

6-7 avril
2019

Portes
ouvertes

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



des
châteaux
du Médoc

www.pauillac-medoc.com



BORDEAUX



LES VINS DE

PAUILLAC

MÉDOC

SAINT-JULIEN



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

Océan Atlantique



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 éthylo-test.

Les appellations

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

Légende

- Châteaux & Caves
- Activités autour des châteaux
- Restaurants, hôtels
- Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
- Bac
- Itinéraires
- Route des Châteaux (D2)
- Route départementale (D1215)

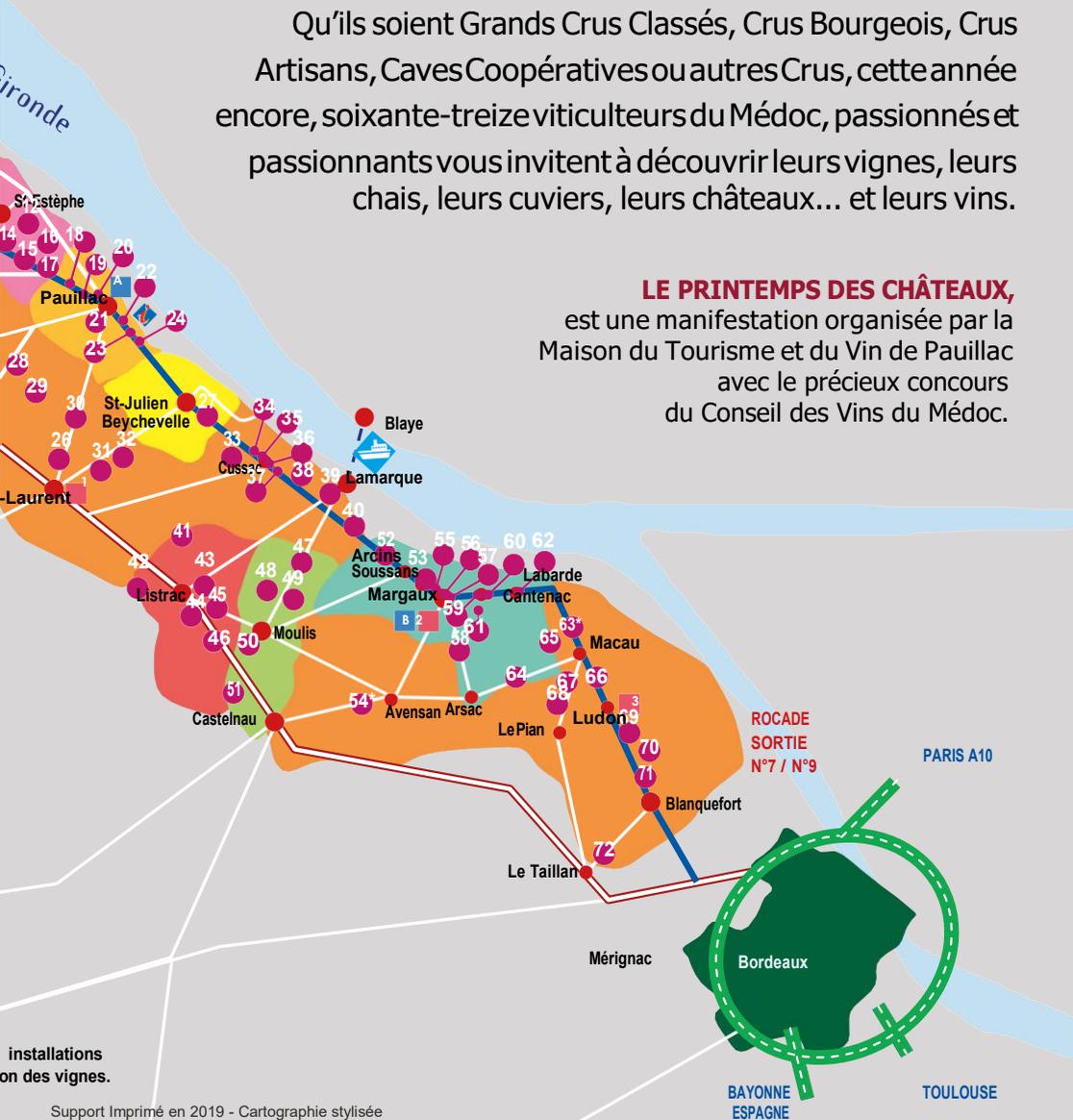
*Les points cartographiés correspondent aux parcelles viticoles des propriétés et non à la localité



L'ASSEMBLAGE PARFAIT,

Qu'ils soient Grands Crus Classés, Crus Bourgeois, Crus Artisans, Caves Coopératives ou autres Crus, cette année encore, soixante-treize 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.





jeu des arômes

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac



Le lieu incontournable pour préparer ou bien commencer votre séjour dans la région !

Une équipe de conseillers en séjour est à votre disposition pour vous aider à organiser votre escale.

- Office de tourisme
- Vibliothèque 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...
- Parcours olfactif le « Jeu des arômes »

Tél. : 05 56 59 03 08

E-mail : contact@pauillac-medoc.com

Ouvert tous les jours, toute l'année

www.pauillac-medoc.com

Le jeu des arômes

parcours olfactif



Testez votre nez !

C'est nouveau, à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, vous pouvez vous amuser, en famille ou entre amis, à tester vos capacités olfactives.

Dans des tubes à senteurs, vous devrez reconnaître les arômes du vin : les fruités, les fleuris, les brûlés, les défauts...

C'est ludique, spécialement conçu pour les adultes mais aussi les enfants, en plus c'est « gratuit » et sans réservation !





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'artistes régionaux voire internationaux.



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 chocolats de Mademoiselle de Margaux dont les 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.

VISITES DE GRANDS CRUS CLASSÉS



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 douzaine 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.

VISITE ET DÉGUSTATION GRATUITES



Les visites et dégustations sont gratuites pour l'ensemble des châteaux/caves participants aux Portes Ouvertes les 6 et 7 avril.

Programme sous réserve de modification de la part des propriétés viticoles.

Les offres promotionnelles sont valables uniquement pendant les Journées Portes Ouvertes les 6 et 7 avril 2019.

