

WEBTV
Marathon du Medoc
Retrouvez les videos sur
www.dailymotion.com/MARATHONDUMEDOC



35^e
MARATHON

DES CHATEAUX DU MÉDOC



SAMEDI 7 SEPTEMBRE 2019
www.marathondumedoc.com
#MARATHONDUMEDOC



THÈME :
SUPER HÉROS
DÉPART DE PAUILLAC
À 9H30





Sommaire

| | |
|--|-------|
| Édito d'Emmanuel Cruse | P.2 |
| Le mot du Département de la Gironde | P.3 |
| Le mot de la Région Nouvelle Aquitaine | P.5 |
| Programme | P.6 |
| SPORGA et Colloque médical | P.6 |
| Plan du circuit | P.8 |
| Les responsables de l'AMCM | P.10 |
| Responsables des stands de ravitaillements | P.12 |
| Nos partenaires | P.13 |
| Challenge Châteaux | P.15 |
| Challenge Entreprises | P.15 |
| Tous ces Français, d'où viennent-ils? | P.123 |
| Et tous les autres? | P.124 |
| Résultats des éditions précédentes | P.126 |
| Classement Challenge Châteaux 2018 | P.129 |
| Classement Challenge Entreprises 2018 | P.130 |

Avis à tous les Super-Coureurs bien entraînés, nous recherchons 8 500 Super-Héros avec leurs costumes d'apparat le samedi 7 septembre à 9h30 à Pauillac, afin de donner le sourire et procurer de belles émotions aux dizaines de milliers de spectateurs et de bénévoles qui vous applaudiront tout le long des routes du Médoc!

Votre mission, si vous l'acceptez, vous emmènera à travers les vignobles de Pauillac, de Saint-Julien, de Saint-Estèphe et du Haut-Médoc pour affronter les longs et difficiles 42km195.

Pour vous aider, nous avons tout prévu!

Une vingtaine de ravitaillements riches en sucre et en énergie, dont le fameux petit-déjeuner, la nutritive halte Bio C Bon, les très attendues huîtres, la délicieuse entrecôte, le succulent fromage et les rafraîchissantes glaces.

Hormis la chaleur qui sera un adversaire redoutable, 20 tests oeno-sportifs vous feront face durant votre expédition, à vous de les relever avec modération, ou de les éviter en fonction de votre état de fatigue.

Si pour certains d'entre vous la ligne d'arrivée sonnera la fin de votre week-end, la mission s'achèvera pour d'autres le dimanche, pour la traditionnelle Balade de récupération. Cette dernière, longue de 10 km traversera la commune de Saint-Laurent-Médoc, à la découverte de ses forêts et de son vignoble.

Le Château Larose-Trintaudon quant à lui, monopolisera tous ses super-pouvoirs lors de la soirée Mille Pâtes le vendredi soir, et le dimanche lors du déjeuner « après Balade », afin de proposer un accueil INOUBLIABLE!

Notre destin est entre vos mains!

Bon Marathon à toutes et à tous.

Bien sportivement,
Les organisateurs



AMCM

5 rue Étienne Dieuzède
33 250 Pauillac
Tél. 33 (0) 5 56 59 17 20

www.marathondumedoc.com

Directeur de la publication: Vincent FABRE
Rédaction: Monique NAUZIN, Hubert ROCHER
Photothèque: AMCM - Tous droits réservés
Mise en page: Hypophyse Communication
Impression: Imprimerie Laplante
Dépôt légal: 3^e trimestre 2019

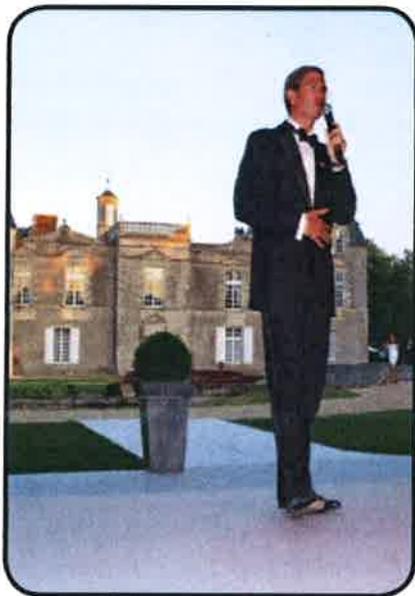


#MARATHONDUMEDOC



1 01 34 24 03 61
163 160163 003 312210162





Chers Amis Sportifs, Compétiteurs et Amateurs,

Le Médoc vous ouvre grand ses bras afin de vous accueillir pour cette 35^e édition du marathon des châteaux du Médoc!

Rendez-vous incontournable de tous les amateurs de courses à pieds, ce marathon plus connu sous le nom de marathon « le plus long du Monde », va accueillir cette année encore des participants de tous les horizons avec notamment une forte proportion de coureurs asiatiques, certainement amateurs de bons vins.

À n'en pas douter, l'attractivité des grands vins de Bordeaux, l'excellence des terroirs médocains, mais aussi l'ambiance festive et la convivialité qui sont les maîtres mots de cette épreuve, en font l'événement sportif phare de la région avec, évidemment l'arrivée prochaine des vendanges!

Qu'il me soit donc permis une fois de plus de remercier et féliciter l'ensemble des propriétés médocaines qui acceptent d'être « traversées » par cette foule de coureurs, qui sans renier en rien l'esprit de compétition, ne dédaignent pas non plus s'adonner aux joies de la dégustation de quelques délicieux vins qui leur sont proposés tout au long du parcours!

En effet, ces châteaux, qui sont à l'aube d'une nouvelle récolte, rivalisent d'originalité afin de faire découvrir, à travers plusieurs types d'animations, ce que le Médoc, terre d'accueil depuis plusieurs siècles, peut proposer à ces milliers d'anonymes venus de tous les horizons afin de découvrir une région connue pour produire, en toute modestie, les plus grands vins du Monde!

Cette réussite est aussi due à une équipe de bénévoles « extraordinaires » qui ont su convaincre, les élus locaux, le département, la région nouvelle Aquitaine, les sponsors locaux ou nationaux, le milieu sportif et associatif, mais aussi l'ensemble des propriétaires des châteaux « visités » chaque année, de soutenir ce projet, né au milieu des années 80 et qui est aujourd'hui une référence mondialement reconnue!

