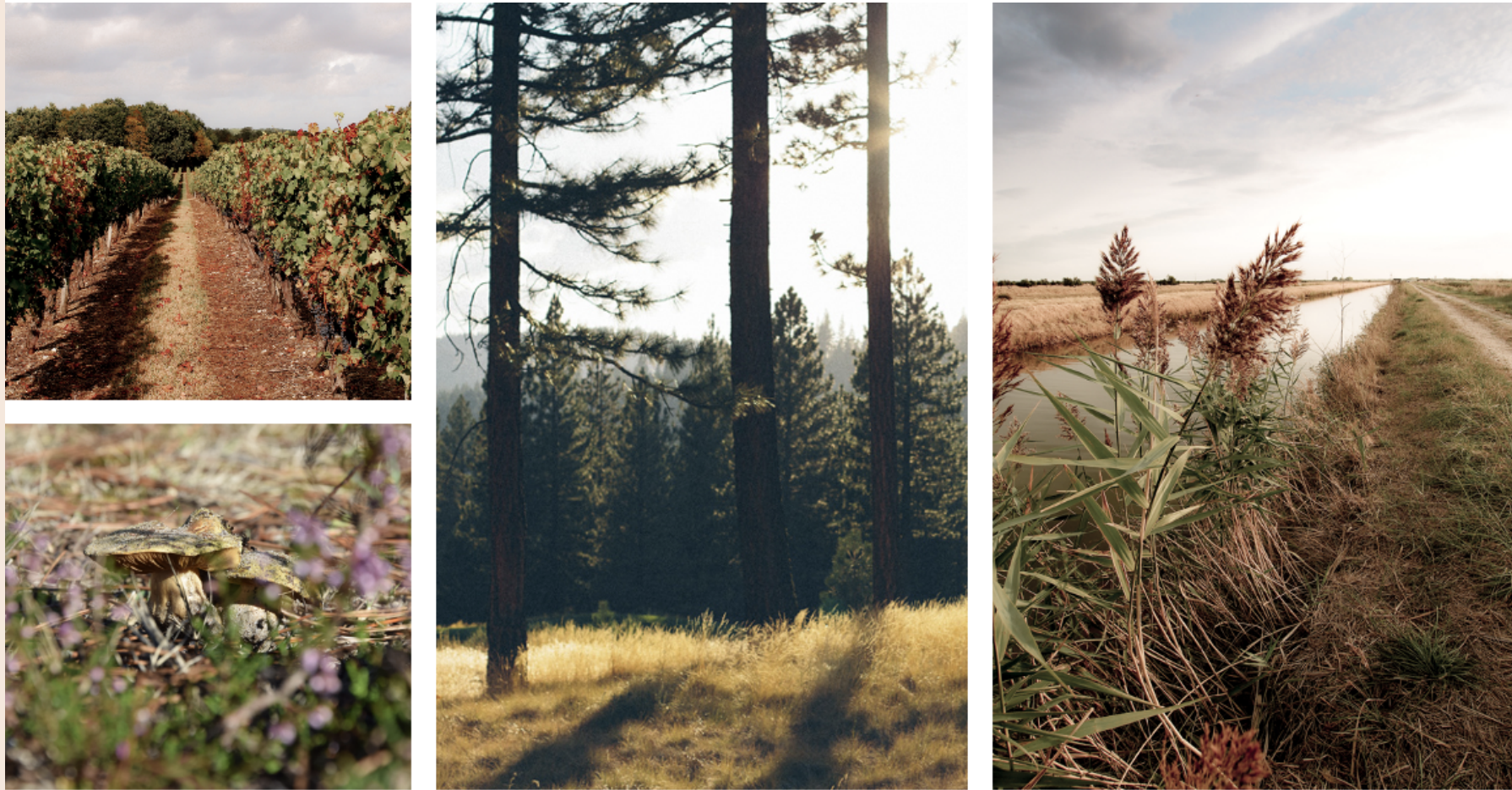




MÉDOC ATLANTIQUE AUX COULEURS DE L'AUTOMNE



Les pins maritimes restant verts, ce sont les chênes et la vigne qui donnent le ton de ce changement de saison. Les rendez-vous en automne ne manquent pas pour découvrir un nouveau visage à Médoc Atlantique : en forêt pour la cueillette des champignons, pour une rencontre fascinante avec les cerfs et au cœur des vignobles pour partager le travail des vignerons. Aux premiers frimas de l'automne, le moment est venu de redécouvrir la nature exceptionnelle de Médoc Atlantique, avec de magnifiques balades en perspective !

Dans les bois



Moment fort de la parade amoureuse des maîtres des bois, le brame des cerfs est le cri vibrant du mâle pour attirer les femelles et démontrer sa virilité face à ses congénères. A **Hourtin**, là où les cervidés ont été re-introduits en 1955, des visites sont spécialement organisées par l'Office National des Forêts (ONF) pour découvrir cette période riche en émotions et en rencontres.

L'ONF propose aussi une sortie le 1er octobre sur le thème des chênes lièges, avec à la clé une dégustation inattendue : de quoi apprendre à "survivre" à l'état sauvage.

Plus calme, l'automne est aussi la période idéale pour les cueilleurs de champignons. Partez avec Aurélie, mycologue passionnée, de Champignons Sauvages pour des balades d'initiation dans la forêt médocaine ou sur les dunes. De quoi revenir avec un panier garni ! Pour un vrai bain de nature, la SEPANSO organise plusieurs sorties thématiques sur cette période au sein de la Réserve Naturelle de l'étang de Cousseau : le 1er octobre, passez la soirée avec pour fond sonore les bruits de la nature ou encore le 16 octobre, accédez à des parties non ouvertes au grand public lors d'une randonnée de 15 kilomètres.



Dans les vignes



