MÉDOC

7-8 AVRIL 2018

Printemps des Châteaux

Médoc
Haut-Médoc
Saint-Estèphe
Pauillac
Saint-Julien
Listrac-Médoc
Moulis en Médoc
Margaux

PORTES OUVERTES EN MÉDOC

www.pauillac-medoc.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

conception graphique Kubik Bordeaux

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION

Les Médoc jeunes (3 à 5 ans) expriment mieux leurs arômes s'ils sont aérés. Deux possibilités s'offrent à vous : ouvrir la bouteille 1 à 2 heures avant de déguster ou, si vous le pouvez, la décanter en carafe. Les Médoc plus âgés gagnent aussi à être décantés mais juste au moment du service.

Un vin du Médoc ne doit pas être servi trop chaud, 16°C à 20°C sont des températures idéales pour apprécier sa finesse.
Les vins du Médoc accompagnent à merveille les viandes blanches et rouges, les gibiers ainsi que les poissons en sauce au vin, sans oublier les fromages… Alors, laissez-vous séduire par le charme gustatif des 8 appellations du Médoc !
Enfin, la dégustation d'un vin doit rester un plaisir, n'oubliez donc pas les règles élémentaires qui encadrent la conduite d'un véhicule automobile : le seuil maximal de 0,5g/l est très vite atteint !

N'OUBLIEZ PAS

Pour que les Portes Ouvertes en Médoc restent une manifestation de fête et de vie, nous vous demandons de respecter scrupuleusement ces règles simples :

- La personne qui conduit peut déguster le vin MAIS SANS LE BOIRE (utilisation des crachoirs).
- En cas de doute, pensez à utiliser un éthylotest.

L'ASSEMBLAGE PARFAIT,

Qu'ils soient Grands Crus Classés, Crus Bourgeois, Crus Artisans, Caves Coopératives ou autres Crus, cette année encore, soixante-trois viticulteurs du Médoc, passionnés et passionnants vous invitent à découvrir leurs vignes, leurs chais, leurs cuviers, leurs châteaux... et leurs vins.

LE PRINTEMPS DES CHÂTEAUX,
est une manifestation organisée par la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac avec le précieux concours du Conseil des Vins du Médoc.

aux installations
ation des vignes.

Support Imprimé en 2018 - Cartographie stylisée
Crédits photos : Conseil des Vins du Médoc - Deepix - Fabrice Fatin et les châteaux participants - Photos non contractuelles

MAISON DU TOURISME ET DU VIN DE PAUILLAC

Le lieu incontournable pour préparer ou bien commencer votre séjour dans la région !
Une équipe de conseiller en séjour est à votre disposition pour vous aider à organiser votre escale.

- Office de tourisme
- Vinothèque des 8 appellations du Médoc (dépôt-vente à prix château)
- Service de réservation de visites au comptoir
- Carte géante du Médoc
- Salle avec projection gratuite du film « Médoc, assemblage parfait »
- Boutique avec objets autour du vin et gastronomie locale…

Tél. : 05 56 59 03 08
E-mail : contact@pauillac-medoc.com

Ouvert de 9h30 à 18h les 7 et 8 avril 2018

www.pauillac-medoc.com

5 FAMILLES DE CRUS

> 60 GRANDS CRUS MÉDOCAINS CLASSÉS EN 1855,
60 OEUVRES D'ART

À l'occasion de l'Exposition Universelle de 1855, le classement des vins de Bordeaux, demandé par Napoléon III, consacra 61 Grands Crus Classés dont 60 étaient médocains. Purs chefs-d'oeuvre vinicoles, ces 60 Grands Crus Classés symbolisent la quintessence des crus médocains depuis plus de 150 ans. Redéfinissant l'idée même de la perfection, ces 60 élixirs d'exception sont les plus prestigieux ambassadeurs du fameux « Art de vivre » à la française apprécié dans le monde entier.

> LES CRUS BOURGEOIS,
L'EXCELLENCE BORDELAISE

La célèbre bourgeoisie bordelaise est à l'origine du Cru Bourgeois. Dès le XVIIIe siècle, d'importants investissements permirent à cette classe sociale de donner naissance à de grandes propriétés viticoles et à de prestigieux vignobles. D'un cru travaillé et vendu par les bourgeois, l'on passa naturellement au « Cru Bourgeois » dès 1932. Vins d'excellence, ces crus sont le témoignage absolu des nombreuses années de haute viticulture de qualité.

> LES CRUS ARTISANS,
L'INÉGALABLE SAVOIR-FAIRE MÉDOCAIN

Les Crus Artisans sont officiellement classés depuis janvier 2006. Cette mention « Cru Artisan » reconnaît la qualité irréprochable et le savoir-faire ancestral des vins des artisans. Amoureux de sa terre, le vigneron tisse avec sa vigne un lien secret engendrant des raisins riches en saveur, fruits d'un lent et magnifique labeur. Puis, tel un mystérieux alchimiste, il transforme le fruit mûri en une délicieuse boisson et crée son « Cru Artisan », une œuvre façonnée à son image révélant toute l'immensité de son talent.

> CAVES COOPÉRATIVES,
LE CHOIX SENSATION… NEL

Face à la crise des années trente, le Médoc créa les premières Caves Coopératives qui, riches d'un bel esprit de solidarité, permirent aux vignerons d'unir leurs forces afin de maintenir et développer la qualité de leur production. Aujourd'hui, les 8 caves médocaines proposent au consommateur une large palette de vins et assurent une remarquable constance de qualité. Avec son vaste choix de marques et de châteaux, la coopération comble toutes les attentes du consommateur.

> LES AUTRES CRUS,
L'AUTHENTIQUE PUISSANCE DE LA DÉCOUVERTE

Ces vins sont l'essence du Médoc. Ils sont la richesse du terroir, celle qui permet de révéler au monde entier les vraies valeurs médocaines. Face cachée du vignoble médocain, les autres crus, vins de Châteaux ou de marques, expriment le caractère indépendant du vigneron et mettent le plaisir au cœur de la dégustation. Un plaisir de la découverte, pur et brut, ne dévoilant qu'au dernier moment ce qui se cache dans le précieux flacon.

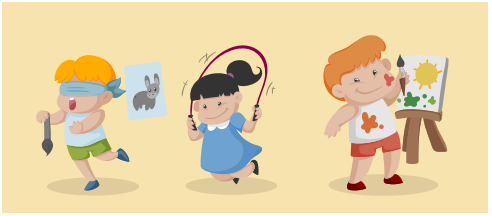
Textes issus du guide « Destination Vignobles en Médoc » 2017 édité par le Conseil des Vins du Médoc

PLUS QUE DES PORTES OUVERTES !

LE VIN « UN UNIVERS »

Parce que les Journées Portes Ouvertes ne se résument pas à des « visite-dégustations », les châteaux vous offrent aussi des activités ludiques et participatives pour faire de ce moment un instant inoubliable.

ET SI ON OCCUPAIT LES « BOUT'CHOUX »



Visiter le vignoble et ses propriétés n'est plus un problème quand on a de jeunes enfants. Certains domaines vous proposent d'occuper vos « bout'choux » pendant que vous visiterez les caves !

DE L'ART AU CHÂTEAU

De nombreux châteaux accueillent des expositions de peintures, sculptures, photographies… Un cadre différent pour aller à la rencontre d'art.

TOUS LES GOÛTS SERONT DANS LES ASSIETTES

Si le Médoc produit des grands vins, c'est aussi le berceau de spécialités comme l'agneau de Pauillac, le grenier médocain, l'entrecôte cuite aux sarments, de confiseries comme les Noisettines, les Mademoiselles de Margaux ou autres sarments du Médoc… Entre restaurants, marchés gourmands, guinguettes, food trucks et buffets vous trouverez forcément la formule idéale pour vous restaurer pendant ces deux jours.

EN AVRIL, LES GRANDS CRUS CLASSÉS SE DÉCOUVRENT, MAIS PLUS QUE D'UN FIL !

Les Grand Crus Classés de 1855 sont les « Tour Eiffel » du Médoc et vous êtes nombreux à venir spécialement pour découvrir ces domaines prestigieux. S'il est possible de les visiter toute l'année il est cependant exceptionnel d'en trouver autant ouverts en un seul week-end. Cette année, une dizaine de Grands Crus Classés vous accueilleront !
Mais attention, pour certains d'entre eux, il faudra réserver la visite en avance auprès de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac au 05 56 59 03 08.

