

## Révolution œnotouristique en bordelais Agassac est le premier château viticole français à proposer les visites « Vin-teractives » sur Ipod audio et vidéo

Depuis toujours les châteaux du bordelais se sont posés en cerbères de la tradition, temples viticoles qui, s'ils se sont tardivement ouverts à l'œnotourisme, restent attachés à un discours formaté destiné aux seuls adultes.

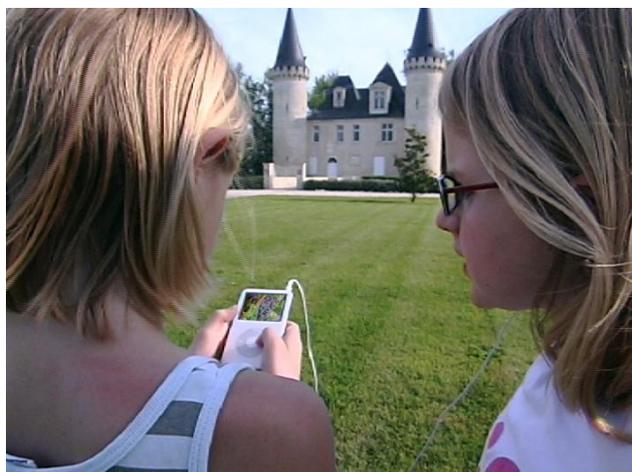
### De l'œnotourisme enfin familial et interactif

Parce que les enfants sont souvent les laissés pour compte des visites de propriétés viticoles, et parce que le passé ne reste vivant que s'il est rendu attractif, Agassac a créé un jeu de piste interactif mettant en scène une histoire qui, si elle remonte au XIII<sup>ème</sup> siècle, peut alimenter l'imaginaire de ses contemporains.

Pour cela Jean-Luc Zell, Régisseur du Château, a fait appel à Giulio Achilli, scénographe international dont le concept permet aux enfants de découvrir la propriété en répondant à des questions dont le score final libérera *la Princesse d'Agassac*, retenue dans la tour depuis des siècles par un petit dragon amoureux.

Jeu de piste à double entrée, la visite virtuelle d'Agassac est également proposée aux adultes, sur le même principe ludique, avec une série d'épreuves dont les questions panachent la découverte du lieu sur un plan historique, architectural et viticole.

### Visite sur Ipod 5<sup>ème</sup> génération : une première française



Techniquement réalisé par la société VINICOM33, le jeu de piste sera proposé à chaque visiteur via le prêt d'un Ipod 5<sup>ème</sup> génération, permettant de jouer et de visiter la propriété à la fois en Audio et en Vidéo. Révolutionnaire, Agassac sera le premier et seul Château Viticole en France à proposer ce principe de visite touristique.

Selon un cheminement allant du pigeonnier au vignoble, du château au cuvier et au chai de vieillissement, les questions du jeu de piste expliquent aux enfants par quelle magie le jus de raisin devient du vin... et aux adultes, ce qui fait la spécificité de ce château de conte de fée et de son vin, l'un des mieux notés parmi les Crus Bourgeois du Haut Médoc.

Doté de cadeaux pour enfants et adultes, ce jeu de piste « Vin-teractif » est accessible au public à partir du mois de Juin 2008, de 10H à 18H30 (en juin et septembre : du lundi au samedi - Tous les jours en Juillet et Août). Nombreuses places de parking.

Situé à Ludon-Médoc, à 15 minutes de Bordeaux le Château d'Agassac confirme une fois de plus son statut de « Best of Wine Tourism » déjà doublement récompensé par la CCI de Bordeaux créatrice de ce label. Plan d'accès sur [www.agassac.com](http://www.agassac.com).

Renseignements du public : 05 57 88 15 47

**Service de presse : Canal Com**

Noëlle Arnault & Véronique Pénaud- 05 56 79 70 53 - [canalcom@club-internet.fr](mailto:canalcom@club-internet.fr)

## Le manoir le plus romanesque du Médoc

A voir Agassac, dans la blondeur de sa pierre, ses deux tours en poivrières, élancées telles des sentinelles avancée du Médoc, on oublierait que plus de 800 ans séparent sa construction de votre visite virtuelle. Tout comme les vins ont leur millésime annuel, Agassac a connu 4 millésimes séculaires. De tours en détours, des générations de bâtisseurs ont laissé leur empreinte.



