

Cité
du Vin

Programmation
culturelle

DE JANVIER A JUIN

2025





Qui dit
nouvelle année,
dit bonnes résolutions.

La nôtre pour cette année 2025, sera de vous proposer une programmation culturelle **toujours plus surprenante, enrichissante et bien sûr gourmande !**

Notre équipe n'a pas ménagé ses efforts pour cela et ce sont près d'une **cinquantaine de rendez-vous** qui vous attendent jusqu'à la fin du mois de juin.

Au programme : les incontournables ateliers de dégustation afterwork, de retour pour de nouvelles découvertes gustatives, des conférences aux thématiques variées, 3 Grands Entretiens exceptionnels, 2 Cinés toujours aussi Gourmands ou encore 3 événements dédiés à l'Afrique du Sud !

Cette saison mettra aussi à l'honneur les hommes et les femmes du vin à travers leur savoir-faire avec plusieurs rendez-vous dédiés aux métiers du vin ou encore des parcours exceptionnels lors de la Journée internationale des droits des femmes.

Alors préparez votre **carte d'embarquement*** et évadez-vous avec nous à travers **les savoirs, les vignobles, les douceurs d'ici ou du bout du monde, les musiques et les senteurs !**

**Nous vous souhaitons
une bonne année culturelle
à la Cité du Vin !**



*ou plutôt votre abonnement **Pass Annuel Solo/Duo !**

Janvier

MAR
14

GRAND ENTRETIEN



GRATUIT

>> 19h

Miguel Torres, l'excellence de la Catalogne

L'homme à la tête de la Familia Torres, domaine viticole historique d'Espagne, figure de la modernisation du secteur viticole espagnol et pionnier de la lutte contre le changement climatique dans les vignes.



JEU
16

AFTERWORK DÉGUSTATION



>> 18h30 & 20h30

Cap sur les blancs d'Italie !

Après les vins rouges, cap sur les vins blancs ! Dégustation commentée de 4 vins blancs issus de différentes régions italiennes.



📄 Plein tarif 21 € | Tarif réduit à partir de 14,70 €

MAR
21

TABLE RONDE & DÉGUSTATION



GRATUIT

>> 19h

Vin sans alcool : évolution ou révolution ?

Découvrez les enjeux, les tendances de consommation et l'avenir du vin désalcoolisé lors d'une table ronde.



JEU
23

AFTERWORK DÉGUSTATION



>> 18h30 & 20h30

Dégustation horizontale "Bordelais" : 3 vins, 1 millésime

Dégustation horizontale de 3 vins bordelais pour en révéler les nuances de terroir sur un même millésime.



📄 Plein tarif 19 € | Tarif réduit à partir de 13,30 €

Février



MAR 4

CONFÉRENCE

>> 19h

Beaux-Arts et champagne : que goûte-t-on ?

Cette conférence des **Vendanges du Savoir** est animée par Frédérique Desbuissons, maîtresse de conférences en histoire de l'art à l'Université de Reims Champagne-Ardennes.



GRATUIT

JEU 6

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et Bouchées asiatiques

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 bouchées asiatiques dans l'esprit du Nouvel An chinois.

📅 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €

MAR 11

CONFÉRENCE

>> 19h

La surprenante diversité des climats viticoles dans le monde

Comment évoluent les régions viticoles et la production de vin dans le monde en fonction de la diversité des conditions climatiques ? Une conférence animée par Benjamin Bois.



GRATUIT



JEU 13

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins de la région de Victoria en Australie

Dégustation commentée de 4 vins issus de l'Etat de Victoria en Australie, où l'on compte des régions viticoles renommées comme Yarra Valley, Geelong ou encore Heathcote.

📅 Plein tarif 21 € | Tarif réduit à partir de 14,70 €



SAM 15

MUSIQUE - DÉGUSTATION

>> 15h

Sieste musicale : l'Afrique du Sud

Installés dans des transats, laissez-vous transporter en Afrique du Sud le temps d'une sieste musicale envoûtante mêlant rythmes et mélodies de ce territoire vibrant. En partenariat avec le Rocher de Palmer.

📅 Plein tarif 5 € | Tarif réduit à partir de 3,50 €



MER 19

FILM - DÉGUSTATION - ARTS

>> 19h

Ciné Gourmand : #Chef par Chef Jésus et Christophe Girardot

Dégustations, accords mets et vins et interventions artistiques rendent hommage au film projeté pour le plus grand plaisir de vos papilles !

