

VOYAGES EN BORDEAUX

GUIDE FOODING 2026

COMMANDÉZ LEURS COUPS DE COEUR JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE !



SHOP.BORDEAUX.COM

Direction de la rédaction Christine Doublet •
Direction artistique et illustrations Marie Sourd (Atelier AAAAA) •
Conception Alice Blain • Rédaction Alicia Dorey et Julie Zane •
Secrétariat de rédaction Adrien Bonfanti et Thibault Marnillot •
Agentes de liaison Élise Iorsch et Jeanne Modde

Credits typographiques Generale Mono par Ariel Martin Perez
Gaya par Out Of The Dark

Impression Léonard Deprez
Le guide Fooding 2026 est édité par la SAS MMMI, au capital de 157 320 €
327 rue Saint-Martin, 75003 Paris
Tél. : +33 9 54 15 38 69
RSC Paris B 4439 898 636

Directeur de la publication Cao Favero Teixera
Gestion Marketing des ventes Bo conseil, Otto Borscha

et Terry Mattard, tél. : +33 9 67 32 09 34 (oborscha@boconseilame.fr)

Dépôt légal 4^e trimestre 2025

« Voyages en bordeaux » est un supplément gratuit du guide Fooding 2026
(ne peut être vendu séparément).

FOODING® est une marque déposée.

Tous droits de reproduction réservés.



« Je suis cheffe et responsable du restaurant Bonne Aventure, élue Meilleure cave à manger du Guide Fooding 2020, ainsi que du Café Jaune, tous deux à Saint-Ouen. Petite, je passais mes vacances à Soulac-sur-Mer, dans le Médoc, chez un oncle passionné de vin. Il m'a transmis très tôt le goût des belles bouteilles, et c'est grâce à lui que j'ai attrapé le virus du vin... »

6 Les Classeries des Moussis 2021,
AOC Haut-Médoc

« Un vin à l'image de ses vigneresses : libre, précis et vivant. Cette cuvée porte bien son nom, tout en fraîcheur, en fruit et en énergie. On y retrouve la finesse du travail de Laurence Alias et Pascale Choime, qui insufflent un vent nouveau sur le Médoc. Une cuvée rouge vibrante, à goûter absolument pour découvrir le renouveau féminin de l'appellation. »

7 Clos Grange-Vieille, Cuvée 2021,
AOC Médoc

« Le travail de Brice-Alban et de sa famille incarne l'équilibre parfait entre fraîcheur et maturité. En biodynamie, dans le respect total de la nature, ils signent un vin d'une grande justesse, où la structure se fond dans la douceur. Un Médoc sincère, expressif, qui prouve que la rigueur et la sensibilité peuvent cohabiter dans un même verre. »



« Je suis copropriétaire et sommelière d'Au Passage, dans le 1^{er} arrondissement de Paris, et d'Au Petit Passage, à deux pas de là. À la base, c'était une aventure entre amis, aujourd'hui c'est une belle histoire de couple. Fille de Champenois, j'ai toujours eu le vin dans le sang : j'ai fait mes débuts à la Contre-Étiquette, cave nature pionnière du 10^e, à l'époque où le vin vivant faisait encore figure d'ovni. Quarante ans plus tard, Au Passage reste un bistro vibrant, populaire et libre, à notre image. »

8 Château Massereau, Cuvée Elliott 2011,
AOC Graves

« J'ai eu une belle rencontre sur place, il y a dix ans, avec Philippe et Jean-François Chaigneau. On a passé la journée chez eux, entre dégustations et balades en 4x4. Ce sont de vrais techniciens, ils font des vins magnifiques. Il y a des cuvettes avec sulfites et d'autres sans, et ils proposent aussi de vieux millésimes, ce qui est rare aujourd'hui. En bistro, on veut rester populaires : pouvoir servir du bon vin sans ruiner personne. Et Massereau a des gammes pour tout le monde, du bistro au gastro. »

9 Château Tire Pé, Tire Pé 2019,
AOC Bordeaux

« Le domaine est au sud-est de l'Entre-deux-Mers. David et Hélène ont repris en 1997, converti en bio en 2008, puis abandonné la moitié de leurs vignes pour planter des arbres fruitiers et retrouver un domaine à taille humaine. Leur lieu est magique : gîte, chevaux, cabane dans les vignes, forêts et prairies tout autour. Ils ont replanté des cépages oubliés comme le Mancin, le Pallut ou le Castets. Ce sont des vignerons sincères, en mouvement, et leurs vins leur ressemblent. »



