

8-9 avril
2017

MÉDOC

SAINT-ESTÈPHE

HAUT-MÉDOC

PAUILLAC

SAINT-JULIEN

LISTRAC-MÉDOC

MOULIS

MARGAUX

VISITES
DEGUSTATIONS
REPAS
EXPOSITIONS
CONCERTS

...

LES CHÂTEAUX DU MÉDOC VOUS OUVRENT LEURS PORTES

www.pauillac-medoc.com

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° 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.

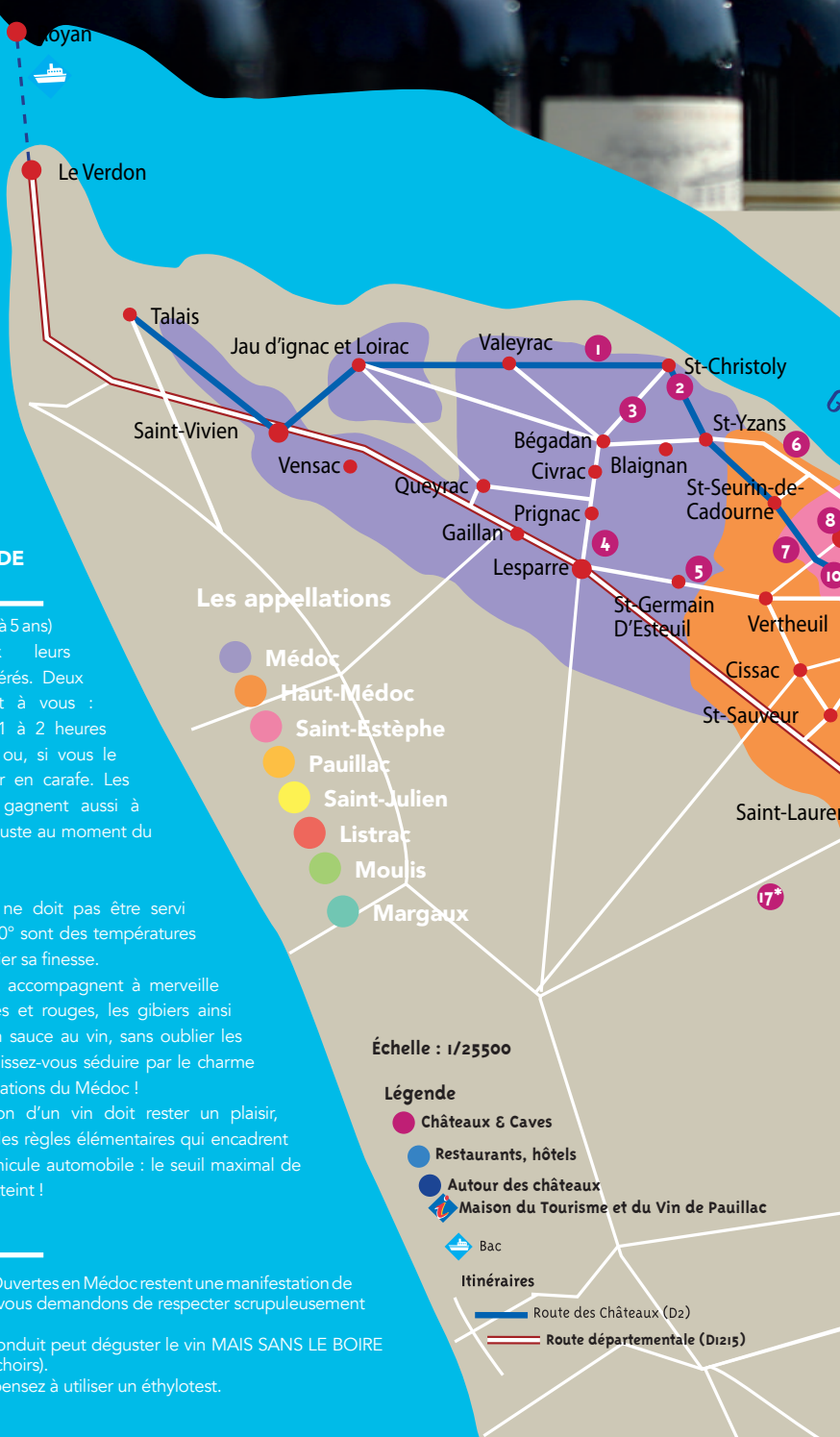
Les appellations

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

Échelle : 1/25500

Légende

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



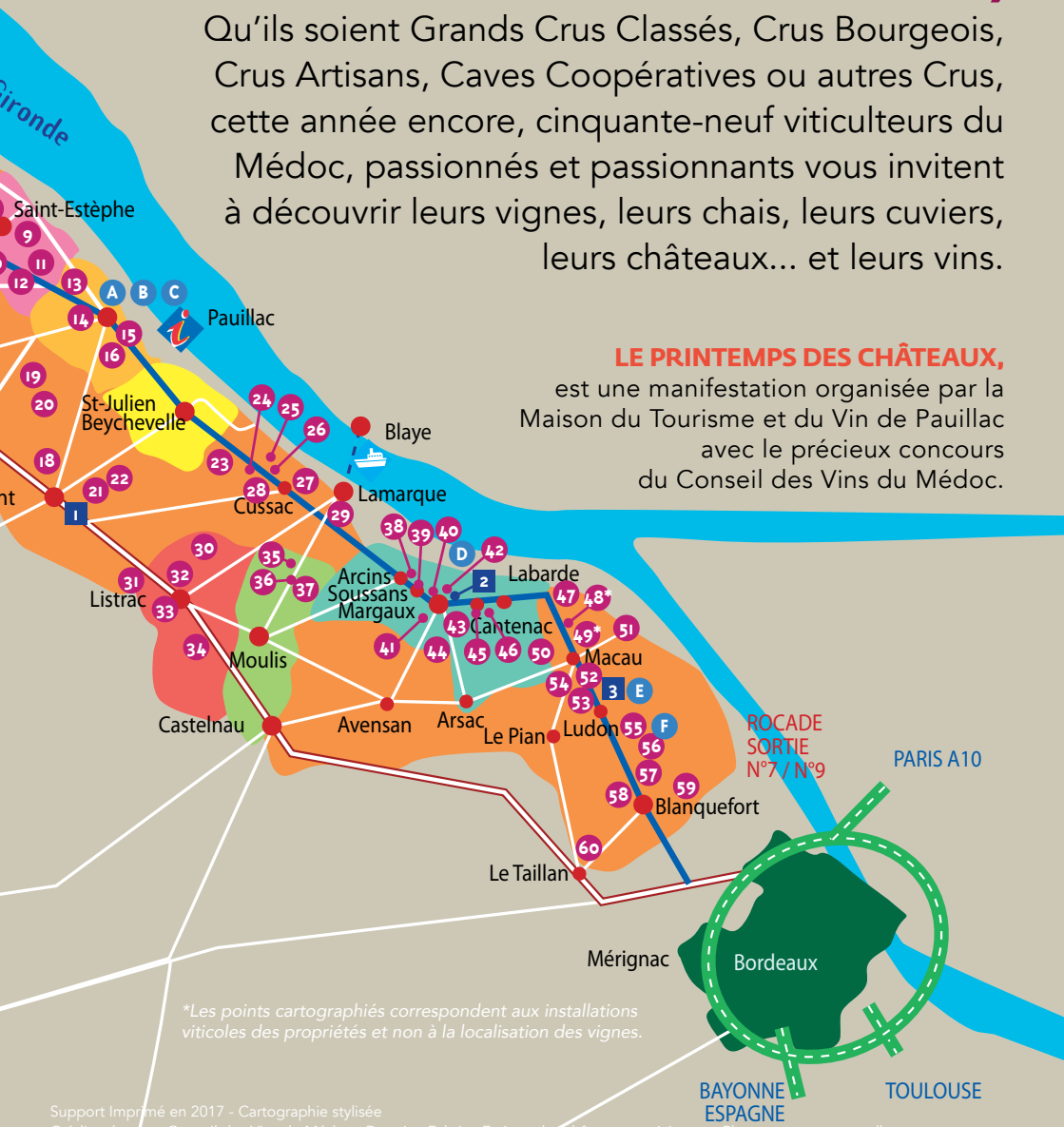


L'ASSEMBLAGE PARFAIT,

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



**Les points cartographiés correspondent aux installations viticoles des propriétés et non à la localisation des vignes.*



LE MÉDOC POUR TOUS, UN MARIAGE DE PLAISIR



LE VIN « UN UNIVERS »



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



ET SI ON OCCUPAIT LES « BOUT'CHOUX »



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



DE L'ART AU CHÂTEAU



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



TOUS LES GOÛTS SERONT DANS LES ASSIETTES



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

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



Les Grand Crus Classés de 1855 sont les « Tour Eiffel » du Médoc et vous êtes nombreux à venir spécialement pour découvrir ces domaines prestigieux. S'il est possible de les visiter toute l'année il est cependant exceptionnel d'en trouver autant ouverts en un seul week-end. Cette année, une dizaine de Grands Crus Classés vous accueilleront !

Mais attention, pour certains d'entre eux, il faudra réserver la visite en avance auprès de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac au 05 56 59 03 08.

FAITES VOTRE CHOIX, SELON VOS ENVIES !