Merci à tous ces bénévoles, au staff médical, aux contrôleurs, aux forces de l'ordre qui assurent la sécurité de l'épreuve et à tous ceux que j'oublie mais qui par leur dévouement et leur contribution « gratuite » apportent leur pierre à l'édifice qui contribue, année après année, à la réussite totale de ce marathon si particulier!

La commanderie du Bontemps du Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac, partenaire de la première heure, est heureuse et fière d'être associée à cette manifestation symbole de convivialité, d'enthousiasme, de dépassements de soi, qui symbolise le dynamisme de toute une région et plus particulièrement aussi, le dynamisme de ces grands vins!

Je ne doute pas en effet que cette 35^e édition rencontre le même succès que les précédentes et que l'ensemble des coureurs, accompagnateurs et spectateurs garderont un souvenir inoubliable du marathon « le plus long du monde »!

Tous les membres de la Commanderie du Bontemps du Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac, qu'ils soient simples spectateurs, organisateurs ou même participants à l'épreuve, vous souhaitent à tous et à toutes, un excellent marathon et une merveilleuse journée en Médoc!

*Commanderie
du Bontemps
Médoc et Graves - Sauternes et Barsac*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Emmanuel Cruse'.

Emmanuel Cruse
Grand Maître de la Commanderie
du Bontemps du Médoc, des Graves,
de Sauternes et de Barsac.





LE MOT DU DEPARTEMENT DE LA GIRONDE



L'été sportif girondin ne saurait trouver plus bel épilogue que celui proposé par le Marathon des Châteaux du Médoc. Événement devenu date écrite en lettres d'or, cette course mobilise des sportifs issus de nombreuses nations soucieux de faire honneur au thème de l'opus 2019 « Les super-héros », mais aussi des accompagnateurs motivés et des spectateurs toujours plus conquis.

L'épreuve de haut niveau associe aux prouesses de la compétition, un sens de la convivialité et un goût de la découverte uniques dans ce genre de rendez-vous. Musique, dégustations de vins et de produits du terroir émaillent un très long parcours à la découverte de la Gironde.

Comment ne pas souligner, une nouvelle fois, que les coureurs en découvrent le long de vignobles dont la réputation est mondiale, de Pauillac au Haut-Médoc en passant, entre autres, par Saint-Estèphe ou Saint-Julien.

La réussite de ce marathon, en tous points singulier, nous la devons à l'engagement d'une équipe passionnée et à l'enthousiasme de milliers de bénévoles en action avant et tout au long du week-end de l'épreuve. Qu'ils soient remerciés très chaleureusement.

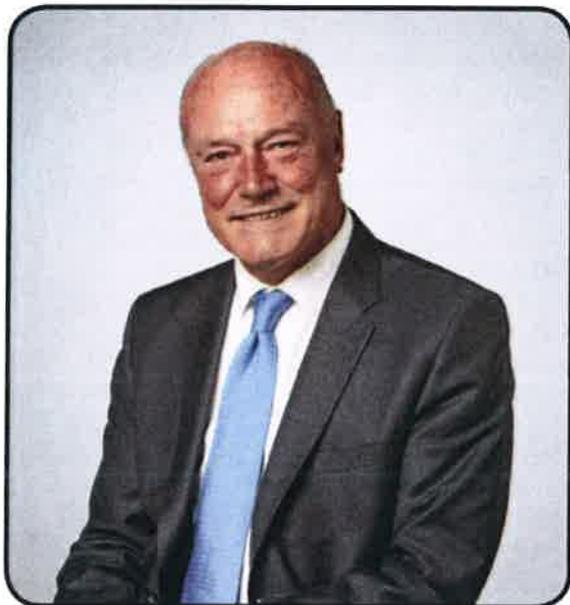
Je suis heureux et fier que le Département soutienne avec fidélité le Marathon des Châteaux du Médoc qui offrira à celles et ceux qui le vivront des souvenirs superbes. Excellent marathon à toutes et à tous !

Président du Département de la Gironde
M. Jean-Luc GLEYZE





LE MOT DU PRESIDENT



Terre de sport, mais aussi du bien vivre et de la convivialité, la région Nouvelle-Aquitaine affirme une fois de plus son engagement auprès de celles et ceux qui contribuent au dynamisme sportif régional, en soutenant « le plus long marathon du monde ». Rendez-vous incontournable de la rentrée sportive, cette course, volontairement décalée, conjugue avec bonheur esprit sportif, festif, et tradition d'accueil.

Plus encore que la performance sportive, ce que viennent y chercher les milliers de participants, c'est l'ambiance, avec déguisement obligatoire, le cadre exceptionnel des châteaux du Médoc ainsi que la mobilisation et l'enthousiasme de tout un territoire pour la réussite de l'événement.

Aussi, je ne doute pas que cette 35^{ème} édition soit un succès, souhaite bonne chance aux organisateurs et aux coureurs, et présente mes vœux chaleureux de bienvenue en Nouvelle-Aquitaine à tou (te) s celles et ceux venus de loin.

Bonne course à toutes et à tous les « Super Héros », et rendez-vous au château Meyney, sur le stand de ravitaillement de la région Nouvelle-Aquitaine, pour une dégustation de produits régionaux!

**Président de la Région Nouvelle-Aquitaine
Alain ROUSSET**



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**





MARATHON DES CHÂTEAUX DU MÉDOC PROGRAMME

3 Jours de fête !!!

Vendredi 6 septembre
Friday, September 6th



VENDREDI 6 SEPTEMBRE 2019
5^{ème} EDITION DU SPORGA

FORUM DES ORGANISATEURS DE COURSES
À Pauillac (33) à l'occasion du Marathon des Châteaux du Médoc
Village Expo du Marathon

PLUS DE 10 EXPOSANTS
Des concepts inédits, des nouvelles solutions, des outils de gestion, des applicatifs pour l'organisation de vos courses !
Des dotations, des récompenses et des innovations à proposer à vos coureurs !