« Je suis le directeur des vins de Frenchie depuis quatorze ans. Je m'occupe de toutes les sélections des établissements de la rue du Nil, mais aussi des cartes du Frenchie Pigalle et des autres adresses du groupe. L'idée, c'est de garder une cohérence, une philosophie commune autour de la sincérité du vin et du plaisir de la table. »

10 Château Haut Lariveau, Cuvée 2016,
AOC Fronsac

« Bénédicte et Grégoire Hubaut travaillent en biodynamie, avec un vrai respect du terroir. C'est un domaine à taille humaine, où l'on peut acheter des millésimes déjà à maturité, parfois dix ans d'âge, directement sur place. J'aime cette patience, cette attention à la matière. Les élevages sont présents, mais toujours équilibrés. C'est un vin vivant, précis, fidèle à ceux qui le font. »

11 Les Classeries des Moussis, Margaux 2022,
AOC Margaux

« Je travaille avec elles depuis longtemps. Laurence Alias et Pascale Choime ont cette approche libre et joyeuse du Médoc : elles osent, sans rien perdre en rigueur. »



« Je suis chef et propriétaire de Jeanjean, à Saint-Ouen, que j'ai ouvert avec Louise, ma femme. Elle s'occupe de la communication et de l'administratif, moi de la cuisine. On vient tous deux de familles proches de la terre : mon père est éleveur en Normandie, le sien agriculteur. On travaillait au Conseil des Vins de Saint-Émilion. »

12 Château Turcaud, Cuvée Majore 2022,
AOC Bordeaux

« C'est un assemblage de sémillon et de sauvignon, élevé en fût de chêne. J'aime ce vin pour sa longueur en bouche et ses arômes de fruits jaunes et mières. Il a un nez très expressif et une belle rondeur. Parfait avec les poissons, surtout grillés. »

13 Domaine SKJ, J 2021,
AOC Moulis-en-Médoc

« Une superbe rencontre pendant le voyage avec le Fooding. Le vigneron a une approche moderne, avec le moins d'intrants possible. Le dîner aux chandelles sur place, avec l'équipe de Demeter, m'a marqué. Son vin est vivant, équilibré, dans l'esprit de ce moment : simple, sincère, magique. »



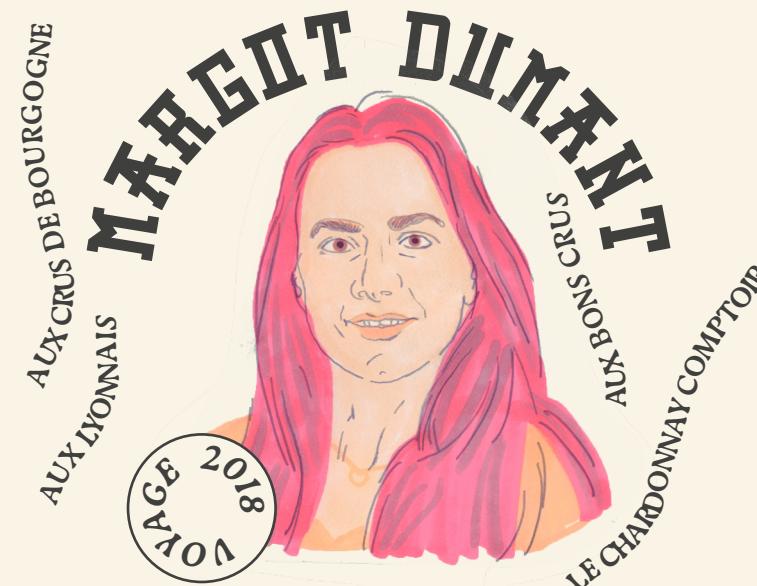
« Dans la restauration depuis toujours, j'ai notamment travaillé en Australie, où j'ai étudié l'enologie. Là-bas, les vins sont libres, avec des assemblages modernes qu'on ne trouve pas forcément en France. J'ai aussi boulangué en Espagne, puis à Paris, avec l'Experimental Group et Le Perchoir... avant d'ouvrir Au Trou Gascon, en novembre 2024, dans le 12^e arrondissement. »

