

Printemps des Châteaux

PORTES OUVERTES
MÉDOC
28 & 29
MARS
2015



MÉDOC - HAUT-MÉDOC - SAINT-ESTÈPHE
PAUILLAC - SAINT-JULIEN - LISTRAC-MÉDOC
MOULIS EN MÉDOC - MARGAUX



www.medoc-bordeaux.com

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

Océan Atlantique



Royan



Le Verdon



Toutes les infos sur les Vins du Médoc sur www.medoc-bordeaux.com

Talais

Jau Dignac et Loirac

Valeyrac

1

2

3

St-Christoly

4

St-Yzans

5

Saint-Vivien

Vensac

Queyrac

Bégadan

Civrac

Blaignan

St-Seurin de Cadourne

6

7

8

9

10

Prignac

Gaillan

Lesparre

St-Germain d'Estueil

Vertheuil

Cissac

St-Sauveur

16

17

Les appellations

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

Légende

- Châteaux & Caves
- Restaurants, hôtels
- Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
- Bac
- Traversée pour l'île de Patiras

Itinéraires

- Route des Châteaux (D2)
- Route départementale (D1215)

NOS CONSEILS DE DEGUSTATION

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 décanterés mais juste au moment du service.

Un vin du Médoc ne doit pas être servi trop chaud, 16° à 20° 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.

Conception et réalisation graphique : Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac - 2015
Crédits photos : Alexis Courcoux - Bruno Bouvry - Deepix - Gens d'Estuaire - Fabrice Fatin - Ana Perez

L'assemblage parfait

Qu'ils soient Grands Crus Classés, Crus Bourgeois, Crus Artisans, Caves Coopératives ou autres Crus, cette année encore, cinquante-sept viticulteurs du Médoc, passionnés et passionnants vous invitent à découvrir leurs vignes, leurs chais, leurs cuviers, leurs châteaux... et leurs vins. Rendez-vous les samedi 28 mars et dimanche 29 mars pour des visites et dégustations gratuites.



23^{ème} Printemps des Châteaux du Médoc



Liste des participants

APPELLATIONS : ● Médoc ● Haut-Médoc

1 // CHÂTEAU GARANCE HAUT GREMAT

14, route de la Reille - 33340 BEGADAN

GPS : 45.386391 -0.864721

Tél. : 05 56 41 37 61

<http://garance-haut-grenat.over-blog.com>

 10h - 18h   2006 - 2008 - 2010 - 2011 - 2012

2 // CHÂTEAU LA TOUR DE BY

5, route de la Tour de By - 33340 BEGADAN

GPS : 45.377292 -0.84981

Tél. : 05 56 41 50 03

<http://boutique.la-tour-de-by.com>

 10h - 12h et 14h - 18h   2008 - 2011 - 2012

 La propriété vous ouvre les portes de ses bâtiments d'ensemble du XIX^e siècle, comprenant une exposition de vieux outils, le cuvier d'époque, le chai à barriques dans lequel nous vous allècherons avec une dégustation du primeur à la barrique, avant de réjouir vos papilles avec une dégustation de la gamme de nos vins.

 Visites libres de la Tour, emblème de la propriété et ancien phare construit en 1825 sur les ruines d'un moulin à blé, avec sa vue panoramique époustouflante.

3 // CHÂTEAU SAINT CHRISTOLY

1 bis, impasse de la Mairie - 33340 SAINT-CHRISTOLY

GPS : 45.3550485 -0.8229551

Tél. : 05 56 41 82 01

www.chateaustchristoly.com

 10h - 18h  visites libres, à la demande  2010 à 2012

 Collection d'outils agricoles et viticoles anciens.

Le vignoble en fête !

Visiter un Château viticole et déguster les vins du Médoc n'est pas qu'une affaire d'experts ! Le printemps des Châteaux vous propose un bouquet d'activités pour apprécier les subtilités du vignoble et de la vinification de façon ludique. Des démonstrations de tonnellerie ou du travail de la vigne pour le côté instructif ; de nombreux marchés gourmands et artisanaux pour le plaisir des yeux et des papilles et bien sûr des animations musicales pour enchanter les mélomanes œnophiles.

voir n° 2 / 3 / 5 / 7 / 8 / 9 / 12 / 13 / 16 / 17 / 21 / 27 / 31 / 34 / 42 / 43 / 44
/ 46 / 49 / 52

 Exposition historique « Première Guerre Mondiale ». Hommage à nos aïeux « poilus ». Correspondances et illustrations de la Guerre 14-18, présentées sur les 400 barriques de la propriété familiale.

 Petit marché artisanal (Noisettines du Médoc, Foie Gras Sourbé, artisans...).

 Atelier ludique « Bienvenue à la Ferme » pour les enfants.

 Repas champêtre sous chapiteau (repli dans les chais en cas de pluie) animé par le chanteur médocain David Nemetz. Assiette de produits régionaux, fromages, desserts, café et vin compris (tarif : 15€).

12 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte ou 1 repas gratuit.

4 // CHÂTEAU LES ORMES SORBET

20, rue du 3 Juillet 1895 - 33340 COUQUÈQUES

GPS : 45.344055 -0.845797

Tél. : 05 56 73 30 30

www.ormes-sorbet.com

 10h - 18h   2006 à 2013 + primeur 2014

 Collection de fossiles marins géologiquement répertoriés sous le nom « Calcaire de Couquèques ». Propriété appartenant à la même famille depuis 1764. Nouveau cuvier avec vue sur le vignoble et la Gironde.

5 // CHÂTEAU LOUDENNE

33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC

GPS : 45.31924 -0.791874

Tél. : 05 56 73 17 88

www.chateau-loudenne.com

 10h - 18h   Ch Loudenne blanc 2013 - Ch Loudenne rouge 2012

 Musée des outils anciens.