FAITES VOTRE CHOIX, SELON VOS ENVIES !

- Dégustation gratuite
- Restauration Produits locaux
- Animations
- Ateliers autour du vin
- Enfants
- Sur réservation
- Autour de l'art et de l'histoire

1	Saint-Hilaire	
2	La Tour de By	
3	Saint-Christoly	
4	Les Ormes Sorbet	
5	Chantelys	
6	Castera	
7	Livran	
8	Tour des Termes	
9	Tronquoy-Lalande	
10	Marquis de Saint-Estèphe	
11	St-Estèphe	
12	Le Crock	
13	Lilian-Ladouys	
14	Cos Labory	
15	La Rose Pauillac	
16	Gaudin	
17	Domaine les Sadons	
18	Julia	
19	Tour Sieujean	
20	Hourtin-Ducasse	
21	de Cassana	
22	La Tour Carnet	
23	Lanessan	
24	Vignerons associés Cave Fort-Médoc	
25	de Lauga	
26	Lamothe Bergeron	
27	du Moulin Rouge	
28	Micalet	
29	Malescasse	
30	Reverdi	
31	Baudan	
32	Fourcas Hosten	
33	Vignerons associés Cave Grand Listrac	
34	Clarke	*Fermé : voir page 17*
35	Fonréaud	
36	Granins Grand Poujeaux	
37	Chasse Spleen	

38	Anthonic	
39	Brillette	
40	Duplessis	
41	Meyre	
42	Bellevue de Tayac	
43	Haut-Breton Larigaudière	
44	Vignobles des quatre vents	
45	Ferrière	
46	Lascombes	
47	Marquis de Terme	
48	Les Barraillots	
49	Prieuré Lichine	
50	Desmirail	
51	Kirwan	
52	La Tour de Bessan	
53	Dauzac	
54	Larrieu-Terrefort	
55	Belle-Vue	
56	Clos La Bohème	
57	Maucamps	
58	Cantemerle	
59	Paloumey	
60	D'Agassac	
61	Ségur	
62	Saint Ahon	
63	du Taillan	
64	Magnol	

AUTOUR DES CHÂTEAUX

	Naùera Bières et Vins
	Mademoiselle de Margaux
	Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

SE LOGER, SE RESTAURER

Hôtel de France et d'Angleterre

Restaurant la Salamandre

Relais de Margaux

Programme sous réserve de modification de la part des propriétés viticoles.
Les offres promotionnelles sont valables uniquement pendant les Journées Portes Ouvertes les 7 et 8 avril 2018.

RELAX AVEC MAX !

LES PORTES OUVERTES DANS LE MÉDOC, ÇA VOUS TENTE ?

MAX LE CHAUFFEUR VOUS CONDUIT !

Vous êtes entre 2 et 8 ? Vous souhaitez visiter un maximum de Châteaux sans vous fatiguer ? Réservez votre Minivan privé avec chauffeur et profitez pleinement des visites et dégustations proposées !

Vous êtes seul ou en petit groupe ? Inscrivez-vous sur notre parcours découverte pour une journée détente, plaisir et rencontres !

Pour toute info, question et tarif, Max vous répond par mail ou tél : contact@maxlechauffeur.com
Tél. : +33 6 50 96 05 14

Au plaisir de vous conduire,
Max Le Chauffeur

LE VINI-KID,

ET QUE LES ENFANTS S'AMUSENT !

Une solution pédagogique et ludique pour occuper les enfants qui accompagnent leurs parents lors d'une visite de cave. Le « Vini-Kid » est une pochette contenant un cahier jeu de piste adapté à toutes les visites de cave, un crayon, une carte postale à personnaliser et un sachet de bonbons. En plus la pochette étanche sera très pratique pour aller à la plage cet été.

Le Vini-kid est disponible à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac (ne convient pas aux enfants de moins de 6 ans - 5 € la pochette – nombre limité, n'hésitez pas à vous le faire mettre de côté au 05 56 59 03 08)

« VISA POUR LE MÉDOC »

36 BOUTEILLES DE VINS DU MÉDOC À GAGNER !

Les samedi 7 et dimanche 8 avril, tentez de gagner 36 bouteilles en complétant le bulletin de participation disponible sur la dernière page de cette brochure.

BRASSERIE ARTISANALE

NAÙERA BIÈRES ET VINS

1

10h à 18h sans interruption (21h le samedi)

Visite guidée de la brasserie artisanale avec explications des processus de brassage à la bouteille.

2 bières artisanales et limonade artisanale pour les enfants.

Retrouvez le « Le Lémurien Food-truck » samedi midi et soir, ainsi que dimanche midi.
Le Fumoir Medocain, artisan local, sera présent pour animer les journées. Tous leurs produits sont tranchés à la main et fumés dans leurs fumoirs situés au coeur du Médoc.

Promotion 12 bouteilles 33cl de bière artisanale panachées ou non = 1 limonade artisanale 33cl offerte (parfum au choix selon disponibilité).

Z.A du Treytin, 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
T. 05 56 41 10 13 - k.meylan@nauera.com
nauera.com

Mademoiselle de Margaux
L'inspiration chocolat

CHCOLATERIE

MADEMOISELLE DE MARGAUX

2

Samedi : 10h à 13h et 14h à 18h30
Dimanche : 14h à 18h30

Les ateliers sont sur réservation à la Maison du Tourisme et du Vin au 05 56 59 03 08 :

Ateliers du samedi : 11h, 14h30, 16h,
Ateliers du dimanche : 11, 14h30, 16h, 17h30.

Observez, humez, cassez, croquez et… SAVOUREZ ! Cet atelier dégustation est composé d'un quizz ludique sur l'histoire du chocolat, d'une présentation de l'histoire atypique de la chocolaterie et de ses spécialités, puis d'une dégustation à l'aveugle de nos chocolats. Autour d'une table de dégustation, échange et convivialité sont au rendez-vous !

1, route de l'Île Vincent, 33460 MARGAUX
T. 05 57 88 39 90 - contact.web@mademoiselledemargaux.fr
www.mademoiselledemargaux.com

LE MARITÉ FAIT ESCALE À PAUILLAC DU 6 AU 8 AVRIL

VISITE DU MARITÉ :

Dernier voilier terre-neuvier du patrimoine maritime français, le Marité est le témoin du « grand métier », la pêche morutière sur les bancs de Terre-Neuve, qui pendant quatre siècle a fait vivre de nombreuses familles des côtes normandes, bretonnes et basques. L'équipage vous propose de le découvrir au cours d'une visite libre ou commentée (selon les ports d'escale).

Visite possible le samedi 7 avril

Tarif : 5€ adulte, 2,50€ enfant de 3 à 12 ans

Informations & réservation :
Escale au port de plaisance Pauillac La Fayette
T. 02 33 50 17 03 - www.lemarite.com

BALADE SUR L'ESTUAIRE A BORD DU MARITÉ :

Le Marité et son équipage vous proposent de gouter à la navigation à la voile et d'embarquer pour une balade le long de l'estuaire de la Gironde entre Pauillac et Bordeaux. Idéal pour découvrir de nouvelles sensations, pour admirer depuis le pont le splendide gréement. Votre participation à la manœuvre est même la bienvenue !

Dimanche 8 avril, Pauillac - Bordeaux
Embarquement 8h30, arrivée vers 13h30 (transfert retour à Pauillac par bus à 15h30)
Dimanche 15 avril, Bordeaux - Pauillac,
embarquement 8h, arrivée vers 13h (transfert retour à Bordeaux par bus à 15h). Prévoir une collation pour le déjeuner.

Tarif : 55€ adultes / 35€ enfants de 3 à 12 ans / 5€ bébé de moins de 3 ans / Pack famille 2 adultes + 2 enfants de 3 à 12 ans = 155€

Informations & réservation :
Escale au port de plaisance Pauillac La Fayette
T. 02 33 50 17 03 - www.lemarite.com

LISTE DES DOMAINES PARTICIPANTS

CHÂTEAU SAINT-HILAIRE
Cru Bourgeois

1

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Château Saint-Hilaire Cru Bourgeois 2009 à 2015 et Château Gémeillan Cru Bourgeois 2012 à 2015

Atelier découverte des arômes, dégustation de jus de fruit et coloriages.