14 Château Bois de la Gravette,
À Contre Sens 2022,
AOC Moulis-en-Médoc

« La vigneronne Lucie Mançais a repris en 2018 le domaine familial de cinq hectares, converti en bio malgré les galères d'humidité qui fragilisent le merlot. Elle mêle vinifications traditionnelles et approches modernes. C'est le cas de la cuvée À Contre Sens, fraîche, fruitée, pleine d'énergie. Pour l'anecdote, elle a une famille de vaches Highland – le père, la mère et le fils – qui paissent entre les rangs et nettoient naturellement les vignes. Un vin sincère, à l'image de sa créatrice. »

15 Château La Peyre, Petit Verdot 2020,
AOC Bordeaux Supérieur

« Installé à Saint-Hilaire-du-Bois, entre Garonne et Dordogne, Fabien Lapeyre vinifie en levures indigènes, sans intrants, sur un domaine certifié bio depuis 2022. Ce 100 % Petit Verdot, cépage rare à Bordeaux, révèle un jus coloré et profond, dompté par un élevage en grands fûts de chêne puis en petites amphores. Résultat : un rouge élégant, structuré, aux tanins mûrs et arômes de fruits des bois, concentré mais digeste, qui réhabilite ce cépage oublié avec brio. »



16 Aux Bons Crus, Cuvée 2018,
AUX BONS CRUS
AUX BONS CRUS
LE CHARDONNAY COMPTOIR

« Je suis copropriétaire de plusieurs bistrots parisiens, dont Aux Bons Crus dans le II^e. Je viens d'une famille de restaurateurs : mon père et mon oncle sont bistroiers, et mon oncle Michel et ma tante Marie-Noëlle sont vigneronnes à Bordeaux. J'ai d'abord voulu bosser dans la communication, puis la cuisine m'a rattrapée. Après un CAP à Ferrandi, j'ai donc ouvert Aux Bons Crus avec mon frère, puis d'autres adresses comme Aux Crus de Bourgogne ou Le Chardonnay Comptoir. »

17 Château Pontet-Canet, Grand Cru Classé 2010,
AOC Pauillac

« Un domaine pionnier de la biodynamie à Bordeaux, engagé depuis plus de vingt ans. Ils ont prouvé qu'on pouvait viser l'excellence tout en respectant la nature. Leurs vins sont d'une rare complexité, pleins d'énergie et de vie. Le chai est superbe, le lieu à l'image du soin extrême apporté à chaque étape de la vinification. »

18 Château de Chelivette, Domaine du Télégraphe 2019,
AOC Bordeaux Supérieur

« L'un des plus anciens domaines de Gironde. Petit à petit, la nature y a repris ses droits. Le château se développe en biodynamie, avec un équilibre parfait entre plantes, arbres et animaux. Le vin est puissant, sincère, idéal avec une belle pièce de boeuf. »



19 Michèle Farnesi, Dilia
2016 VOYAGE

« Je suis copropriétaire et gérante du restaurant italien Dilia, dans le 20^e arrondissement de Paris. Je ne suis pas sommelier, mais un vrai passionné de vin. Et pour moi, Bordeaux ne se résume pas aux grands crus. C'est une région pleine de surprises, surtout quand on s'éloigne des sentiers battus. »

20 Château Falfas, Cuvée 2014,
AOC Côtes-de-Bourg

« Un assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot. J'aime les millésimes frais comme celui-là : la maturation est plus lente, l'acidité mieux préservée. C'est un vin précis, fruité, avec un élevage discret. Déjà très bon, mais il peut encore vieillir. Une belle expression d'un Bordeaux moderne et accessible. »

21 Domaine Jean-Yves Millaire,
Château La Rose Garnier 2020, AOC Fronsac

« Un 100 % merlot, avec un bel équilibre entre le fruit, le sol et le millésime. A Dilia la Cave, on le vendait à moins de 20 €, pour une qualité remarquable. Une bouteille franche, généreuse, qui prouve qu'il y a encore des pépites à prix doux dans la région. »



22 Ryu Morishita, ABRI SOBA
2015 VOYAGE

« Je suis le chef et patron d'Abri Soba, dans le 9^e arrondissement de Paris. Avant, j'avais ouvert Abri avec Katsunaki Okiyama, un restaurant de cuisine française aujourd'hui fermé. J'ai travaillé quinze ans dans la restauration au Japon, mon pays natal, avant de venir m'installer en France. »

