.

HYI MIHISHITA

Clos Puy Arnaud
AOC Castillon / Côtes de Bordeaux

Un domaine pur de la biodynamie bordelaise, ayant pour ambition de redéfinir un style de Bordeaux basé sur la fraîcheur, la buvabilité, l'éclat du fruit et la complexité aromatique, sans lourdeur aucune.

Château des Graviers
Cru Artisan / AOC Margaux
Un domaine de deux décennies figurant aujourd'hui parmi les grands vins biodynamiques de Bordeaux, produisant des rouges vibrants et charnus.

Château de Piote
AOC Bordeaux / Bordeaux Supérieur / Crémant
Une aventure viticole familiale et œnopolitique engagée dans la production de vins sains, d'une grande tenue, accessibles aussi bien dans l'esprit que dans le prix.

MICHELE FÄHNST

Vignobles Pueyo - AOC Saint-Émilion Grand Cru

Moins de dix hectares cultivés en bio dans le Libournais, sur des sols perméants une belle maturité des cépages rais du Bordelais, pour des merlots juteux, souples et infiniment accessibles.

Clos 19 Bis
AOC Graves / Sauternes

Un outsider dont le nom même détonne dans le paysage, doté d'un petit jardin de vignes dans les Graves et d'un autre dans le Sauternais, produisant des rouges vibrants et des blancs d'une douceur féline.

Château Dutruet Grand-Poujeaux - AOC Moulis-en-Médoc / Bordeaux

L'œnologue par excellence du potentiel de cette appellation discrète, où la culture de (très) vieilles vignes sur place au calcaire donne des rouges d'une puissance et d'un équilibre remarquables.

MARGIT DUMANT

Clos du Jaugueyron
AOC Haut-Médoc / Margaux

Devenu la copulche des amateurs américains, Haut-Médoc, avec des rouges pleins d'élégance, une concentration matière et des tanins de velours.

Château de Chelivette
AOC Bordeaux / Bordeaux Supérieur

Limite des plus anciennes propriétés viticoles de la région, fleuron de la biodynamie et fervent défenseur de la polyculture, on découvre pas moins de sept cépages passés en filin au jour.

JEAN FÉLIX FRICHOT

JEAN HISS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.