📅 Plein tarif 44 € | Tarif réduit à partir de 30,80 €



JEU 20

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et Fromages

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 fromages affinés.

📅 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



JEU 27

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins aux cépages originaux

Dégustation commentée de 3 vins du monde aux cépages originaux et méconnus !

📅 Plein tarif 19 € | Tarif réduit à partir de 13,30 €



Mars



JEU 6

AFTERWORK DÉGUSTATION



>> 18h30 & 20h30

Afterwork gourmand avec Marie Curry

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 mets préparés par le restaurant associatif Marie Curry pour découvrir de nouvelles saveurs !

📅 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



JEU 13

AFTERWORK DÉGUSTATION



>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et Charcuteries

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 types de charcuterie.

📅 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



SAM 8

RENCONTRE

>> À venir



Journée de la femme : Rouge aux lèvres x Cité du Vin

En l'honneur de la **Journée internationale des droits des femmes**, Margot Ducancel, fondatrice de Rouge aux Lèvres, et la Cité du Vin vous prépare un événement au sommet ! Détails à venir.



LUN 17

GRAND ENTRETEN



GRATUIT

>> 19h

François Berléand, le vin sous les projecteurs

Figure centrale du cinéma et du théâtre français, François Berléand vient nous conter son parcours et sa passion du vin.



MAR 11

CONFÉRENCE

>> 19h



GRATUIT

Troubles dans le vin

Cette conférence des **Vendanges du Savoir** est animée par Chantal Maury, responsable de l'Unité de Recherche GRAPPE à l'Ecole Supérieure des Agricultures.



MER 19

TABLE RONDE



GRATUIT

>> 19h

Les métiers du vin : quels futurs ?

Qui sont les vignerons et vigneronnes de demain ? Comment leur savoir-faire évolue pour façonner une viticulture durable et innovante ?



MER 12

RENCONTRE

>> 19h

GRATUIT

Les métiers du vin : l'Appel de la Vigne

Regards croisés by® la Cité du Vin : témoignages captivants de professionnels de la vigne aux parcours forts et atypiques.



JEU 20

AFTERWORK DÉGUSTATION



>> 18h30 & 20h30

Vins blancs de Bourgogne : du Nord au Sud

Dégustation commentée de 4 vins blancs de Bourgogne pour explorer ses terroirs uniques et la versatilité de ses cépages.

📅 Plein tarif 21 € | Tarif réduit à partir de 14,70 €





JEU
27

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et Parfums

Dégustation commentée de 3 vins du monde associés à 3 parfums pour en explorer les fragrances.

👛 Plein tarif 19 € | Tarif réduit à partir de 13,30 €



SAM
29

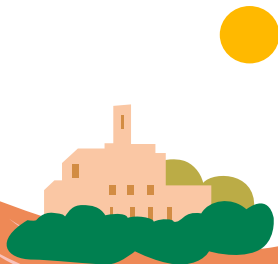
ATELIER COLLECTIF

>> 15h

2tonnes : l'atelier participatif pour le climat

Un atelier ludique et instructif qui permet de se projeter vers un scénario de transition bas carbone.

👛 Don conscient



Détails des tarifs en ligne + d'infos et réservation sur lacteduvin.com/agenda

EXPO
PHOTO

En première ligne

Vignerons et vigneronnes face
au changement climatique



» DU 13 MARS AU 28 SEPTEMBRE

Michel Joly, artiste bourguignon spécialisé dans la photographie documentaire contemporaine, s'intéresse aux notions de **terroir** et aux liens qui unissent l'homme à son territoire. Durant une année, le photographe est parti à la rencontre de vigneronnes et de vigneronnes en Bourgogne, confrontés, en première ligne, à l'accélération des effets du changement climatique sur la vigne.

De cette immersion est née une série de photographies en noir et blanc illustrant et questionnant les conséquences profondes du changement climatique sur le vignoble. Ces tirages offrent un regard intime, à hauteur d'homme, sur le quotidien de ces professionnels, qui s'adaptent jour après jour à cette nouvelle réalité, dans leurs vignes comme au chai.



Un accrochage à retrouver dans le Hall Garonne, au rez-de-chaussée de la Cité du Vin, en accès libre et gratuit.