FAITES VOTRE CHOIX, SELON VOSENVIES



CHÂTEAUX PARTICIPANTS

1 Carmenère							
2 Saint-Hilaire							
3 Nouret							
4 La Tour de By							
5 Saint-Christoly							
6 Les Ormes Sorbet							
7 Pierre de Montignac							
8 Chantelys							
8bis Loudenne							
9 Castera							
10 Livran							
11 Tour des Termes							
12 Tronquoy-Lalande							
13 Tour Saint-Fort							
14 Marquis de Saint-Estèphe et Châtellenie de Vertheuil St-Estèphe							
15 Le Crock							
17 Cos Labory							
18 Clerc Milon							
19 Chantecler							
20 Pédesclaux							
21 La Rose Pauillac							
22 Gaudin							
23 Haut-Bages Libéral							
24 Domaine les Sadons							
25 Julia							
26 Tour SieuJean							
27 Teynac							
28 Hourtin-Ducasse							
29 de Cassana							
30 Larose Trintaudon							
31 La Tour Carnet							
32 Camensac							
33 Lanessan							
34 Cave Cussac-Fort-Médoc Vignerons associés							
35 Lamothe Bergeron							
36 du Moulin Rouge							
37 Micalet							
38 de Lauga							
39 Malescasse							
40 Arnauld							
41 Reverdi							
42 Baudan							

CHÂTEAUX PARTICIPANTS

43 Fourcas Hosten							
Cave GrandListrac							
44 Vignerons associés							
45 Lestage							
46 Fonreaud							
47 Chasse Spleen							
48 Anthonic							
49 Brillette							
50 Duplessis							
51 Lalaudey et Pomeys							
52 Bellevue de Tayac							
53 Haut-Breton Larigaudière							
54 Meyre							
55 Ferrière							
56 Lascombes							
57 Marquis de Terme							
58 La Tour de Bessan							
59 Prieuré Lichine							
60 Desmirail							
61 Kirwan							
62 Siran							
63 Larrieu-Terrefort							
64 Les Barrailots							
65 Belle-Vue							
66 Maucamps							
67 Cantemerle							
68 Paloumey							
69 d'Agassac							
70 Ségur							
71 Saint Ahon							
72 du Taillan							

AUTOUR DES CHÂTEAUX



Naüera Bières et Vins							
Mademoiselle de Margaux							
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac							
Tonnellerie Nadalié							

SE LOGER, SE RESTAURER

Hôtel de France et d'Angleterre
Relais de Margaux



AUTOUR DES CHÂTEAUX

NOUVEAU JEU DE PISTE : LE JEU DES 3 FAMILLES

A l'occasion des Portes Ouvertes des Châteaux en Médoc, les Châteaux Saint-Christoly, Pierre de Montignac et Saint-Hilaire organisent un jeu de piste. Le samedi 6 et le dimanche 7 avril, rendez-vous dans l'un des châteaux et entrez dans l'intimité de 3 familles de vignerons à travers leur jeu de piste. En groupe, en famille, en duo ou solo, découvrez ces 3 propriétés en répondant aux questions qui vous seront remises sur place ! Une fois terminé, remettez le questionnaire dans l'un de ces 3 domaines pour tenter de remporter l'un de ces 3 lots : une nuitée pour 2 avec petit déjeuner au Château Pierre de Montignac, un lot de viande provenant de l'élevage bovin du Château Saint-Hilaire et une caisse de vin du Château Saint-Christoly.

Renseignements et règlement disponibles auprès des châteaux participants.



QUE LES ENFANTS S'AMUSENT !

Une solution pédagogique et ludique pour occuper les enfants qui accompagnent leurs parents lors d'une visite de cave. « Je m'amuse en visitant une propriété viticole » est un cahier adapté à toutes les visites de cave.

Le cahier est disponible uniquement à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac (ne convient pas aux enfants de moins de 6 ans - gratuit - dans la limite de 2 cahiers maximum par enfants).



EN MÉDOC, LE VIGNOBLE REGARDE L'ESTUAIRE, REGARDEZ DONC LE VIGNOBLE DEPUIS L'ESTUAIRE !



A bord du « Messenger » un bateau découvert de 12 places, naviguez à la rencontre du plus grand estuaire d'Europe « la Gironde ». Eric, un « vrai loup de mer », connaît le fleuve comme sa poche et vous en dévoile tous les secrets.

Deux formules :

- **Balade découverte** : 1h, sans escale, autour des îles (départ du port de plaisance Pauillac-La-Fayette samedi 6 avril à 16h et dimanche 7 avril à 16h30 – 20€/adulte, 15€/enfant-12 ans)

- **Croisière des îles** : 4h, navigation et escales sur les îles de Patiras et Nouvelle, apéro offert à bord – prévoir pique-nique (départ du port de plaisance Pauillac-La-Fayette dimanche 7 avril à 10h – 40€/adulte, 25€/enfant-12 ans)

Réservez conseillée, Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac au 05 56 59 03 08



AUTOUR DES CHÂTEAUX



BRASSERIE ARTISANALE NAUERA 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 notre FOOD TRUCK partenaire « Epices et Piques », samedi midi et soir, ainsi que dimanche midi.

Le Fumoir Médocain, artisan local, sera présent pour animer les journées. Tous leurs produits sont tranchés à la main et fumés dans leurs fumoirs situés au cœur 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 Treytyn, 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC

T. 05 56 41 10 13 - k.meylan@nauera.com

nauera.com



TONNELLERIE NADALIÉ

3



10h à 17h.



Visite guidée de l'atelier de production (dernière visite à 16h).



Château Beau-Rivage (Bordeaux Supérieur)
Clos La Bohème (Haut-Médoc)
Perle Blanche (Bordeaux Blanc)



La Tonnellerie Nadalié vous ouvre ses portes afin de vous faire découvrir les secrets de fabrication des barriques. Durant cette visite, vous comprendrez le rôle primordial que joue le bois dans l'élevage du vin et apprécierez le savoir-faire mis en œuvre par nos maître-tonneliers.



Vente d'objets de décoration issus de barriques et fabriqués dans nos ateliers : jardinières, plateaux, tables basses, etc.



Marché gourmand de producteurs.
La Brasserie « Le 1902 » vous propose un menu spécial « Portes ouvertes des Châteaux ».
Entrée, plat, dessert, 1 verre de vin : 27€/pers.
Réservations et renseignements au 05 56 59 80 45.

99, rue Lafont - 33290 LUDON-MÉDOC

T. 05 57 10 02 02 - info@nadalie.fr

www.nadalie.fr

RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU 05 56 59 03 08

Mademoiselle de Margaux
L'inspiration chocolat

CHOCOLATERIE
MADEMOISELLE
DE MARGAUX



Samedi et dimanche : 10h à 13h et 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 et 16h.

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



Observez, humez, cassez, croquez... 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



36 BOUTEILLES DE VINS DU MÉDOC À GAGNER !

« VISA POUR LE MÉDOC »



Les samedi 6 et dimanche 7 avril,

tentez de gagner 36 bouteilles en complétant le bulletin de participation disponible sur la dernière page de cette brochure.



LISTE DES DOMAINES PARTICIPANTS



10h à 17h sans interruption (21h le samedi).

Visite libre ou guidée des chais.

Dégustation des millésimes 2016, 2017, 2018.

Atelier dégustation en mono-cépage de «La Carmènère».

20, chemin de Lourtet - 33340 QUEYRAC
T. 06 52 70 63 28 - chateaucarmenere@free.fr
www.chateaucarmenere.com



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 colorriages.

Jeu de piste des 3 familles, rendez-vous dans l'un des châteaux : Château Saint-Hilaire, Château Saint-Christoly et Château Pierre de Montignac.

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 : Photographies de Béatrice MIGNON, Aquarelles de Gérald TRON, Sculptures de Vincent LIBECQ et patchworks de Doris BENEDICT.