Dégustation gratuite



Restauration
Produits locaux



Animations



Ateliers autour du vin



Enfants



Sur réservation



Autour de l'art et de l'histoire

	☎	🍷	🍇	👤	👤	🍴	🖌️
1 La Tour de By		●			●		●
2 Saint-Christoly		●	●		●	●	●
3 Les Ormes Sorbet		●					
4 Chantelys		●	●		●	●	●
5 Castera		●			●	●	●
6 Loudenne		●			●	●	●
7 Tour des Termes		●			●	●	●
8 Lilian Ladouys		●	●	●			
9 Tronquoy Lalande		●	●		●	●	●
10 Marquis de Saint-Estèphe		●					
11 Le Crock		●			●		
12 Cos Labory		●					
13 Clerc Milon	●	●					
14 La Rose Pauillac		●					●
15 Gaudin		●					
16 Domaine les Sadons		●					
17 Julia		●	●	●	●	●	
18 Tour Sieujean		●					●
19 Hourtin Ducasse		●	●		●		
20 Cassana		●			●		
21 La Tour Carnet		●					
22 Camensac		●	●	●	●		
23 Lanessan		●	●		●	●	●
24 Vignerons Associés du Fort Médoc		●					●
25 Lamothe Bergeron		●	●	●	●	●	●
26 Moulin Rouge		●			●		
27 Micalet		●			●		
28 Lauga		●			●	●	●
29 Malescasse		●					
30 Reverdi		●			●	●	
31 Baudan		●			●		
32 Fourcas Hosten		●	●				
33 Cave Grand Listrac		●			●		
34 Fonréaud		●	●				
35 Granins Grand Poujeaux		●			●	●	●
36 Lestage Darquier		●			●		

	☎	🍷	🍇	👤	👤	🍴	🖌️
37 Chasse Spleen		●				●	●
38 Bellevue de Tayac		●	●	●	●	●	
39 Haut-Breton Larigaudière		●	●		●		
40 Vignobles des quatre vents		●	●		●		
41 Lascombes		●					
42 Ferrière		●				●	
43 Marquis de Terme		●					
44 La Tour de Bessan		●	●				●
45 Prieuré Lichine		●	●	●	●	●	
46 Desmirail		●			●	●	●
47 Siran		●					●
48 Dauzac	●	●	●			●	●
49 Larrieu-Terrefort		●			●	●	
50 Belle-vue		●				●	
51 Clos la Bohème		●	●				
52 Maucamps		●	●			●	
53 Cantemerle		●					●
54 Paloumey		●	●	●	●	●	●
55 Agassac		●	●	●	●	●	
56 Ségur		●	●	●	●	●	●
57 Saint-Ahon		●	●	●			●
58 Dillon		●	●	●	●	●	●
59 Magnol		●					●
60 Taillan		●	●	●	●	●	●

AUTOUR DES CHÂTEAUX

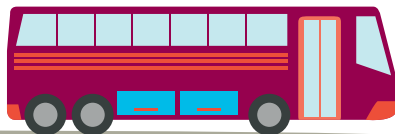
	☎	🍷	🍇	👤	👤	🍴	🖌️
Nauëra Bières et Vins		●	●	●		●	
Mademoiselle de Margaux		●				●	
Tonnellerie Nadalié		●				●	●
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac		●					●

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

Les offres promotionnelles sont valables uniquement pendant les Journées Portes Ouvertes les 8 et 9 avril 2017.

PAS DE SOUCI, C'EST LE CHAUFFEUR QUI CONDUIT !

> CIRCUIT JOURNÉE EN BUS AU DÉPART DE BORDEAUX



Au départ de Bordeaux, prenez place à bord d'un bus confortable et laissez-vous guider pour une journée de découverte et de plaisirs. Sur la célèbre D2, « la route des châteaux », Ana la fille du pays vous raconte les secrets de ce terroir d'exception parsemé de mille et un châteaux et d'appellations prestigieuses comme Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe...

Au cours de la journée vous faites escale dans 4 châteaux où les viticulteurs vous font partager leur passion.

Départ à 9h - Station Tram « Parc des Expositions » (Ligne C) - Retour prévu vers 18h30.

Tarif : 58€/personne (Tarif incluant transport, visites, guide, assiette gourmande, dessert, vin).

Nombre de places limité - sous réserve d'un nombre minimum de participants.

CIRCUIT DU SAMEDI

Le matin, visite et dégustation au Château d'Agassac, tout droit sorti d'un conte de Perrault ce domaine inscrit aux Monuments Historiques vous plonge dans le XIII^e siècle.



Partez ensuite à la découverte du Château Paloumey, ravissante chartreuse du XIX^e siècle, dont le vin obtient le classement en Cru Bourgeois Supérieur en 2003.

A l'heure du déjeuner, La Ferme Guimont, producteur landais, s'installe au Château Desmirail et vous propose une assiette à base de canard des landes (foie gras, cœur de canard, pâté, etc...), en dessert le fameux pastis landais, tout cela accompagné d'un verre de Rosé Desmirail. Le Château Desmirail, Grand Cru Classé de 1855, vous propose une visite du domaine avant ou après cette escale gourmande.

Votre balade se poursuit sur la route des Châteaux où vous passez devant les célèbres châteaux Mouton Rothschild, Latour, Beychevelle, Pichon Longueville..., arrêtez à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac pour une dégustation des friandises locales. Enfin le circuit se poursuit par la visite du magnifique domaine féodal du Château Castera.

CIRCUIT DU DIMANCHE

Le matin, visite d'un ancien prieuré devenu propriété viticole classé « Grand Cru » en 1855... Le Château Prieuré Lichine !

Votre balade se poursuit ensuite sur la route des châteaux où vous passez devant les célèbres châteaux Mouton Rothschild, Latour, Beychevelle, Pichon Longueville..., arrêtez à la Maison du Tourisme et du vin de Pauillac pour une dégustation des friandises locales.