Animation musicale Pop Electro le dimanche de 12h00 à 15h00 assurée par le duo de Carcans Dream on the Moon.

Venez déguster notre propre production de viande bovine Blonde d'Aquitaine, cuisinée pour vous par Tara Traiteur ! Tara vous propose deux formules accompagnées d'un verre de vin : menu entrée, plat, dessert, café (20€) ou assiettes gourmandes (10€). Pour la première formule, pensez à réserver !

Exposition en présence des artistes médocains : Gérald TRON et ses aquarelles ainsi que Béatrice MIGNON et ses photographies.

12 bouteilles achetées = 1 offerte.

13, rue de la Rivière - 33340 QUEYRAC
T. 06 72 14 81 87 - chateau.st.hilaire@wanadoo.fr
www.chateau-st-hilaire.com

CHÂTEAU SAINT-CHRISTOLY
Cru Bourgeois

3

10h à 18h sans interruption (21h le samedi).

Visite libre ou guidée des chais.

2012, 2013, 2014, 2015 Rosé.

Atelier Ludique pour les enfants, carnets de jeux, loto des odeurs, jus de raisin...

Samedi soir de 18h à 21h : Soirée Disco, animée par David NEMETZ ; moment convivial en musique. Entrée gratuite. Sur place, menu unique, 20€ ou assiette tapas 10€ (vin compris).

REPAS CHAMPÊTRE dans les chais. Assiette gourmande, produits régionaux et fromage + dessert et café (pain et vin offerts) 16€
Animation Disco le dimanche midi par David Nemetz

Petit marché artisanal, Noisettines, produits du terroir, dégustation d'huîtres...

Collection de photographies sur aluminium représentant les travaux viticoles et vinicoles de la propriété durant une année. Exposition par Philippe Cheneau.

12 bouteilles achetées, une offerte.

1, bis impasse Mairie - 33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC
T. 06 73 71 02 29 - chateau.st.christoly@wanadoo.fr
www.chateaustchristoly.com

CHÂTEAU LA TOUR DE BY

2

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Plusieurs cuvées et millésimes.

Musée objets et outils vignes, chais, tonnelier.

5, route de la Tour de By - 33340 BÉGADAN
T. 05 56 41 50 03 - visites@latourdeby.fr
www.latourdeby.fr

CHÂTEAU LES ORMES SORBET
Cru Bourgeois

4

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Château Les Ormes Sorbet et Château Fontis : de 2007 à 2017.

20, rue du 3 Juillet 1895 - 33340 COUQUÈQUES
T. 05 56 73 30 30 - ormes.sorbet@wanadoo.fr
www.ormes-sorbet.com

Visite · Sur réservation · Horaires d'ouverture · Vin(s) à la dégustation · Ateliers autour du vin

CHÂTEAU CHANTELYS

5

10h à 18h (23h le samedi).

Visite libre ou guidée des chais de 10h à 23h.

2007 à 2017 et autres millésimes surprise.

Ateliers cépages.

Bar à vins et concert « Summer And Friends » guitares le samedi soir.

Petite restauration le samedi soir.

Exposition de Virginie Transon et Charles Boyaval : collages luminaires, dentelles et fer.

32, rue des colombiers - 33340 PRIGNAC-MÉDOC
T. 06 10 02 12 92 - chantelys@orange.fr
www.chantelys.fr

CHÂTEAU CASTERA

Cru Bourgeois

6

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée de la tour médiévale, du cuvier de vinification et des chais de vieillissement.
Départ des visites toutes les 30 minutes.

Dégustation verticale de 10 millésimes du Château Castera.

Casino du vin et roulette des saveurs : divers jeux (arômes et saveurs) pour tenter de gagner des réductions supplémentaires sur les achats de vins.

Food-truck samedi et dimanche.

Venez découvrir l'un des plus anciens châteaux du Médoc, sa tour médiévale et son exposition d'archives datant pour les plus anciennes du XVe. Exposition permanente de sculptures « Les bouteilles de Vincent Libecq » et exposition de peintures « Visions d'Artistes sur le Château Castera ».

Remise de 3% à 10% à gagner au Casino du Vin.

Rue du Bourg - 33990 SAINT-GERMAIN D'ESTEUIL
T. 05 56 73 20 60 - chateau@castera.fr
www.chateau-castera.com

CHÂTEAU LIVRAN

Cru Bourgeois

7

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.
Départ à 10h30, 14h30, 16h30.

2013 - 2014.

Découvertes des odeurs.

Animations musicales.

5 bouteilles achetées 1 bouteille offerte.

33340 SAINT-GERMAIN D'ESTEUIL
T. 05 56 09 02 05 - contact@chateaulivran.fr
www.chateaulivran.fr

CHÂTEAU TOUR DES TERMES

Cru Bourgeois

8

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Château Tour des Termes de 2012 à 2015, primeurs 2017.

Repas préparé par notre chef cuisinier. Samedi et dimanche sur réservation au 06 88 82 37 50 avant le mercredi 4 avril.
Dégustation de chocolats artisanaux « Les petits chocolatières » Bordeaux.

Exposition de photos sur le cycle de la vigne et du vin.

Remise exceptionnelle de 10%.

2, rue du Pigeonnier - 33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 59 32 89 - contact@chateautourdestermes.com
www.chateautourdestermes.com

CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE

9

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.
Départ de visite à 10h, 11h, 12h et 14h30, 15h30, 16h30 (20 personnes maximum par groupe).

Château Tronquoy-Lalande, rouge 2013,
Tronquoy de Sainte-Anne rouge 2015.

Stands d'artisans locaux :
Épicerie fine *(Dr Cooking)*,
Fabrications de gourmandises *(La Roulotte à fanfan)*,
Savonnerie artisanale *(Milhoca)*.

33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 59 61 05 - chateau@tronquoy-lalande.com
www.tronquoy-lalande.com

CAVE MARQUIS DE SAINT-ESTÈPHE ET CHÂTELLENIE DE VERTHEUIL

10

10h à 12h et 14h à 18h.

Dégustation seule.

2011 à 2015.

Sur une sélection de vins AOC Saint-Estèphe et AOC Haut-Médoc : 12 bouteilles achetées = 12 bouteilles offertes.

2, rue du Médoc - 33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 73 35 50 - marquis.st.estephe@wanadoo.fr
www.marquis-saint-estephe.com

CHÂTEAU ST-ESTÈPHE

11

10h à 18h sans interruption.

Visite libre des chais.

2013, 2014 et 2015.

Marché gourmand avec conserves des landes, charcuterie et fromage du pays-basque, miel...

Château Pomys 2013 : 5 bouteilles = 1 offerte.

Leyssac, route de Poumeys - 33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 59 32 26 - vignobles.arnaud@orange.fr
www.chateaustestephe.com

CHÂTEAU LE CROCK

Cru Bourgeois

12

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite libre ou guidée des chais, dégustation seule.

Château Le Crock 2013,
La Croix de Saint-Estèphe 2015.

Plateau gourmand à 15€ (charcuterie, 4 fromages, salade, tarte aux fruits, café).

1, rue Paul Amilhat - 33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 59 73 05 - chateaulecrock@orange.fr
chateaulecrock.fr

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS

Cru Bourgeois

13

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.
Départ à 10h, 10h30, 11h, 11h30, 12h, 14h, 14h30, 15h, 15h30, 16h, 16h30, 17h, 17h30.

2015.

Atelier chocolat.

Atelier « Accord Mets & Vin ».

Blanquet - 33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 59 71 96 - contact@chateau-lilian-ladouys.com
www.chateau-lilian-ladouys.com

CHÂTEAU COS LABORY

Grand Cru Classé

14

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

Château Cos Labory 2012 et 2015,
Charme de Cos Labory 2012 et 2014 ,
Château Andron Blanquet 2007 et 2011.

Remises promotionnelles sur les vins Château Cos Labory 2012 + 2015, Charme de Cos Labory 2012 + 2014 et Château Andron Blanquet 2007 + 2011.