Le SPORGA c'est aussi
LA MATINÉE DES EXPERTS
des conférences de 10h à 11h30 Invité d'honneur
Thierry Corbarieu Vainqueur 2019 du Yukon Arctic Ultra

PRÉSENTATION EXCLUSIVE DU CONCEPT WWW.MARATHONDESCHATEAUX.COM



• AU COSEC DE PAUILLAC - SPORT HALL

- De 10h à 23h: Retrait des dossards
10:00 am at 11:00 pm: Number withdrawal
- De 10h à 21h: Village Expo
10:00 am at 9:00 pm: Expo Village
- À partir de 10h: Forum SPORGA dédié aux organisateurs de courses et Matinée des Experts de 10h à 13h30, invité d'honneur Thierry Corbarieu
10:00 pm > 1:30: Sporga on the Expo Village
- 15h30 > 17h30: Colloque médico-sportif sur le Village Expo
3:30 pm > 5:30 pm: Sport medical Congress on the Expo Village
- De 10h à 23h: Village Marathon sur les quais de Pauillac (boutique officielle, restauration, vente vins et produits régionaux)
10:00 am at 11:00 pm: Marathon Village on Pauillac riverbanks (official shop, food, wine and regional products)
- 18h30: Soirée Mille-Pâtes au Château Larose Trintaudon (Saint Laurent Médoc)
6 30 pm: Mille pates dinner in Château Larose Trintaudon (Saint Laurent Médoc)
- À partir de 19h: Soirée Pâtes à Caisses à la Salle des fêtes de Saint Estephe
From 7 pm in Saint Estephe: Pates à Caisses buffet (pasta party)

À 10h 5^È ÉDITION DU SPORGA Forum des organisateurs

Programme - GRATUIT - tout public

10h - Regard d'athlète sur une bonne organisation de course
Laurent VICENTE

10h30 - Le minimalisme dans le running moderne
François LINTZ

11h15 - Les clés pour bien communiquer
Florian ESCOUBES

11h45 - Les facteurs humains de la performance
Fabien PILLARD

12h30 - Une vie d'ultra traileur
Thierry CORBARIEU

À 15h30 29^e Colloque Médico-sportif du Médoc SITE DU VILLAGE EXPO



Débats dirigés par M. Bernard FAURE,
entraîneur, consultant télévision,
ex-champion de France de marathon.

15H30 - Ouverture du Colloque - Accueil des participants
Dr Hubert ROCHER Président de l'AMMM

15H35 - Marathon et Nutrition
Dr Dominique ZIMMER

16H05 - Coup de chaleur - De la physiologie à la prévention
Dr Patrick AVARGUES

16H35 - À propos de l'échauffement au Marathon
M. Bernard FAURE Consultant sport Ancien Champion de France du Marathon

17H05 - Vieillesse et performance physique
Adaptation et considération pratique dans l'entraînement
Dr Jean-Claude VOLLMER - Expert Lepape-info, entraîneur

MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES!

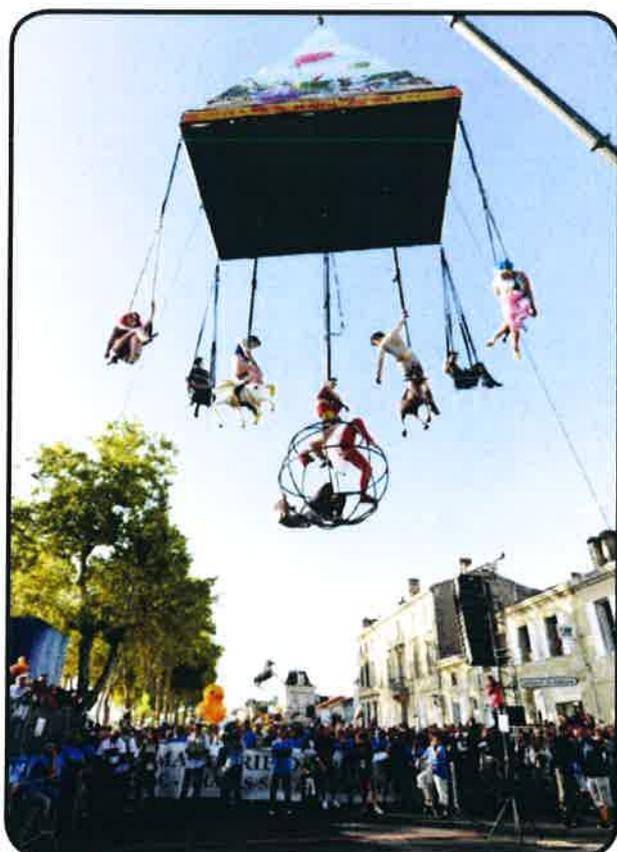


la qualité pour la santé



Samedi 7 Septembre Saturday, September 7th

- 9h : Départ de la Caravane Publicitaire
• 9:00 am: Advertising caravan Starts
- 9h15 : Spectacle du départ
• 9:15 am: Show on the starting line
- 9h30 : Départ du marathon sur les quais de Pauillac
• 9:30 am: Marathon starts. Pauillac riverside
- 10h : Départ marche spectateurs
• 10:00 am: Spectator walk starts
- 10h30 : Croisière sur la Gironde
• 10:00 am: Cruise on the river
- 10h30 : Animation Force basque
• 10:30 am: Basque games
- 16h : Remise des prix.
• 4.00 pm: Award ceremony
- De 10h à 23h : Village Marathon sur les quais de Pauillac (restauration, vente de vins et de produits régionaux)
• 10:00 am at 11:00 pm: Marathon Village on Pauillac riverside (food, wine and regional products)
- 19h : Soirée des Châteaux de Saint Estèphe
• 7:00 pm: Evening with the Saint Estephe Chateaux
- 21h : Spectacle Orchestre Tropica
• 9 pm: Tropica Band Show
- 22h30 : Feu d'artifice sur la Gironde à Pauillac
• 10:30 pm: Fireworks on Pauillac riverside
- 23h : Soirée dansante
• 11:00 pm: Dancing party



