

▶ Pauillac (Gironde)



Une terre au milieu des eaux

Les quais et l'église Saint-Martin, lors du départ de la Solitaire du Figaro 2013.

Entre l'océan et l'estuaire, Pauillac, avec ses châteaux classés grands crus, est un terroir viticole de renommée mondiale. À visiter sans modération !

Pour tout chasseur de sites BCN-BPF, le Graal prend la forme d'un tampon qu'un sympathique commerçant ou qu'un organisme officiel voudra bien apposer sur sa carte. Beaucoup ont des attraits particuliers, certains sont classés parmi « les plus beaux villages de France », d'autres méritent le détour par l'itinéraire touristique emprunté ou par les environs intéressants. C'est le cas de la Gironde, qui possède une route unique lorsqu'on se dirige vers Pauillac, la D2, baptisée « route des Châteaux ». Elle traverse du sud vers le nord le Médoc, célèbre région viticole. C'est durant l'été et surtout en septembre que les vignes sont les plus belles. Elles font apparaître leurs robes aux tons changeants. Le vert des feuilles se transforme lentement en jaune et marron et annonce le temps tant attendu des vendanges. Les grappes grossissent et les roses en bout de rang de vignes donnent de la couleur à ce tableau girondin. Grande appellation du Médoc, la commune compte trente-sept domaines viticoles dont dix-huit grands crus classés qui ont donné à Pauillac une notoriété reconnue dans le monde. Les châteaux prestigieux côtoient ceux des crus plus modestes. C'est ici qu'a été créée la plus vieille coopérative viticole de France, *La Rose de Pauillac*. Dès la sortie de Blanquefort, banlieue nord de Bordeaux, les vignes occupent une très

grande part du paysage. C'est une longue succession de domaines dont certains sont des grands noms du Médoc : Margaux, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Estèphe et bien d'autres encore bordent cette départementale.

À l'entrée de Pauillac, l'ancien village viticole de Bages a été entièrement restauré avec goût. Ici, l'artisanat, les vieilles pierres et la culture du vin forment un ensemble apprécié pour le plaisir des yeux et des papilles. En chemin, le cyclotouriste curieux de nature effectuera un détour pour visiter le fort Médoc, place militaire qui, avec la citadelle de Blaye et le fort Paté, constituait une ligne de défense vers Bordeaux. Les trois places fortes ont été érigées par Vauban. Le bourg de Pauillac est concentré autour de l'église Saint-Martin et la longue rue des quais montre aujourd'hui une réelle activité avec ses commerces, sa promenade et son port. Juste après Pauillac, à quelques coups de pédales, les vignes et le domaine du château Mouton-Rothschild méritent également le déplacement.

La Gironde, le plus vaste estuaire d'Europe

Pauillac est une des villes principales de la Gironde sur l'estuaire. Ce dernier, dont la largeur atteint 11 km, commun à la Garonne et à la Dordogne, est le plus vaste d'Europe.



Ici, le marquis de La Fayette est parti vers l'Amérique.

Outre le vin, l'activité de Pauillac a toujours été fortement liée à cet estuaire. Jadis, elle était le point de départ de croisières transatlantiques vers l'Amérique du Sud. Même si le faste d'antan a disparu, l'estuaire sur ses 75 km reste navigable aux grands navires marchands et paquebots jusqu'à Bordeaux où ils font escale. Aujourd'hui, le port accueille les bateaux transportant de lourds composants de l'avion Airbus A380, transférés sur barge jusqu'à Langon (45 km au sud de Bordeaux) puis acheminés par route jusqu'à Toulouse.