33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 59 30 22 - contact@cos-labory.com
www.cos-labory.com

© La Rose Pauillac

CAVE LA ROSE PAUILLAC

Cave coopérative

15

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Découverte du millésime 2016,
Plusieurs millésimes à la dégustation.

Dégustation avec accompagnement gourmand.

La 13e bouteille offerte (hors Primeur).

44, rue du Maréchal Joffre - 33250 PAUILLAC
T. 05 56 59 26 00 - larosepauillac@wanadoo.fr
www.larosepauillac.com

© Gaudin

CHÂTEAU GAUDIN

16

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

3 millésimes dégustés.

8, route des Châteaux - 33250 PAUILLAC
T. 05 56 73 20 60 - chateau-gaudin@orange.fr
www.chateaugaudin.fr

© Domaine Les Sadons

DOMAINE LES SADONS

17

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

2014 et 2015.

52, grande rue St Lambert - 33250 PAUILLAC
T. 06 88 69 12 57 - domaine-les.sadons@orange.fr
www.domainelessadons.fr

© Julia

CHÂTEAU JULIA

18

10h à 18h sans interruption.

Visite libre des chais, Visite guidée des chais.

AOC Pauillac 2013, 2015, Primeurs 2017 AOC Haut Médoc 2015, 2016 Primeurs 2017 - Bouteilles et Bibs.

Trampoline et balançoire pour enfants.

Restauration sur place : plats du traiteur Lou Vincent (brochettes de cœurs de canard, burgers, foies gras poêlés, magrets, entrecôtes, desserts, de 6 à 18€, réservation conseillée). Un verre de vin de la propriété vous sera offert par repas.
Huîtres du Médoc (sur place ou à emporter), chocolats, fondue, cafés gourmands, glaces artisanales (selon météo) de Jordan Bac.
Miel du Médoc direct producteur.

Pour la Sainte Julia et la Sainte Julie le 8 avril, un cadeau leur sera remis tout le week-end sur présentation d'une pièce d'identité. Toutes les informations sur notre site internet www.chateaujulia.fr.

5, route des Machines - Sémignan - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
T. 06 18 00 79 22 - chateau.julia@gmail.com
www.chateaujulia.fr

© Tour Sieujean

CHÂTEAU TOUR SIEUJEAN

19

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite libre des chais.

Château Tour Sieujean 2012 à 2015.
Dégustation et vente de Champagne Tixier.

Exposition et vente des peintures Eric Duluc.

11, route de Pauillac - 33112 SAINT-LAURENT-MEDOC
T. 05 56 59 46 03 - tour-sieujean@orange.fr
www.chateau-toursieujean.com

CHÂTEAU HOURTIN-DUCASSE

Cru Bourgeois

20

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Château Hourtin-Ducasse 2005, 2007, 2013, Château Hourtin-Ducasse 2017, en primeur Les Roses de Marie 2017.

Bonbons et sodas offerts et à l'extérieur, ping-pong, baby foot..., à l'intérieur, coloriage, BD...

Un Grand Millésime face aux « petites années ». Dégustation du 2005, désormais rare à Bordeaux, face à des années, qui ont dû assumer une presse moins unanime et qui pourtant révèlent aujourd'hui une très belle élégance tout en minéralité pour le 2011 et un fruit magnifique et étonnamment explosif pour le 2013. Quelle sera votre préférence ?

Dégustation gratuite autour d'une assiette du terroir. Foie gras, grenier médocain, saucisson de taureau, gratton, tomates cerises, melon, fromages, canelés, chocolats...

Millésime 2017 : offre d'achat en primeur à partir de 12 bouteilles (9 € la bouteille).

Lieu-dit Le Fournas - 33250 SAINT-SAUVEUR
T. 05 56 59 56 92 - contact@hourtin-ducasse.com
www.hourtin-ducasse.com

CHÂTEAU DE CASSANA

21

10h à 18h sans interruption.

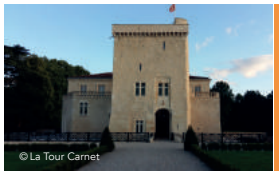
Visite libre des chais, visite guidée des chais. Départ de visite toutes les 30 minutes.

Château de Cassana 2014, 2012.

Restauration sur place le midi, charcuterie, fromages, sandwiches chauds.

6 bouteilles de Château de Cassana achetées : 3 bouteilles de Rosé offertes, et 12 bouteilles achetées : 6 bouteilles de Rosé offertes.

33250 SAINT-SAUVEUR
T. 06 16 14 71 05 - fabien.autet@gmail.com
www.chateau-de-cassana.com



CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Grand Cru Classé

22

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.
Départ toutes les 15 min.

Millésimes à découvrir.

Restauration prévue sur place avec des stands gourmands, producteurs locaux et divers.

Route de Beychevelle - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
T. 05 57 26 38 38 - visiteschateaux@pape-clement.com
www.luxurywineexperience.com

CHÂTEAU LANESSAN

23

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.
Départ toutes les 30 minutes.

Château Lanessan 2008,
Les Calèches de Lanessan 2011,
Château de Sainte Gemme 2012.

Encadrés par deux animatrices, chasse au trésor, ateliers de coloriage et de création de masques seront proposés aux enfants. Jus de fruit, bonbons et fous rires assurés !

Pour une pause gourmande venez vous régaler de spécialités régionales, Noisettines du Médoc, canelés, croquants en vente sur le site pour l'occasion.
Restauration assurée par un food-truck : Croq'food propose des formules, hamburger, frites, dessert et boisson de 8 à 10€/pers. ou à savourer avec un verre de vin de la propriété à 2€.

Construites en 1882, les anciennes écuries du château Lanessan présentent une magnifique collection familiale avec des voitures hippomobiles de la fin 19e, une sellerie complète et des stalles avec mangeoires en marbre.

Remise de 10 % sur tous les achats de vins à partir de 2 bouteilles.

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 94 80 - infos@lanessan.com
www.lanessan.com

CAVE CUSSAC-FORT-MÉDOC
VIGNERONS ASSOCIÉS MOULIS, LISTRAC, CUSSAC-FORT-MÉDOC

24

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

De 2010 à 2015.

12 bouteilles de Fort Médoc 2012 achetées = 6 bouteilles Fort Médoc 2012 offertes (sous réserve de disponibilité).

105, avenue du Haut-Médoc 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 03 19 - contact@vigneronsassocies.fr
www.vigneronsassocies.com

CHÂTEAU DE LAUGA
Cru Artisan

25

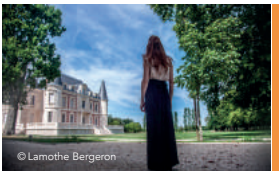
10h à 18h sans interruption (21h le samedi).

Visite guidée des chais.

Château de Lauga 2012 à 2017.

Possibilité de porter son pique-nique pour déjeuner dans une salle, verre de vin offert par la propriété. Marché artisanal : fromage et charcuterie basque, miel et macarons.

13, chemin de Larue - 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 06 83 85 91 96 / 06 16 55 14 90 - chateau@lauga.com
www.lauga.com



CHÂTEAU LAMOTHE BERGERON
Cru Bourgeois

26

10h à 18h sans interruption,

Visite guidée des chais.
Découvrez un parcours original, ludique et interactif ! Entre amis ou en famille, vous apprécierez le château du 19ème siècle entièrement rénové, le « son et lumière » et les animations vidéos. Pour la qualité de ses prestations, la propriété a reçu le « Best Of Wine Tourism d'Or 2018 ».

Château Lamothe Bergeron 2007, 2011, 2012, 2013
Demoiselles de Bergeron 2015.

Activités créatives et dégustation de jus de raisin.

Jeu des Arômes pour gagner une nuit au château. Tirage au sort le lundi 9 avril parmi les bonnes réponses.

Atelier « Arts du Cirque » : de 13h30 à 16h30 le samedi et le dimanche, petits et grands pourront s'initier à la jonglerie et à l'équilibre sur objets avec deux animateurs de l'« Association Asphyxie : Arts du cirque et de la rue ».

Retrouvez les Burgers et Frites maison du food-truck : West Corner !

49 Chemin des Graves, 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 94 77 - anne.melchior@lamothebergeron.fr
www.lamothebergeron.com

CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE
Cru Bourgeois

27

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

2012, 2013, 2014, 2015.