Un Air de Famille vous propose un atelier ludique autour de jeux variés où enfants et adultes, pourront s'amuser ensemble. A découvrir des jeux de plateau, des jeux de stratégie, de cartes... de 2 à 99 ans ! Mais aussi sur place, retrouvez une sélection de

jouets et d'articles pour les petits comme pour les grands. L'association Mots et Merveilles vous propose de partager, échanger, raconter ce que vous aimez lire et découvrir dans vos lectures. Vente de livres neufs et d'occasion sur place.

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



10h à 18h (21h le samedi).

Visite guidée des chais : départ à 10h, 12h, 14h, 16h et 18h.

2012 à 2016.

6 bouteilles achetées, 1 offerte.

11, route du Port de Goulée, 33340 CIVRAC-EN-MÉDOC
T. 06 31 57 46 51 - pc.pene@nourret.fr
www.nourret.fr



10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Dégustation de plusieurs millésimes dont notre primeur 2018 et millésimes 2016 et 2015. Dégustation de plusieurs vins : Ch. La Tour de By, Ch. La Roque de By, Ch. La Valière...

Musée. Objets et outils vigne, visite des chais.

Promotions sur de nombreux vins et millésimes.

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



5



10h à 18h sans interruption.



Visite libre ou guidée des chais.



2012, 2013, 2014, 2015, 2016.



Jeu de piste des 3 familles, rendez-vous dans l'un des châteaux : Château Saint-Christoly, Château Saint-Hilaire et Château Pierre de Montignac.



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



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



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

1, bis impasse Mairie - 33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC
T. 09 61 31 06 32 - chateau.st.christoly@wanadoo.fr
www.chateauschristoly.com



6



10h à 18h sans interruption.



Visite guidée des chais.



De 2011 à 2017 + 2018 en Primeurs.



Pour 6 bouteilles achetées, 1 bouteille vous sera offerte.

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



7



10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Jeu de piste des 3 familles, rendez-vous dans l'un des châteaux : Château Pierre de Montignac, Château Saint-Hilaire et Château Saint-Christoly.



2012 à 2016.



Entrée : charcuterie.
Plat principal : viande de veau et de bœuf avec frites
Fromage.
Dessert : viennoiseries.

1, route de Montignac - 33340 CIVRAC-EN-MÉDOC
T. 06 32 46 58 32 - pierredemontignac@free.fr
www.pierredemontignac.com



8



10h à 23h le samedi sans interruption (dimanche 10h-19h).



Visite libre ou guidée des chais.



2018, 2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012...
Verticale sur 20 ans.



Atelier dégustation cépages séparés.
Atelier vin mystère. Dégustation à la barrique.



Bar à vins le samedi soir : concert musique celtique avec « MED O'CANS ».



Petite restauration samedi en soirée.



Exposition peintures & créations artistiques Sandra DESSALINES, Haïti.

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



🕒 10h à 18h sans interruption.

👉 Visite guidée des chais.

🍷 Dégustation Loudenne le Château Cru Bourgeois Médoc 2012 et Loudenne le Château Blanc 2016.

🍇 Dégustation de vieux millésimes de Château Loudenne, samedi de 11h à 12h sur réservation. Nombre de places limité.

👤 Atelier de la Création Florale « Aux Boutons d'Or » dimanche de 15h à 16h.

🍽️ Vente de pique-niques sur place (sur réservation pour les groupes).

🛒 *Pour l'achat de 12 bouteilles pendant les portes ouvertes, nous vous offrons une promenade en bateau sur la Gironde au départ du port de Loudenne le samedi ou le dimanche soir, selon le nombre de participants.*

Château Loudenne - 33340 SAINT-YZANS DE MEDOC
T. 05 56 73 17 88 - nm@chateau-loudenne.com
www.chateau-loudenne.com



🕒 Samedi et dimanche : 10h à 18h sans interruption.

👉 Visite guidée du domaine et de la Tour Médiévale toutes les 30 minutes.

🍷 Dégustation de 10 millésimes du Château Castera.

👤 Casino du Vin et roulette des saveurs : divers jeux (arômes, saveurs avec confitures...) pour tenter de gagner des réductions supplémentaires sur les achats de vin.

🍽️ Food-truck.

📖 Venez découvrir l'un des plus anciens châteaux du Médoc, sa tour médiévale et son exposition d'archives datant pour les plus anciennes du XV^e siècle. Exposition de sculptures « Les bouteilles de Vincent Liebecq ».

🛒 *Remise de 3% à 10% dans notre casino du vin.*

Rue du Bourg - 33340 SAINT-GERMAIN D'ESTEUIL
T. 05 56 73 20 60 - chateau@castera.fr
www.chateau-castera.com



🕒 10h à 12h et 14h à 18h.

👉 Visite guidée des chais.

🍷 2014, 2015.

🎭 Animation musicale.

🍽️ Restauration rapide sur place.

👤 Découverte des senteurs.

🛒 *5 bouteilles achetées la sixième gratuite.*

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



🕒 10h à 18h sans interruption.

👉 Visite guidée des chais.

🍷 2013 à 2016 et primeurs 2018.

🍽️ Repas préparé par notre chef cuisinier samedi et dimanche midi sur réservation au 06 88 82 37 50.

🛒 *10% de remise à partir de 6 bouteilles achetées.*

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



CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE

AOC SAINT-ESTÈPHE

12

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

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

Démonstration de fabrication d'une barrique par la Tonnellerie Nadalié.

Food-truck (plateau grignotage, hamburger, magret, dessert, menu enfant...).

Tronquoy de Sainte-Anne 2015 : 11€ au lieu de 12,50€ et 10€ à partir de 24 bouteilles.

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



CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT

Cru Bourgeois
AOC SAINT-ESTÈPHE

13

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

2016.

6 bouteilles achetées = 1 offerte.

1, route de la Villotte - 33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 59 38 19 - contact@chateautoursaintfort.com
chateautoursaintfort.com



CAVE MARQUIS DE SAINT-ESTÈPHE ET CHÂTELLENIE DE VERTHEUIL

AOC SAINT-ESTÈPHE

14

10h à 18h sans interruption.

Visite libre des chais.

2018 + millésimes précédents.

Offres spéciales Portes Ouvertes.

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



CHÂTEAU ST-ESTÈPHE

AOC SAINT-ESTÈPHE

15

10h à 18h sans interruption.

Visite libre des chais.

de 2013 à 2018.

Marché gourmand, avec charcuterie et fromage Basque, conserves du Sud-Ouest et miel.

Coin coloriage pour les enfants.

Château Pomys 2013 : 5 bouteilles achetées = 1 offerte.

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



**CHÂTEAU
LE CROCK**
Cru Bourgeois
AOC SAINT-ESTÈPHE

© Bernard Choquet

16

-  10h à 18h sans interruption.
-  Visite guidée des chais. Départ toutes les 20 minutes.
-  2013 et 2016.
-  Restauration possible sur place.
-  Jeu de croquet, chasse au trésor, loto des odeurs.

