

VINS DE BORDEAUX

Les coulisses de l'œnotourisme VIP dans les grands crus

Bordeaux, qui accueille jusqu'à ce jeudi 6 novembre un congrès mondial de l'œnotourisme, attire des visiteurs fortunés. Exemple avec des hommes d'affaires turcs venus fin octobre au Château d'Issan, à Margaux

César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

Ils se déplacent en jet privé, fréquentent les plus beaux hôtels et goûtent à la cuisine des grands chefs. Mais même accompagnés par leurs affaires, ils ont besoin de passer du bon temps, et pourquoi pas en dégustant de prestigieuses bouteilles. C'est ainsi que des groupes de touristes grand luxe se retrouvent régulièrement en Gironde, en passant le plus souvent sous les écrans radars de l'actualité. Il est vrai qu'ils préfèrent la discrétion. Mauriac Voyages, une agence très présente dans l'univers viticole, est un spécialiste de ces escapades. « Nous en organisons une dizaine par an, surtout pour des Américains », explique Stéphane Tillement, son président. Une fois n'est pas coutume, c'était, du 25 au 29 octobre, pour une vingtaine d'hommes d'affaires venus de Turquie. Ils étaient là juste avant la tenue à Bordeaux d'un congrès mondial de l'œnotourisme qui rassemble jusqu'à ce 6 novembre des centaines de professionnels.

Des amis en balade

« Ce sont des amis qui font des voyages ensemble pour se détendre. C'était, ces années passées, en Chine et au Japon. On a choisi Bordeaux pour la renommée de la ville et ses beaux châteaux », indique Ece Kurdoglu, à la tête d'Arbeta Tourism Agency (Istanbul), l'organisatrice de ce déplacement qui a amené ses

clients dans les plus grands crus : Smith Haut Lafitte, Yquem, Pavie, Angélus, Pichon Baron, Mouton Rothschild et Issan. C'est dans ce dernier, cru classé 1855 en AOC mar-

gaux, qu'a eu lieu le dîner de gala du séjour, orchestré par le chef Frédéric Braud. Rien n'est trop beau pour cette clientèle qui peut vite se blaser. Dans l'assiette, carpaccio de Saint-Jacques,

parmentier de canard truffé, brie aux truffes et sorbet au vin d'Issan ; avec, dans les verres, le Domaine Chanson 2021 (Meursault, Bourgogne), Issan 2016 et 2010, et enfin le château de Fargues 1998 (sauternes).

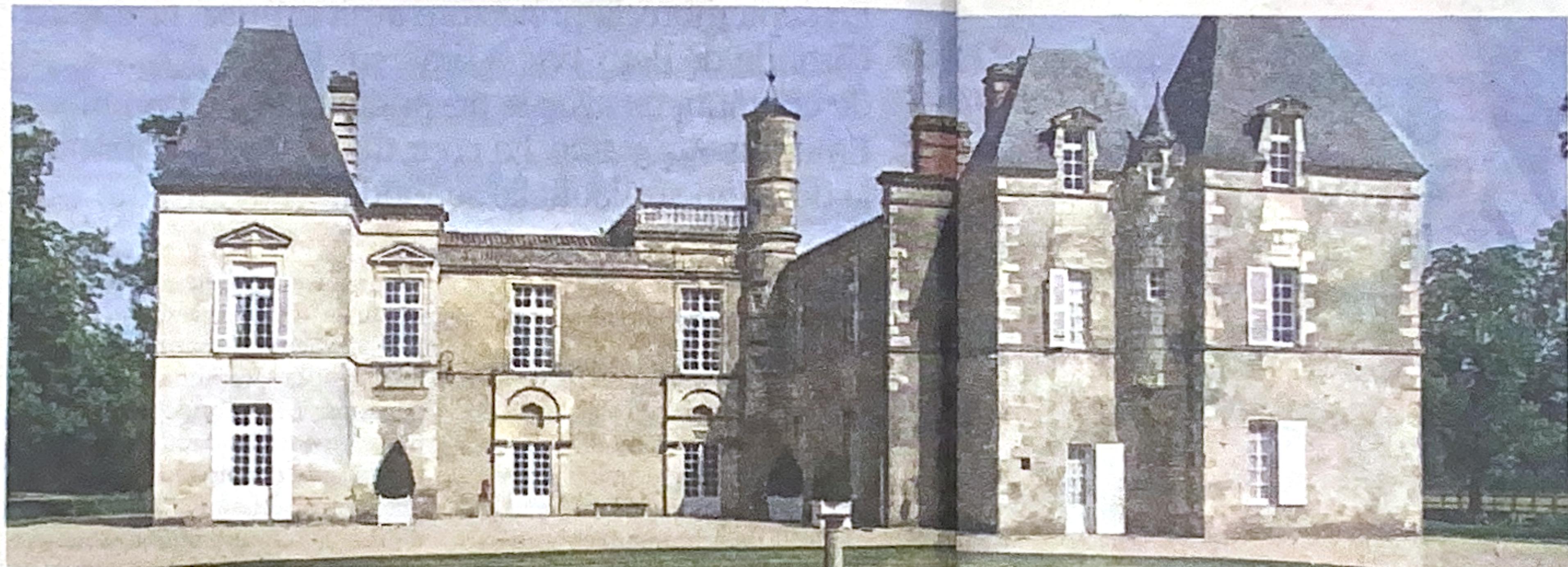
Intronisations privées

« C'était excellent », se réjouit Kamisli Erhan qui se présente comme un investisseur, notamment dans une compagnie aérienne. D'autres sont dans l'industrie et exercent des fonctions à la tête des clubs de football de Galatasaray et Fenerbahçe, le top du championnat turc. « Certains de mes amis ont des villas sur la Côte d'Azur et on se rejoint l'hiver à Courchevel (Alpes). C'est mon premier voyage à Bordeaux où j'ai beaucoup appris sur le vin. On en boit parfois, le weekend, à la maison », ajoute-t-il. « La

Turquie n'est pas un grand débouché pour nos vins mais ça peut évoluer », espère Stéphane Tillement. Pour que la fête soit complète et le séjour personnalisé, le groupe a eu

« On a choisi Bordeaux pour la renommée de la ville et ses beaux châteaux »

droit à des intronisations privées menées par Emmanuel Cruse, qui est à la tête du château d'Issan et de la Commanderie du Bontemps. Un privilège rare. Les téléphones ont crépité pour immortaliser le moment. Tous en reparleront de retour en Turquie et ils se souviendront de Bordeaux. C'était le but.



Le dîner de prestige a eu lieu au château d'Issan (Margaux) avec Frédéric Braud, le chef du château, aux fourneaux. Reçus par Emmanuel Cruse (en bas à gauche), les hommes d'affaires turcs ont eu droit à une intronisation privée (en bas à droite). LOUIS LE COR / C. C. / ARCHIVES MARINE SANDERS