Avril

MAR 1

CONFÉRENCE

>> 19h



Les Appellations d'Origine ne feraient-elles plus rêver ?

Cette conférence des **Vendanges du Savoir** est animée par Sylvaine Boulanger, maîtresse de conférences HDR en géographie à Sorbonne Université.



JEU 3

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30



Vins du monde et Chocolats

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 chocolats de qualité !

📄 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



MAR 8

TABLE RONDE & DÉGUSTATION

>> 19h



L'Afrique du Sud : le nouvel eldorado des vigneronnes ?

Découvrez les spécificités des vignobles d'Afrique du Sud, leur capacité d'adaptation face à un environnement en constante évolution, ainsi que leur essor sur la scène internationale.



JEU 10

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Dégustation géo-sensorielle

Dégustation commentée de 3 vins du monde pour en explorer la palette tactile unique de leur terroir.

📄 Plein tarif 19 € | Tarif réduit à partir de 13,30 €



SAM 12

CONFÉRENCES - DÉBATS - ATELIERS

>> Toute la journée



Echappées inattendues

Explorez les mystères scientifiques du vin avec les *Echappées inattendues* du CNRS pendant lesquels des scientifiques passionnés animent micro-conférences, ateliers, débat et plus encore !



MER 16

GRAND QUIZ

>> 19h

Grand Quiz du Vin - spécial étudiants !

Un grand quiz du vin dédié aux étudiants en vin avec Philippe Maurice : quelle équipe remportera la partie ?

📄 Informations auprès de o.flis@fondationccv.org



JEU 17

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins et mets de Slovaquie

Dégustation commentée de 4 vins de Slovaquie accompagnés de spécialités slovaques pour explorer la culture viticole et culinaire de cette région.

📄 Plein tarif 21 € | Tarif réduit à partir de 14,70 €



JEU 24

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Dégustation au fil de la Dordogne

Dégustation commentée de 3 vins issus de vignobles longés par la Dordogne pour en découvrir les particularités.

📄 Plein tarif 19 € | Tarif réduit à partir de 13,30 €



Mai

JEU 1

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et cuisine de Bistrot

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 bouchées inspirées de la cuisine de bistrot.

📅 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



MAR 6

CONFÉRENCE



GRATUIT

>> 19h

L'intelligence artificielle en sait-elle trop sur les vins ?

Cette conférence des **Vendanges du Savoir** est animée par Alexandre Pouget, professeur en neurosciences à l'Université de Genève et Stéphanie Marchand Marion, professeur en chimie du vin à l'ISVV.



JEU 8

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et cuisine de Trattoria

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 bouchées inspirées de la Trattoria italienne.

📅 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



SAM 10

SPECTACLE - DÉGUSTATION

>> 14h - 15h15 - 16h30 - 17h45

Le Banquet d'Odeurs

Un spectacle ludique et olfactif où plats raffinés et grands crus vous sont servis sous forme de parfums ! Performance olfactive de Miss Bouillon.

📅 Plein tarif 8 € | Tarif réduit à partir de 5,60 €



MAR 13

GRAND ENTRETIEN



GRATUIT

>> 19h

Claire Villars-Lurton, la bordelaise engagée

La femme à la tête de deux Grands Crus classés en 1855 et à la vision résolument tournée vers l'avenir pour une viticulture plus durable.



JEU 15

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins d'Uruguay

Dégustation commentée de 4 vins d'Uruguay, vignoble au climat si particulier entre air atlantique et chaleurs sud-américaines.

📅 Plein tarif 21 € | Tarif réduit à partir de 14,70 €



MER 21

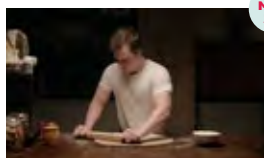
FILM - DÉGUSTATION - ARTS

>> 19h

Ciné Gourmand : The Cakemaker par Chef Jésus et un chef invité

Dégustations, accords mets et vins et interventions artistiques rendent hommage au film projeté pour le plus grand plaisir de vos papilles !

📅 Plein tarif 44 € | Tarif réduit à partir de 30,80 €



JEU 22

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Dégustation de Chardonnay

Dégustation commentée de 3 vins du monde pour découvrir la diversité de l'un des cépages les plus connus : le Chardonnay.