 Exposition : Alba, Artiste peintre (Espagne) - Yann Muller, Artiste peintre 'PopArt M' (Médoc) - Raphaëlle Duval, Sculptrice (Sud-Ouest) - Thierry Karm, photographie (Médoc).
Exposition des sculptures dans les jardins du château Loudenne, visite libre.
Sébastien TAILLE Sculpteur (Bordeaux)



 Démonstration de fabrication des fleurs en sucre par Pâtisserie la Crique : le samedi et le dimanche à 11h30 et à 14h30.
Concert 'Heart Voices' : prix libre
Dimanche à 17h : Les grands classiques : Gospel/ Soul /Jazz/Chanson française (entrée libre).

 Samedi 28 mars : Déjeuner et dîner au château sur réservation, 29€ par personne avec le vin (buffet sur la terrasse si le temps le permet).
Dimanche 29 mars : dîner au château sur réservation, 29€ par personne avec le vin (buffet sur la terrasse si le temps le permet).
Dégustation & vente des spécialités maison à base de canards, présentés par la ferme, SARL Barraquet
Dégustation & vente des spécialités de la Pâtisserie la Crique.

Offre spéciale Portes Ouvertes : 5 à 10 % de remise sur les vins.

6 // CHÂTEAU BOIS DE ROC

2, rue des Sarments - 33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC
Tél. : 05 56 09 09 79
GPS : 45.322506 -0.821816
www.chateau-boisderoc.com

 10h - 12h et 14h - 18h  2006 à 2012

 Exposition «les 111» #1

12 bouteilles de 2007 ou 2008 achetées = 1 Mg du millésime correspondant offert

7 // CHÂTEAU CHANTELYS

32, rue des Colombiers - 33340 PRIGNAC-EN-MÉDOC
GPS : 45.312883 -0.892342
Tél. : 05 56 09 02 78 - 06 10 02 12 92
www.chantelys.fr

 10h - 23h 

 2009 à 2013 et primeur 2014 - Cépages du Médoc dégustation à l'aveugle

 Exposition de peintures d'Olivier Probst et de sculpture de Danielle Gallier. Librairie éphémère.

 Bar à vin et musique de 19h à 23h le samedi soir.

Vente promotionnelle du carton surprise des portes ouvertes

8 // CHÂTEAU CASTERA



Rue du Bourg - 33340 SAINT-GERMAIN D'ESTEUIL
GPS : 45.290977 -0.864809
Tél. : 05 56 73 20 60
www.chateau-castera.com

 10h - 18h 

 Ch Castéra : verticale 2004 à 2014 - Ch Bourbon la Chapelle 2012 - Marquis de Castéra 2009 et 2010 - Perle rose 2014

 Visite de la tour et exposition des archives du Château datant du XV^e au XX^e siècle.

 Exposition des toiles de Guy Michelet sur le thème « Vin & Musique ». Exposition de sculptures métalliques de l'artiste toulousain, Vincent Libecq.

 Casino du vin et roulette des saveurs.

 Baraque à frites : nuggets, frites et sandwich américains sur place.

Promotions spéciales «Printemps des Châteaux» sur l'ensemble de la gamme.

9 // CHÂTEAU TOUR DES TERMES



2, rue du Pigeonnier - Saint-Corbian - 33180 SAINT-ESTÈPHE
GPS : 45.266645 -0.790527
Tél. : 05 56 59 32 89
www.chateautourdestermes.com

 10h à 18h

 visites guides assurées par le propriétaire

 2004 - 2009 - 2011 - 2012

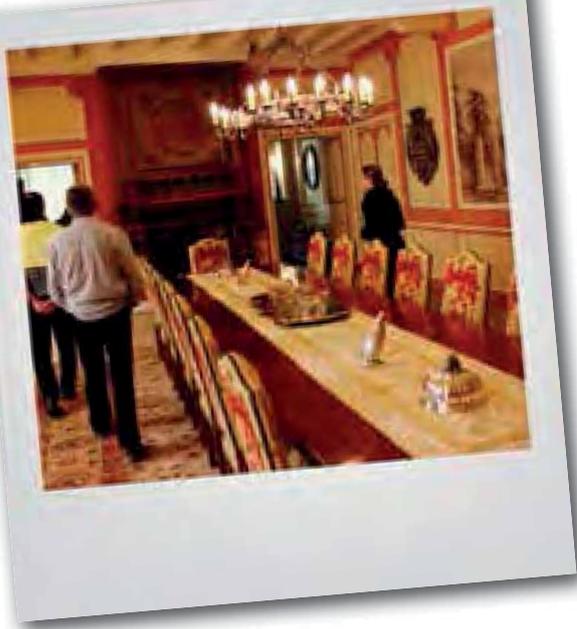
 Exposition photos sur le cycle de la Vigne et le Vin.

 Dégustations de chocolats artisanaux « Les Petites Chocolatières » de Bordeaux.

 Repas médocain par notre chef cuisinier samedi et dimanche, midi sur réservation (Tarif : 26€, vin du château compris)

Remise exceptionnelle portes ouvertes de -15%





10 // CHATEAU HAUT BARON

34, rue Edouard Herriot - 33180 SAINT-ESTÈPHE
 GPS : 45.263601 ; -0.79213
 Tél. : 05 56 59 32 07 - 06 08 04 78 27

10h - 21h 2012

Exposition d'aquarelle « carrelet de pêche ».

11 // CAVE COOPERATIVE MARQUIS DE SAINT ESTÈPHE ET CHATELLENIE DE VERTHEUIL REUNIS

2, rue du Médoc - 33180 SAINT-ESTÈPHE
 GPS : 45.249422 -0.787121
 Tél. : 05 56 73 35 30
 www.marquis-saint-estephe.fr

10h - 12h et 14h - 18h 2011 à 2013

AOC Saint-Estèphe : 1 bouteille offerte par carton de 6 bouteilles.

AOC Haut-Médoc : 12 bouteilles achetées = 6 bouteilles supplémentaires offertes

Offres valables sur une sélection de vins.

12 // CHÂTEAU POMYS

Leyssac - 33180 SAINT-ESTÈPHE
 GPS : 45.242805 -0.784707
 Tél. : 05 56 59 32 26
 www.chateaupomys.com

10h - 18h visites libres tous les millésimes à la vente

Marché gastronomique avec produits régionaux : charcuterie et fromages basques, foies gras, confitures.