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



**CHÂTEAU
COS LABORY**
Grand Cru Classé
AOC SAINT-ESTÈPHE

© Cos Labory

17

-  10h à 18h sans interruption.
-  Visite guidée des chais.
-  Château Cos Labory, Charme de Cos-Labory (2^e vin) et Château Andron Blanquet.
-  Food-truck.
-  *Offre spéciale Portes Ouvertes.*

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



**CHÂTEAU
CLERC MILON**
Grand Cru Classé
AOC PAUILLAC

© Mathieu Anglada, Saison d'Or

18

-  Ouvert uniquement le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h.
-  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 uniquement : 10h, 11h30, 14h et 15h30.
-  Château Clerc Milon 2009, Pastourelle de Clerc Milon 2012.

33250 PAUILLAC
T.0556414343-visites@bphr.com/cmarkham@bphr.com
www.chateau-clerc-milon.com



**CHÂTEAU
CHANTECLER**
AOC PAUILLAC

©Chantecler

19

-  10h à 18h sans interruption.
-  Visite guidée des chais.
-  2017.
-  Exposition de véhicules de collections.

3, route de Botdeaux - 33250 PAUILLAC
T. 06 62 04 97 95 - yannick.mirande@wanadoo.fr



RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU 05 56 59 03 08

**CHÂTEAU
PÉDESCLAUX**
Grand Cru Classé
AOC PAUILLAC

© Rodolphe Escher

20

-  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, 11h, 14h, 15h et 16h.
-  2 vins.

Route de Pédesclaux - 33250 PAUILLAC
T. 05 56 59 22 59 - contact@chateau-pedesclaux.com
www.chateau-pedesclaux.com



**CAVE
LA ROSE PAUILLAC**
Cave coopérative
AOC PAUILLAC

©Stefano Grassano

21

-  10h à 18h sans interruption.
-  Visite guidée des chais.
-  Dégustation de plusieurs cuvées et millésimes. Présentation du primeur 2018. Dégustations gourmandes.

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



CHÂTEAU GAUDIN
AOC PAUILLAC

22

🕒 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
AOC PAUILLAC

24

🕒 10h à 18h sans interruption.

📖 Visite guidée des chais.

🍷 2015 et 2016.

52, Grande Rue Saint-Lambert - 33250 PAUILLAC
T. 06 88 69 12 57 - domaine-les.sadons@orange.fr
www.domainelessadons.fr



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

Grand Cru Classé
AOC PAUILLAC

23

🕒 10h à 12h et 14h à 18h.

📖 Visite guidée des chais : 10h, 11h, 12h, 14h, 15h et 16h.

🍷 2015.

1, chemin des Balogues - 33250 PAUILLAC
T. 05 56 59 11 88 - infos@hautbagesliberal.com
www.hautbagesliberal.com



CHÂTEAU JULIA
AOC PAUILLAC
AOC HAUT-MÉDOC

25

🕒 10h à 19h sans interruption.

📖 Visite guidée des chais.

🍷 AOC Pauillac 2015, 2016, AOC Haut-Médoc 2016, Primeurs 2018- Bouteilles et Bibs.
2009-2019, pour les 10 ans de Château Julia :

👤 découverte de la nouvelle étiquette, photobooth et tombola (vol en avion au-dessus des vignes, vins, paniers garnis, etc).

🍽️ Restauration sur place : Plats du traiteur Lou Vincent (brochettes de coeurs de canards, burgers, foie-gras poêlés, magrets, entrecôtes, desserts, de 6 à 18€, réservation conseillée).

- Huîtres avec saucisses.
- Chocolatier Jordan Bac : chocolats, fondue, cafés gourmands, glaces artisanales (selon météo).
- Miel du Médoc direct producteur.

👤 Trampoline et balançoire pour enfants.

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





**CHÂTEAU
TOUR SIEUJEAN**
AOC PAUILLAC

26

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite libre des chais.

2012, 2014, 2015 et 2016.
Dégustation et vente du Champagne Michel Tixier.

Exposition de peintures signées Eric Duluc.

11, route de Pauillac - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
T. 05 56 59 46 03 - tour-sieujean@orange.fr



**CHÂTEAU
TEYNAC**
AOC SAINT-JULIEN

27

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

2012 et 2015.

33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE
T. 05 56 59 93 04 - elep.pairault@gmail.com



**CHÂTEAU
HOURTIN-DUCASSE**
AOC HAUT-MÉDOC

28

10h à 18h sans interruption (22h visite nocturne).

Visite guidée des chais : départ à 10h30, 12h, 13h30, 15h, 16h30 et 18h. Visite nocturne sur réservation à 20h.

Château Hourtin-Ducasse 2011, 2013 et 2016, Les Roses de Marie 2018 et noGGIN 2018.

Château Hourtin-Ducasse (Haut-Médoc), Les Roses de Marie (rosé), noGGIN (boisson spiritueuse), les méthodes d'élaboration changent et ne se ressemblent pas ; nos produits non plus ! Retrouvez le goût de nos raisins et de notre terroir dans chacun d'entre eux.

Dégustation gratuite autour d'une assiette du terroir gratuite. Gratton, saucisson, grenier médocain, fromages, cannelés... Apéro dînatoire durant la visite nocturne (3 millésimes, le rosé, le gin) à 10€/pers.

Ping-pong, baby-foot, backgammon, coloriage, bandes dessinées... et bonbons et sodas offerts.

Millésime 2018, en primeur : offre d'achat à partir de 12 bouteilles (10 € la bouteille).

Route de la Chatole, lieu-dit Le Fourmas - 33250 SAINT-SAUVEUR
T. 05 56 59 56 92 - contact@hourtin-ducasse.com
www.hourtin-ducasse.com



**CHÂTEAU
DE CASSANA**
AOC HAUT-MÉDOC

29

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite libre ou guidée des chais.

2015 et 2016.

**6 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte,
12 bouteilles achetées = 3 bouteilles offertes.**

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



**CHÂTEAU
LAROSE
TRINTAUDON**

Cru Bourgeois
AOC HAUT-MÉDOC

30

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée du Château et des chais.

Plusieurs millésimes.

Expositions.

Jeu de piste dans le parc.

Offres spéciales Portes Ouvertes.

Route de Pauillac - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
T. 06 75 59 28 42 - celine.bonnet@vignoblesdelarose.com
www.vignoblesdelarose.com



CAVE CUSSAC-FORT-MÉDOC

VIGNERONS ASSOCIÉS
MOULIS, LISTRAC,
CUSSAC-FORT-MÉDOC

Cru Bourgeois

AOCHAUT-MÉDOC

34

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

2011 à 2016.

12 bouteilles achetées de Grand Listrac 2013 + 6 bouteilles offertes.

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



CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE

Cru Bourgeois

AOCHAUT-MÉDOC

36

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

2014 à 2018.

«Voyage dans les Iles»
Artisanat Polynésien, Perles de Tahiti, Créations des Iles.