Exposition de peintures de la célèbre artiste locale Nichka Sosonka, présente pour partager avec vous sa passion !

Collection d'outils anciens sur les thèmes : vigne, vin et tonnellerie.

16, rue de Costes 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 91 13 - chateaudumoulinrouge@orange.fr
www.chateaudumoulinrouge.com

CHÂTEAU MICALET

Cru Artisan

28

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais (explication du travail en agriculture biologique).

Château Micalet 2014, 2015, 2016.

12 bouteilles achetées = 1 offerte.

10, rue Jeanne d'Arc - 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 95 48 - earl.fedieu@wanadoo.fr
www.chateaumicalet.fr

CHÂTEAU MALESCASSE

Cru Bourgeois

29

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.
Départ à 10h, 10h30, 11h, 11h30, 14h, 14h30, 15h, 15h30, 16h, 16h30, 17h, 17h30.

Château Malescasse 2004 et 2014.

Food-trucks dans la cour du Château. Un verre de vin est offert aux personnes se restaurant sur place.

2 bouteilles de Château Malescasse 2004 et/ou 2014 achetées = une bouteille de 2008 offerte.

6, chemin du Moulin Rose - 33460 LAMARQUE
T. 05 56 58 90 09 - contact@chateau-malescasse.com
www.chateau-malescasse.com

CHÂTEAU REVERDI

Cru Bourgeois

30

10h à 18h sans interruption (21h le samedi).

Visite libre des chais, visite guidée des chais.

2014, 2015.

Déjeuner guinguette sous chapiteau samedi et dimanche midis. Composez votre déjeuner avec Lou Vincent Traiteur et dansez avec le Duo Swing Man Jazz (sur réservation uniquement/Places limitées) A partir de 10€/pers.
Marché gourmand (rillettes, foie gras...) et épicerie fine (chocolats, sels de vins...).

Apéro au Château le samedi soir de 18h à 21h avec ambiance musicale :
Assiette tapas et deux verres de vin (15€ par adulte) (sur réservation uniquement - places limitées).

12,50€ la bouteille au lieu de 14€ pour les Crus Bourgeois
12 bouteilles achetées : 13e offerte,
15€ la bouteille au lieu de 18,50€ pour les cuvées spéciales (2007, 2008 et 2011).
Promo sur les magnums .

11, route de Donissan - 33480 LISTRAC MÉDOC
T. 05 56 58 02 25 - contact@chateaureverdi.fr
www.chateaureverdi.fr

CHÂTEAU BAUDAN

Cru Bourgeois

31

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

2012.

Possibilité de déjeuner au château Baudan - assiette terroir à toutes heures, 2 verres de vin = 18€.

12 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte.

2, route de Taudinat - 33480 LISTRAC-MÉDOC
T. 05 56 58 07 40 - chateau.baudan@orange.fr
www.chateaubaudan.com

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

Cru Bourgeois

32

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.
Départ à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h.

Château Fourcas Hosten 2014 – AOC Listrac-Médoc
Les Cèdres d'Hosten 2014 – AOC Listrac-Médoc,
Le Blanc de Fourcas Hosten 2015 – AOC Bordeaux blanc sec.

-20% sur les vins de la propriété (concerne uniquement les millésimes de 2011 à 2015). Prix de vente départ chai. Offre promotionnelle valable uniquement sur la propriété et pendant les Portes Ouvertes.

5, rue Odilon Redon - 33480 LISTRAC-MÉDOC
T. 05 56 58 01 15 - contact@fourcas-hosten.com
www.fourcas-hosten.com

CAVE GRAND LISTRAC

VIGNERONS ASSOCIÉS MOULIS, LISTRAC, CUSSAC-FORT-MÉDOC

33

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

2010 à 2015.

Producteurs de Foie Gras des Landes, Pruneaux et confitures du Lot.

12 bouteilles Grand Listrac 2013 achetés = 6 bouteilles offertes.

21, Avenue de Soulac - 33480 LISTRAC-MÉDOC
T. 05 56 58 03 19 - contact@vigneronsassocies.fr
www.vigneronsassocies.fr

CHÂTEAU CLARKE BARON EDMOND DE ROTHSCHILD

-

ATTENTION Compte-tenu d'un changement de dernière minute, le château Clarke Baron Edmond de Rothschild ne participera pas aux portes ouvertes et sera fermé ces deux jours.

CHÂTEAU FONRÉAUD

Cru Bourgeois

35

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Château Fonréaud (Rouge) : 2013 et 2014,
Le Cygne de Fonréaud (Blanc) : 2016.

Jeux de piste à disposition pour les enfants de 6 à 12 ans.

Un Food truck proposera de superbes Burgers Terroirs, vous aurez la possibilité de les déguster dans le parc du Château et même dans les chais si la météo nous l'impose.

1 bouteille offerte pour 6 bouteilles achetées sur une sélection de nos vins.

Château Fonréaud - 33480 LISTRAC-MÉDOC
T. 05 56 58 02 43 - contact@vignobles-chanfreau.com
www.chateau-fonreaud.com

CODE DES MILLESIMES

pour les vins rouges du Médoc

Disponible gratuitement
à la Maison du Tourisme
et du Vin de Pauillac

CHÂTEAU GRANINS GRAND POUJEAUX

36

10h à 18h sans interruption.

Visite libre des chais, visite guidée des chais.

2013 à 2017.

Photos - animation musicale.

Exposition de peinture de Cédric ANGLADON (Cedstana).

6 blles achetées, 1 blle offerte sauf sur offre primeur.

18, chemin de l'Ancienne Ecole - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
T. 05 56 58 05 82 - contact@chateau-granins.fr
www.chateau-granins.fr

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN

37

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée.
Départ à 10h, 10h45, 11h30, 14h, 14h45, 15h30, 16h15, 17h.

Château Chasse-Spleen 2003, 2009 et 2012, Château Gressier Grand Poujeaux 2005 et 2015, Oratoire de Chasse-Spleen 1999, Héritage de Chasse-Spleen 2014, Blanc de Chasse-Spleen 2014

Baravin Chasse-Spleen - de 11h30 à 17h, Déjeuners proposés sous forme de planches.

Centre d'art Chasse-Spleen - de 10h à 18h, Exposition d'art contemporain.

32, chemin de la Raze - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
T. 05 56 58 02 37 - info@chasse-spleen.com
www.chasse-spleen.com

CHÂTEAU ANTHONIC

38

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais et du vignoble.

2012.

Présentation du projet Agro-Forestier.

Route de Maliney - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
T. 05 56 58 34 60 / 06 07 87 81 19 - contact@chateauanthonic.com
www.chateauanthonic.com

CHÂTEAU BRILLETTE

Cru Bourgeois

39

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

2015, 2010 et autres.

10% de remise sur les vins.

Route de Peyvignau - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
T. 05 56 58 22 09 - contact@chateau-brillette.fr
www.chateau-brillette.fr

CHÂTEAU DUPLESSIS

Cru Bourgeois

40

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais sur rendez-vous.

2014, 2015.

Animations culturelles et musicales.

Avenue de la Gironde - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
T. 05 57 29 24 71 - contact@chateau-duplessis.com
www.chateau-duplessis.com

CHÂTEAU MEYRE

Cru Bourgeois

41

10h à 18h sans interruption, (21h le samedi).

Visite guidée des chais.

2010, 2011, 2012 (AOC Haut-Médoc), 2015 (AOC Margaux).

Assiette mixte charcuteries/fromages composée entièrement de produits bio pour un tarif de 10€. Sera également proposé le vin au verre 4€ pour le Château Meyre (Haut-Médoc) et 7,50€ pour le Gallen de Château Meyre (AOP Margaux).

10% de remise pour l'achat de 6 bouteilles.

16, route de Castelnau - 33480 AVENSAN
T. 05 56 58 10 77 - flavien.bibes@chateaumeyre.fr
www.chateaumeyre.com

Visite · Sur réservation · Horaires d'ouverture · Vin(s) à la dégustation

CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC

Cru Bourgeois

42

10h à 18h sans interruption.

Visite libre des chais.

2014 et 2016.

Crêpes, dégustations de bonbons, barbe à papa, baby-foot et jeux en famille !