23 Château Sociando-Mallet,
La Demoiselle 2020,
AOC Haut-Médoc

« J'adore l'étiquette avec la libellule. Le domaine fait des vins très fruités, que j'aime particulièrement. C'est simple, mais juste, un rouge avec beaucoup de charme. »

24 Château Dauphiné Rondillon, Cuvée 2011,
AOC Loupiac

« Une belle robe dorée, un nez puissant d'abricot et de fruits blancs confits. En bouche, c'est riche, rond, et ça garde une vraie élégance. Un vin doux qui a de la personnalité. »



25 Sander Chiline, OOBATZ
2015 VOYAGE

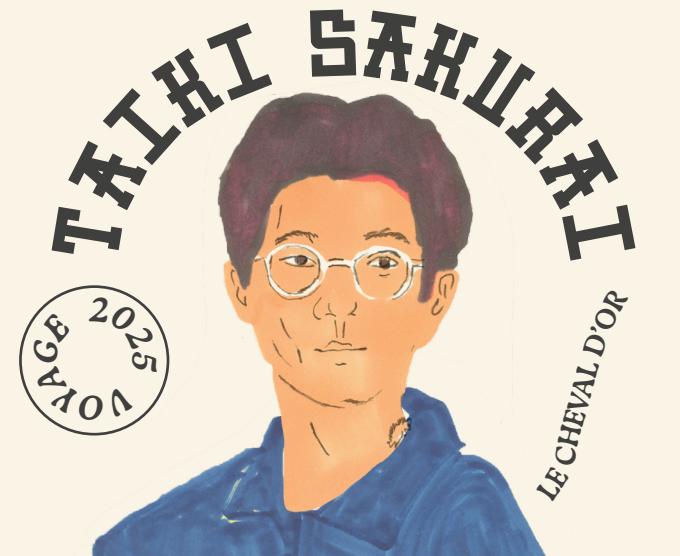
« Je suis né à Paris, d'origine néerlandaise et russe, mais j'ai grandi à Amsterdam. À l'école, j'étais un très mauvais élève, je ne savais pas quoi faire. Un jour, à Table, le resto de Bruno Verjus, j'ai rencontré quelqu'un qui m'a fait découvrir le vin. C'était une révélation. J'ai fait un bac pro à Beaura, puis travaillé comme sommelier à Yard, Folderol et Tram. Aujourd'hui, je suis à Oobatz, élue meilleure pizzeria du guide Fooding 2025. Pour moi, le vin, c'est avant tout une histoire de rencontres. »

26 Château Massereau, M 2004,
AOC Sauternes

« Le premier vin moelleux dégusté pendant le voyage. J'ai compris à quel point la production de vins doux demande de la patience et de la précision. Cette cuvée m'a bouleversé : notes de pruneau, miel, cire d'abeille... C'est riche, long et équilibré. »

27 Château de la Vieille Chapelle, Les Grands Blancs 2021,
AOC Bordeaux Supérieur

« Une vraie surprise. Je ne suis pas souvent attiré par ce style aromatique, mais là, c'était superbe : amertume fine, rondeur mûrisse, notes de pamplemousse et de citron. Un vin précis, sincère, qui prouve un vrai savoir-faire. »



28 Toshi Sakurai, LE CHEVAL D'OR
2025 VOYAGE

« Je viens du Japon et je travaille comme sommelier au Cheval d'Or, dans le 20^e arrondissement de Paris. Je suis arrivé en France il y a deux ans. Je ne connais pas encore très bien les vins de Bordeaux, et je dois dire que je n'en vend pas beaucoup au restaurant. Mais pendant le voyage organisé par le Fooding, j'ai eu de très belles découvertes. »

29 Château Maison Blanche,
Crémant de Bordeaux Rosé Brut 2018,
AOC Bordeaux

« Ma première expérience de rosé pétillant de Bordeaux ! J'ai adoré sa finesse, ses bulles délicates et sa saveur élégante. Je l'ai dégusté avec du thon et des courgettes, c'était parfait. »

30 Château Maison Blanche, Cuvée 2013,
AOC Montagne-Saint-Émilion

« On a diné sur le domaine pendant le voyage organisé par le Fooding, et j'ai beaucoup aimé ce vin. Il est profond, équilibré, avec une belle texture. »

Tous droits de reproduction réservés.