Restauration au restaurant « Côté Parc » avec un menu spécial « Portes Ouvertes ». Possibilité d'assiettes « casse-croûte » avec les producteurs présents.

Offre spéciale « Portes Ouvertes »

13 // CHÂTEAU LA ROSE BRANA

10, route de la Gare - Leyssac - 33180 SAINT-ESTÈPHE
 GPS : 45.239563 -0.789658
 Tél. : 05 56 59 32 70
 www.rosebrana.com

10h - 18h à la demande

Exposition permanente (renouvelée chaque année) des œuvres de Dominique Dupin, artiste peintre, dans la salle de dégustation.

Petit marché artisanal.

Restauration rapide (sandwichs, kebabs, frites, crêpes ...) par M. et Mme Berché.

14 // CHÂTEAU LE CROCK

1, rue Paul Amilhat - 33180 SAINT-ESTÈPHE
 GPS : 45.23883 -0.771839
 Tél. : 05 56 59 73 05
 www.chateaucrock.fr

10h - 12h et 14h - 18h

à la demande Ch. Le Crock 2010 - Ch. La Croix 2012

Camion de restauration rapide « Rollin jack »

Offre spéciale boutique de la propriété

15 // CHÂTEAU COS LABORY

33180 SAINT-ESTÈPHE
 GPS : 45.230602 -0.778905
 Tél. : 05 56 59 30 22
 www.cos-labory.com

10h - 12h et 14h - 18h

Cos Labory 2009 et 2011 - Charme de Cos Labory 2010 et 2012

Tarif spécial « Portes Ouvertes »

16 // CHÂTEAU CISSAC

33250 CISSAC-MÉDOC
 GPS : 45.225828 -0.82884
 Tél. : 05 56 59 58 13
 www.chateau-cissac.com

10h - 18h (21h le samedi)

Primeurs 2014 + autres millésimes - Ch Cissac + Ch du Breuil

Circuit découverte du vignoble du Château Cissac en Coccinelle (3-4 personnes) avec JJak André.
 Marché artisanal : Vente de Bijoux « Les créations de Marine », créatrice de mode « LP Demine »
 Démonstration fabrication de barriques (11h00 et 15h30 sam. et dim.) avec la tonnellerie Nadalié, et expo/vente d'objets.
 Animation musicale le samedi soir pour la nocturne, à partir de 18h.

 Assiette « déjeuner » proposée par « Les Gourmandises de L'Ours » avec verre de vin de la propriété pour 10€. Présent en soirée pour la nocturne.
Producteur d'huîtres aux heures du déjeuner samedi et dimanche.

Offre spéciale Portes Ouvertes.

17 // CHÂTEAU LAMOTHE CISSAC

33250 CISSAC-MÉDOC
GPS : 45.229446 -0.832658
Tél. : 05 56 59 58 16
www.domaines-fabre.com

 10h - 12h et 14h - 18h 

 Animation musicale.

 Animation ludique pour les enfants avec la participation du conservatoire des races d'Aquitaine.

 Panier pique-nique sur réservation.

18 // CAVE LA ROSE PAUILLAC

44, rue Maréchal Joffre - 33250 PAUILLAC
GPS : 45.202172 -0.75215
Tél. : 05 56 59 26 00
www.larosepauillac.com

 10h - 12h et 14h - 18h   2008 à 2012

19 // CHÂTEAU GAUDIN

8, route des Châteaux - Saint-Lambert - 33250 PAUILLAC
GPS : 45.1788857 ; -0.752105
Tél. : 05 56 59 24 39 - 06 07 32 08 55

 10h - 12h et 14h - 18h  

20 // CHÂTEAU HOURTIN DUCASSE

Lieu-dit Le Fournas - 33250 SAINT-SAUVEUR
GPS : 45.191444 -0.802077
Tél. : 05 56 59 56 92
www.hourtin-ducasse.com

 10h - 18h 

 Ch Hourtin-Ducasse 2007 - 2008 - 2011 + primeur 2014
Les Roses de Marie 2014

 Assiette gourmande gratuite pour accompagner la dégustation.

11 bouteilles achetées = la 12^{ème} offerte

21 // CHÂTEAU JULIA

Sémignan - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
GPS : 45.169353 -0.892296
Tél. : 06 18 00 79 22 / 05 56 41 42 10
Château Julia sur Facebook
chateau.julia@gmail.com

 10h - 18h   Ch Julia AOC Pauillac 2011 - 2012 et Ch Julia AOC Haut Médoc 2013

 Jordan Bac, chocolatier de Saint-Laurent-Médoc. Dr Cooking, épicerie gourmande, découvertes culinaires et dégustations surprenantes.

 Trampoline et balançoire pour enfants.

 Huîtres du Médoc, de la ferme « Eau du Médoc » de Ian Bertrand : à emporter ou à déguster sur place à toute heure.
Grillades aux sarments : amener votre viande et votre pique-nique. Plus d'informations par mail [chateau.julia@gmail.com](mailto:julia@gmail.com).

Un cadeau sur les vins de Bordeaux pour tout achat (dans la limite des stocks disponibles).



Richesse du Patrimoine !

Voyagez à travers les siècles d'un terroir unique

Si les vignerons médocains cherchent depuis des siècles à exprimer la quintessence d'un terroir exceptionnel, le Médoc est également riche en demeures à l'architecture surprenante. Profitez des portes ouvertes pour pénétrer ces joyaux, blottis dans leur écrin de verdure. Certains propriétaires vous ouvrent leur tour, leur chartreuse ou encore leur salon privé le temps d'un week-end. C'est aussi l'occasion d'apprécier des collections privées, d'outils de tonnellerie, de la vigne et du chai, de fossiles marins ou d'archives familiales, des purs témoignages de passions de viticulteurs.

voir n° 2 / 3 / 4 / 5 / 8 / 23 / 25 / 26 / 42 / 43 / 45 / 50 / 51 / 52

22 // CHÂTEAU TOUR SIEUJEAN



11, route de Pauillac - 3112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
GPS : 45.157619 -0.80705
Tél. : 05 56 59 46 03

10h - 12h et 14h - 18h

visites libres

2008 - 2010 - 2011 + primeur 2014

Exposition de l'artiste peintre Eric Duluc. Exposition de véhicules Renault.