Agassac naît au XIII<sup>ème</sup> médiéval sur une plaine marécageuse bordée d'un cours d'eau. Celui-ci traverse le domaine pour rejoindre en bord du parc quelques pins qui l'aiguillent. La courtine de la façade porte alors une ligne de mâchicoulis et de créneaux, mais l'une des restaurations entraînera leur disparition.



Avec le XVI<sup>ème</sup>, le château connaît une renaissance et deux naissances, celles de nouvelles tours, construites en avancées de la bâtisse... deux tours défensives dont une seule demeure aujourd'hui. Elle est devenue un pôle d'accueil des visiteurs et abrite une boutique en ronde. Ce XVI<sup>ème</sup> siècle dessine la forme actuelle du noble édifice, encerclé de fossés, flanqué de quatre tours, toits coniques, larges portes, fenêtres à meneaux, meurtrières cruciformes.



Le XIX<sup>ème</sup> romantique laisse également son empreinte sur l'ancienne Seigneurie. Avec le temps, un pont de pierre remplace le pont-levis. Son large fossé franchi, on se sent insulaire, aux portes d'un château aux très belles salles intérieures, escalier de pierre à vis, cheminées de styles médiéval/Renaissance, rares tapisseries, salons de tourelles et combles aux charpentes apparentes.



Le XX<sup>ème</sup> allait s'achever quand le domaine est racheté par Groupama. En bonne logique viticole, le vignoble et les chais bénéficient les premiers des travaux de rénovation. Fort de sa patience, le château est réhabilité par la suite et retrouve son teint de jeunesse.



En toute simplicité, le manoir apparaît comme l'un des plus romanesques du Médoc, un drôle d'oiseau diront certains, avec son plan d'eau, véritable vivier qui fixe sur ses terres quelques espèces protégées de volatiles... des arbres en écrin, cyprès de Louisiane, peupliers d'Italie en fuseau, saule de Babylone. Agassac est naturellement végétal, dans un aplat de prairie et de vignoble, et la noblesse de son château est un rappel du travail accompli dans ses vignes.

## Engagement et non conformisme

Si rejeter le conformisme, c'est être agaçant, alors oui, Agassac est ainsi.

Il refuse les conformismes, la mode, le suivisme, les gourous, la standardisation du goût, les spéculations, la surconcentration, l'excès de bois neuf...

Il respecte son terroir, sa typicité, l'environnement, l'équilibre entre le fruit et le bois, la fraîcheur, la finesse, la jeunesse, le plaisir...

Il ose la capsule à vis en alternative au bouchon !

Il s'engage à chaque millésime car, pour lui, votre confiance n'est jamais acquise.

A une époque où les goûts tendent à se standardiser, les vins d'Agassac affirment leur personnalité et lui sont fidèles au-delà des variations d'un millésime à l'autre.

Leur terroir, qui autorise des vendanges plus précoces qu'ailleurs, permet de récolter « sur le fruit », de produire des vins élégants, de grande fraîcheur et d'une belle finesse. Ils ne prétendent pas au sublime tous les ans, mais à une qualité aussi constante qu'indéniable.

Paradoxe pour des vins aptes à une longue garde, les Agassac s'apprécient dès leur jeunesse car ils n'ont d'autre ambition que de procurer du plaisir. Vins de convivialité, ils ne spéculent pas sur de flatteuses cotation et ne demandent qu'à satisfaire votre passion pour les vins authentiques.

Au-delà des différences propres à chaque millésime, les spécialistes lui reconnaissent certaines constantes : caractère, charme, finesse, volupté et persistance aromatique. Dense, toujours très mature, Château d'Agassac ravira par sa pureté et son élégance les esthètes du vin.

Vin de garde, mais aussi vin de plaisir, Agassac est à consommer jeune pour son fruit, ses notes épicées, son ampleur et ses tanins soyeux. Après quelques années, il séduit par son caractère, sa densité, sa puissance et sa fraîcheur.



Cultiver sa différence n'empêche pas Agassac d'être ouvert et attentif au monde viticole dont il fait partie et d'être reconnu par celui-ci. En 2002, le domaine eut le privilège d'être choisi par la Commanderie du Bontemps du Médoc, des Graves et de Sauternes pour accueillir la prestigieuse *Fête de la Fleur*.



**Le château se veut aussi hospitalier. Ouvert au grand public toute l'année, il prête volontiers son cadre exceptionnel à la tenue de séminaires, conférences, réceptions, manifestations privées.**