Cuisine Réunionnaise et Mauricienne : Food-truck.

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



CHÂTEAU LAMOTHE BERGERON

Cru Bourgeois

AOCHAUT-MÉDOC

35

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 19^e entièrement rénové et le « son et lumière » des chais récompensé plusieurs fois aux Best Of Wine Tourism.

Château Lamothe Bergeron 2007, 2008, 2011, 2012, 2013 et Demoiselles de Bergeron.

Testez vos aptitudes olfactives et tentez de gagner votre nuit pour 2 au Château Lamothe Bergeron.

Profitez des galettes bretonnes et crêpes sucrées du Food-truck O'Krep toute la journée.

Activités créatives et dégustation de jus de raisin.

Profitez de nos offres spéciales sur une sélection de magnums et de coffrets vieux millésimes.

49, chemin des Graves, 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 94 77 - contact@lamothebergeron.fr
www.lamothebergeron.fr



CHÂTEAU MICALET

Cru Artisan

AOCHAUT-MÉDOC

37

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

2015, 2016, 2017.

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 DELAUGA

Cru Artisan

AOCHAUT-MÉDOC

38

10h à 18h (21h le samedi).

Visite libre ou guidée des chais.

2013 à 2018.

Possibilité de restauration sur place ou 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.

Exposition d'outils de tonnellerie.

13, chemin de Larue - 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 92 83 - 06 16 55 14 90 - chateau@lauga.com
www.lauga.com



CHÂTEAU MALESCASSE

Cru Bourgeois
AOC HAUT-MÉDOC

39

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais : départ à 10h, 10h30, 11h, 11h30, 14h, 14h30, 15h, 15h30, 16h, 16h30 et 17h.

Moulin Rose 2015 et Château Malescasse 2015.

Présence d'un food-truck.

5 bouteilles achetées, la 6^e gratuite.

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



CHÂTEAU ARNAULD

Cru Bourgeois
AOC HAUT-MÉDOC

40

10h à 18h sans interruption.

Nouveauté ! Le château est ouvert pour la première fois au public. Visite guidée des chais.

Plusieurs millésimes.

Ateliers assemblage.

Expositions.

Offres spéciales Portes Ouvertes.

2, place des Châteaux - 33460 ARCINS
T. 06 75 59 28 42 - celine.bonnet@vignoblesdelarose.com
www.vignoblesdelarose.com



CHÂTEAU REVERDI

Cru Bourgeois
AOC LISTRAC

41

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais

2013, 2015 et 2016.

Animation guinguette par Swing Man Jazz samedi et dimanche midis.
Marché gourmand et épicerie fine.

Déjeuner guinguette sous chapiteau samedi et dimanche à midi.

Composez votre déjeuner avec Lou Vincent Traiteur (à partir de 10€/pers).

12,50€ la blle au lieu de 14€
15€ la blle au lieu de 18,50€ sur les cuvées (2007, 2008 et 2011).

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





CHÂTEAU BAUDAN

Cru Bourgeois
AOC LISTRAC

42

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

1 Millésime à déguster.

Possibilité de déjeuner au château Baudan : assiette gourmande à toutes heures avec 1 verre de vin = 18€.

2, route de Taudinat - 33480 LISTRAC-MÉDOC

T. 05 56 58 07 40 - chateau.baudan@orange.fr

www.chateauaudan.com



CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

AOC LISTRAC

43

10h à 12h et 14h à 18h.

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

Château Fourcas Hosten 2015 - AOC Listrac-Médoc,
Les Cèdres d'Hosten 2011 - AOC Listrac-Médoc,
Le Blanc de Fourcas Hosten 2016 - AOC Bordeaux blanc sec.

Les Accords Exceptionnels de Fourcas Hosten : alliance des vins et de produits régionaux d'exception (modalités encore à l'étude).

Offre 5+1 bouteilles sur les vins en dégustation - 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

Cru Bourgeois
AOC LISTRAC

44

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

2011 à 2016.

Petit marché gourmand.

12 bouteilles Grand Listrac 2013 achetées + 6 bouteilles offertes.

21, Avenue de Soulac - 33480 LISTRAC-MÉDOC

T. 05 56 58 03 19 - contact@vigneronsassocies.fr

www.vigneronsassocies.com



CHÂTEAU LESTAGE

Cru Bourgeois
AOC LISTRAC

45

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Dégustation d'une sélection de nos vins rouges et blancs.

Food-truck. Pique-nique autorisé dans le parc du château.

Offre spéciale « Portes Ouvertes ».

33480 LISTRAC-MÉDOC

T. 05 56 58 02 43 - contact@vignobles-chanfreau.com

www.vignobles-chanfreau.com





CHÂTEAU FONREAUD

Cru Bourgeois
AOC LISTRAC

46

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Dégustation d'une sélection de nos vins rouges et blancs.

Food-truck. Pique-nique autorisé dans le parc du château.

Jeu de piste en famille.

Offre spéciale « Portes Ouvertes ».

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



CHÂTEAU ANTHONIC

AOC MOULIS

48

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.
Visite des vignes, des chais, présentation de la conversion bio et du projet agroforestier.

2008, 2012 et 2018 en primeur.

CONCOURS PHOTO AMATEUR : Partagez vos plus belles photos prises durant le weekend à Château Anthonic et gagnez des caisses de vin ! Plus d'infos à contact@chateauanthonic.com.

-20% sur les millésimes 2008 et 2012 (pour l'achat de 6 bouteilles). Carton Découverte de 3 millésimes.

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 CHASSE-SPLEEN

AOC MOULIS

47

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais : 10h, 10h45, 11h30, 14h, 14h45, 15h30, 16h30.

6 vins à la dégustation.

Baravin Chasse-Spleen de 11h30 à 17h, planches de charcuteries et fromages.

Centre d'art Chasse-Spleen de 10h à 18h, exposition d'œuvres modernes et contemporaines.

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



CHÂTEAU BRILLETTE

Cru Bourgeois
AOC MOULIS

49

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

2016 et autres millésimes.

Ardoises gourmandes.
Possibilité de pique-niquer dans le parc du Château.

Exposition de photos.

Coin pour les enfants.

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
AOC MOULIS

50

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais.

Dégustation des millésimes 2014, 2015 et 2016.

6 bouteilles achetées = 1 offerte.

28 avenue de la Gironde - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
T. 06 85 81 41 77 - philippe.ferrier@chateau-duplessis.com
www.chateau-duplessis.com



CHÂTEAU LALAUDEY ET POMEYS

Cru Bourgeois
AOC MOULIS

51

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

Dégustation des millésimes 2014 et 2015.

12 bouteilles achetées = 1 Magnum offert
6 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte.

Route de Pomeys - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
T. 05 57 88 57 57 - lalaudey@chateau-lalaudey.fr
www.chateau-lalaudey.fr



CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC

Cru Bourgeois
AOC MARGAUX

52

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

Visite guidée des chais.

2013 et 2014.

Food-truck « Envie de crêpes ».

Exposition d'artistes.