Dégustation et vente de Champagne Michel Tixier. Dégustation et vente des chocolats Jordan Bac.

23 // CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Route de Beychevelle - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
GPS : 45.147906 -0.793591
Tél. : 05 56 73 30 90
www.bernard-magrez.com

10h - 12h et 14h - 18h

oui, départ toutes les 30 min. - (groupes de 25 pers. maxi)

Ch. La Tour Carnet 2011 et vin blanc 2011 à 2013

24 // CHÂTEAU DE CAMENSAC



Route de Saint-Julien - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
GPS : 45.1467056 -0.7858322
Tél. : 05 56 59 41 69
www.chateaucamensac.com

10h - 12h et 14h - 18h



à heures fixes : départs toutes les 30 min. de 10h à 11h30 et de 14h à 17h30. (groupes de 20 pers. max.)

Paniers pique-nique disponibles sur réservation (réservations acceptées jusqu'au 20 mars par mail sur j.pomies@chateaucamensac.com)

25 // CAVE COOPERATIVE LES VITICULTEURS DU FORT MÉDOC

105, avenue du Haut-Médoc - 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
GPS : 45.125973 -0.730623
Tél. : 05 56 58 92 85
www.cave-fort-medoc.fr

10h - 12h et 14h - 18h

visites libres

2006 à 2012

Collection de vieux outils de la vigne et du vin.

Promotions sur la vente de vin.

26 // CHÂTEAU DE LAUGA



13, chemin de Larue - 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
GPS : 45.122907 -0.733498
Tél. : 05 56 58 92 83
www.lauga.com

10h - 20h



2010 à 2012 + primeur 2014

Collection d'outils de la vigne, du chai et de la tonnellerie. Visites : vignes, cuvier, chai à barriques.

Possibilité de pique-niquer dans une salle de la propriété, nous vous offrons un verre de vin du Château.

27 // CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE



16, rue de Costes - 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
GPS : 45.12092 ; -0.72712
Tél. : 05 56 58 91 13
www.chateaudumoulinrouge.com

10h - 18h



visites libres, à la demande

2009 à 2012 - Primeur 2014 + Rosé

Vide-grenier en salle.

Mise à disposition d'une salle avec barbecue, tables et chaises.

Aire de camping-car, plus d'informations par mail chateaudumoulinrouge@orange.fr

28 // CHÂTEAU DU RAUX

Lieu-dit le Raux - 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
GPS : 45.112909; -0.720452
Tél. : 05 56 58 91 07
www.chateau-du-raux.com

9h - 18h



2008 à 2012

Ce n'est pas que pour les grands !

Laissez les enfants s'amuser !

Il sera facile de persuader vos enfants de vous accompagner dès qu'ils connaîtront tout le programme des animations spécialement conçues pour eux pendant ces deux jours :

ateliers ludiques autour du raisin et de la vigne, atelier de peinture, jeux et quiz, dégustation de chocolats... Il y en a pour tous et tous les âges !

voir n° 3 / 17 / 21 / 43 / 51



29 // CHATEAU MICALET

10, rue Jeanne d'Arc - 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
45.111426 ; -0.729389
05 56 58 95 48
www.chateaumicalet.fr

🕒 10h - 12h et 14h - 18h **V** à la demande

🍷 2002 - 2008 - 2010 - 2011 - 2012

Culture de la vigne en bio.

Pour 12 bouteilles achetées, 1 offerte.

30 // CHÂTEAU VIEUX GABAREY

101, rue Principale - 33460 LAMARQUE
GPS : 45.095899 -0.721233
Tél. : 06 78 87 88 24
www.vieux-gabarey.com

🕒 10h - 18h **V** à la demande 🍷 2009 à 2012

31 // CHÂTEAU REVERDI



11, route de Donissan - 33480 LISTRAC-MÉDOC
GPS : 45.09973 -0.782111
Tél. : 05 56 58 02 25
www.chateaureverdi.fr

🕒 10h - 12h et 14h - 18h **V**

🍷 2011 - 2012 + cuvées spéciales 2007 - 2008 - 2011

👤 Petit marché gastronomique : Saveurs du Béarn (vente de pâtés et foies gras) et autres gourmandises.

🍴 Rando guinguette le samedi et dimanche (sous réserve de la météo).

Départ de la rando à 11h, suivi du déjeuner concocté par Lou Vincent et animé par Swing Man Jazz. Verre de bienvenue offert, déjeuner à partir de 15€/adulte et 8€/enfant.

Tarif unique à la bouteille : 10€ TTC (Crus Bourgeois) - Coffret découverte des cuvées : 50€ les 3 bouteilles au lieu de 55,50€.

32 // CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

5, rue Odilon Redon - 33480 LISTRAC-MÉDOC
GPS : 45.075915 -0.790003
Tél. : 05 56 58 01 15
www.fourcas-hosten.com

🕒 10h - 12h et 14h - 18h

V horaires fixes : 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h (20 pers. max.)

🍷 Ch. Fourcas Hosten (2007 et 2009)

Ch Fourcas Hosten 2007 à 12€ la bouteille (75cl) et 2009 à 15€ la bouteille (75cl).

33 // CHÂTEAU BAUDAN



2, route du Taudinat - lieu-dit Baudan - 33480 LISTRAC-MÉDOC
GPS : 45.081101 - 0.809743
Tél. : 05 56 58 07 40
www.chateaubaudan.com

🕒 10h - 18h (repas du soir jusqu'à 21h)

V horaires fixes : départs à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h, 18h (groupes de 20 pers. max.)

🍷 2004 - 2010

🍴 Repas sur la propriété midi et soir. Formule à 18€: grenier médocain, entrecôte, 2 verres de vin.

Pour 6 bouteilles du millésime 2004 achetées = 1 bouteille offerte.