Dimanche 8 septembre Sunday, September 8th

- 10h00: Balade de récupération pour 3000 marathoniens, accompagnants, bénévoles et partenaires. Au départ du Château Larose Trintaudon à Saint Laurent Médoc. Inscription possible sur place (5 euros)
- 10:00 am: Recovery walk for 3 000 runners, their families, relatives and friends. Departing from Château Larose Trintaudon in Saint Laurent Médoc. Registration on place (5 euros)
- 12h30: Repas sous chapiteau et restaurations au village gourmand à l'arrivée de la balade
- 12:30 am: Lunch under marquee for 1 500 persons. Possible to find food and drinks in the hosting village at the end of the walk





PLAN DU CIRCUIT

- 1 - Cave LA ROSE PAUILLAC
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 26 00
- 2 - Château LYNCH-BAGES
33250 Pauillac - Tél. 05 56 73 24 00
- 3 - Château FONBADET
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 02 11
- 4 - Château HAUT-BAGES-LIBERAL
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 11 88
- 5 - Château PICHON-LONGUEVILLE
33250 Pauillac - Tél. 05 56 73 17 24

- 6 - Château PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 19 40
- 7 - Château LATOUR
33250 Pauillac - Tél. 05 56 73 19 80
- 8 - Château LEOVILLE-LAS-CASES
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 59 25 26
- 9 - Château LEOVILLE-POYFERRE
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 59 08 30

- 10 - Château LANGOA et LEOVILLE-BARTON
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 59 06 05
- 11 - Château DUCRU-BEAUCAILLOU
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 73 16 73
- 12 - Château BEYCHEVELLE
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 73 20 70
- 13 - Château BRANAIRE-DUCRU
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 59 25 86
- 14 - Château SAINT-PIERRE
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 59 08 18
- 15 - Château GRUAUD-LAROSE
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 73 15 20

- 16 - Château LAGRANGE
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 73 38 38
- 17 - Château TALBOT
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 73 21 50
- 18 - Château BELGRAVE
33112 Saint-Laurent Médoc
Tél. 05 56 59 40 20
- 19 - Château CAMENSAC
33112 Saint-Laurent Médoc
Tél. 05 56 59 41 69
- 20 - Château LA TOUR CARNET
33112 Saint-Laurent Médoc
Tél. 05 56 73 30 90
- 21 - Château LAROSE-TRINTAUDON
33112 Saint-Laurent Médoc
Tél. 05 56 59 41 72

- Ravitaillement
- Dégustation
- Huîtres
- Entrecôtes
- Fromages
- Glaces
- Halte petit-déjeuner
- Bio c'Bo
- Point de secours
- Orchestre



Vers Hourtin
Lesbarré

22 - Château HAUT-BATAILLEY
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 06 66

23 - Château BATAILLEY
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 01 13

24 - Château LYNCH-MOUSSAS
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 57 14

25 - Château GRAND-PUY-LACOSTE
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 06 66

26 - Château CROIZET-BAGES
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 66 69

27 - Château PIBRAN - 33250 Pauillac

28 - Château PONTET-CANET
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 04 04

29 - Château MOUTON-ROTHSCHILD
33250 Pauillac - Tél. 05 56 73 21 29

30 - Château LAFITE-ROTHSCHILD
33250 Pauillac - Tél. 05 56 73 18 18

31 - Château COS D'ESTOURNEL
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 73 15 50

32 - Château COS LABORY
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 30 22

33 - Château LAFON-ROCHET
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 32 06

34 - Château LILIAN-LADOUYS
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 71 96

35 - Château LE MEYNIU
33180 Vertheuil - Tél. 05 56 73 32 10

36 - Château LE CROCK
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 08 30

37 - Château POMYS
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 73 44

38 - Château LA HAYE
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 32 18

39 - Cave MARQUIS DE ST-ESTÈPHE
33180 Saint-Estèphe
Tél. 05 56 73 35 30

40 - Château LAFFITTE-CARCASSET
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 34 32

41 - Château DE PEZ
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 30 25

42 - Château LES ORMES DE PEZ
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 39 87

43 - Château LA TOUR DES TERMES
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 32 89

44 - Château LE BOSCO
33180 Saint-Estèphe

45 - Château CALON-SÉGUR
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 30 08

46 - Château PHÉLAN-SÉGUR
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 74 00

47 - Château TRONQUOY-LALANDE
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 30 24

48 - Château MEYNEY
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 38 87

49 - Château MONTROSE
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 30 12

50 - Château HAUT-MARBUZET
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 30 54

51 - Château GRAND-PUY-DUCASSE
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 00 40

52 - Château TOUR SAINT-FORT
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 38 19

53 - Château HAUT COTEAU
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 39 84

54 - Château LA PEYRE
33180 Saint-Estèphe - Tél. 05 56 59 32 51

55 - Château CORDEILLAN BAGES
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 24 24