Jeux pour les enfants (Baby-foot, badminton, dégustation de jus de fruit).

6 bouteilles achetées = 1 offerte.

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



CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE

Cru Bourgeois
AOC MARGAUX

53

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

Visite guidée des chais : départ toutes les heures.

Trianon de Larigaudière 2016,
Château Haut Breton Larigaudière 2015.

Atelier dégustation monocépage : A la découverte
des cépages médocains.

Marché de producteurs, food-truck.

Jouets en bois géants pour petits et grands.

1 bouteille monocépage offerte pour 6 bouteilles de
Margaux 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





10h à 18h sans interruption (20h le samedi).

Visite libre ou guidée des chais.

2012, 2013, 2015, 2016.

Food-truck.

10% de remise pour 6 bouteilles achetées.

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



10h à 13h et 14h30 à 18h30.

Visite guidée des chais : départ toutes les 30 minutes (dernier départ de visite à 18h).

2 vins.

Food-truck.

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



10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais sur le thème de la biodynamie.

Château Ferrière 2015 et Château La Gurgue 2015.

Food-truck les samedi et dimanche midis.

**5% pour 6 bouteilles 2015,
10% pour 12 bouteilles 2015.**

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



10h à 18h (21h le samedi).

Visite guidée des chais : départ toutes les 1/2 heures dès 10h le samedi et dès 9h30 le dimanche.

Réservation possible à la Maison du Tourisme et du Vin au 05 56 59 03 08.

2 vins à la dégustation.

Concert en 2 sets le samedi : 11h30 et 17h30.

Ardoise tapas.

Garderie toute la journée avec animations.

5 bouteilles de rosés 2017 : 1 offerte.

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

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



CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN
AOC MARGAUX

© Hervé Lefevre (TWINS)

58

 10h à 18h sans interruption.

 Visite guidée des chais.

 2016, 2015.

 Démonstration de taille et pliage avantage.

 Exposition de voitures anciennes et possibilité d'être emmené au Château Desmirail.

 Exposition d'un(e) artiste(e) : photos, dessins ou peinture.

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



CHÂTEAU PRIEURÉ LICHINE
Grand Cru Classé
AOC MARGAUX

© Guy Charneau

59

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

 Visite guidée des chais : départs à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h et 17h (18h et 19h le samedi).

A la découverte du 2018 : pendant la visite, nous aborderons les faits marquants de l'année 2018, millésime exceptionnel qui n'aura plus aucun secret pour vous après la dégustation déclinée en rouge et en blanc.

 Dégustation en continu :
Château Prieuré-Lichine 2018 (en Primeurs)
Château Prieuré-Lichine 2007 Magnum
Confidences de Prieuré-Lichine 2014, Margaux
Le Blanc du Château Prieuré-Lichine, Bx Blanc 2018.

 Tout au long du weekend, présentation et dédicace par son auteur Mauro Ceballos de la première bande dessinée peinte à la main avec du vin rouge : Di Vin Sang.

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

 **10 % de remise sur le tarif vins livrables.**

34, avenue de la V^e République - 33460 CANTENAC
T. 05 57 88 36 28 - contact@prieure-lichine.fr
www.prieure-lichine.fr



CHÂTEAU DESMIRAIL
Grand Cru Classé
AOC MARGAUX

© Desmirail

60

 10h à 18h sans interruption.

 Visite guidée des chais : départ de visite toutes les 20 min.

 Château Desmirail, Initial Desmirail, Rosé de Desmirail.

 Navette gratuite à bord de véhicules de collection
De 10h à 12h30 et de 14h à 18h, l'association AUTO RETRO vous propose une balade à bord de véhicules de collection entre le Château DESMIRAIL et le Château la Tour de BESSAN.

 Restauration sur place. « Produits des Landes de la ferme Guimont » : Assiette à base de produits de canard des Landes, pastis landais et verre de rosé.
Prix par personne : 17€. Réservation obligatoire :
Tél : 05 57 88 57 14 ou 05 57 88 34 33 ou par email : receptif@desmirail.com ou contact@desmirail.com.

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

RÉSERVATION POSSIBLE AU 05 56 59 03 08



CHÂTEAU KIRWAN
Grand Cru Classé
AOC MARGAUX

© Julie Roy

61

 10h à 18h sans interruption.

 Visite guidée des chais : départ à 10h30, 11h30, 14h, 15h30 et 17h (20 personnes maximum/visite).

 Réservation possible à la Maison du Tourisme et du Vin au 05 56 59 03 08.

 1 millésime.

 Assiettes du terroir à la vente pour 2 personnes (10€/assiette).

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

RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU 05 56 59 03 08




CHÂTEAU SIRAN
AOC MARGAUX

62

10h à 18h sans interruption.

V 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, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h, 17h.

W Millésime 2014.

U A l'aveugle, vous dégusterez 6 vins mystérieux dans
des verres noirs. Vous serez trompés par vos sens et
découvrirez les subtilités des vins du Médoc et des
grandes régions françaises - 30 mins/10€.

R Nous proposons assiettes de fromages, confiture du
château et charcuterie - 10€.

P Notre Chai des Collections présente plus de 300
objets agés de 1 à 23 siècles sur l'art de vivre et du
vin - voyage en Europe sur plus de 2000 ans - Libre.

H Quel goût a le merlot ou le petit verdot ? Venez le
découvrir !

13, avenue du Comte JB de Lynch - 33460 LABARDE
T. 05 57 88 34 04 - visites@chateausiran.com
www.chateausiran.com



**CHÂTEAU
LES BARRAILLOTS**
Cru Artisan
AOC MARGAUX

64

10h à 18h sans interruption.

V Visite guidée des chais.

W Millésimes 2015 et 2016.

U Concert.

R Restauration et grand marché des saveurs et de
l'artisanat.

P Exposition photos.

H Dans un cadre chaleureux et verdoyant, des
animations et jeux seront proposés pour les enfants.

Château Les Barraillots Margaux Cru Artisan, château fami-
lial, vous propose 2 journées sous le signe du plaisir et de
la convivialité. Venez nous retrouver nombreux !

4, rue Cornellain - 33460 MARGAUX-CANTENAC
T. 06 70 03 49 57 - barraillots@free.fr
www.barraillots.fr - Page Facebook : Château les Barraillots



**CHÂTEAU
LARRIEU-TERREFORT**
AOC MARGAUX

63

10h à 18h sans interruption.

V Visite guidée des chais : départ toutes les 15 mins.

W 2014, 2015 et 2016 en AOC Margaux.
2014, 2015 en Haut-Médoc, Rosé.

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

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

35 rue du 8 mai 1945 - 33460 MACAU
T. 06 12 25 03 40 - chateau-larrieu-terrefort@hotmail.fr



**CHÂTEAU
BELLE-VUE**
Cru Bourgeois
AOC HAUT-MEDOC

65

10h à 18h sans interruption.

V Visite guidée des chais et explication de l'élevage du
Petit Verdot by Belle-Vue en amphore.