34 // CAVE GRAND LISTRAC

21, avenue de Soulac - 33480 LISTRAC-MÉDOC
GPS : 45.073558 -0.793011
Tél. : 05 56 58 03 19

www.cave-listrac-medoc.com

🕒 10h - 12h et 14h - 18h **V** à la demande 🍷 2007 à 2012

👤 Petit marché gourmand : Ferme du Haut Clouzet (Foie Gras des Landes), vergers du Cournillac (Pruneaux bio et confitures du Lot).

35 // CHÂTEAU LESTAGE DARQUIER



4, place de Grand Poujeaux - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
GPS : 45.077224 -0.743615
Tél. : 05 56 58 18 16
www.chateulestagedarquier.com

🕒 10h - 18h **V** 🍷 2011 à 2013

🍴 Assiette gourmande à toute heure (6 €)

Tarif primeur : pour l'achat de 11 bouteilles de 2013, la 12^{ème} offerte.



36 // CHÂTEAU GRANINS-GRAND POUJEAUX

18, chemin de l'Ancienne école Grand Poujeaux
33480 MOULIS-EN-MÉDOC
GPS : 45.078146 -0.743777
Tél. : 05 56 58 05 82
www.chateau-granins.fr

 10h - 18h (21h le samedi)   2010 à 2013 + primeur 2014

 Exposition de sculptures et peintures.

 Producteur basque Ferme Arnabar.
Vente de produits et assiettes gourmandes à toute heure.

37 // CHÂTEAU CHASSE SPLEEN

32, chemin de la Raze - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
GPS : 45.075458 -0.7410983
Tél. : 05 56 58 02 37
www.chasse-spleen.com

 10h - 12h et 14h - 18h 

 A horaires fixes : toutes les 45 min. à partir de 10h le matin et 14h l'après-midi. Dernière visite à 17h30.

38 // CHÂTEAU FONREAUD

33480 LISTRAC-MÉDOC
GPS : 45.057804 -0.797399
Tél. : 05 56 58 02 43
www.chateau-fonreaud.com

 10h - 12h et 14h - 18h  

Et l'art dans tout ça ?

Exposez-vous aux émotions artistiques

Le Printemps des Châteaux est un moment propice à la rencontre d'artistes. De nombreux châteaux accueillent des expositions de peintures, sculptures, photos, art contemporain... Maîtres dans l'art de l'assemblage du vin, les viticulteurs vous dévoilent pendant ces portes ouvertes leurs coups de coeurs artistiques ainsi que leurs collections privées.

voir n° 3 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 13 /
22 / 36 / 40 / 42 / 48 / 51



39 // CHÂTEAU LALAUDEY

Route de Pomeys - 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
GPS : 45.042825 -0.804195
Tél. : 05 57 88 57 57
www.chateau-lalaudey.fr

 10h - 18h  à la demande  2010 - 2012

40 // VIGNOLE DES QUATRE VENTS

Route de Campion - 33460 MARGAUX
GPS : 45.042035 -0.677519
Tél. : 05 56 58 97 90
www.clos4vents.net

 10h - 18h  à la demande  2012

 Exposition de peintures.

41 // CHÂTEAU FERRIERE

33 bis, rue de la Trémoille - 33460 MARGAUX
GPS : 45.043363 -0.677944
Tél. : 05 57 88 76 65
www.ferriere.com

 10h - 12h et 14h - 18h   2012

42 // CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN

45, route d'Arsac - 33460 CANTENAC
GPS : 45.017228 -0.680251
Tél. : 05 57 88 84 23 - 06 04 59 12 20
www.marielaurelurton.com

 10h - 18h  à la demande

 2011 - 2012 - Dégustations accompagnées de chocolats Mademoiselle de Margaux.

 Exposition de photos « Un regard sur la vigne » par Patrick Babou.

 Exposition de véhicules anciens et de collection.

 Randonnée d'une heure dans la vigne. Départ dimanche à 11h (gratuit, sur réservation)
Navette gratuite à bord de véhicules anciens entre Ch. La Tour de Bessan et Ch. Desmirail (de 10h à 12h30 et de 14h à 18h). Démonstration « taille de la vigne, pliage et acanage » (samedi 10h à 12h, 15h à 17h et dimanche 10h à 12h).

 Le camion du « Chef Volant » vous régale avec des plats originaux, frais et gourmands : au menu de copieux burgers et des desserts maison !

Etoile de Villegeorge 2011 (AOC Haut-Médoc) : 5 bouteilles achetées, 1 offerte.

43 // CHÂTEAU PRIEURE LICHINE

34, avenue de la V^{ème} République - 33460 CANTENAC

GPS : 45.02944 -0.656315

Tél. : 05 57 88 36 28

www.prieure-lichine.fr

 10h - 12h et 14h - 18h (20h le samedi)

 à horaires fixes, un départ toutes les heures (groupe de 35 pers. max)

 Ch. Prieuré-Lichine 2011 (AOC Margaux, Grand Cru Classé) – Confidences de Prieuré-Lichine 2011 (AOC Margaux, 2nd vin) – Clocher du Prieuré 2010 (AOC Haut Médoc).

 Nouveaux cuiviers béton innovants. Collection de plaques de cheminée. Dégustation d'échantillons mono-cépages, en plus de la dégustation habituelle, à l'issue de la visite de 10h, le samedi et le dimanche.

 Coin divertissement pour les enfants (coloriages, flacons de senteurs, projection de vidéos, dégustation de jus de fruits...).

 Dégustation et vente de macarons par O'Délices du Médoc.

-10% de remise sur les vins livrables.



44 // CHÂTEAU DESMIRAIL

28, avenue de la V^{ème} République - 33460 CANTENAC

GPS : 45.028627 -0.654245

Tél. : 05 57 88 34 33

www.desmirail.com

 10h à 18h  Départ tous les 15 min. (groupes de 20 pers. max.)

