



THE LEFT BANK
BORDEAUX CUP

Commanderie du Bon temps

MEDOC · GRAVES · SAUTERNES · BARSAC

FINALE 2013

PROGRAMME
12-15 JUIN 2013

LES ÉQUIPES FINALISTES

THE LEFT BANK BORDEAUX CUP 2013

▪ USA

Wharton, University of Pennsylvania

Hubert DE BLIGNIERES (capitaine d'équipe), Emma WANG, Nora Varela CARDENAS, Yury GLAZKOV

Yale Law School

Daniel WEISFIELD, Tyce WALTERS, Webb LYONS, Laura FEMINO

▪ ASIE

HKU School of Professional and Continuing Education (HKU SPACE)

Louisa LI, Joy WONG, Jacky LOO, Frankie TSOI (capitaine d'équipe)

Chongqing University

Chaolan FENG, Junwei ZHANG, Min KUANG, Ying SUN (capitaine d'équipe)

▪ FRANCE

ESSEC Business School (Paris)

Guillaume GOSSELIN, Florian LEPAINTHEUR, Louise RIBEREAU-GAYON, Grégoire DUBOST-LAMY (capitaine d'équipe)

EDHEC Business School (Lille)

Alexandre HIOU, Tristan COSSEC, Lorenzo FONTANA-GIUSTI, Jérémy CHOMARAT

▪ EUROPE

Copenhaguen Business School (DENMARK)

Thor MARUP, Asbjorn MAY, Christian MORTENSEN, Peter HANSEN

Cambridge University (UK)

Ellie KIM, Vaiva IMBRASAITÉ, David BEALL

MERCREDI 12 JUIN 2013

HÉBERGEMENT

ACCUEIL DES PARTICIPANTS À L'HÔTEL QUALITY SAINTE CATHERINE



Les finalistes seront accueillis à l'**Hôtel Quality Sainte Catherine**, du mercredi 12 au samedi 15 juin 2013. Les chambres sont accessibles le mercredi dès 14h.
18h : accueil des participants par Emmanuelle Ponsan-Dantin et Anne Gruau.

L'hôtel Sainte Catherine se trouve à 2 minutes à pied du Grand Théâtre, à 350 mètres de la place des Quinconces et à 450 mètres de la cathédrale Saint-André, permettant ainsi aux finalistes de profiter pleinement du centre ville !

La station de tramway Grand Théâtre permet d'accéder à l'ensemble des sites célèbres de Bordeaux et à la gare Saint-Jean.

Adresse : 27 rue du Parlement Sainte Catherine – 33000 Bordeaux

Téléphone : +33 5 56 81 95 12

Site Internet : www.qualityhotelbordeauxcentre.com



MERCREDI 12 JUIN 2013
DÎNER D'ACCUEIL

■ 19:00

Départ pour le dîner d'accueil à la maison de Négoces H.M.S (Haut-Médoc Sélection)
29 quai des Chartrons – 33000 Bordeaux (Arrêt de tramway CAPC)



H.M.S (Haut-Médoc Sélection) est une société de Négoce de Grands Crus classés de Bordeaux fondée en 2002 par Philippe Tapie, issu d'une famille de propriétaires viticoles. Composée de 7 personnes, la société H.M.S est dirigée par Gilles Blanchard (Directeur Général et Associé).

Très attentive à l'origine des vins achetés, la société H.M.S s'engage à commercialiser une sélection des 50 crus les plus prestigieux de Bordeaux aux importateurs de plus de 25 pays et une centaine de clients. Tout cela est rythmé par le leitmotiv de la passion des grands vins de Bordeaux.



H.M.S

HAUT-MÉDOC SÉLECTION

Tél. : +33 (0)5 56 48 40 29

Plus de renseignements sur : www.hmsbordeaux.com

Et auprès de Madame Capucine MERIGOT – c.merigot@hmsbordeaux.com

En route vers le vignoble bordelais !