W Château Belle-Vue 2015,
Château de Gironville 2014,
Château Bolaire 2011,
Petit Verdot by Belle-Vue 2017 en barrique et en
amphore.

U Dégustation des Charcuteries Médocaines de Sylvain
Andreux en accords « mets et vins ».

R Vente de produits d'épicerie fine de la Maison Elise
et Camille (Parempuyre).

H 11 bouteilles achetées la 12^e offerte.

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



CHÂTEAU MAUCAMPS

Cru Bourgeois
AOC HAUT-MÉDOC

66

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

Château MAUCAMPS 2018 et 2012, Château BARREYRE 2018 et 2015, Château LESCALLE 2016.

Visite du vignoble commentée - Approche de la protection raisonnée et de la viticulture durable.

Repas vigneron de 12h30 à 14 h - Tarif : 10 € -
Réservation avant le 29 mars 2019.
Exemple de menu :
Entrée : Grenier médocain et graton de Lormont,
Plat : Bœuf ou veau avec lentilles du Puy,
Gorgonzolla, Dessert : Tarte à l'artichaut, Café.

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



CHÂTEAU CANTEMERLE

Grand Cru Classé
AOC HAUT-MÉDOC

67

10h à 12h et 14h à 18h.

Visite guidée des chais.

2018.

Collection archéologique du terroir de Cantemerle.

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



CHÂTEAU PALOUMEY

Cru Bourgeois
AOC HAUT-MÉDOC

68

10h à 18h sans interruption.

Visite libre ou guidée des chais :
À 11h, visite guidée du vignoble,
À 15h, dégustation du millésime 2017 à la barrique.

Divers millésimes de nos vins issus des AOC Haut-Médoc, Moulis-en-Médoc et Margaux.

Venez découvrir notre atelier Sens et Expérience.

Profitez d'un concert samedi et dimanche midis.

Samedi : régaliez-vous grâce aux charcuteries de la Maison Jeannet.

Dimanche : le food truck Classe Croute vous servira ses délicieux burgers, sandwiches, etc.

Exposition de photos.

Sans réservation, ateliers coloriage et découverte des arômes.

Sur réservation à « accueil@chateaupaloumey.com » :

- Ateliers peinture animés par l'artiste peintre Anne d'Aressy de 15h à 16h et de 16h à 17h samedi et dimanche.

- Jeu de piste «A la découverte du Château Paloumey» de 11h à 12h samedi et dimanche.

Offres spéciales Journées Portes Ouvertes 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
AOC HAUT-MÉDOC

69

10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais : Départ toutes les 30 minutes à partir de 10h (dernier départ 17h).

2014, 2013, 2012, 2008.

Chorale et autres animations musicales.

Expositions botanique et mycologique sur le parc du Château.

Restauration ou food-truck.

Concours de dessins.

Remise spéciale Portes Ouvertes.

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





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

Visite guidée des chais.

1998, 2014, 2015, 2016, présentation primeur 2018.

Dégustation, atelier enfant : découverte senteurs, jeux des odeurs, dégustation de jus de fruits. Démonstration de fabrication de barriques par la tonnellerie Berger et Fils le samedi 6 avril.

Marché de producteurs avec assiettes réalisées par les producteurs, possibilité de déjeuner à l'extérieur ou intérieur suivant la météo, avec ou sans réservation, Food-truck (pour la nocturne). Vente de produits régionaux et artisanaux (huîtres, conserves canards, fromages, safran et produits dérivés, gâteaux et chocolats).

Expositions : collection étiquettes de vin et dessins à la plume et à l'encre de châteaux et vignobles.

Atelier dessin et coloriage, maquillage, chasse aux œufs, baptême conduite avec matériel agricole et viticole.

Remise spéciale 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



10h à 18h sans interruption.

Visite guidée des chais : départ à 10h30, 11h30, 14h30, 15h30, 16h30.

Château Saint Ahon, Haut-Médoc, Cru Bourgeois, du 2012 au 2016 et le primeur 2018. Colbert Cannel, Haut-Médoc 2014 et/ou 2015. (Mirabel 2017).

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.

Samedi : Repas fermier fait par les agriculteurs Girondins du réseau « Bienvenue à la Ferme ». Dimanche : « Euskaltruck » Food Truck basque. Tables et chaises disponibles tout le week-end en intérieur.

Exposition de l'artiste peintre Françoise Le Garroy ; grappe de raisin, cirque, et autres peintures vous y attendent !

« A vos pinceaux direction le cirque » : Atelier peinture avec l'artiste peintre Françoise le Garroy. Libérez vos enfants à l'atelier peinture et laissez-vous guider durant notre visite traditionnelle. Durée : 45min. Tarif : 6 € par enfant.

Moins 10% pour l'achat de 12 bouteilles de vins identiques de la propriété. Valable sur la même catégorie de vins.

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



10h à 18h sans interruption.

Visite guidée historique des chais classés du XVI^{ème} siècle. Les départs sont organisés toutes les heures : 10h, 11h, 12h, 14h, 15h et 16h.

Château du Taillan (Cru Bourgeois) : 2012 et 2013
Château La Dame Blanche (second vin - rouge - Haut-Médoc) : 2015.

Château La Dame Blanche (Bordeaux blanc) : 2018
Dégustation du primeur 2018.

Brunch de « Truck de Chef » sur réservation de 11h à 14h.

Atelier Coloriage pour les enfants + balade vigneronne libre dans la propriété en suivant le parcours fléché.

Offre spéciale sur les millésimes 2012 et 2013 de notre Cru Bourgeois Château du Taillan.

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





SE DÉPLACER PENDANT CE WEEK-END !

Vous êtes intéressé par les Journées Portes Ouvertes du Médoc, mais vous ne savez pas comment vous rendre sur place ? Voici plusieurs moyens qui vous permettront de vous déplacer en toute tranquillité !



LE CO-VOITURAGE,

C'EST BIEN POUR L'ENVIRONNEMENT ET LES RENCONTRES !

Les sites covoiturage.transgironde.fr et www.mobicoop.fr, vous proposent différentes annonces qui vous permettront de profiter pleinement de l'événement.



LE TRAIN

La ligne 33 Bordeaux-Le Verdon sera disponible pour vos déplacements ! Des départs depuis Bordeaux Saint-Jean sont prévus à 8h29, 10h29 et 13h29. N'hésitez pas à consulter le site ter.sncf.com/nouvelle-aquitaine pour plus d'informations.



ET SI POUR L'OCCASION VOUS DÉCOUVRIEZ LE MÉDOC À VÉLO ?

Pendant l'événement L'Atelier Vélo by Fun Bike, Village de Bages, sera ouvert de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Il propose cette année, la livraison et la récupération des vélos en gare de Pauillac (5€ par vélos en plus du coût de la location) pour tout vélo préalablement réservé.