 Ch. Desmirail 2006 et Initial de Desmirail 2010

 Navette gratuite à bord de véhicules anciens entre le Château Desmirail et le Château la Tour de Bessan de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

 Présence de la ferme Guimont, producteur landais. Assiette dégustation sur réservation, comprenant : produits de canard des Landes, pastis landais, 1 verre de rosé (tarif 16€). Vente de produits landais, dégustation de rosé.

45 // CHÂTEAU SIRAN

13, avenue du Comte Lynch - 33460 LABARDE

GPS : 45.021608 -0.63465

Tél. : 05 57 88 34 04

www.chateausiran.com

 10h - 12h et 14h - 18h  à horaires fixes (10h - 11h - 14h - 15h - 16h)

 Ch. Siran 2011

 Le «Chai des collections», ensemble de collections d'objets autour du vin et de l'art de le déguster, a ouvert ses portes en Juillet 2014. Vous pourrez le découvrir lors de votre visite.

 Le restaurant « la Gare Gourmande » s'installe au Ch. Siran et propose un menu accord mets-vins de Siran. Menu : entrée/plat/fromage/dessert avec les vins de Siran (St Jacques de Siran 2011, Bel Air de Siran 2011, Ch. Siran 1999). Plus d'information et réservation par tél. 05-57-88-34-04 ou par mail visites@chateausiran.com (tarif 45€/personne).

46 // CHÂTEAU LARRIEU TERREFORT

35, rue du 8 Mai 1945 - 33460 MACAU

GPS : 45.012329 -0.618539

Tél. : 06 12 25 03 40

 10h - 18h   2011 à 2013

 Marché artisanal

 Repas complet + vin (tarif : 18€) sur réservation tél. 06-12-25-03-40.

47 // CHÂTEAU MAUCAMPS

19, avenue de la Libération - 33460 MACAU

GPS : 45.00318 -0.614033

Tél. : 05 57 88 07 64

 10h - 12h et 14h - 18h 

 Repas Vigneron (tarif 6€)



48 // CHÂTEAU CANTEMERLE

33460 MACAU

GPS : 44.992908 -0.624182

Tél. : 05 57 97 02 82

www.cantemerle.com

10h - 12h et 14h - 18h   Ch. Cantermerle primeur 2014

 Exposition de peinture de Nathalie Portejoie.

49 // TONNELLERIE NADALIÉ

99 rue Lafont - 33290 LUDON MEDOC

44.989955 -0.617638

05 57 10 02 02

www.nadalie.fr

10h - 17h  Visites guidées de l'atelier, à la demande

 La Tonnellerie Nadalié vous fait découvrir son art et les «secrets» de fabrication d'une barrique. En visitant nos ateliers vous comprendrez le rôle primordial que joue le bois dans l'élevage du vin et apprécierez le savoir-faire mis en œuvre par nos maîtres tonneliers. Plaisirs gourmands tout au long du week-end: mets régionaux, gourmandises sucrées, salaisons... Produits de décoration issus des barriques, fabriqués dans nos ateliers, proposés à la vente : jardinières, porte-parapluies, plateaux, bougeoirs...

 Restauration sur place au restaurant « Le 1902 ». Menu spécial «Printemps des Châteaux» (réservation par tél. 05-56-69-80-45)

50 // CHÂTEAU D'AGASSAC

15, rue du Château d'Agassac - 33290 LUDON-MÉDOC

GPS : 44.968555 -0.607531

Tél. : 05 57 88 15 47

www.agassac.com

10h - 18h

 à horaires fixes (départs toutes les heures : groupe de 49 pers. max.)

 Venez découvrir l'une des plus anciennes entités viticoles du Médoc, inscrite aux Monuments Historiques, site remarquable datant du XIII^e siècle, propriété lauréate des Best Of Wine Tourism pour la qualité de son accueil. Soyez les bienvenus et laissez-vous guider ! (départ des visites à heures fixes)

 Possibilité de se restaurer sur place : Gourmets Burgers.

Promotion commerciale spéciale Journées Portes Ouvertes.



51 // CHÂTEAU SAINT-AHON

33290 BLANQUEFORT

GPS : 44.9253875 -0.6301819

Tél. : 05 56 35 06 45

www.saintahon.com

10h - 18h

 Visites complètes à horaires fixes (10h - 11h - 12h - 14h - 15h - 16h - 17h)

 Château Saint Ahon 2008 à 2011 et primeur 2014 - Colbert Cannel 2011 (Haut Médoc) - Mirabel 2013 (Bordeaux Rosé)

 Exposition vente de peintures de l'artiste o2m, Aude Machefer

 Visite guidée de la propriété (historique, vignoble, cuvier et chai à barriques).

 Visite «Les Jardins de Mirabel» Best of Or Wine Tourism, circuit libre avec jeu quiz. Atelier peinture pour les enfants, aux mêmes horaires que les visites (tarif : 3€)

 Restauration sur place possible toute la journée :
- La Ferme Erreka, producteur basque à Espelette (saucisson, jambon, charcuteries, fromage de brebis et axoa).
- Le Fournil d'Alex, boulanger pâtissier à Blanquefort. Possibilité de porter son panier pique-nique. Aire de pique-nique dans les bois.

Offre valable sur un même vin et un même millésime : 10 bouteilles achetées = 2 b. offertes, 10 demi bouteilles achetées = 2 demi b. offertes, 5 magnums achetés = 1 mg offert.

52 // CHÂTEAU DILLON

Rue Arlot de Saint-Saud - 33290 BLANQUEFORT

GPS : 44.920705 -0.642593

Tél. : 05 56 95 39 94

www.chateau-dillon.com

10h - 12h et 14h - 18h  à horaires fixes (10h - 11h - 14h - 16h)

 Ch. Dillon rouge 2010 à 2012, blanc 2012, rosé 2014

 Atelier senteur. Jeu concours avec 1 panier garni par jour à gagner.

53 // CHÂTEAU MAGNOL

87, rue du dehez - 33290 BLANQUEFORT

GPS : 44.910403 -0.600062

Tél. : 05 56 95 48 60

www.barton-guestier.com

10h - 18h  visites du Château et du caveau toutes les 30 min. visites du cuvier/chai sur demande

 2011 et 2012

 Visite guidée du Château et du caveau avec sa collection de millésimes anciens.