A l'heure du déjeuner, vous êtes attendus dans les chais du Château Saint-Christoly pour savourer une assiette champêtre à base de produits régionaux : saucisson, grenier médocain, pâté, jambon, boudin, fromage de brebis, et pour le dessert un café gourmand (cannelés aux Noisettes ou dessert fait maison), le domaine vous offre le vin. Partez ensuite à la découverte du Château Les Ormes Sorbet, propriété familiale du Nord Médoc depuis 9 générations ! La propriétaire vous raconte l'histoire de son domaine et la pérennisation des méthodes traditionnelles dans le travail de la vigne. Enfin, découvrez le plus célèbre des châteaux roses du Médoc...



Le Château Loudenne, cette magnifique chartreuse du XVII^e siècle domine l'estuaire de la Gironde et offre un panorama d'exception. Vous pourrez flâner dans le parc du domaine et vous laisser envouter par sa collection de roses anciennes.



Réservation pour les deux circuits avant le 3 avril :

Maison du Tourisme et du Vin au 05 56 59 03 08.

PASSEPORT POUR LE MÉDOC

VISITEZ EN VOUS AMUSANT ET TENTEZ DE GAGNER VOTRE POIDS EN VIN !

> DIMANCHE 9 AVRIL

Rendez-vous au Château du Taillan au Taillan-Médoc à partir de 9h30 pour participer à un rallye à la découverte du Médoc.

En groupe, en famille, en duo ou en solo, sillonnez les appellations, visitez des caves et bien-sûr répondez aux questions du Passeport pour tenter de gagner votre poids en vin !

Mais attention, vous aurez jusqu'à 17h00 pour remettre votre questionnaire complété au Château Livran à Saint-Germain d'Esteuil.

La « pesée » du gagnant puis la remise du prix se feront au Château Livran autour d'un verre de l'amitié offert par les propriétaires.

Inscription gratuite directement au Château du Taillan le dimanche 9 avril entre 9h30 à 10h30.

Information au 05 56 59 03 08.

Nombre de places limité, sous réserve d'un nombre minimum de participants.





LE VINI-KID, ET QUE LES ENFANTS S'AMUSENT !

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



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

SPIRIT OF PAUILLAC BY CAMILLE PIANTANIDA

Camille Piantanida habite le Médoc depuis plusieurs années où elle exerce le métier d'illustratrice. Spécialisée dans les histoires pour enfants, elle est bien connue des Bordelais notamment pour l'édition de livres comme « Macaron et Canelé » ou « Voyage en Médoc ». Elle a accepté de travailler pour Spirit of Pauillac en 2017 avec une exposition à la Maison du Tourisme et du Vin et une oeuvre qui viendra rejoindre la collection « Spirit of Pauillac ».

Exposition gratuite à la Maison du Tourisme et du Vin d'avril à décembre 2017.



© Camille Piantanida pour Wine Cab

« VISA POUR LE MÉDOC » 36 BOUTEILLES DE VINS DU MÉDOC À GAGNER !

Les samedi 8 et dimanche 9 avril, tentez de gagner 36 bouteilles en complétant le bulletin de participation disponible sur la dernière page de cette brochure.



VISITE / CONFÉRENCE « LE CHÂTEAU VITICOLE DU 21^È SIÈCLE »



Récemment acquis par Edwige Lurton et son époux Olivier Michon, le château Livran est une propriété historique du 14^{ème} siècle. Les nouveaux propriétaires ont entrepris une époustouflante rénovation qui va plonger ce domaine viticole dans le nouveau siècle et selon l'éthique « respect des hommes et de l'environnement ». Ici pas de climatisation mais des puits canadiens, une station d'épuration qui utilise les sarments de vigne pour en faire du compost, culture en biodynamie mais aussi un atelier pour la création artistique, un espace pour du spectacle vivant... peut-être une maison sur pilotis près du lac pour la méditation. Même si le chantier est encore en cours, Edwige et Olivier vous proposent une visite pour vous expliquer leur projet et surtout vous faire partager leur passion.

Visite gratuite sur réservation au 05 56 59 03 08 - Dimanche 9 avril à 15h - Château Livran à Saint-Germain-d'Esteuil.



AUTOUR DES CHÂTEAUX

ATELIER DÉGUSTATION



EXPÉRIENCE UNIQUE ! DÉGUSTEZ DANS LE NOIR

Laissez-vous surprendre par une expérience inoubliable... Dégustez plusieurs vins plongés dans le noir total. Seuls vos sens (odorat, goût, toucher) vous guideront au cours de cet atelier ! Sensations garanties !

Un atelier de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

Samedi et dimanche à 15h à La Rose Pauillac
Tarif : 15€/pers.

Réservation au 05 56 59 03 08.

Nombre de places limité - sous réserve d'un nombre minimum de participants.

1

BRASSERIE ARTISANALE NAÛERA BIÈRES ET VINS



Samedi et dimanche : 10h à 18h. (21h le samedi).



Visite guidée de la brasserie.



2 bières différentes (blanche et blonde).