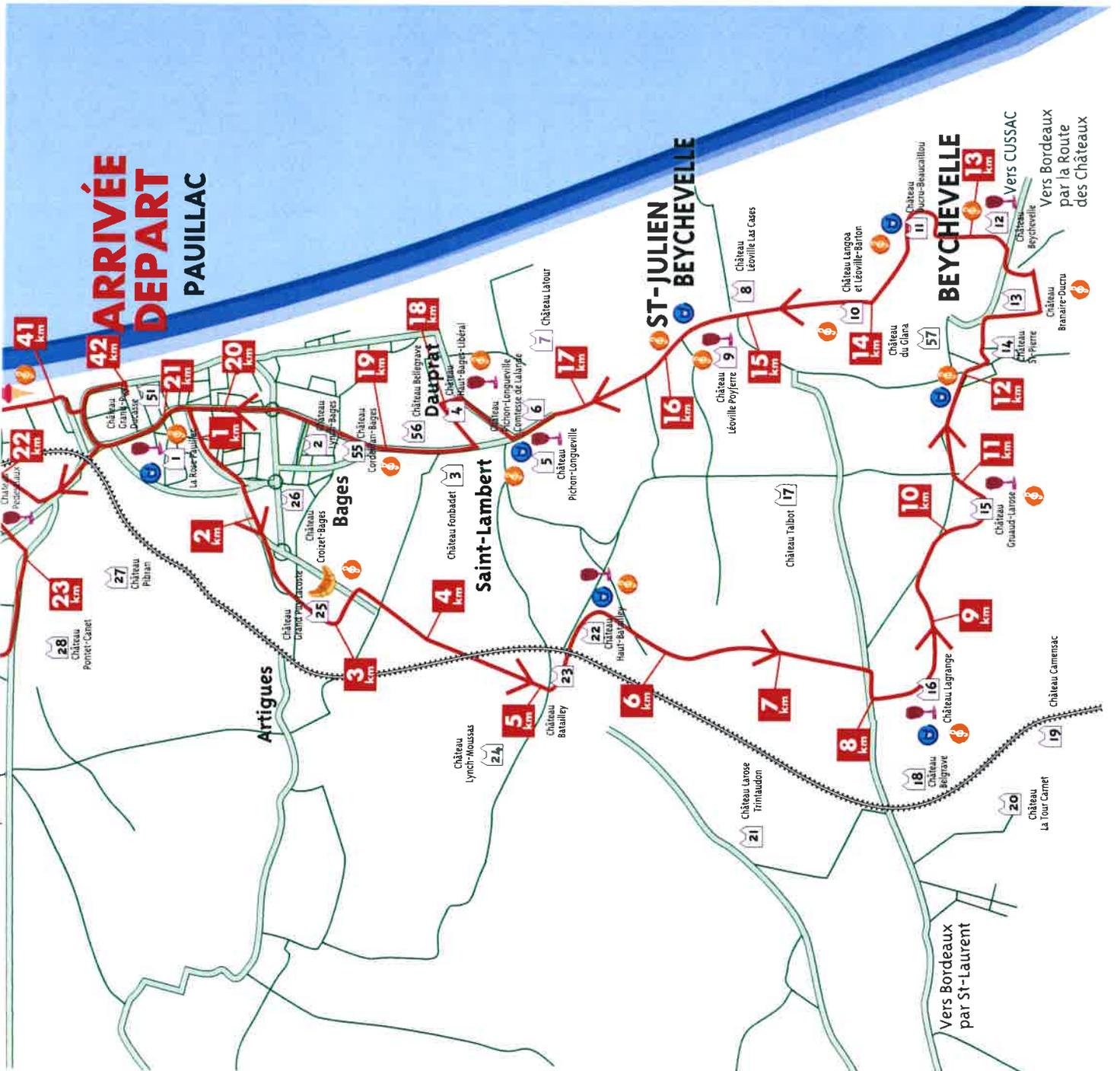
56 - Château BELLEGRAVE
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 05 53

57 - Château DU GLANA
33250 St-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 59 19 75

58 - Château PICARD
33180 Saint-Estèphe

59 - Château PEDESCLAUX
33250 Pauillac - Tél. 05 57 73 64 64

60 - Château SAINT-ESTÈPHE
33180 Saint Estèphe - Tél. 05 56 59 32 26



Saint-Laurent du Médoc

Charmante petite commune de 4 600 âmes, accueille le marathon

Il est un lieu où les pins sont caressés par les embruns de l'océan et où la vigne côtoie les marais à l'approche de l'estuaire. Vos sens sont en éveil, bienvenue à Saint Laurent Médoc.

C'est au bord d'une voie romaine construite sous César, 56 ans avant JC, que se construisent les premières habitations. Laurentus, martyr sous l'empereur romain Valérien, va donner son nom au village.

Grande commune forestière attachée à son environnement et ses traditions, Saint Laurent Médoc vit au rythme paisible de ses vignobles et de ses paysages agricoles et forestiers façonnés par des hommes et des femmes passionnés par leur terroir.

Sur le chemin du Marathon, vos pas fouleront le Château Belgrave, La Tour Carnet et Camensac. Plus tard, n'oubliez pas de sortir des sentiers battus, pour aller à la rencontre des autres propriétés de notre appellation Haut Médoc.

Possédant son propre patrimoine culturel, historique et architectural, vous pourrez découvrir la belle église du bourg, la jolie chapelle de Benon, la mystérieuse fontaine de Bernos. Notre forêt et ses marais bucoliques vous ouvriront des sentiers de randonnées parsemés d'une flore magnifique et sauvage.

Je remercie les propriétaires, collaborateurs et bénévoles qui rendent ce marathon si exceptionnel. Saint Laurent Médoc est honoré de vous recevoir et vous souhaite un agréable séjour.

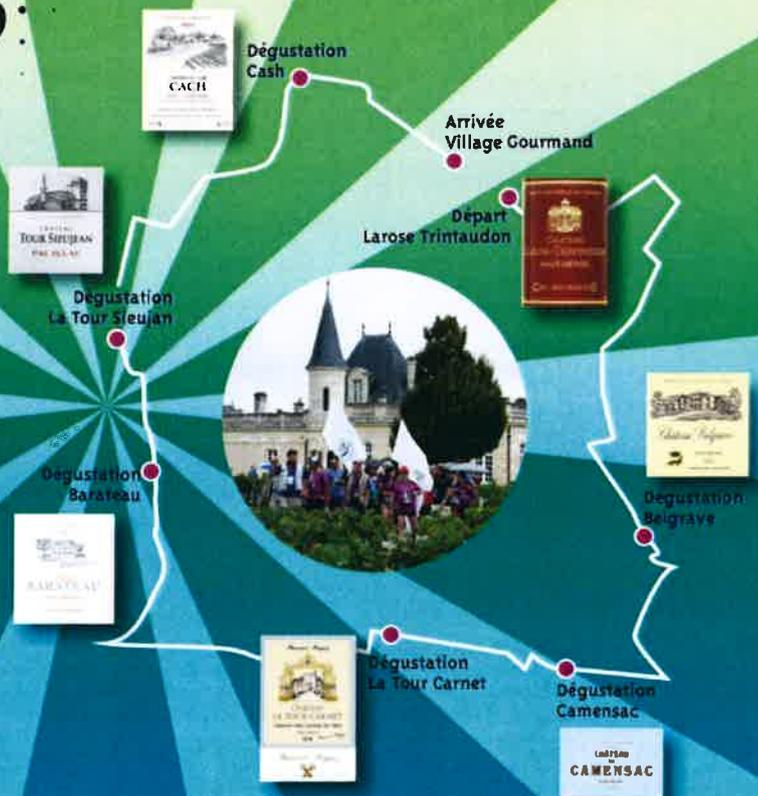
Jean Marie FERON, Maire de Saint Laurent Médoc