Pour 5 bouteilles achetées, la 6^{ème} bouteille offerte.

Quelques rendez-vous du Médoc Viticole*

Mars à décembre 2015

MARS - AVRIL

- 28/03 **10 km des quais de Pauillac** / Pauillac
04/04 **La Tournée des Cuviers** / Listrac-Médoc
20 au 25/04 **Semaine de l'art** / Vertheuil

MAI

- 01/05 **Les Foulées Cissacaises** / Cissac-Médoc
22 au 25/05 **Fêtes et régates de Pentecôte** / Pauillac
17/05 **Le trail du Taillan** / Taillan-Médoc
22/05 **Marché des producteurs** /
Saint-Laurent-Médoc
23/05 **Médocaine de VTT** / Vignoble de Margaux
24/05 **Fête de l'agneau et du vin** / Pauillac



- 26 au 31/05 **Festival Au Fil des Mots** / Lesparre
29 au 31/05 **Tour de Gironde - 1^{ère} étape** / Pauillac
30 et 31/05 **Week-end des Grands Crus** /
Vignoble du Bordelais
31 mai **La Solitaire du Figaro** / Pauillac



JUIN

- 2 au 7/06 **L'échappée Belle** / Blanquefort
4 et 5/06 **Giro Vin** / Bégadan
14/06 **Fête du Nautisme** / Pauillac
20 et 21/06 **Triathlon des Châteaux** / Arsac
20/06 **Tout un roman à Vertheuil** / Vertheuil
20 et 21/06 **Journée du Patrimoine de pays** / Vertheuil
22/06 **Festival Eufonia** / Vertheuil
21/06 **Trail des Grands Crus** / Saint-Sauveur

JUILLET

- 1 au 10/07 **Les Estivales de musique en Médoc** /
Médoc
2 au 5/07 **Les Drives du Médoc** /
Sur les Golfs du Médoc
15 au 19/07 **1^{er} festival international du film**
« Vendanges du 7^{ème} art » / Pauillac
18 au 19/07 **Festival de Jazz au pied de la Tour**
de l'honneur / Lesparre
18 au 26/07 **Les Vini-Culturelles** / Saint-Yzans-de-Médoc

AOÛT

- 31/07 au 2/08 **Portes ouvertes des Crus Artisans** /
Vignoble du Médoc
7 au 9/08 **Foire aux vins** / Lesparre
7/08 **Music & Cook & Wine** / Pauillac
21/08 **Marché des producteurs** /
Saint-Laurent-Médoc
29/08 **Spectacle pyrotechnique au Château**
Beychevelle / Beychevelle

SEPTEMBRE

- 4 et 5/09 **Les Gueilles de Bonde** / Macau
12/09 **Marathon du Médoc** / Pauillac
19 et 20/09 **Journée du Patrimoine** / Vertheuil

OCTOBRE

- 11/10 **Salon du livre de Saint-Estèphe** /
Saint-Estèphe
17/10 **Les foulées des vigneron** / Arsac
31/10 **Les Trail d'Haloween** / Castelnau

NOVEMBRE

- 13 au 15/11 **Margaux Saveurs** / Margaux

16 juillet au 27 août (tous les jeudis)
> Dégustations avec les viticulteurs / Pauillac

17 juillet au 14 août
> Festival « Voutes et Voix » à l'abbaye de Vertheuil
Vertheuil

Toute l'année
Programmation événementielle à la Winery / Arsac

Du 15 juillet au 5 août
> Les Marchés des producteurs
Lesparre, Saint-Julien, Saint-Laurent, Saint-Sauveur

* Programme non exhaustif, sous réserve de modification

Mais aussi...

Janvier - juin
> Musique au cœur du Médoc

Juin - Septembre
> Scènes d'été en Gironde

Médoc Gourmand !



Dégustez, mangez, savourez

C'est le cœur de la manifestation, la dégustation des vins qu'ils produisent, que s'apprêtent à vous offrir les viticulteurs du Médoc. Parfois même ils l'accompagneront de chocolats, de fromages, à l'issue d'une visite des chais, pendant une initiation à la dégustation ou lors d'un jeu... Ne restez pas sur votre faim et profitez du Printemps des Châteaux pour vivre des moments de convivialité autour d'une assiette gourmande de spécialités régionales, à l'occasion d'un buffet, d'un repas, d'un cocktail dans les châteaux ou dans un restaurant partenaire.

Et pourquoi ne pas porter votre panier pique-nique et profiter de l'invitation à le savourer dans un chai ou le parc d'un domaine accompagné d'un verre de vin offert par le viticulteur ?

Certaines propriétés accueillent aussi des marchés de producteurs... d'Aquitaine bien entendu !



Et si on mangeait à la propriété...

03 // Château Saint Christoly à Saint-Christoly	P4	27 // Château du Moulin Rouge à Cussac-Fort-Médoc	P8
05 // Château Loudenne à Saint-Yzans-de-Médoc	P4	31 // Château Reverdi à Listrac-Médoc	P9
08 // Château Castéra à Saint-Germain d'Esteuil	P5	33 // Château Baudan à Listrac-Médoc	P9
09 // Château Tour Des Termes à Saint-Estèphe	P5	35 // Château Lestage Darquier à Moulis-en-Médoc...	P9
12 // Château Pomys à Saint-Estèphe	P6	36 // Château Granins-Grand Poujeaux	
13 // Château La Rose Brana à Saint-Estèphe.....	P6	à Moulis-en-Médoc	P10
14 // Château Le Crock à Saint-Estèphe.....	P6	42 // Château La Tour De Bessan à Cantenac.....	P10
16 // Château Cissac à Cissac-Médoc	P6	44 // Château Desmirail à Cantenac	P11
17 // Château Lamothe Cissac à Cissac-Médoc	P7	45 // Château Siran à Cantenac	P11
20 // Château Hourtin Ducasse à Cissac-Médoc.....	P7	46 // Château Larrieu Terrefort à Macau	P11
21 // Château Julia à Pauillac	P7	47 // Château Maucamps à Macau	P11
22 // Château Tour Sieu Jean à Saint-Laurent-Médoc ..	P8	49 // Tonnellerie Nadalié à Ludon-Médoc	P12
24 // Château De Camensac à Saint-Laurent-Médoc...	P8	50 // Château D'agassac à Ludon-Médoc.....	P12
26 // Château De Lauga à Cussac-Fort-Médoc	P8	51 // Château Saint-Ahon à Blanquefort.....	P12

Séjourner & se régaler



A // HÔTEL-RESTAURANT DE FRANCE ET D'ANGLETERRE

3, quai Albert de Pichon
33250 PAUILLAC
GPS : 45.197633 -0.745472
Tél. : 05 56 59 01 20
www.hoteldefrance-angleterre.com



samedi et dimanche midis et soirs

Possibilité d'apporter son vin, droit de bouchon offert.