Les vendanges restent l'événement majeur de l'automne ! Les mois de septembre et d'octobre monopolisent les vignerons de Médoc Atlantique.

Découverte pour certains, rendez-vous annuels pour d'autres, participer aux vendanges dans un vignoble est une expérience riche et authentique. L'apprentissage de la sélection et de la coupe des grappes, du respect de la vigne, du matériel et du sol sont les bases du travail.

Mais le plus important est dans les rencontres que ce moment permet : du vigneron passionné par son métier, les vendangeurs habituels et voisins pour la plupart du temps aux travailleurs venus de toute l'Europe. Un melting-pot au pied des vignes ! La meilleure photo souvenir de cette saison est celle devant une parcelle aux couleurs orangées.

Dans l'estuaire

En cette période automnale, fruits de mer, coquillages et crustacés sont également à l'honneur du Verdon-sur-Mer à Saint-Vivien-de-Médoc. En effet, les fermes aquacoles médocaines, telles que la Ferme Eau Médoc et La Petite Canau, profitent que les eaux de l'estuaire de la Gironde ne soient pas encore trop froides pour achever l'engraissement des crevettes et gambas élevées en symbiose avec les huîtres. La pêche est réalisée de nuit ; moment de la journée où les gambas partent en quête de nourriture. Dès le petit matin, elles se retrouvent ensuite sur les étals des marchés locaux ou dans les cuisines des restaurateurs de Médoc Atlantique. Le mois d'octobre est ainsi idéal pour venir déguster ces produits d'exception au bord du fleuve !



Contacts presse :

AGENCE REVOLUTIONR :

Anne Thiriez - 06 72 07 12 10 - athiriez@revolutionr.com
Camille Videau - 06 08 04 01 34 - cvideau@revolutionr.com

OFFICE DE TOURIME MÉDOC ATLANTIQUE

Emmeline Azra - Responsable Pôle Attractivité et Relations Partenaires - 07 85 64 94 58 - emmeline@oceanesque.fr
Aurélié Pierrat - Cheffe de projet promotion et communication - 06 78 53 91 41 - aurelie@oceanesque.fr