

Vignobles en Fête

23^{ème} Foire aux Vins des Lycées Agro-Viticoles de France

Evènement organisé par les étudiants de BTSA Viticulture-Oenologie, de BTSA Anabiotech du Lycée Agro-Viticole de Bordeaux Blanquefort le 26 Novembre 2022 dans le chai de vinification du Château Dillon.

<<Vignobles en fête>> est une manifestation à la fois pédagogique et conviviale évaluée dans le cadre du cursus scolaire des étudiants.

Un panel de plus de 50 vins, spiritueux et alcools en provenance des différents lycées viticoles de France, dont beaucoup sont labellisés, <<bio>> ou médaillés sont présentés.

D'autres produits gastronomiques issus des lycées agricoles de France et de producteurs locaux sont proposés. (chocolats, fromages, charcuteries, miel du Lycée Camille Godard...)

Les bénéficiaires participent au financement des voyages d'étude des étudiants qui tiennent les stands et accueillent les visiteurs.

Vignobles en fête est une manifestation pédagogique qui se déroule dans le chai du Château Dillon.

23ème édition de Vignobles en Fête



La convivialité et la bonne humeur sont présentes autour de 16 Points de rencontres.



L'Alliance des produits Périgourdins du Domaine de la Peyrouse avec les vins des Lycées Agro Viticoles.

Produits du Domaine de la Peyrouse



Foies gras, Terrines, Confits de canards....



Depuis 10 ans Echange Nord Sud a des actions de développement pour le Sud, mais surtout par le Sud, au Sénégal et au Burkina Faso.

Les confitures solidaires d'Echange Nord Sud: 30% de sucre ajouté Artisanales 100% Bio. (Trophées Agenda 21 de la Gironde, Prix coup de cœur du jury 2017)

Projet : 1000 arbres pour la reforestation des ressources naturelles de la commune de Oula au Burkina Faso.





Le miel du
Lycée Camille
Godard

Stand Alsace avec 6
Vins de 3 millésimes

2018 à 2020



- Alsace Pinot Gris & Grand Cru Riesling,
- Côte de Rouffach : Gewurztraminer & Riesling,
- Gewurztraminer vendanges tardives 2020 & Sylvaner vieilles vignes 2018.



Les Bulles avec le
Crémant du Jura,

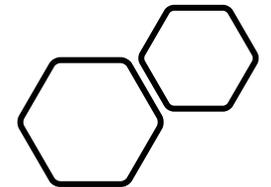
Crémant de Loire Rosé
<<Domaine de la
Gabillière>>

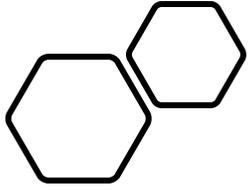
Champagne Delhomme
Brut Tradition Blanc de
Noirs

Champagne Sanger
Voyage Brut 360 Blanc
de Noirs



Atelier de dégustation de la tome de Brebis à la coupe avec son troupeau sur le site de Dillon.





- Les Spiritueux avec le Pineau Blanc et Rosé, Château de l'Oisellerie
- Cognac VSOP 10 ans d'âge et Cognac Napoléon 15 ans d'âge





- Les Spiritueux avec le Calvados AOC 3 ans d'âge 2017 Domaine de Merval,
- Le Floc de Gascogne Blanc Domaine de Peyris
- le Vin de Liqueur << La Cartagena de Carlesmagne >> 2018

Bordeaux Blancs et Monbazillac

Sauternes Brumes de la Tour Blanche 2020

Sauternes Les Charmilles de la Tour Blanche 2019

Sauternes Château La Tour Blanche 2013



Pessac Léognan Blanc, Les Haldes de Luchey 2017

Monbazillac Château La Brie 2020



Côtes du Rhône

Côte du Rhône Rouge Château Mongin 2020

Côte du Rhône Village << Les Peyrières>>Château Mongin 2019

Médailles d'Or au concours des vins Bio de Macon

Côte-du-Rhône Villages << Vénissat 2019 >>

Châteauneuf du Pape Rouge Château Mongin 2019



Le mariage des huitres avec les vins blancs secs

Les huitres Fines de Claires de
Marennes Oléron



Bières, Cidres et Jus de Raisin

Bière Blanche L'Escreboise

Bière Blonde L'Escreboise

Bière Triple blonde <<L'amusée>>

Jus de raisin Château la Brie

Cidre Fermier Brut AB Domaine de Merval



Les Blancs de Bourgogne

Saint Véran Domaine des Pontécys 2020

Côtes de Beaune Blanc 2020

Les Bourgognes Rouges et Beaujolais

Beaune Premier cru <<Les Perrières>> 2020 Médaille d'Or Macon

Brouilly Château Bel Air 2021

Morgon <<Comtesse Noire>> Château Bel Air 2018 Médaille d'or Macon

Moulin à Vent << Les Bois Maréchaux>> Château Bel Air 2020



Val de Loire

Saumur Blanc << Les Ormeaux 2021 >> Médaille Or concours Val de Loire

Saumur Rouge << Hauts de Caterne >> 2020 Médaille Or Val de Loire

Chinon Rouge << Les Trotte-Loups >> 2018

Sancerre, Domaine des Athénées 2020



Bordeaux Rouges

Haut Médoc

Château Dillon Cru Bourgeois 2016 Médaille d'Or Paris 2019

Château Dillon Cru Bourgeois Supérieur 2019 1^{er} Guide Hachette 2022

Nuance de Dillon 2019

Le Rosé de Dillon 2021

Montagne Saint Emilion - Lalande de Pomerol - Pessac Léognan

Montagne Saint Emilion Château Grand Baril 2018

Montagne St Emilion Château Grand Baril Cuvée Prestige 2019 Médaille d'Or Macon

Lalande de Pomerol Château Réal Caillou 2019 fût de chêne Médaille d'Or Macon

Pessac Léognan Rouge Les Haldes de Luchey 2017



Organisation des ventes et retrait des commandes

Commandes des vins et des produits gastronomiques dans la salle qui mène à la tonnellerie face aux brebis.

Retrait des commandes au Château Dillon :
Mercredi 14 et Jeudi 15 décembre de 16 à 19h
Vendredi 16 décembre 2022 de 13h30 à 18h





Possibilité de restauration dans la salle Louis Fournier



Menu élaboré avec des spécialités issues des Lycées Agricoles de la Région, servi par les étudiants et leurs professeurs.

Nous remercions et nous félicitons toute l'équipe pédagogique, les étudiants et Château Dillon pour la qualité de la cette 23^{ème} Foire aux vins des Lycées Agro-Viticoles de France.