Dégustation de limonade artisanale pour les enfants (2 parfums) pendant que les parents dégustent 2 de nos bières.



Food truck sur place le midi, venez vous désaltérer et laissez vous tenter par une de nos bières ou limonade artisanale.



12 bouteilles (33cl) de bières (panachage au choix) = 1 bouteille de limonade artisanale (33cl) parfum au choix offerte.

Z.A du Treytin, 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC

T. 05 56 41 10 13 / 06 63 38 08 22

2

CHOCOLATERIE MADEMOISELLE DE MARGAUX

Mademoiselle
de Margaux
L'inspiration chocolat



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



Atelier du samedi : 10h30, 14h30, 16h30,
Atelier du dimanche : 14h, 15h30, 17h.



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

1, route de l'Île Vincent, 33460 MARGAUX

T. 05 57 88 39 90 - www.mademoiselledemargaux.com

3

TONNELLERIE NADALIÉ



Samedi et dimanche : 10h à 17h.



Visite guidée de l'atelier.



Les vins de Christine Nadalié : Château Beau Rivage et Clos la Bohème.



La Tonnellerie Nadalié ouvre ses portes afin de faire découvrir au plus grand nombre les secrets de fabrication des barriques.

Durant la visite, vous comprendrez le rôle primordial que joue le bois dans l'élevage du vin et apprécierez le savoir-faire mis en oeuvre par nos maîtres-tonneliers. Plaisirs gourmands tout au long du week-end : mets régionaux, salaisons, plaisirs sucrés et même un chocolatier !

De plus, les produits de décoration, issus des barriques, fabriqués dans nos ateliers seront proposés à la vente : jardinières, vinaigriers, bougeoirs, plateaux...



La brasserie «Le 1902» vous propose un menu spécial « Printemps des Châteaux » les deux jours. Tarifs : 26€. Réservation au 05 56 69 80 45.

99, rue Lafont, 33290 LUDON-MÉDOC

T. 05 57 10 02 02 - www.nadalie.fr



LISTE DES DOMAINES PARTICIPANTS



▲▲
01

CHÂTEAU LA TOUR DE BY



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais.



2011 à 2014.



Parcours pédestre dans les vignes avec point de vue depuis la tour.



Musée objets et outils vignes, chais, tonnelier.

5, route de la Tour de By, 33340 BÉGANAN

T. 05 56 41 50 03 - boutique.la-tour-de-by.com



▲▲
02

CHÂTEAU SAINT-CHRISTOLY



Samedi et dimanche : 10h à 18h (21h le samedi).



Visite libre ou guidée des chais, dégustation seule.



Château Saint-Christoly 2012 à 2014.



Atelier ludique pour les enfants « Bienvenue à la ferme », carnet de jeux et loto des odeurs, dégustation de jus de raisin. Gratuit.



Samedi soirée disco de 18h à 21h animée par le chanteur David Nemetz. Moment convivial en musique. Entrée gratuite. Sur place : Menu unique à 20€ ou assiette tapas à 10€ (vin compris).



Repas champêtre dans les chais ou extérieur selon le temps : assiette gourmande à base de produits régionaux, fromage, dessert et café (pain et vin offert). Tarif 15€.

Animation disco le dimanche midi par David Nemetz. Petit marché artisanal : noisettes, produits du terroir (foie gras), dégustation d'huîtres, artisanat.



Collection photographiques sur aluminium intitulée « Notre vignoble en quatre saisons » par Philippe Cheneau, représentant les travaux viticoles et vinicoles prises sur le château Saint-Christoly durant une année.



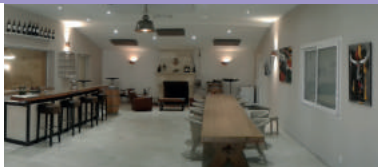
12 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte.

1, bis impasse Mairie, 33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC

T. 05 56 41 82 01 - www.chateausaintchristoly.com

03

CHÂTEAU LES ORMES SORBET



 Samedi et dimanche : 10h à 18h.

 Visite guidée des chais.

 Château Les Ormes Sorbet - Cru Bourgeois - 2008 à 2016 (primeur)


20, rue du 3 Juillet 1895, 33340 COUQUÈQUES

T. 05 56 73 30 30 - www.ormes-sorbet.com


04


CHÂTEAU CHANTELYS




 Samedi et dimanche de 10h à 18h.
Nocturne le samedi jusqu'à 23h.

 Visite libre ou guidée des chais, dégustation.

 Château Chantelys 2009 à 2016.
Monocépages. Millésimes surprises.

 Atelier cépages. Dégustation verticale. Millésime à l'aveugle. Bar à vins.

 Librairie éphémère : le vin et compagnie.
Bar à vins et animations le samedi à partir de 19h jusqu'à 23h : musique Azimut Trio Grat Martinez, danse Candice Borges, restauration La cuisine de Laurence.

 Uniquement le samedi de 19h à 23h : Restauration
« Le Frichti de Laurence ».

 Exposition de peinture Sho Asakawa « Le rêve de Raisin »

32, rue des Colombiers, 33340 PRIGNAC-EN-MÉDOC


T. 06 10 02 12 92 - www.chantelys.fr


05


CHÂTEAU CASTERA





 Samedi et dimanche : 10h à 18h.