LA BALADE

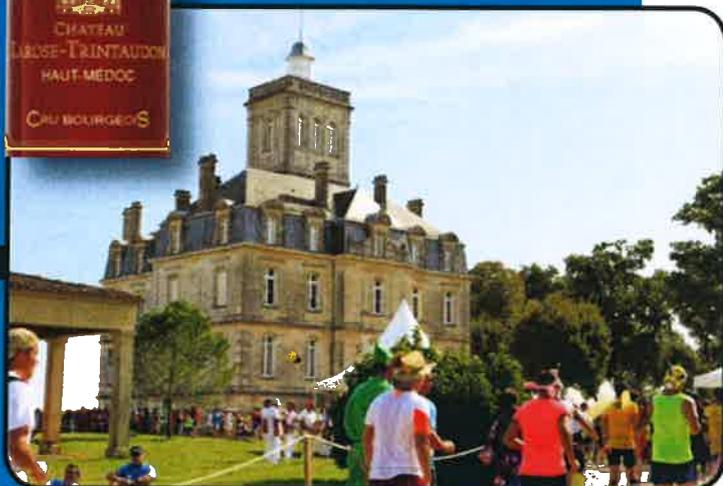
INFOS PRATIQUES

Longueur de la Balade : 10 km
ATTENTION : Départ 10h - Château Larose Trintaudon

Arrivée 12h au même endroit.
 Déjeuner 13h au Château Larose Trintaudon pour les inscrits.
 Pour les autres participants Village Gourmand (pas de réservation): grillades, huîtres, Animation musicale.



Sous les projecteurs du monde entier, le château Larose-Trintaudon



Il déroule le tapis rouge aux héros et super-héros du marathon

Sa devise : Aller vers toujours plus d'excellence et d'exemplarité.

Sa fierté : la reconnaissance « Vignoble Responsable » et l'évaluation au niveau « Exemplarité » de son engagement en responsabilité sociétale

Le Château Larose Trintaudon, Cru bourgeois de grande notoriété,

Premier vignoble européen à avoir relevé le défi « Osez la raison »

Best of Wine-Tourism « Valorisation des pratiques environnementales »

Ouvre grand ses grilles au marathon des châteaux du Médoc

Palme d'or 2019 des super-châteaux ?

Super! C'est sans aucun doute l'adjectif qui revient le plus souvent dans la bouche des coureurs du marathon des châteaux du Médoc, lors du circuit qui permet de longer ou traverser pas moins d'une cinquantaine de « super châteaux » et parfois même -plus insolite- de faire un plongeon rafraîchissant dans leur plan d'eau. Qu'ils soient sur l'appellation Pauillac, Saint-Julien, Haut-Médoc ou Saint-Estèphe, tous, comme les super-héros, fascinent! Mais le plus fascinant, du moins le plus « irrésistible » sera cette année vraisemblablement le château Larose Trintaudon, un des plus gros domaines viticoles du Médoc qui fête cette année, les 300 ans de sa naissance et qui, par ailleurs, jouit de part et d'autre de la route départementale Pauillac-Saint-Laurent

du Médoc, d'un site pour le moins exceptionnel (parc à la française, garenne aux cinquante essences, belles allées, cours, espaces divers...) qui lui permet -du jamais vu depuis les premiers balbutiements du marathon des châteaux du Médoc- d'accueillir, outre la mythique soirée mille pâtes du vendredi qu'on s'arrache et le repas très couru de la balade du dimanche, devant le château, le « Village Gourmand » du dimanche organisé par la commune de Saint-Laurent du Médoc: il s'étalera à proximité du vaste espace réception-dégustation-boutique, du cuvier et des chais, et diverses autres installations! On imagine déjà les joyeuses tablées et l'animation dont on a pu avoir un aperçu lors du Printemps des châteaux ou Portes Ouvertes!

Une anecdote qui en dit long !

Reste encore aussi dans bien des mémoires de coureurs, bénévoles et spectateurs, l'accueil en héros, des 8500 marathoniens de la 27^{ème} édition, en 2011, où, en leur honneur, a été déroulé sur une trentaine de mètres, le tapis rouge alors que l'arrivée était encore à 25 km! Rien n'y manquait: banda, personnel du château tout sourire et aux petits soins, village des partenaires du château, public chaleureux (opération grilles ouvertes) stand de ravitaillement, dégustation de vins et de miel de la propriété. Ce fait est certes très anecdotique mais il donne une idée de l'état d'esprit qui ne manquera pas de présider à ces trois jours d'exception en septembre prochain. Franck Bijon, directeur général des Vignobles de Larose (Château Larose Trintaudon, Château Larose Perganson et Château Arnauld) ne cache le plaisir qu'éprouve Larose Trintaudon, à la perspective de participer aussi activement à la réussite du marathon qui, à ses yeux est « la fête de tout un territoire, le seul moment véritable de montrer le Médoc, ce Médoc qui a des choses à dire et où les châteaux ont un vrai rôle social et sociétal à jouer ».

Un terroir, un château, un rayonnement... Quelques dates clés de III siècles d'histoire



Le château Larose Trintaudon dont les origines remontent au début du XVIII^e siècle, tient son nom d'un certain Henry Delaroze, maire de Saint-Laurent du Médoc qui créa en 1838, le vignoble sur le tènement de Trintaudon. Le sieur Delaroze est déjà alors, propriétaire depuis 1815 de Larose-Perganson, domaine attenant. C'est le Comte Ernest de Lahens qui fera construire le château en 1870, En 1874, (d'après le Féret) le domaine alors florissant s'étendait sur 345 ha. Classé cru bourgeois supérieur, le vin de Larose remportait des médailles aux grands concours. Mais les attaques de mildiou, le phylloxéra, les changements de propriétaires vont avoir progressivement raison de la prospérité de Larose-Trintaudon. Et quand en 1963, Elisée Forner s'en porte acquéreur, le domaine est dans un état de quasi-abandon. Mais vingt-trois ans plus tard quand, en 1986, Allianz, à son tour en prend possession, celui-ci, au prix d'une vaste restauration, a retrouvé son lustre d'antan (vignoble restructuré, replanté chais équipés, château remis en état...) produisant plus d'un million de bouteilles /an. Elisée Forner a eu l'intelligence de s'entourer des conseils de spécialistes de la vigne et du vin aussi éminents que le professeur Emile Peynaud. 1999, le grand tournant avec le défi « Osez la raison » pour un « vignoble le responsable ».