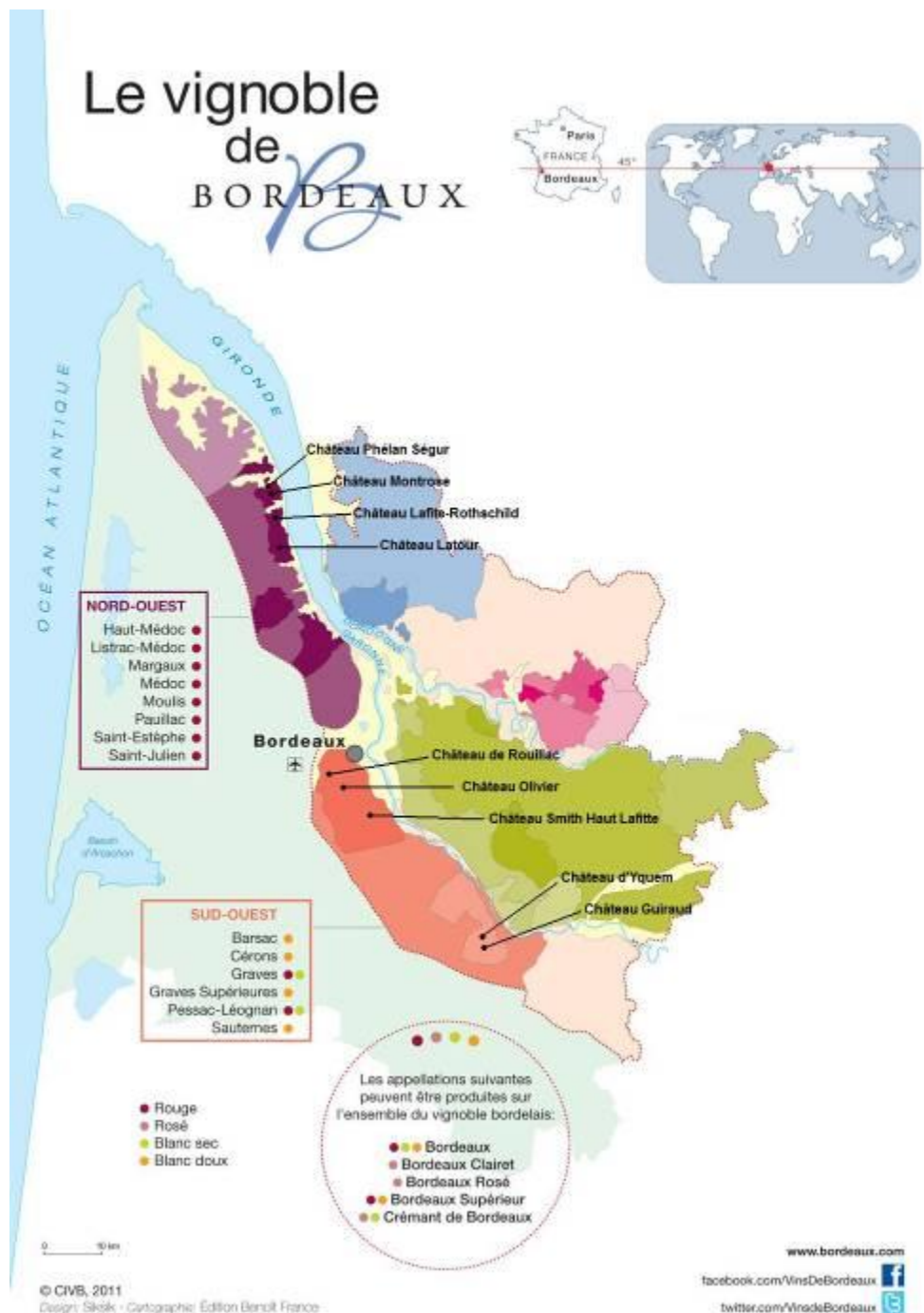
LE MEDOC → Château Latour

SAINT-ESTEPHE → Château Montrose, Château Tronquoy-Lalande et
Château Phélan-Ségur

PESSAC-LEOGNAN → Château de Rouillac, Château Olivier, Château Smith Haut Lafitte

SAUTERNES → Château d'Yquem et Château Guiraud

PAUILLAC → Château Lafite-Rothschild



JEUDI 13 JUIN 2013

WINE TOUR - 1^e jour

▪ **8:30**

DÉPART DE L'HÔTEL QUALITY SAINTE CATHERINE



DESTINATIONS...

**MÉDOC
GRAVES
PESSAC-LEOGNAN**

■ 9:30

VISITE ET DÉGUSTATION AU CHÂTEAU LATOUR
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ À PAUILLAC, MÉDOC

CHATEAU LATOUR



Classé Premier Grand Cru en 1855, le château Latour est situé au cœur du Médoc viticole, à environ 50 km au nord-ouest de Bordeaux. Le cœur de son terroir, l'Enclos, domine l'estuaire de la Gironde.