 Visite guidée du domaine et de la tour médiévale toutes les 30min.

 Verticale de Château Castera 2004 à 2014.

 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.
Marché artisanal et gourmand : biscuits, bonbons, foie gras...

 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» avec présence de l'artiste.

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

Rue du Bourg, 33340 SAINT-GERMAIN-D'ESTEUIL

T. 05 56 73 20 60 - www.chateau-castera.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.



▲▲
06

CHÂTEAU LOUDENNE



Samedi et dimanche : 10h à 18h. (10h-21h le samedi)



Visite guidée des chais.

Château Loudenne Cru Bourgeois 2007, 2008, 2011, 2016.
Château Loudenne (Bordeaux blanc sec) 2014, 2015.

15h30-18h : Visite du bateau d'Extreme Sens, amarré dans le port du château Loudenne, balades sur l'Estuaire.

20h-22h le samedi : Visite nocturne de chais sur le thème « Vin et Fleuve » la mise en lumière par Sono Médoc suivie par un vernissage sous les rythmes « Vin & Jazz » de BertetSwing. Apéritif offert. Boutique ouverte jusqu'à 23h.



Déjeuner convivial au château avec la garbure traditionnelle par «Le Bouchon d'Esteuil». Au menu : La Garbure cuite devant vous dans les anciens chaudrons en cuivre, plateau de fromage, vin du château Loudenne, repas à 28€ sur réservation par téléphone. Assiette de 6 huîtres affinées en Médoc, vin blanc de Loudenne, pain, beurre, citron, sur la terrasse du château. Sur réservation par téléphone.



Peinture sur le thème, « Médoc, ses marées, fleuve et l'océan » : Michel Chatelain, Gali.

« Envolée du vin », sculpture avec les éléments de tonneaux de Claude Engelhard.

*Promotions pour l'achat en carton de 6 bouteilles :
-10% sur les Château Loudenne 2007 et 2008, -15% sur les Rives de Loudenne 2013, -15% sur les Ch. Loudenne Bordeaux Blanc 2009, 2010 et 2011.*

33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC

T. 05 56 73 17 88 - www.chateau-loudenne.com▲▲
07

CHÂTEAU TOUR DES TERMES



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Tour des Termes 2010 à 2014, primeurs 2016.



Repas préparé par notre chef cuisinier stéphanois. Samedi et dimanche midi sur réservation.

Dégustation de chocolats artisanaux «Les petites chocolatières» Bordeaux.



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

*Remise exceptionnelle de 15%.*

2, rue du Pigeonnier, 33180 SAINT-ESTÈPHE

T. 05 56 59 32 89 - www.chateautourdetermes.com▲▲
08

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Lilian Ladouys 2014.



Atelier chocolat. Sur réservation uniquement.



Atelier mets & vins. Sur réservation uniquement.

33180 SAINT-ESTÈPHE

T. 05 56 59 22 59 - www.chateau-lilian-ladouys.com▲▲
09

CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais, départ toutes les 30min jusqu'à 17h30.



Château Tronquoy Lalande 2013, 2011, 2006.



Atelier sculpture de bouchons et colorages.



Food truck Food & Seasons : gamme de hamburgers et de plats cuisinés maison exclusivement à base de produits frais de saison. Desserts et café.



Créatrice de bijoux By's. Dessinateur/illustrateur David Gouzil. Fabricant d'articles en bois autour du vin Cavidéco. Fabricant de barriques : démonstration faite par la tonnellerie Lassere. Apiculteurs Latasse. Exposition de photographies sur le vignoble.

33180 SAINT-ESTÈPHE

T. 05 56 59 61 05 - www.tronquoy-lalande.com

▲▲
10

CAVE MARQUIS DE SAINT-ESTÈPHE ET CHÂTELLENIE DE VERTHEUIL



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Dégustation seule.



Millésimes 2011 à 2014.



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

2, rue du Médoc, 33180 SAINT-ESTÈPHE
T. 05 56 73 35 30 - www.marquis-saint-estephe.fr

▲▲
11

CHÂTEAU LE CROCK



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite libre ou guidée des chais, dégustation seule.



Château Le Crock 2012.
La Croix de Saint Estèphe 2014.



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



Offres spéciales Portes Ouvertes.

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

▲▲
12

CHÂTEAU COS LABORY



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Cos Labory 2011 et 2014,
Charme de Cos Labory 2012, 2013,
Andron Blanquet 2007, 2011.



Offres spéciales Portes Ouvertes.

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

▲▲
13

CHÂTEAU CLERC MILON



© Mathieu Anglada



Visite du samedi : 11h, 13h30 et 15h.
au 05 56 59 03 08



Château Clerc Milon 2012,
Pastourelle de Clerc Milon 2009.

Rue du Calvaire, 33250 PAUILLAC
T. 05 56 41 43 43 - www.chateau-clerc-milon.com

▲▲
14

CAVE LA ROSE PAUILLAC



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite libre ou guidée des chais.