Possibilité de pique-niquer dans le parc.

Exposition d'artistes.
Bonbec party à Bellevue de Tayac : Exposition sur les bonbons.

Route de Pauillac - 33460 SOUSSANS
T. 05 56 59 58 16 - info@domaines-fabre.com
http://domaines-fabre.fr/fr

CHÂTEAU HAUT-BRETON LARIGAUDIÈRE

Cru Bourgeois

43

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.
Départ toutes les 30 minutes.

Château Haut-Breton Larigaudière 2013,
Le Trianon de Larigaudière 2015.

Château cirque gonflable en libre accès pour les enfants dans les jardins de la propriété. (Les enfants restent sous la responsabilité de leur accompagnant).

Atelier dégustation monocépage : A la découverte des cépages médocains.

Spectacle équestre dans le parc du château présenté par l'association amazones du sud ouest à 15h les deux jours. Entrée gratuite. Sous réserve météorologique.

Crêperie mobile O'Krep disponible pour la durée du week-end au sein de la propriété. Crêpes sucrées et salées à toute heure de la journée (sous réserve de stock disponible).

1 bouteille monocépage offerte pour 6 bouteilles du château achetées.
Cuvée spéciale « le créateur » : 4 bouteilles achetées = 2 bouteilles offertes.

3, rue des Anciens Combattants - 33460 SOUSSANS
T. 05 57 88 94 17 - visites@chateau-hbl.com
www.de-mour.com

VIGNOBLES DES QUATRE VENTS

Cru Bourgeois

44

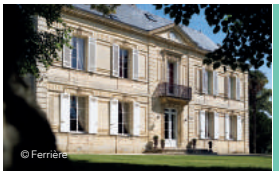
10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais toutes les 30 minutes.

2014.

5 bouteilles achetées la 6e offerte.

Bois de Campion - 33460 MARGAUX
T. 05 56 58 97 90 - contact@clos4vents.net
www.vignoblesdes4vents.com



CHÂTEAU FERRIÈRE

Grand Cru Classé

45

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

Château Ferrière 2014, Château La Gurgue 2014
Rosé de Verthueil 2017.

Atelier découverte de la Biodynamie : présentation des plantes et préparats, du matériel spécifique…

Présence du Food Truck The Forks. Produits frais, de saison et faits maison !

Château Ferrière 2014 et Château La Gurgue 2014 en vente uniquement ce week-end.
Remise de 5% à partir de 6 bouteilles et 10 % à partir de 12 bouteilles* achetées (*bouteilles identiques).*

33, bis rue de la Trémoille - 33460 MARGAUX
T. 05 57 88 76 65 - chateauxcvl@gmail.com
www.ferriere.com

CHÂTEAU LASCOMBES

Grand Cru Classé

46

9h30 à 12h30 et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.
Départ des visites toutes les 30 min.

Chevalier de Lascombes 2013,
Château Lascombes 2012.

Food-truck présent le samedi et dimanche.

1, cours de Verdun - 33460 MARGAUX
T. 05 57 88 70 66 - contact@chateau-lascombes.fr
www.chateau-lascombes.com

CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

Grand Cru Classé

47

10h à 19h sans interruption (nocturne le samedi).

Visite guidée des chais.
Départ toutes les heures.

2015 et couronne 2014.

Atelier/garde enfants avec une animatrice.

DJ pour la soirée.

Brunch, tapas, ardoises gourmandes.

3, route de Rauzan - 33460 MARGAUX
T. 05 57 88 30 01 - s.chamfrault@chateau-marquis-de-terme.com
www.chateau-marquis-de-terme.com

CHÂTEAU LES BARRAILLOTS

Cru Artisan

48

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais et du cuvier.

2014 et 2015.

Laissez courir et jouer vos enfants pendant la dégustation de vin autour d'une déclinaison de produits du terroir.

Animations sur le thème de l'odorat et du goût.

Marché des saveurs.

Exposition photo.

4, rue Corneillain - 33460 MARGAUX-CANTENAC
T. 06 70 03 49 57 - barraillots@free.fr
www.barraillots.fr

CHÂTEAU PRIEURÉ LICHINE

Grand Cru Classé

49

10h à 12h et 14h à 18h (20h le samedi).

Visite guidée des chais.
Départ de visite toutes les heures, soit 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h (aussi à 18h et 19h le samedi) ou dégustation seule.

Château Prieuré-Lichine 2007 (Magnum), Confidences de Prieuré-Lichine 2011.

Coin divertissement pour les enfants avec coloriages, flacons de senteurs, dégustation de jus de fruits...

« Quel dégustateur êtes-vous ? »
Pendant la visite ponctuée d'ateliers ludiques autour de la dégustation, testez vos aptitudes de dégustateur. Uniquement sur les visites de 10h et 18h le samedi et 10h le dimanche.
Nombre de places limité à 30 personnes.

Marché gourmand en continu et possibilité de restauration sur place entre 12h et 15h :
- Pintxos, assiette de Pata Negra et vente de charcuteries fines par la Maison Jeannet.
- Assortiments de gourmandises sucrées et salées issues de produits bio et locaux par la Conserverie de la Tour.

SHOP *Remise de 10% uniquement sur les vins livrables.*

34, avenue de la Vᵉ République - 33460 CANTENAC
T. 05 57 88 36 28 - visit@prieure-lichine.fr
www.prieure-lichine.fr

CHÂTEAU DESMIRAIL

Grand Cru Classé

50

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais suivie d'une dégustation.
Départ toutes les 20 min environ.

Château Desmirail, Initial de Desmirail , Rosé Desmirail.

Navette gratuite en voiture de collection de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. L'association Auto Rétro vous propose une balade à bord de véhicules de collection entre les Châteaux Desmirail et La Tour de Bessan.

Restauration sur place par La Ferme Guimont producteur Landais assiette à base de canard des landes, pastis landais, 1 verre de Rosé Desmirail. Tarif : 17€. Réservation obligatoire par mail contact@desmirail.com ou par téléphone 05 57 88 34 33.

28 avenue de la Vᵉ République - 33460 CANTENAC
T. 05 57 88 57 14 - receptif@desmirail.com
www.desmirail.com

Visite · Sur réservation · Horaires d'ouverture · Vin(s) à la dégustation · Ateliers autour du vin

CHÂTEAU KIRWAN

Grand Cru Classé

51

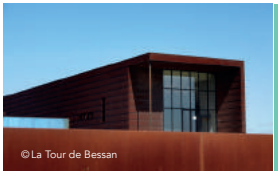
10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.
Visite sur réservation auprès de la Maison du Tourisme et du Vin au 05 56 59 03 08 pour le samedi et le dimanche : 10h, 11h30 - 14h, 15h30.

Charmes de Kirwan 2014 & Château Kirwan 2011.

6 bouteilles achetées, 1 bouteille de Charmes de Kirwan 2014 offerte.

33460 CANTENAC
T. 05 57 88 71 00 - mail@chateau-kirwan.com
www.chateau-kirwan.com



CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN

52

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

2015 - 2012.

Démonstration de taille et de pliage-acanage.

Voitures anciennes.
Exposition des oeuvres d'ASCA (artiste-peintre).

10% de remise pour l'achat de 6 bouteillles du Page 2012.

45, route d'Arsac - 33460 CANTENAC
T. 05 57 88 84 23 - receptif@marielaurelurton.com
www.marielaurelurton.com

CHÂTEAU DAUZAC

Grand Cru Classé

53

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée du domaine.
Départ à 10h, 11h, 12h, 13h, 14h, 15h, 16h et 17h.

Château Dauzac 2012 AOC Margaux,
Aurore de Dauzac 2014 AOC Margaux.

Atelier « Vins et Chocolats » à 11h et 16h :
Sur réservation à la Maison du Tourisme et du Vin au 05 56 59 03 08 - 12€/personne incluant une visite des chais suivie d'une initiation à la dégustation « chic et choc » !

Restauration rapide au domaine en partenariat avec le food truck PicPic Macadam, des tables de pique-nique seront mises à votre disposition.

1, avenue Georges Johnston - 33460 LABARDE
T. 05 57 88 98 51 - reservation@chateaudauzac.com
www.chateaudauzac.com/fr

CHÂTEAU LARRIEU-TERREFORT

54

10h à 18h sans interruption.