Depuis plusieurs siècles, les hommes et les femmes travaillant au château Latour recherchent l'excellence pour produire l'un des meilleurs vins rouges au monde.



Saint Lambert - 33250 PAUILLAC
Tél. : +33 5 56 73 19 80
Mail : contact@chateau-latour.com
Site Internet : www.chateau-latour.com

▪ 11:30

VISITE AU CHÂTEAU MONTROSE

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855, À SAINT ESTÈPHE



Domaine viticole de 95 hectares, avec vue sur la rivière, le château Montrose, Second Grand Cru classé en 1855, est situé à Saint-Estèphe. Il s'étend sur une colline de graves profondes (60% en Cabernet-Sauvignon, 32% en

Merlot, 6% en Cabernet franc et 2% Petit-Verdot) et va jusqu'à la Gironde qui lui apporte un effet climatique apaisant. Outre le grand vin, le domaine produit un second vin, *La Dame de Montrose*.



Tél : +33 5 56 59 30 12

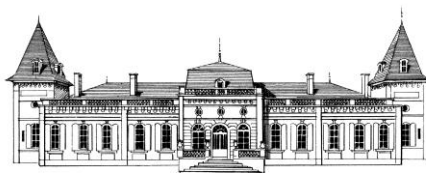
Mail : chateau@chateau-montrose.com

Site Internet : www.chateau-montrose.com

■ 12:00

VISITE, DÉGUSTATION ET DÉJEUNER AU **CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE** À SAINT ESTÈPHE

CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

Entourant le château, une parcelle de 29 hectares d'un seul tenant constitue le berceau historique du cru. C'est l'un des plus vieux domaines de Saint-Estèphe, constitué au 18^e siècle, sous le règne de Louis XV. Le château a été construit sur les plans du plus célèbre architecte de l'époque : Victor Louis. Il doit son nom à la présence de François Tronquoy, créateur du cru, au lieu-dit La Lande, hameau de la paroisse de Saint Estèphe.

Pendant trois siècles, les familles Tronquoy, Célerier, Castéja et aujourd'hui Martin et Olivier Bouygues

ont perpétué la tradition viticole. Les frères Bouygues ont acquis le Château Tronquoy Lalande en juillet 2006, quelques mois après avoir acheté le cru voisin, Château Montrose. Ils ont aussitôt lancé un programme de rénovation pour agrandir et moderniser les bâtiments d'exploitation.

Parallèlement, le vin a opéré un saut qualitatif qui a été salué par le négoce de la place de Bordeaux. Un second a fait son apparition, Tronquoy de Sainte Anne, qui représente jusqu'à un tiers de la récolte.



Tél. : +33 5 56 59 61 05 ; Fax : +33 5 56 59 63 05

Mail : chateau@tronquoy-lalande.com

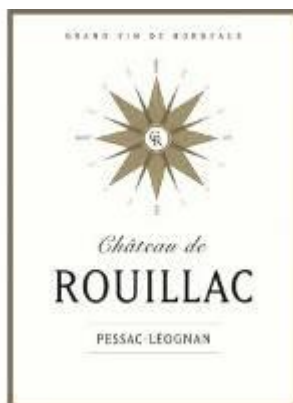
Site Internet : www.tronquoy-lalande.com

>> Départ à 14 heures de Tronquoy-Lalande pour la suite des visites...

■ 15:00

VISITE ET DÉGUSTATION AU CHÂTEAU DE ROUILLAC GRAVES, PESSAC LÉOGNAN

Magnifique bâtisse du XIX^{ème} siècle, le château de Rouillac appartenait au Baron Haussmann qui a engagé de grands travaux pour produire un vin délicieux dont Napoléon III raffolait ! Il associe les chevaux à l'histoire de la propriété en édifiant de très belles écuries. Propriété de 36 hectares (avec 16 ha de vignes en rouge et 2 ha en blanc) située dans la partie sud de l'agglomération de Bordeaux, son vignoble est implanté sur un



exceptionnel sol de graves du tertiaire, mélange de galets roulés et de graviers.

Depuis janvier 2010, d'importantes transformations ont été réalisées afin de redonner toute l'expression à cet exceptionnel terroir de Graves pour produire des vins d'excellence : le vignoble s'est agrandi de 4 ha pour accueillir de nouvelles plantations et arriver à une surface de près de 25 ha dans les trois prochaines années.