La Rose Pauillac 2008, 2012, 2013, 2014.



Producteurs basques, chocolats, créatrice de bijoux et
d'objets de décoration en bois.

42, rue du Maréchal Joffre, 33250 PAUILLAC
T. 05 56 59 26 00 - www.larosepauillac.com

▲▲
15

CHÂTEAU GAUDIN



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais.



3 millésimes dégustés.

8, route des Châteaux, 33250 PAUILLAC
T. 06 07 32 08 55 - www.chateaugaudin.fr



Autour de l'art et de l'histoire



Restauration



Enfants



Animations



Promotion

▲▲
16

DOMAINE LES SADONS



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Domaine les Sadons 2014, 2015.

52, Grande Rue Saint-Lambert, 33250 PAUILLAC
T. 06 88 69 12 57 - www.domainelessadons.fr

▲▲
17

CHÂTEAU JULIA



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite libre ou guidée des chais, dégustation seule.



Château Julia 2013 (AOC Pauillac),
Château Julia 2014, 2015 en BIB (AOC Haut-Médoc),
Primeurs 2016.



Trampoline et balançoire pour les enfants.



Inauguration du nouveau cuvier.



Lou Vincent traiteur : brochettes cœur de canard, foie gras poêlé, burger de canard, magrets, entrecôtes.
Tarif : entre 6€ et 18€. Réservation conseillée par mail
chateau.julia@gmail.com.

Autre restauration sur place : crêpes salées et sucrées, huîtres du Médoc sur place ou à emporter. Plateau de fromages direct producteur le samedi par Marayn de Bartassac.

Jordan Bac : chocolats de Pâques et fondue de chocolat.
Producteur de miel de Saint-Laurent-Médoc.

5, route des Machines, Sémignan Nord -
33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
T. 06 18 00 79 22 / 05 56 41 42 10 - www.chateaujulia.fr

▲▲
18

CHÂTEAU TOUR SIEUJEAN



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite libre des chais.



Château Tour Sieu Jean 2010, 2012, 2013 et 2014.
Dégustation et vente de Champagne Tixier.



Exposition et vente des peintures Eric Duluc.

11, route de Pauillac, 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
T. 05 56 59 46 03 - www.chateau-toursieujean.com

▲▲
19

CHÂTEAU HOURTIN-DUCASSE



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Hourtin-Ducasse 2004, 2010 et 2014
Château Hourtin-Ducasse 2016, en primeur
Les Roses de Marie 2016, notre rosé.



La Bagarre des Générations : dégustation des millésimes
2004, 2010 et 2014 pour découvrir et comparer
l'expression de notre terroir au travers du temps.



Assiette gourmande et locale gratuite : grenier
médocain, paté, foie gras, gratton, boudin, saucisson de
porc noir, de taureaux, tomates cerises, buffala, melon,
chips artisanales, fromages, fruits, canelés et chocolat.
Producteur artisanal de foie gras et patés (dégustés
dans l'assiette gourmande).

11 bouteilles achetées la 12^e offerte.

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



MAISON DU TOURISME ET DU VIN

- 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, l'assemblage parfait »

▲▲
20

CHÂTEAU DE CASSANA



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite libre ou guidée des chais, dégustation seule.



Château de Cassana 2014, 2012, vieux millésimes.



La Talenquère vous fera découvrir ses spécialités accompagnées des vins de la propriété : assiettes de charcuterie médocaine, assiettes de fromages de chez Jean d'Aloz, assiettes de cœur de canard gras des Landes, sandwiches au foie frais de canard de chez Cerès.



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

33250 SAINT-SAUVEUR

T. 06 16 14 71 05 - www.chateau-de-cassana.fr

▲▲
21

CHÂTEAU LA TOUR CARNET



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée du château et des chais, départ toutes les 30 minutes.



Millésimes à découvrir.

33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC

T. 05 56 73 30 90 - www.luxurywineexperience.com

▲▲
22

CHÂTEAU DE CAMENSAC



Samedi et dimanche : 10h à 18h. (Pas de visite entre 12h et 13h30).



Visite guidée de la chartreuse et des chais.



Château de Camensac 2009 et 2011, Closerie de Camensac 2011.



Deuxième vie pour les bouchons, coloriages.



Initiation à la dégustation sur réservation à 14h le samedi et le dimanche.



Food truck.



Offre spéciale -10% + lot de 2 Château de Camensac 2013 à 40€.

Route de Saint-Julien, 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC

T. 05 56 59 41 69 - www.chateaucamensac.com

▲▲
23

CHÂTEAU LANESSAN



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais, départ toutes les 30 min.



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



Chasse au trésor dans les jardins du domaine, ateliers de pâte à modeler et de création de masques pour les enfants encadrés par deux animatrices professionnelles. Jus de fruit, bonbons et fous rires assurés.



Restauration sur place assurée par le Food truck « Baguettes et Fourchette ».

Pour une pause gourmande, des spécialités régionales vous attendent : noisettes du Médoc, sablés, canelés, croquants, macarons et marmelade d'orange à la garluche.