Pauillac est également devenu un port de plaisance très fréquenté, au détriment de l'activité de la pêche. L'estuaire est jalonné de plusieurs phares ouverts à la visite, dont le plus important est celui de Cordouan placé à l'embouchure. En face de Pauillac, le phare de Patiras, à la pointe de l'île de même nom, est un lieu de promenade fort plaisant. Aux grandes marées montantes d'équinoxe de septembre, le mascaret est tout particulièrement fort. La vague, pouvant atteindre 1,30 mètre, remonte l'estuaire, la Dordogne et la Garonne, et fait le bonheur des surfeurs



Le château Pichon-Longueville, classé deuxième grand cru.

et kayakistes confirmés. Un dernier conseil, certains pointages hauts perchés nécessitent de longues montées. Celui de Pauillac peut devenir celui où l'approche est la plus longue, si le cyclotouriste fin gourmet s'arrête aux nombreuses dégustations qui sont proposées tout le long de la route des Châteaux. Depuis 2010, le site BPF de Pauillac remplace celui de Vertheuil. ■

Textes : Jean Lacaze et Christian Lagarde
Photos : Gilles Lavandier, Jean-Pierre Tarascou

RENSEIGNEMENTS

- **Comité départemental du tourisme** : www.tourisme-gironde.fr • 05 56 52 61 40
- **CoDep de la Gironde** : ffct.codep33@orange.fr • <http://gironde.ffct.org/>
- **Clubs FFCT proches** : Les Grands Crus en roue libre (6986) à Pauillac et La Cocarde Cyclo (4480) à Saint-Laurent-Médoc



Le domaine viticole du château Latour.



Province : Guyenne
Département : Gironde
Coordonnées IGN : 46-E2

À savoir

Ville d'événements historiques

Pauillac a une longue histoire : de l'âge du bronze à l'époque gallo-romaine, de nombreuses traces parlent de la cité. Son nom est un dérivé du latin *Paulus actium* (« domaine de Paul »). Au XVIII^e siècle, l'expansion du vignoble permet à la ville de prendre une nouvelle dimension. Le 25 mars 1777, à bord de *la Victoire*, La Fayette embarque pour les Amériques pour aider le peuple américain dans leur guerre d'indépendance. Une stèle se trouve près de l'embarcadère. Pauillac est également liée à l'histoire de l'aviation postale. Le 15 octobre 1913, le premier vol officiel de la Poste aérienne relie Villacoublay à Pauillac. À cette époque, on se passionne pour les téméraires aventuriers du ciel. Le lieutenant Ronin avec son Morane-Saulnier transportant dix kilos de courrier décolle à 6 heures pour atterrir à 14 heures devant une foule curieuse et enthousiaste. L'événement a été fortement relaté dans la presse locale et nationale.

L'appellation « agneau de Pauillac »



Son origine remonte au XIII^e siècle, du temps de la pratique de la transhumance des ovins de la Lande girondine et des Pyrénées vers les terres du Médoc. Ils étaient abattus sur place à Pauillac. Aujourd'hui, bien que la transhumance n'existe plus, trente-cinq éleveurs uniquement girondins assurent la pérennité de l'espèce. Cet agneau est servi sur les plus grandes tables des restaurants et lors des fêtes. Sa viande blanche à rosée claire, d'une saveur incomparable, fait la fierté des producteurs et comble de plaisir les consommateurs avertis. C'est une appellation désignée par un label rouge à l'indication géographique protégée (IGP) qui répond à des critères bien définis : l'agneau doit être élevé sous la mère et nourri essentiellement au lait par tétée. La carcasse de la bête doit peser entre 11 et 15 kg. L'agneau doit avoir au plus 75 jours et être élevé en Gironde. La fête de l'agneau de Pauillac est célébrée avec faste chaque année le dimanche de la Pentecôte. La confrérie de l'agneau de Pauillac, garante de la tradition, procède à des intronisations.

Le blason de Pauillac

Les armes se blasonnent ainsi : « *De gueules à la nef de trois mâts pavillonnés d'argent voguant sur une mer du même* ». Le blason a été dessiné par Henry Salomé.

À découvrir

- La maison des vins et du tourisme.
- Le musée des automates.
- Le musée de l'histoire du vin au château Mouton Rothschild.
- Les expositions de verrerie d'art au château Pichon-Longueville.

* **Brevet des provinces françaises** : brevet permanent des plus beaux sites de France, organisé par la FFCT, avec parcours libre au choix du participant (voir Guide du cyclotouriste, pages 76-77, et site www.ffct.org, rubrique BPF).

Les demandes d'homologation doivent être adressées à : Jean-Louis Rougier - Plat, 24460 Négrondes bpf@ffct.org