12 Chemin du 20 août 1949 – 33610 CANEJAN

Tél. : +33 5 57 12 84 63

Site Internet : www.chateauderouillac.com

■ 16:30

VISITE ET DÉGUSTATION AU CHÂTEAU OLIVIER
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES, PESSAC-LÉOGNAN



Château Olivier

Situé au cœur d'un vaste domaine boisé à Léognan, le château Olivier est une très ancienne Seigneurie qui appartient depuis le XIX^{ème} siècle à une vieille famille bordelaise, la famille de Bethmann, qui en a confié la direction générale à Laurent Lebrun, ingénieur agronome et œnologue.

A 11 km seulement de Bordeaux, le vignoble s'étend sur 55 ha, répartis

entre 45 ha de rouge et 10 ha de blanc. Grand Cru classé de Graves, Pessac-Léognan AOC, le vin du château a été classé en 1953, tant en rouge qu'en blanc.

Le château Olivier produit un second vin, la *Seigneurie d'Olivier*. Datant du XII^e siècle, le château témoigne de l'architecture du Moyen-Age et a fait l'objet de travaux et d'investissements considérables ces dernières années.



175 Avenue de Bordeaux - 33850 Léognan
Tél. : +33 5 56 64 73 31
Site Internet : www.chateau-olivier.com

■ **18:30**

VISITE ET DÉGUSTATION AU CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES, PESSAC LÉOGNAN

La dégustation sera suivie d'un **dîner dans les chais** du château, à **partir de 20 heures**.



« Tout faire pour que chaque millésime, en rouge comme en blanc, soit à la hauteur de notre magnifique terroir », telle est la philosophie au château Smith Haut Lafitte.

A 20 minutes du centre de Bordeaux, le Château Smith Haut Lafitte est situé à Martillac, au cœur d'un domaine viticole de 78 hectares (67 ha de vignes en Rouge et 11 en Blanc). Totalement revisitées par Daniel et Florence Cathiard, la conduite du vignoble et la vinification ont permis d'optimiser

l'énorme potentiel du terroir. Grand Cru Classé de Graves dans l'appellation Pessac-Léognan, si le château est connu pour ses chais qui abritent près de 1000 barriques, il est également réputé pour son hôtel 5 étoiles *Les Sources de Caudalies*, ses 2 restaurants et son *Spa de Vinothérapie Caudalie*.



33650 Martillac
Tél. : + 33 5 57 83 11 22
Mail : visites@smith-haut-lafitte.com
Site Internet : www.smith-haut-lafitte.com

VENDREDI 14 JUIN 2013

WINE TOUR - 2^e jour

▪ **9:00**

DÉPART DE L'HÔTEL QUALITY SAINTE CATHERINE



DESTINATIONS...

**SAUTERNES PESSAC-
LÉOGNAN**

▪ 10:30

VISITE ET DÉGUSTATION AU CHÂTEAU D'YQUEM

PREMIER CRU CLASSÉ SUPÉRIEUR SAUTERNES



Parmi les vignobles de Bordeaux, le Château d'Yquem est l'un des plus renommés.

Le Château d'Yquem c'est l'histoire d'une passion. Pendant quatre siècles, les vignobles ont été élaborés selon des méthodes ancestrales de conduite de la vigne, de vendange et de vinifications issues de l'héritage familial. Un terroir d'exception, un vignoble savamment sélectionné, un savoir-faire transmis et perpétué de génération en génération... Ce sont autant d'éléments qui contribuent, année après année, au miracle d'Yquem.

Le domaine produit des vins liquoreux, d'appellation Sauternes. S'il s'agit du seul cru de son appellation à avoir obtenu la classification de Premier Cru Supérieur, Yquem est considéré pour beaucoup comme le vin blanc liquoreux le plus grand au monde. A noter que pour les plus grands millésimes, il peut se faire attendre 50 voire 100 ans !

A savoir ! Il n'y aura pas de Millésime 2012 pour le Château Yquem, jugé d'une « excellence insuffisante » par Pierre Lurton. C'est le 10^{ème} millésime que le mythique premier cru supérieur de Sauternes ne produira pas depuis 1900.



33210 Sauternes
Tél. : +33 5 57 98 07 07
Site Internet : www.yquem.fr

▪ 12:00

VISITE, DÉGUSTATION ET DÉJEUNER AU CHÂTEAU GUIRAUD
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ SAUTERNES



« La Maison Noble du Bayle », premier nom de Château Guiraud au XVIII^e siècle, est située à 45 km au sud de Bordeaux sur la rive gauche de la Garonne. Premier Grand Cru classé en 1855 à Sauternes, son domaine s'étend sur une superficie de 128 hectares entièrement localisé sur la commune de Sauternes.