📅 Plein tarif 19 € | Tarif réduit à partir de 13,30 €



MAR 27

RENCONTRE & DÉGUSTATION

GRATUIT

>> 19h

Dans les coulisses du millésime 2024

Levée de voile sur le nouveau millésime ! En avant-première, découvrez les étapes clés de l'année vigneronne écoulée et le vin en primeur à Bordeaux



JEU 29

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et Empanadas

Dégustation de 3 vins du monde accompagnés de 3 empanadas au aux saveurs d'Amérique latine.

📅 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €





Juin

JEU 5

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et Pintxos basques

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 pintxos basques pour préparer l'été !

 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



VEN 6

CONCERTS

>> 19h

La Cité du Vin se *Relache* : 9 ans !

Une soirée d'anniversaire en musique concoctée par *Allez les filles* : blues, folks, country et rock pour les 9 ans de la Cité du Vin !

 Tarif 5 €



JEU 12

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et spécialités de l'Île de Ré

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 spécialités culinaires de l'Île de Ré.

 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



MAR 17

ÉVÈNEMENT DÉGUSTATION

>> 19h

Saveurs d'Afrique du Sud

Découvrez la culture viticole à l'occasion de cette dégustation commentée à la découverte des saveurs d'Afrique du Sud. Avec Cyril Méiding, DipWset.

 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



JEU 19

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 19h

Bordeaux 360° - Bordeaux Fête le Vin

A l'occasion de Bordeaux Fête le Vin, dégustation de 4 vins du vignoble bordelais en immersion complète à 360°.

 Plein tarif 21 € | Tarif réduit à partir de 14,70 €



JEU 26

AFTERWORK DÉGUSTATION

>> 18h30 & 20h30

Vins du monde et Coquillages & crustacés

Dégustation commentée de 3 vins du monde accompagnés de 3 bouchées venues de la mer !

 Plein tarif 25 € | Tarif réduit à partir de 17,50 €



LA CITÉ DU VIN en ligne

Vous souhaitez assister à une de nos conférences mais n'êtes pas disponible ?

Ou vous désirez revoir l'un de nos évènements passés ?

Pas de panique, retrouvez tous nos évènements en **replay sur notre médiathèque « Culture Vin » en ligne :**



POUR PROFITER TOUTE L'ANNÉE

ABONNEZ-VOUS À LA CITÉ DU VIN



→ **LES PASS ANNUELS :**

Solo : 48,00 € / Duo : 84,50 €

- **accès illimité** à l'Exposition permanente et au Belvédère (dans la limite de 5 dégustations par an)
- **30% de remise** sur la programmation culturelle, les ateliers et Via Sensoria
- **10% de remise** à la Boutique de la Cité du Vin (hors éditions)
- **5% de remise** sur l'ensemble de l'offre Latitude 20 / Cave / Brasserie / Snack
- **1 verre de vin offert** lors du 1^{er} repas au restaurant Le 7
- **Pour vos accompagnants : 20% de remise** sur l'Exposition permanente (maximum 4 par visite)

→ **CARTE AMI / Dès 200 €**

Elle offre les mêmes avantages que le Pass annuel et permet en plus d'être invité à 1 évènement de la programmation culturelle de la Cité du Vin avec une personne de son choix.

Elle donne droit à une réduction fiscale de 132€ et revient donc seulement à **68€ avec un Pass annuel inclus.**



Pour vous abonner
c'est par ici :



Ou RDV sur
lacityduvin.com

LA CITÉ DU VIN, C'EST AUSSI UNE EXPOSITION PERMANENTE

Un voyage à la découverte de l'univers du vin : vigne, terroir, histoire, géographie, arômes, art de vivre... **Le vin vous dévoile tous ses secrets !**

Déambulez à travers les 3000 m² de modules numériques, ludiques et interactifs avant d'aller déguster un verre de vin (ou de jus de raisin bio) au Belvédère, au 8^{ème} étage de la Cité du Vin, avec une vue spectaculaire sur Bordeaux !

+ Un guide multimédia disponible en 8 langues

+ Un parcours adapté aux enfants et aux personnes en situation de handicap

Du 01/04 au 02/11 2025

VIA SENSORIA

Un **Parcours sensoriel de dégustation** d'une heure dans lequel un **animateur-sommelier** vous guide, au sein d'un petit groupe, à travers les 4 saisons de l'année !