BORDEAUX

NOUVELLE ÉTIQUETTE

Il y a quelque chose d'assez réconfortant à voir un territoire se remettre en question. Bordeaux, mais aurait pu continuer à vivre sur sa réputation, mais la région a choisi de prendre un autre chemin, celui de la transformation. Depuis une décennie, les vins de Bordeaux se montrent toujours plus vivants, ouverts, sincères et spontanés, capables de se raconter, de s'adresser à tous les vinomane-s, des restaurateur-rices, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, casté-ès pour leur intarissable curiosité. Ils et elles y découvrent des domaines parfois sous les radars, rencontrent des vigneron-nes qui prennent les chemins de traverse, qui pèlè-mèlent les styles et les générations,

La journaliste
Alicia Dorey a sélectionné 25 domaines bordelais pour leur savoir-faire et leur renouveau, tous visités jusqu'au bout de la vigne par les renommeuses. Autant en emportent les vins de Bordeaux!

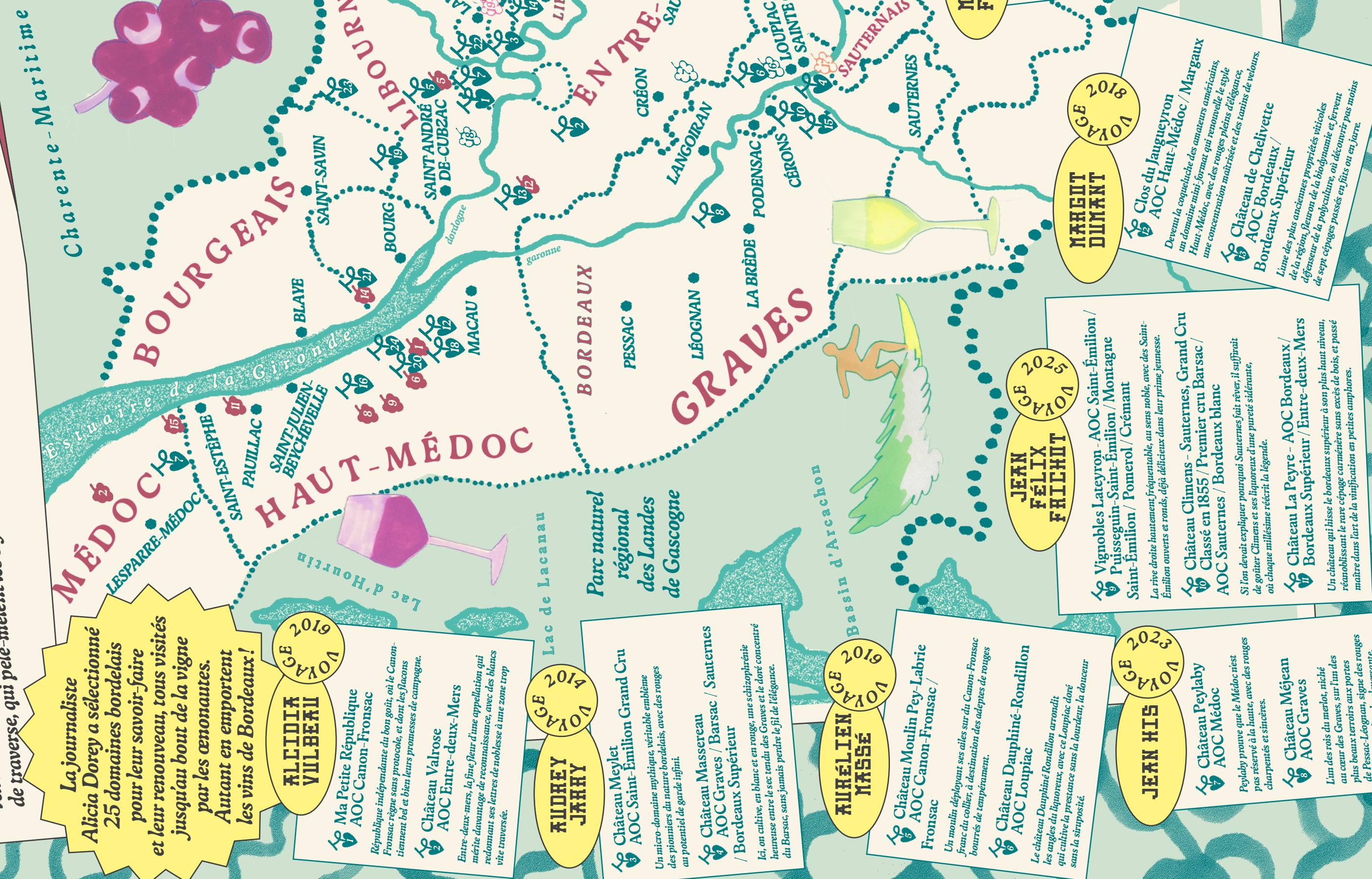
AUDREY JARRY
Ma Petite République AOC Canon-Fronsac
République indépendante du bon goût où le Canon-Bordelais est bien ses racines, avec des rouges des pionniers du nature bordelais, avec des rouges au potentiel de garde infini.
Château Valrose
AOC Entre-deux-Mers
Entre deux mers, la fine fleur d'une appellation qui redemande ses lettres de noblesse à une zone trop vite oubliée.

