Communiqué de presse,

Le 07 novembre 2023

VOYAGE GOURMAND À MÉDOC ATLANTIQUE

Le Médoc, célèbre pour ses vins de renommée mondiale, offre bien plus qu'une expérience viticole exceptionnelle. Située dans le sud-ouest de la France, Médoc Atlantique séduit également les papilles avec une diversité culinaire remarquable, allant des vins du Médoc aux bières artisanales, en passant par les délices de la mer, les Noisettines, le grenier médocain, et même la spiruline. L'Office de Tourisme et ses partenaires emportent leurs visiteurs dans un voyage gastronomique riche en saveurs, où chaque bouchée raconte une histoire unique.

LES VINS DU MÉDOC

De Jau-Dignac-et-Loirac à Valeyrac, en passant par Queyrac, les vignobles médocains comptent plusieurs grandes familles de crus officielles, avec des vins équilibrés et puissants, qui accompagnent parfaitement la cuisine locale.

Avec une histoire remontant à l'Ordre des Templiers, le Château le Temple de Tourteyron à Valeyrac est ouvert toute l'année et tous les jours pour partager sa passion viticole. Il est possible de visiter le cuvier du XIXe siècle et le chai à barriques de ce domaine familial qui s'engage dans le respect du patrimoine et de l'environnement.

30 route du Port de Goulée – Valeyrac
www.letempledetourteyron.wifeo.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES BIÈRES MÉDOCAINES

Les brasseries artisanales à Médoc Atlantique créent des bières aux arômes uniques, adaptées à chaque saison et à chaque occasion. Celles-ci se dégustent et s'apprécient dans le cadre naturel et authentique offert par les forêts de pins ou les plages océanes.

Située en plein cœur du Médoc, Naùera Bières et Vins vous accueille toute l'année dans leur microbrasserie pour expliquer les processus de brassage à la bouteille. Une dégustation est possible, accompagnée d'un plateau de charcuterie ou de produits locaux.

ZA la Treytin 33112 Saint-Laurent-Medoc
https://nauera.com/

HUÎTRES ET GAMBAS

Les côtes de l'Estuaire sont riches en fruits de mer. Les huîtres affinées en Médoc et les gambas fraîches sont des délices incontournables de la région, avec un goût unique grâce aux mélanges des eaux de l'estuaire et de l'océan. Il est possible de déguster ces produits dans les ports et fermes aquacoles, ou encore sur les marchés, de Talais et Saint-Vivien-de-Médoc.

On peut y retrouver Betrang lung, qui affine les huîtres dans sa ferme aquacole Eau Médoc depuis plusieurs années. Installé dans les marais depuis une trentaine d'année, il veille sur son exploitation de 17 hectares nuit et jour pour proposer des produits de qualité.

Le Port, 1 Lieu-dit La Petite Canau - Saint-Vivien-en-Médoc
www.facebook.com/gigasmeduli

LES NOISETTINES DU MÉDOC

Les Noisettines du Médoc sont des gourmandises traditionnelles qui allient le croquant des noisettes à une fine couche de caramel. Ces douceurs artisanales sont produites depuis des générations et sont une délicieuse manière de terminer un repas ou de se faire plaisir à tout moment de la journée.

La famille Noyez propose une visite de leur chai de 250 ans afin de faire découvrir leur histoire et leur passion ainsi que pour déguster leurs Noisettines autour d'un café ou d'un thé.

1 place de la Landette – Blaignan
www.noisettines.fr

LE GRENIER MÉDOCAIN

Le Médoc est également réputé pour ses produits du terroir. Le grenier médocain est une charcuterie typique de la région, qui se déguste chaude ou froide à l'apéro ou en entrée.

La Boucherie Charcuterie Philippe Riviera propose de la viande de premier choix, y compris le fameux grenier médocain. Ouvert toute l'année et présent sur de nombreux marchés, Philippe vous accueille dans sa boucherie-charcuterie située dans le petit village de Carcans-Ville.

1 route du lac 33121 Carcans
https://rivera-philippe.business.site/

LA SPIRULINE DE LA POINTE D'ARGENT

Pour les amateurs de super-aliments, Médoc Atlantique propose également de la spiruline de qualité supérieure. Cette micro-algue riche en nutriments est cultivée de manière durable et transformée pour devenir un « boost naturel » consommé seul ou dans des mélanges (smoothie, guacamole, salade…).

La spiruline de la Pointe d'Argent à Saint-Vivien-de-Médoc possède quatre bassins qui renferment ces micro-algues aux nombreux bienfaits. Des visites sont disponibles en après-midi pour découvrir les processus de fabrication et faire ses achats directement auprès du producteur.

24 bis route du Port – Saint-Vivien-en-Médoc
www.spiruline-pointe-argent.com

TÉLÉCHARGER LE DOSSIER DE PRESSE 2023

Contacts presse :

AGENCE REVOLUTIONR :

Camille Videau - 06 08 04 01 34 - cvideau@revolutionr.com

OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE
Emmeline Azra - Responsable Pôle Attractivité - 07 85 64 94 58 - emmeline@medoc-atlantique-tourisme.com
Manon Lefort - Chargée de projet promotion et communication - 06 78 53 91 41 - manon@medoc-atlantique-tourisme.com