Cette magnifique propriété est réputée pour son approche naturelle de la viticulture. Depuis 25 ans, le Château Guiraud s'efforce en effet d'appliquer des

méthodes qui contribuent à la création d'un écosystème équilibré où espèces variétales et vivantes peuvent coexister ensemble.

Chaque année, ce sont environ 100 000 bouteilles qui sont produites pour le Premier Cru, à partir des 85 ha de vignes d'appellation Sauternes.

Guiraud se distingue aussi pour son deuxième vin : *Petit Guiraud*, issu de la production de jeunes vignes et d'une sélection effectuée lors des assemblages.



33210 Sauternes

Tél. : +33 5 56 76 61 01

Site Internet : www.chateauguiraud.fr

➤ **RETOUR À L'HÔTEL QUALITY SAINTE CATHERINE**
PREPARATION DES FINALISTES POUR LE CONCOURS

▪ 15:45

DÉPART POUR LA FINALE DU CONCOURS AU
CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD - PREMIER CRU CLASSÉ, PAUILLAC

La finale sera suivie d'un **dîner**.



Situé à Pauillac, le château Lafite-Rothschild produit l'un des vins de Bordeaux les plus prestigieux dont la renommée de Premier Grand Cru classé en 1855 n'est plus à faire ! Fruit d'un terroir exceptionnel de graves sur sol calcaire, son vin mythique est souvent considéré comme la quintessence des Pauillac.

A noter : la production moyenne de Château Lafite Rothschild et de son second vin, Carruades de Lafite, est de 45 000 caisses par an sur les dix dernières années !

Le Baron Eric de Rothschild préside le concours The Left Bank Bordeaux Cup depuis sa création en 2002. Il souhaite ainsi permettre à la future élite internationale d'approcher les grands crus de la rive gauche de Bordeaux. C'est donc traditionnellement que la Commanderie du Bontemps organise chaque année la finale du concours dans les murs du château Lafite Rothschild, suivie d'un dîner prestigieux dans ses chais.



*Pouyalet - 33250 Pauillac
Tél. : +33 5 56 73 18 18
Site Internet : www.lafite.com*

SAMEDI 15 JUIN 2013

WINE TOUR - 3^e jour

▪ **10:00**

DÉPART DE L'HÔTEL QUALITY SAINTE CATHERINE



DESTINATION...

SAINT-ESTÈPHE

■ 11:30

DÉGUSTATION ET DÉJEUNER AU CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR



Le terroir de Phélan Ségur est situé dans la partie orientale de la commune de Saint-Estèphe qui borde l'estuaire du fleuve. Le vignoble se répartit entre Merlot et Cabernet Sauvignon, avec à leurs côtés du Cabernet franc et du Petit Verdot. Aux mains d'une famille passionnée, son architecture unique, sa vue imprenable sur la Gironde et la noblesse de son terroir font du château Phélan Ségur une grande référence classique !



33180 Saint-Estèphe
Tél. : +33 5 56 59 74 00
Site Internet : www.phelansegur.com

➤ FIN DU TOUR DANS LE VIGNOBLE ET RETOUR À BORDEAUX



▪ **SAMEDI 15 JUIN A PARTIR DE 18 HEURES**



Tous les finalistes sont conviés à la **Soirée des Crus Classés de Graves** pour le **dîner d'ouverture de Vinexpo** au Château de Fieuzal, Grand Cru Classé à Pessac-Léognan.

*Pour plus d'informations, contacter Claire Dawson
Tél : +33 5 35 00 20 21
E-mail : cdawson@crus-classes-de-graves.com*

▪ **DIMANCHE 16 JUIN A 20 HEURES**



Château Mouton Rothschild



L'équipe gagnante est invitée au **dîner organisé par le Conseil des Crus classés en 1855** au **château Mouton Rothschild**.
(Tenue de soirée exigée)

*Pour plus d'informations, contacter Sylvain Boivert
E-Mail : crus-classes@crus-classes.com*

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Commanderie du Bontemps :

Adresse : 38 rue Ferrère 33000 Bordeaux

Tél. : 05 56 30 38 38

Mail : commanderiedubontemps@orange.fr

Emmanuelle Ponsan-Dantin

Tél. : +33 6 76 25 93 61

Mail : emmanuellecommanderie@orange.fr

Anne Gruau

Tél. : +33 6 65 07 89 17

Mail : anne.commanderie@orange.fr