ALIZIA VILLBERK
Clos du Laugeyron AOC Haut-Médoc / Margaux
Un micro domaine mythique, véritable emblème de l'appellation, en blanc et en rouge, une schizophrénie qui cultive, en blanc et en rouge, une schizophrénie, ici, on cultive le sec tendu des Graves et le gras concentré du Barsac, sans jamais perdre le fil de l'élegance.

JÉRÉMIÉN MASSÉSE
Château Moulin Pey-Labrie Fronsac
Un moulin déployant ses ailes sur du Canon-Fronsac franc du ciel, à destination des aéropotes de nages houleuses de tempérament.
Château Dauphiné Rondillon
AOC Loupiac
Le château Dauphiné Rondillon arroste, qui cultive le Médoc avec ce Loupiac dont les angles du vignoble, avec ces vignes hautes et serrées, sans la stupéfaction.

JÉRÉMIE
Château Peylabey AOC Médoc
Peylabey prouve que le Médoc n'est pas réservé à la haute, avec des rouges chargés et sincères.
Château Méjean
AOC Graves
L'un des rois du merlot, niché au cœur des Graves, sur un des plus beaux terroirs aux pôles de Pessac-Léognan, signe des rouges d'une profondeur bouleversante.

que quelque chose est en train de se jouer. Le fascinant dans cette (ré)évolution, c'est qu'elle ne renie rien de ce qui faisait la force de Bordeaux : ni son savoir-faire, ni la diversité de ses terroirs, ni sa respectabilité. Mais quelle accepte enfin de montrer que derrière les appellations se cachent une incroyable palette de couleurs, du rouge au rosé, du blanc sec et accessibles, blanc doré, une multitude de vins francs et accessibles, des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionnées qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.



qui ont des histoires et des envies à raconter derrière chaque cuvée. Et ces renommeuses, toujours convaincues surpris-ès, parfois bouleversées, toujours en train de se jouer.

Le fascinant dans cette (ré)évolution, c'est qu'elle ne renie rien de ce qui faisait la force de Bordeaux : ni son savoir-faire, ni la diversité de ses terroirs, ni sa respectabilité. Mais quelle accepte enfin de montrer que derrière les appellations se cachent une incroyable palette de couleurs, du rouge au rosé, du blanc sec et accessibles, blanc doré, une multitude de vins francs et accessibles, des domaines qui ont basculé en bio ou en biodynamie sans verser dans la déviance. Des passionnées qui prennent du plaisir à chercher, à inventer, à partager, et font bouger les lignes. Alors, oui, quelque chose bouge à Bordeaux. Et à en juger par ce qui s'accomplit déjà dans les vignes et dans les verres, on peut bien parler que la mue ne fait que commencer.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis une décennie, les vins de Bordeaux, ouverts, sincères et spontanés, capables de se raconter, de s'adresser à tous les vinomane-s, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-ères, des cavistes, des restauranteurs, élégance, ce pas de côté qui refuse d'opposer tradition et modernité, exigence et engagement, ancrage et liberté, c'est ce que le Fooding a toujours défendu.

Depuis dix ans maintenant, nous concoctons chaque année des virées dans les vignes bordelaises avec les «renommeuses», une bande de professionnelles du vin, des sommelier-