Innovation, partage, renaissance

Aujourd'hui la société Vignobles de Larose avec ces 3 propriétés du Haut Médoc, Château Larose Trintaudon, Château Larose Perganson et Château Arnaud pense depuis de nombreuses années RSE.

« Notre vision d'une viticulture et viniculture socialement responsable et durable explique Brice Amouroux, directeur général adjoint, se retrouve à travers nos engagements stratégiques.

À travers une analyse permanente de l'évolution de notre écosystème et une écoute de l'ensemble de nos parties prenantes y compris notre terroir nous avons su faire évoluer notre démarche vers une stratégie de Vignoble Responsable bâti autour de 5 métiers qui recouvrent l'ensemble de nos activités, attitudes et postures.

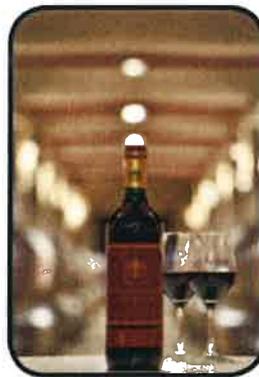
Employeur Responsable, Producteur Responsable, Agriculteur Responsable, Acteur Responsable et Entrepreneur Responsable intègrent l'ensemble des

enjeux identifiés qui nous permettent de donner du sens et créer du lien avec nos parties prenantes.

Château Larose Trintaudon, propriété emblématique de l'AOC Haut Médoc par son image et sa notoriété, Cru Bourgeois depuis la mise en œuvre des tous premiers classements s'est engagé vers l'écriture d'une nouvelle histoire tournée vers l'excellence.

Cette ambition partagée avec nos clients et portée par l'ensemble des équipes nourrie notre quotidien. Doté d'une capacité à développer une vraie expérience client, le Château Larose Trintaudon se doit de porter très haut les valeurs de l'AOC Haut Médoc, de la famille des Crus bourgeois et d'un grand vignoble socialement responsable ».

« Larose Trintaudon, Vignoble Responsable : la consécration ! »



Depuis 2008, certifications, après certifications, la politique d'excellence menée à tous les niveaux et dans tous les domaines, de la pratique culturelle à la gestion administrative par une équipe formée, soudée, investie, portant ses fruits, c'est la consécration suprême : l'AFNOR évalue l'entreprise au niveau « Exemplarité » soit le plus haut niveau, en matière de développement durable

(référentiel AFAQ 26000) ce qui fait de la propriété, la première entreprise du monde agricole, à ce niveau de reconnaissance, en Europe et lui permet de communiquer désormais sur la mention de « Vignoble Responsable ». Apposée sur les bouteilles, la marque « Vignoble Responsable » garantit le juste équilibre entre qualité, plaisir et conscience. Être un « Vignoble Responsable » c'est mener des actions dans le sens d'une stratégie et d'une performance globales réfléchies, d'une vision et de valeurs partagées, sans jamais perdre de vue l'intérêt général (ouverture, rayonnement d'un terroir, d'un territoire) c'est être à la fois un entrepreneur, un employeur, un agriculteur, un producteur et un acteur responsable, « C'est porter, à la rencontre du vignoble de demain, ses valeurs et ses actions pour une viticulture durable, sûre et engagée » conclut Frank Bijon, aussi directeur technique du domaine depuis une trentaine d'années, et qui le « sert » avec conviction, énergie, efficacité, humanité et humilité.

« Nos 63 collaborateurs, les super-héros du domaine »

« Nous avons 63 salariés (41 % de femmes) qui partagent les valeurs fortes et authentiques de l'entreprise et avec lesquels la transparence, le dialogue, la confiance, l'écoute, les relations personnalisées sont de mise, explique Brice Amouroux, précisant toutefois que bienveillance n'exclut pas rigueur, celle-ci étant indispensable pour toute bonne gestion ! » Chaque



collaborateur bénéficie d'un parcours de formation adapté à ses besoins et aux exigences liées à son métier. Reconnaître et valoriser leur travail est important. Notre discours c'est « Vous êtes un collaborateur, voilà ma vision, comment peut-on faire ? Ce sont nos super-héros ! Avec la création de l'école de la vigne des châteaux du Médoc, nous souhaitons favoriser l'emploi des jeunes au plan local ».

« Des employés heureux qui arrivent avec le sourire »

Témoignage de Julien François - le chef de culture de Saint Laurent du Médoc

Julien nous explique « On est en pleine période de taille, depuis plusieurs semaines, il pleut, il fait froid. » La propriété est consciente de la pénibilité du travail des vigneron(ne)s, est très attentive au bien-être de son personnel et a comme préoccupation constante l'amélioration des conditions de travail. Pour prévenir les troubles musculo-squelettiques nous avons fait appel à un laboratoire grenoblois pour la mise au point d'un programme d'activités physiques adaptées.

Tous les jours, des coachs diplômés interviennent auprès de tous les collaborateurs. Nos vignerons sont ultra-polyvalents, hyper-compétents et bénéficient d'une formation continue. Des employés qui arrivent le matin avec le sourire, dès 7h30 pour boire le café ensemble avant l'embauche à 8h, ça, ne peut pas le remplacer. Tous les lundis matin, on les réunit, on échange (infos, programme etc.).

Apporter un supplément d'âme au vin...

(Témoignage de Benjamin Bruneau, œnologue maître de chai) - Responsable du pôle vin des Vignobles de Larose (Château Larose Trintaudon, Château Larose Perganson et Château Arnauld)

En tant que « Vignoble responsable », nous recherchons à diminuer les intrants tant dans le vignoble que dans les vins.