Menu spécial « du bouchon à l'assiette »
Forfait 1/2 pension (Hébergement samedi soir + dîner + petit-déjeuner).

B // HÔTEL-RESTAURANT LE RELAIS DE LISTRAC

28, avenue de Soulac
33480 LISTRAC-MÉDOC
GPS : 45.072673 -0.792716
Tél. : 05 56 58 08 68
www.relaisdelistrac.fr



samedi et dimanche midis et soirs

Possibilité d'apporter son vin, droit de bouchon offert

C // HÔTEL-RESTAURANT LE RELAIS DE MARGAUX

5, route de l'Île Vincent
33460 MARGAUX
GPS : 45.053992 -0.660334
Tél. : 05 57 88 38 30
www.relais-margaux.fr



samedi et dimanche midis et soirs

Possibilité d'apporter son vin, droit de bouchon offert.

Menu Printemps des Châteaux

D // RESTAURANT LA WINERY

D1215 - Rond point des vendangeurs
33460 ARSAC
GPS : 44.984289 -0.74398
Tél. : 05 56 390 490
www.maisondudouanier.com



samedi midi et soir et dimanche midi

Possibilité d'apporter son vin, droit de bouchon offert.

Menu spécial BOC à 14,50 €

E // RESTAURANT LE 1902

99, rue de Lafont
33290 LUDON-MÉDOC
GPS : 44.989955 -0.617638
Tél. : 05 56 69 80 45
www.le1902restaurant.com



samedi et dimanche midis

Menu spécial Printemps des Châteaux

JEU VISA pour le Médoc 2015

Un tirage au sort déterminera les gagnants qui seront avisés par courrier. Les lots seront à retirer à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, ou expédiés à la charge des gagnants, avant le 30 juin 2015. Les 28 et 29 mars 2015 faites tamponner ce bulletin dans les caves, châteaux et établissements participants à l'opération.

Bulletin à découper et à renvoyer à :

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac - La Verrerie - 33250 Pauillac

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Téléphone _____ Mail _____

Age _____ Profession _____

Je viens pour la première fois en Médoc : oui non Je viens pour la première fois aux portes ouvertes : oui non

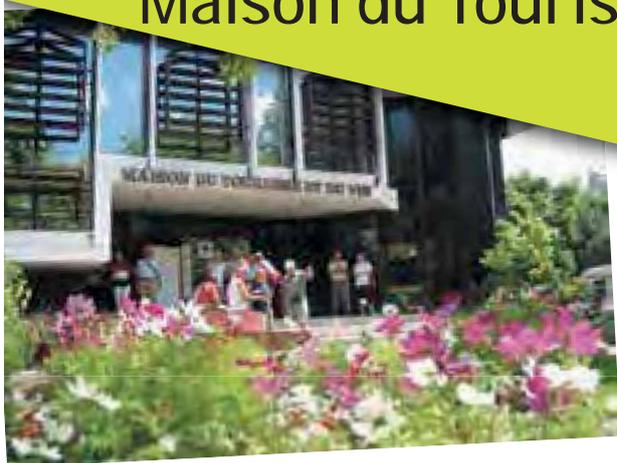
Gagnez jusqu'à 60 bouteilles de vin !

POUR QUE VOTRE BULLETIN SOIT VALIDÉ, IL FAUT OBLIGATOIREMENT QUE :

- Les 5 cases « appellation » soient tamponnées comme défini dans chaque case (voir au verso)
- Ce bulletin soit entièrement complété
- Ce bulletin parvienne à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac avant le samedi 7 avril 2015 (le cachet de la poste faisant foi)
- Tirage supplémentaire pour les bulletins ayant été tamponnés par un établissement partenaire de la rubrique « Restaurants, hôtels ».

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.





Accueil information - Vibliothèque - Exposition
Projection gratuite du film « Médoc Assemblage Parfait »
Ouvert de 9h30 à 18h les samedi 28 et dimanche 29 mars
Tél. : 05 56 59 03 08 - contactpauillac@tourisme-medoc.fr

Au fil de l'eau

Portes Ouvertes au Phare de Patiras

Le phare de Patiras a guidé les navires pendant plus de 10 ans. Aujourd'hui, acquis et restauré par le conservatoire du littoral, devenu belvédère, il offre un magnifique panorama sur l'archipel. A l'occasion du printemps des châteaux, vous pourrez accéder gratuitement au phare, seule la navigation sera payante.

Départ du port de plaisance à 16h du port de plaisance de Pauillac (retour prévu vers 19h).
Tarifs : 12€ /adulte, 6€ /enfant (de 5 à 12 ans).
Réservation : tél. 05 56 59 03 08



1^{er} prix :
60 bouteilles de vin du Médoc

2^e prix : 12 bouteilles de vin du Médoc

3^e prix : 6 bouteilles de vin du Médoc

du 4^e au 10^e prix : 3 bouteilles de vin du Médoc

Appellation Médoc

Appellation Margaux

Appellation Saint Estèphe ou Pauillac

Appellation Haut-Médoc

Appellation Listrac ou Moulis

Rubrique « Restaurants, hôtels » facultatif
Tirage supplémentaire pour 6 bouteilles