Visite libre des chais, visite guidée des chais.

2014, 2015.

Présence d'un marché gastronomique et artisanal et de jeux en bois d'autrefois.

Restauration avec viande de notre élevage bovin race Limousine 20€ (menu complet de l'entrée au dessert vin café) sur réservation.

33460 MACAU
T. 06 12 25 03 40 - chateau-larrieu-terrefort@hotmail.fr

CHÂTEAU BELLE-VUE

Cru Bourgeois

55

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais ou dégustation seule.

Château Belle-Vue vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois, Château de Gironville, Château Bolaire, notre cuvée 100% Petit Verdot 1 an après !

Dégustation d'une sélection d'accords mets et vin, exposition vente avec la maison « Elise et Camille » produits du terroir.

SHOP *11 bouteilles achetées = la 12ème offerte.*

103, route de Pauillac - 33460 MACAU
T. 05 57 88 19 79 - isabelle.pascual@chateau-belle-vue.fr
www.chateau-belle-vue.com

CLOS LA BOHÈME

Cru Bourgeois

56

10h à 18h sans interruption.

Visite du cuvier et du chais à barriques.

Dégustation de notre gamme de vins biologiques.

Animations pour les enfants.

Démonstration de tonnellerie faite par Fabien de la Tonnellerie familiale Nadalié.

Marché gourmand où les visiteurs pourront se restaurer sur place.

Exposition de tableaux.

7, chemin du Bord de l'Eau - 33460 MACAU
T. 05 57 10 03 70 - closlaboheme@nadalie.fr
www.chateau-beau-rivage.fr

CHÂTEAU MAUCAMPS

Cru Bourgeois

57

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

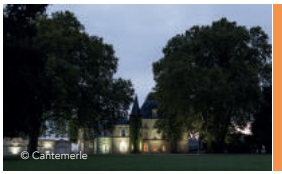
Primeurs 2017, 2012 et 2015.

Démonstrations travail du sol, différents outils et tracteurs.
Appréhender la notion de terroir à la limite entre deux appellations.

Repas vigneron de 12h30 à 14h. Cette année la viande de Salers sera mise à l'honneur. Les millésimes 2012 et 2000 accompagneront le déjeuner. Prix de 10€.

SHOP *Dégustation du millésime 2012 et 2015 (10% de remise) et primeurs 2017.*

19, avenue de la Libération - 33460 MACAU
T. 05 57 88 07 64 - maucamps@wanadoo.fr



CHÂTEAU CANTEMERLE

Grand Cru Classé

58

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

2017.

Collection archéologique du terroir de Cantemerle.

33460 MACAU
T. 05 57 97 02 82 - cantemerle@cantemerle.com
www.cantemerle.com

CHÂTEAU PALOUMEY

Cru Bourgeois

59

10h à 18h sans interruption.

Visite libre, guidée des chais ou dégustation seule.

Divers millésimes en AOC Haut-Médoc, Moulis et Margaux.

Château Paloumey accueille le Poney Club de Paloumey qui proposera aux enfants des ateliers ludiques tout au long du week-end :
Atelier 1 : Découverte de ce que mange le poney
Atelier 2 : Coloriage et dessins sur le thème du poney
Atelier 3 : Promenade à poney autour des vignes du Château Paloumey
Tarif : 5€ TTC par enfant. Réservation vivement recommandée au 05 57 88 00 66 / accueil@chateaupaloumey.com.

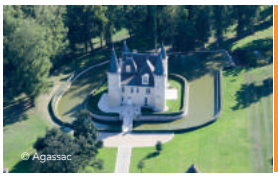
Visite guidée de la vigne à 10h30 et 15h. Dégustation du millésime 2017 à la barrique à 11h30 et 16h.

Château Paloumey invite le food-truck « Capucine Cuisine Mobile ». Régalez-vous avec ses hot-dogs, paninis, crêpes et cookies...

Exposition des peintures de l'artiste Margot Sokolowska « L'attente est déjà une rencontre ».

Offres spéciales sur les achats de cartons de 6 bouteilles.

50, rue Pouge de Beau - 33290 LUDON-MÉDOC
T. 05 57 88 00 66 - info@chateaupaloumey.com
www.chateaupaloumey.com



CHÂTEAU D'AGASSAC

Cru Bourgeois

60

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais toutes les 30 min (dernier départ à 17h30) ou dégustation seule.

2013, 2011, 2008.

Atelier coloriage.

Concours photo.

La Table d'Agassac avec un menu spécial. Réservation obligatoire par téléphone.

Offre spéciale sur un millésime du Château : prix dégressif par 6 bouteilles.

15, rue du Château d'Agassac - 33290 LUDON-MÉDOC
T. 05 57 88 15 47 - accueil-visite-agassac@agassac.com
www.agassac.com

CHÂTEAU SÉGUR

61

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

1994, 2013, 2014, 2015, présentation primeur 2017.

Atelier dessin et coloriages, maquillages enfants, jeux extérieurs, chasse aux œufs.

Découverte senteurs, jeux des odeurs, dégustation à l'aveugle de vins et de jus de fruits dont jus de raisin de la propriété.

Marché de producteurs avec assiettes réalisées par les producteurs, possibilité de déjeuner à l'extérieur ou intérieur suivant la météo, avec ou sans réservation.
Vente de produits régionaux (huîtres, conserves canards, fromages, fruits et légumes, chocolats et autres produits fermiers et artisanaux).

Expositions de dessins à l'encre de châteaux et vignobles, peintures, sculptures, Bandes dessinées.

Remises spéciales portes ouvertes sur les vins à la vente.

Rue de Ségur - 33290 PAREMPUYRE
T. 05 56 35 28 25 - accueil.commercial@chateau-segur.fr
chateau-segur.fr

Autour de l'art et de l'histoire · Restauration · Enfants · Animations · Promotion

CHÂTEAU SAINT AHON

Cru Bourgeois

62

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.
Départ à 10h30, 11h30, 15h30, 16h30.

Château Saint Ahon, Haut-Médoc, Cru Bourgeois du 2012 au 2015 et le primeur 2017.
Colbert-Cannet, Haut-Médoc 2013 et/ou 2014.
Mirabel, Bordeaux Rosé 2017.

Toute la journée :
Balades à poney. Tarif : 3€ par enfant.
Balades en calèche. Tarif : 4€ par enfant.

Atelier peinture pour les enfants animé par l'artiste peintre Aude Machefer. Aux mêmes horaires que les visites guidées. Profitez de la visite pendant que vos enfants s'amusent. Durée : 1h. Tarif : 3€ par enfant.

Visite «Les jardins de Mirabel» : promenade familiale et ludique au Château Saint Ahon, le long de nos vignes et dans nos bois à la découverte de la nature, de la vigne, de la faune et de la flore grâce au personnage de Mirabel et aux panneaux explicatifs.

Restauration sur place avec le food-truck « Epices et piques » : cuisine variée en fonction de la saison fait-maison.

Exposition de l'artiste peintre Françoise le Garroy sur le thème des grappes de raisins et autres productions.

Moins 10% pour l'achat de 12 bouteilles. Valable sur un même vin.

57 rue de Saint Ahon - 33290 - BLANQUEFORT
T. 05 56 35 06 45 - info@saintahon.com
www.saintahon.com

CHÂTEAU DU TAILLAN

Cru Bourgeois

63

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.
Départ à 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h.

Blanc et Rosé en cours,
Château du Taillan 2012 et 2013.

Mini marché artisanal.

Balade vigneronne dans la propriété : promenade dans les vignes et découverte des cépages.

Brunch entre 11h et 14h sur réservation - 20€ par personne.

Promotions sur les millésimes 2012 et 2013.

56, avenue de La Croix - 33320 LE TAILLAN-MÉDOC
T. 05 56 57 47 00 - info@chateaudutaillan.com
www.chateaudutaillan.com

CHÂTEAU MAGNOL

Cru Bourgeois

64

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Château Magnol 2014 ou 2015,
Thomas Barton Réserve Privée Médoc 2012,
Bordeaux Blanc 2017 et Bordeaux Rouge 2016.

Visite du Bunker aménagé en cave privée avec 17 000 bouteilles de vins.