Dès 2008 faisant suite au Grenelle de l'Environnement, la propriété a souhaité connaître son impact sur l'environnement. Pour cela, la propriété a analysé dans le champ le plus large l'ensemble des activités (« du berceau à la tombe »). Cette étude très précise a été menée sur les activités des exercices 2008 et 2011, une nouvelle analyse est programmée pour 2019. Ces résultats démontrent un réel impact en équivalent carbone de nos actions en faveur de l'environnement, en effet, entre les deux premières études une réduction de près de 17,50 % a été mesurée soit 87 tonnes/an équivalent carbone. Les postes les plus impactés sont : les futurs emballages par la réduction du poids des bouteilles nous permettent de réduire d'environ 35 tonnes équivalent carbone, les intrants par la réduction des applications dans le vignoble nous permettent de réduire l'environ 13 tonnes équivalent carbone.

L'ensemble de nos initiatives portées par notre stratégie Vignoble Responsable vont respecter notre objectif de réduction de 20 % notre impact carbone à l'horizon 2025.

Plaisir d'accueillir, plaisir de faire découvrir Un terroir, un territoire, un cru bourgeois



Le château Larose Trintaudon a reçu le label Vignobles et Découvertes (renouvelé en 2018 pour les cinq prochaines années) et fait partie du « Best Of Wine Tourism » de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux. Depuis 2017, il a obtenu et maintient son certificat d'excellence délivré par TripAdvisor pour la qualité de son accueil.

Au château Larose Trintaudon ainsi qu'au Château Arnauld, les visites œnotouristiques se font du lundi au vendredi sur réservation. Les dégustations elles, sont gratuites et sans rendez-vous.

Durant la saison, au château Larose Trintaudon un espace enfants est aménagé dans l'espace boutique. Toute l'année, un parcours ludique de type jeu de piste est proposé aux familles dans le parc du château. Le parcours est gratuit et dure environ 30 minutes.

Une boutique sur place est ouverte au public tout au long de l'année.

Les Vignobles de Larose accueillent sur ces deux sites (château Larose Trintaudon et château Arnauld) des séminaires tout au long de l'année.

Ces deux sites participeront pour la première année au Printemps des Châteaux les 6 & 7 avril prochain.

Les Vignobles de Larose commercialisent environ 1 200 000 bouteilles par an - 70 % sur le territoire national et 30 % à l'export USA/Canada/Chine - ils possèdent aussi un circuit de vente aux particuliers par l'intermédiaire d'une boutique en ligne ou sur les propriétés.

Le château Larose-Trintaudon c'est le château par excellence qu'on visite et découvre à pas contés; il a tellement de choses merveilleuses à raconter, entre petite et grande histoire, entre traditions et innovations pour préparer la viticulture de demain.

d'où viennent-ils ?...

| | | | |
|---------------------------------|-------|----------------------------|-----|
| Alsace-Lorraine _____ | 46 | Languedoc-Roussillon _____ | 385 |
| Aquitaine / Poitou _____ | 1771 | Nord / Pas-de-Calais _____ | 190 |
| Auvergne / Rhône-Alpes _____ | 177 | Normandie _____ | 233 |
| Bourgogne / Franche-Comté _____ | 46 | Paca-Corse _____ | 158 |
| Bretagne _____ | 1 063 | Val de Loire _____ | 491 |
| Grand Paris _____ | 855 | | |



| | | |
|---|--|--|
|  Afrique Du Sud _____ 43 |  Hongrie _____ 10 |  Moldavie _____ 1 |
|  Algérie _____ 1 |  Île Marianne _____ 1 |  Mozambique _____ 1 |
|  Allemagne _____ 379 |  Ile Maurice _____ 1 |  Norvège _____ 75 |
|  Argentine _____ 2 |  Ile de Man _____ 1 |  Nouvelle Zelande _____ 9 |
|  Australie _____ 85 |  Inde _____ 1 |  Pays Bas _____ 80 |
|  Autriche _____ 41 |  Iran _____ 1 |  Pérou _____ 1 |
|  Belgique _____ 170 |  Irlande _____ 54 |  Philippines _____ 4 |
|  Bénin _____ 1 |  Islande _____ 14 |  Pologne _____ 29 |
|  Brésil _____ 19 |  Israël _____ 3 |  Portugal _____ 16 |
|  Canada _____ 58 |  Italie _____ 36 |  Qatar _____ 2 |
|  Chine _____ 253 |  Japon _____ 445 |  R.A.S. chinoise de Hong Kong _____ 51 |
|  Chypre _____ 1 |  Jersey _____ 4 |  R.A.S. chinoise de Macao _____ 1 |
|  Colombie _____ 1 |  Kenya _____ 1 |  République tchèque _____ 10 |
|  Corée Du Sud _____ 18 |  Lettonie _____ 2 |  Roumanie _____ 9 |
|  Côte d'Ivoire _____ 1 |  Lituanie _____ 2 |  Royaume-Uni _____ 945 |
|  Croatie _____ 1 |  Liban _____ 2 |  Russie _____ 25 |
|  Danemark _____ 167 |  Luxembourg _____ 3 |  Rwanda _____ 1 |
|  El Salvador _____ 1 |  Malaisie _____ 10 |  Singapour _____ 18 |
|  Emirats Arabes Unis _____ 1 |  Malte _____ 6 |  Slovénie _____ 6 |
|  Équateur _____ 1 |  Maroc _____ 1 |  Suède _____ 269 |
|  Espagne _____ 29 |  Mexique _____ 6 |  Suisse _____ 75 |
|  Estonie _____ 11 | |  Taïwan _____ 94 |
|  États-Unis _____ 207 | |  Thaïlande _____ 5 |
|  Éthiopie _____ 1 | |  Tunisie _____ 5 |
|  Finlande _____ 86 | |  Turquie _____ 1 |
|  France _____ 5460 | |  Ukraine _____ 1 |
|  Grèce _____ 3 | |  Viêtnam _____ 1 |
|  Guadeloupe _____ 1 | | |
|  Guernesey _____ 2 | | |



BORDEAUX
GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855
MÉDOC & SAUTERNES
VUS PAR YANN ARTHUS-BERTRAND



"Depuis plus de 150 ans ces vins sont un terroir, un climat,
mais aussi des Femmes et des Hommes"

BORDEAUX

www.grand-cru-classe.com

YAB