À chaque saison, laissez-vous porter par l'ambiance **visuelle, sonore et olfactive** tout en **dégustant un verre de vin ou une boisson sans alcool** en accord avec la saison.

Plusieurs séances chaque jour : pensez à réserver !

Une expérience onirique à faire en solo, en duo ou en famille !

TARIFS :

Adulte : **22€** / Adulte réduit : **17,60€**

Enfant (6 à 17 ans) : **9€**

Pack famille : 2 adultes + 2 enfants : **54€** + enfant supplémentaire : **6€**



ATELIERS EN JOURNÉE

Découvrez les ateliers en journées de la Cité du Vin :

Initiation à la dégustation : en l'espace d'une heure, découvrez les bases de la dégustation avec un animateur-sommelier !

Bordeaux 360° : dans une ronde d'images tournées dans les vignobles bordelais, dégustez 4 vins de la région accompagnés du commentaire averti d'un sommelier !



Visites architecturales : tous les derniers dimanches du mois à 11h, suivez un médiateur dans les coulisses de la construction du bâtiment spectaculaire de la Cité du Vin !

Pour réserver vos ateliers et visites, rendez-vous sur laciteduvin.com

ENTRÉE LIBRE SUR PLACE, PROFITEZ AUSSI DE :



La Boutique de la Cité du Vin, un véritable concept store de 250 m².



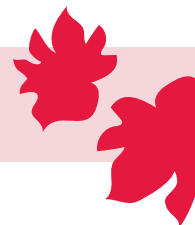
Une cave à vin avec des vins de plus de 70 pays.



Des restaurants : *Le 7*, restaurant panoramique au 7^{ème} étage. *Latitude 20*, brasserie-snack au RDC avec terrasse sur le jardin.



Un salon de lecture et de documentation : 2000 ouvrages sur l'univers du vin en consultation libre.



Pensez à réserver sur
notre agenda en ligne



#INSIDELACITE
#LACITEDUVIN

À bientôt au 134 quai de Bacalan, 33300 Bordeaux
contact@laciteduvin.com / +33 (0)5 56 16 20 20

+ d'infos sur laciteduvin.com

Crédits photos:

©ANAKA, ©DBY Photographie, ©XTU-Architects, ©Casson Mann, ©Agence Clémence Farrell, ©The Mill, ©Ich&Kar, ©Fondation pour la culture et les civilisations du vin, ©Ferran Nadeu, ©IterVitis Italy, ©Kamran Aydinov, ©Dzyuba, ©awesomecontent_IA, ©Open Road Films, ©iStock-mactrunk, ©maniavector-ai, ©Olivier Metzger, ©timolina-ai, ©Sephora Kilbee - EuroCave ©BIVB/Aurélien IBANEZ, ©Durbanville Hills, ©iStock-zozzozzo, ©L'Association des viticulteurs et vigneronns de Slovaquie (Zväz vinohradnikov a vinárov Slovenska), ©Délic & Décolle, © WOSA, ©mdjaff, ©Vendanges du Savoir, ©Matthieu Ferrier, ©Damned Films, ©sphoto, ©freepik-ai, ©hotelchatbotte, ©MichelJoly, ©freepik, + visuels générés par (IA) Intelligence Artificielle.

Cette programmation culturelle a été réalisée en partenariat avec nos
partenaires viticoles du monde entier et grâce au soutien de nos mécènes :



Partenaires culturels :

Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine (AANA), Ville de Bordeaux pour la Semaine de l'Amérique Latine et des Caraïbes, ISVV - Institut des sciences de la vigne et du vin, université de Bordeaux, université de Bordeaux Montaigne, Cinéma Jean Eustache de Pessac, Humblot Expériences, 2tonnes, le Rocher de Palmer, le CNRS, Itinérances Vallée Dordogne

Partenaires Appel de la Vigne : Château Latour - Château Gruaud Larose - Château Palmer - Château Les Carmes Haut Brion - Château La Conseillante - Château Yquem

N° licences : L-R-2022-007113, L-R-2022-007123, L-R-2022-007125 - Ne pas jeter sur la voie publique.

Partenaires médias :



La Cité du Vin est pleinement engagée
dans une démarche environnementale et
sociétale reconnue par les labels suivants :



FONDATION
pour la culture et les
civilisations du vin