Pour en bénéficier, il suffit de réserver tout simplement sur le site www.funbike.fr

Vous pouvez également les contacter par téléphone au 05 56 09 76 62 (portable : 06 42 18 30 52) ou par mail à info@funbike.fr



EN BUS,

PAS DE SOUCIS C'EST LE CHAUFFEUR QUI CONDUIT

Sur le site www.transgironde.fr vous pourrez trouver les horaires de passage des lignes 703 et 705 qui pourront vous déposer au plus près de l'événement.



PAR LE BAC, LA CROISIÈRE EN PLUS

Les horaires des Bacs Royan/Le Verdon et Lamarque/Blaye sont disponibles sur le site www.transgironde.fr

Pour plus d'information n'hésitez pas à contacter la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac !
Tél : 05 56 59 03 08 - E-mail : contact@pauillac-medoc.com



SÉJOURNER, SE RÉGALER



© De France et d'Angleterre

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 avec 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



© Relais de Margaux

HÔTEL-RESTAURANT RELAIS DE MARGAUX

B



Le midi à la Brasserie du Lac : « Assiette des Portes Ouvertes » à 18€ comprenant un plat chaud et sa garniture, café et un verre de vin.

Le soir au restaurant l'Île Vincent : menu à 39€ comprenant entrée, plat, dessert.

Les droits de bouchons seront offerts sur les 2 jours.

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

QUELQUES RENDEZ-VOUS 2019*

DU MÉDOC VITICOLE

AVRIL

Course solidaire
« L'envolée bleue »
07/04 à Pauillac

La Passiflore
07/04 à Vertheuil

Médoc en scène
13/04 à Listrac-Médoc

La Semaine de l'Art
12 au 20/04 à Vertheuil

Tournée des cuviers
20/04 à Listrac-Médoc

Portes ouvertes aux Grès
Médocain
27 et 28/04 à Listrac-Médoc

MAI

Les Foulées Cissacaises
01/05 à Cissac-Médoc

Pique-nique Européen
12/05 à Vertheuil

Musique au Cœur du Médoc
16/05 au Château d'Issan à Cantenac

Le Trail du Taillan
19/05 au Taillan-Médoc

Escale du Belem
20 et 21/05 à Pauillac



L'Echappée Belle en Médoc
23 au 26/05 à Blanquefort

Médocaine de VTT
25/05 à Arsac

Week-end des Grands Crus
24 au 26/05 dans le vignoble

● 30

JUIN

Exposition « Un estuaire eaux
en couleurs »
Jusqu'au 30/06 à Vertheuil

Les Scènes d'Eté en Gironde
01/06 au 30/09 en Gironde

Les Fêtes de Pauillac
07 au 10/06 à Pauillac

Pique-nique chez le vigneron
indépendant
08 au 10/06 en Médoc

Fête de l'Agneau
09/06 à Pauillac



Un jour, un vigneron
15/06 au 15/09 à Pauillac
(sauf les mardis et jeudis du 11/07 au
29/08 et le 07/09)

Le Trail des Grands Crus
16/06 à Saint-Sauveur

Musique au Cœur du Médoc
20/06 au Château Lascombes à
Margaux

Journée du Patrimoine de Pays
22/06 à Vertheuil

Fête de la Saint-Pierre
29 et 30/06 à Vertheuil

JUILLET

Les Drives du Médoc
05 au 07/07 en Médoc

La Boucle de l'Estuaire
06/07 à Saint-Yzens-de-Médoc

Les Estivales de Musique en
Médoc
02 au 12/07 en Médoc

Exposition « Voyage vers la
méditation »
05/07 au 01/09 à Vertheuil



5^e édition du
Festival
International
du film en
Médoc « Les
Vendanges
du 7^e Art »
09 au 13/07 à
Pauillac

Dégustation avec les viticulteurs
Mardis et jeudis du 11/07 au 29/08
à Pauillac
(sauf le jeudi 15/08 reporté au vendre-
di 16/08)

Festival « Vouêtes & Voix »
12, 19, 26/07 et 09/08 à Vertheuil

Festival de Jazz
19 et 20/07 à Lesparre

Portes Ouvertes des Crus
Artisans
26 au 28/07 dans le vignoble du
Médoc

Marché des producteurs de
Pays
27/07 à Saint-Sauveur

Les Echappées Musicales
29/07 au 3/08 en Médoc

AOÛT

Dégustation avec les viticulteurs
Mardis et jeudis jusqu'au 29/08 à
Pauillac (sauf le jeudi 15/08 reporté au
vendredi 16/08)

Exposition « Voyage vers la
méditation »
Jusqu'au 01/09 à Vertheuil

Festival « Reggae Sun Ska »
02 au 04/08 à Vertheuil

Les Echappées Musicales
03/08 à Vertheuil

Festival « Voûtes & Voix »

09/08 à Vertheuil

Music & Cook & Wine

09/08 à Pauillac



Bordeaux Food Truck Festival

10 et 11/08 à Pauillac



Foire aux vins

09, 10, 11/08 à Lesparre

La journée et la nuit des Carrelets

17/08 à Pauillac

et Saint-Julien-Beychevelle



Les Médiévales

24/08 à Lesparre

Spectacle Pyrotechnique au château Beychevelle

24/08 à Saint-Julien-Beychevelle

SEPTEMBRE

La Grande Roue à Pauillac

01/09 au 6/10 à Pauillac



Les Gueilles de Bonde

07 et 08/09 à Macau

Le village Gourmand pour le Marathon du Médoc

06 et 07/09 à Pauillac

Marathon des Châteaux du Médoc

07/09 à Pauillac



Journées européennes du Patrimoine

21 et 22/09 à Pauillac et Vertheuil

Luna Park

20/09 au 06/10 à Pauillac

Moulis Oenocturne

Septembre à Moulis (sous réserve)

OCTOBRE

La Reine des Vendanges

05/10 à Pauillac

12^e Salon du Livre « Lire dans le Vignoble »

06/10 à Saint-Estèphe

Les blanquefortaises

12 et 13/10 à Blanquefort

Musique au Cœur du Médoc

13/10 à Vertheuil

Fest'O'Tone

Octobre à Listrac Médoc

Les Foulées des Vignerons

19/10 à Arsac

La Passiflore

20/10 à Vertheuil

NOVEMBRE

Margaux Saveur

15, 16 et 17/11 à Margaux

DÉCEMBRE

Course de l'Artichaut

Décembre à Macau

Course des Pères Noël

11 au 15/12 à Vertheuil

* Programme non exhaustif, sous réserve de modifications



Offices de
Tourisme
de France



PAUILLAC

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



36 BOUTEILLES DE VIN DU MÉDOC à gagner !

Les 6 et 7 avril 2019, 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 9 avril 2019 (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 1^{er} juillet 2019.

*sous contrôle huissier



*1 seul bulletin par porteur sera tamponné

Nom _____

Comment vous contacter si vous gagnez ? (au choix)

Prénom _____

Téléphone _____

Code Postal _____

E-mail _____

Souhaitez-vous recevoir par e-mail des informations sur les loisirs dans le 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 1^{ère} 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 en 2019 ? Oui, j'en ai envie Non Peut-être

Votre profession

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

Votre âge

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