6 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte (offre non valable sur la cuvée Thomas Barton Réserve Privée 2012).

87, rue du Dehez - 33290 BLANQUEFORT
T. 05 56 95 48 60 - solange.galan@barton-guestier.com
www.barton-guestier.com

PAROLE DE VIGNERONNE

« On devrait pouvoir enregistrer les sourires, la bonne humeur, ces moments de partage où l'on a l'impression d'intéresser les gens et le sentiment de faire un métier passionnant ! »
Christine COURRIAN, Château Chantelys

SÉJOURNER, SE RÉGALER

HÔTEL-RESTAURANT DE FRANCE ET D'ANGLETERRE

A

Samedi midi et soir et dimanche midi.

Pour l'hôtel une remise de 10% sera appliquée pour toute réservation prise directement à l'hôtel avec le code « châteaux ».

3, quai Albert de Pichon - 33250 PAUILLAC
T. 05 56 59 01 20 - contact@hoteldefrance-angleterre.com
www.hoteldefrance-angleterre.com

HÔTEL-RESTAURANT RELAIS DE MARGAUX

C

Samedi et dimanche :
A la brasserie du Lac, le midi « Assiette Portes Ouvertes » à 16€/personne comprenant un plat chaud et sa garniture, café et mignardises.
Au restaurant l'Île Vincent, le soir menu à 39€ entrée/plat/dessert.

5, route de l'Île Vincent - 33460 MARGAUX
T. 05 57 88 38 30 - reservations@relais-margaux.fr
www.relais-margaux.fr

RESTAURANT LA SALAMANDRE

B

Samedi midi et soir et dimanche midi.

Possibilité de porter son vin sans droit de bouchon.

15, quai Albert de Pichon - 33250 PAUILLAC
T. 05 56 59 24 87 - lasalamandre-pauillac@wanadoo.fr
www.lasalamandre-pauillac.com

QUELQUES RENDEZ-VOUS 2018* DU MÉDOC VITICOLE

AVRIL

Vide-grenier des Amis des Quais de Pauillac
08/04 à Pauillac

Médoc en scène
14/04 à Listrac-Médoc

Semaine de l'Art
17 au 21/04 à Vertheuil

MAI

Les Foulées Cissacaises
01/05 à Cissac-Médoc

Chants basques
05/05 à Vertheuil

Musique au Coeur du Médoc
17/05 au Château d'Issan à Cantenac

Fêtes de Pauillac
18 au 21/05 à Pauillac

Fête de l'Agneau
20/05 à Pauillac

Le Trail du Taillan
27/05 au Taillan-Médoc

L'échapppée Belle
31/05 au 03/06 à Blanquefort

JUIN

Tournée des petits ports de l'estuaire, rive gauche
01 au 10/06 en Médoc

Médocaine VTT
02/06 dans le vignoble de Margaux

Soulac 1900 - arrêt du train à vapeur et animations
02/06 à Pauillac

Week-end des Grands Crus
16/06 dans le vignoble Bordelais

Journée du Patrimoine de pays
16/06 à Vertheuil

Le Trail des Grands Crus
17/06 à Saint-Sauveur

Musique au Coeur du Médoc
21/06 au Château Lascombes à Margaux

Fête du port de Pauillac La Fayette-Escale de « La Belle Poule »
22 au 25/06 à Pauillac

JUILLET

Les Drives du Médoc
06 au 08/07 sur les golfs du Médoc

La Nuit des Eglises
07/07 à Vertheuil

La boucle de l'Estuaire
07/07 à Saint-Yzans-de-Médoc

Les Estivales de Musique en Médoc
11 au 17/07 en Médoc

Festival international du film « Les Vendanges du 7ème art »
10 au 15/07 à Pauillac

Les Vini-Culturelles
14 au 22/07 à Saint-Yzans-de-Médoc

Festival de Jazz
20 et 21/07 à Lesparre-Médoc

Portes ouvertes des Crus Artisans
27 au 29/07 dans le vignoble du Médoc

Échappées Musicales
30/07 au 04/08 en Médoc

AOÛT

Music & Cook & Wine
03/08 à Pauillac

Reggae Sun Ska
03 au 05/08 à Vertheuil

Foire aux vins
03 au 05/08 à Lesparre-Médoc

Les Médiévales
18/08 à Lesparre-Médoc

Spectacle pyrotechnique au château Beychevelle
25/08 à Saint-Julien-Beychevelle

SEPTEMBRE

Les Gueilles de Bonde
07 et 08/09 à Macau

Marathon des Châteaux du Médoc
08/09 à Pauillac

Journées européennes du Patrimoine
15 et 16/09 à Vertheuil

OCTOBRE

La Reine des Vendanges
06/10 à Pauillac

Salon du livre
07/10 à Saint-Estèphe

Les Foulées des Vignerons
20/10 à Arsac

Le Trail d'Halloween
28/10 à Castelnau-de-Médoc

NOVEMBRE

Margaux Saveur
16 au 18/11 à Margaux

* *Programme non exhaustif, sous réserve de modification*

MAIS AUSSI…

JUIN À SEPTEMBRE

Scènes d'étés en Gironde

1 jour, 1 vigneron

15/06 au 15/09 à Pauillac (sauf les mardis et jeudis du 12/07 au 30/08)

JUILLET - AOÛT

Dégustations gratuites avec les viticulteurs
Mardis et jeudis du 12/07 au 30/08 à Pauillac

Festival « Voûtes et voix » à l'Abbaye de Vertheuil
20/07 au 10/08 à Vertheuil

Offices de Tourisme de France

PAUILLAC Tourisme

MAISON DU TOURISME ET DU VIN DE PAUILLAC

La Verrerie - 33250 Pauillac
Tél. : 05 56 59 03 08
Ouvert tous les jours, toute l'année.

www.pauillac-medoc.com

CONSEIL DES VINS DU MÉDOC

1, cours du 30 Juillet - 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 48 18 62

www.medoc-bordeaux.com

MÉDOC

Médoc
Haut-Médoc
Saint-Estèphe
Pauillac
Saint-Julien
Listrac-Médoc
Moulis en Médoc
Margaux

36 BOUTEILLES DE VIN DU MÉDOC

À GAGNER !

Les 7 et 8 avril 2018, faites tamponner ce bulletin à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac et tentez de gagner 36 bouteilles de Vin du Médoc.

Pour que le bulletin soit valide, il faut obligatoirement que :

- le bulletin soit tamponné par la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
- le bulletin soit entièrement complété
- qu'il parvienne à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac avant le mardi 10 avril 2018 (cachet de la poste faisant foi)

Un tirage au sort déterminera le gagnant qui sera avisé par téléphone ou mail.
Le lot sera à retirer à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, ou expédié à la charge du gagnant, avant le 1er juillet 2018.

Tampon de la Maison du Tourisme et du VIn de Pauillac

***1 seul bulletin par porteur sera tamponné**

Attention, tout coupon illisible ou incomplet sera considéré comme nul. Jeu gratuit sans obligation d'achat. Règlement complet déposé chez Maître Dupart, huissier de justice à Pauillac.

Nom ______________________________

Prénom ______________________________

Code Postal |_|_|_|_|_|

Comment vous contacter si vous gagnez ? (au choix)

Téléphone______________________________

E-mail______________________________

Je souhaite recevoir par e-mail des informations sur les loisirs dans le vignoble du Médoc : ☐ Oui ☐ Non
La Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac s'engage à préserver la confidentialité de vos informations personnelles.

- **C'est la 1ère fois que vous venez dans le vignoble du Médoc :** ☐ Oui ☐ Non
- **Combien de domaine(s) comptez-vous ou avez-vous visité(s) ?** ______________
- **Reviendrez-vous dans le vignoble du Médoc pour vos loisirs cette année ?** ☐ Oui, j'en ai envie ☐ Non ☐ Peut-être

Votre profession

☐ Retraité
☐ Cadre Profession Libérale
☐ Étudiant
☐ Sans emploi
☐ Employé / Artisan

Votre âge

☐ 18 - 29 ans
☐ 30 - 39 ans
☐ 40 - 49 ans
☐ + de 50 ans

Bulletin à déposer ou à renvoyer à «Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, La Verrerie - 33250 PAUILLAC»