Construites en 1882, les anciennes écuries du Château Lanessan présentent une magnifique collection familiale avec des voitures hippomobiles de la fin du 19^e, signées par de grands noms de créateurs, une sellerie complète avec harnais, mors, étriers et des stalles avec mangeoires en marbre. Un lieu dédié au cheval.



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

33406 CUSSAC-FORT-MÉDOC

T. 05 56 58 94 80 - www.lanessan.com

DE PAUILLAC



- Boutique avec objets du vin et produits gastronomie locale...

Ouvert de 9h30 à 18h les 8 et 9 avril 2017.

Tél 05 56 59 03 08

www.pauillac-medoc.com



24 **VIGNERONS ASSOCIES DU FORT MEDOC**



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.

Visite libre des chais.

Fort Médoc 2008 à 2014.

Exposition de sculptures sur bois et de peintures de Delphine et Rémi Blanc. Delphine artiste-peintre, tous les tableaux sont des laques avec encre et acrylique. Exposition de vieux outils de la vigne et du chai.

12 bouteilles achetées la 13^e offerte.
Tarifs promotionnels sur les bouteilles.

105, avenue du Haut-Médoc, 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 92 85 - www.cave-fort-medoc.fr

25 **CHÂTEAU LAMOTHE BERGERON**



Samedi et dimanche : 10h à 18h.

Visite guidée des chais.

Château Lamothe Bergeron 2011, 2012, 2013, Demoiselles de Bergeron 2014.

Activités créatives pour les enfants : coloriages, peintures sur bouteille, sculptures de bouchons.

Duels à l'épée par l'association Les Fines Lames du Médoc.

Découvrez un parcours de visite original, ludique et interactif ! Petits et grands apprécieront le château du 19^e siècle entièrement rénové, le «son et lumière» et les animations vidéos dans les chais. Récompensé Best Of Wine Tourism 2016.

Restauration sur place : Food truck Bag'in Bagels. Macarons & cupcakes : O' délices du Médoc.

Remise de 10% sur les vins.

49, chemin des Graves, 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 94 77 - lamothebergeron.com

26 **CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE**



Samedi et dimanche : 10h à 18h.

Visite libre ou guidée des chais.

Château du Moulin Rouge 2012 à 2016.

Salle de vendanges mise à disposition pour des grillades et barbecue.

18, rue de Costes, 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
T. 05 56 58 91 13 - www.chateaudumoulinrouge.com

27 **CHÂTEAU MICALET**



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.

Visite libre des chais.

Château Micalet 2013 à 2016

Clip vidéo sur la viticulture biologique au Ch. Micalet.

12 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte.

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

28 **CHÂTEAU DE LAUGA**



Samedi et dimanche : 10h à 18h. (21h le samedi)

Visite guidée des chais.

Château de Lauga 2011 à 2016.

Collection d'outils de la vigne et du vin.

Possibilité de porter son panier pique-nique pour déjeuner dans une salle, verre de vin offert par la propriété.

Marché artisanal : fromage et charcuterie basque, miel, macarons, dégustation de produits locaux préparés par le chef du bon temps de Cussac Fort Médoc Damien Moquais.

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

▲▲
29

CHÂTEAU MALESCASSE



Samedi et dimanche : 10h à 12h30 et 14h à 18h.



Visite guidée à horaires fixes
(départ toute les 30 min à partir de 10h)



Millésime 2009 et 2012.



2 bouteilles de château 2009 ou 2012 achetées = une bouteille de 2007 offerte.

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

▲▲
30

CHÂTEAU REVERDI



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Derniers millésimes et cuvées spéciales.



Animation musicale de 12h à 15h par le duo Swing Man Jazz le samedi et le dimanche.



Déjeuner guinguette samedi et dimanche midi : composez votre déjeuner avec Lou Vincent traiteur. A partir de 15€/adulte et 8€/enfant avec animation musicale. Places limitées. Service à partir de 12h jusqu'à 14h30. Sur réservation uniquement. Conserverie Alain Lamigeon (pâté, rillettes, foie gras) et spécialités girondines.



12€ la bouteille au lieu de 14€ (Château Reverdi et l'Ermitage uniquement), 15€ (cuvées spéciales) 25€ le magnum au lieu de 28€ (Château Reverdi et l'Ermitage uniquement).

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

▲▲
31

CHÂTEAU BAUDAN



© Vinexia



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Baudan 2014 et 2012.



Assiette terroir à toute heure + 2 verres de vin.
Tarif : 18€.



12 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte.

2, route du Taudirat, 33480 LISTRAC-MÉDOC
T. 05 56 58 07 40 - www.chateaubaudan.com

▲▲
32

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Dégustation seule et visite guidée des chais à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h et 17h.



Château Fourcas Hosten 2011 (AOC Listrac-Médoc),
Château Fourcas Hosten 2015 (AOC Bordeaux Blanc Sec).



A l'issue de la visite, les enfants pourront déguster un jus de raisin de la marque Alain Milliat.



Château Fourcas Hosten 2011 à 13€ TTC au lieu de 16€ TTC la bouteille. Château Fourcas Hosten blanc 2015 à 22€ TTC au lieu de 25€ TCC la bouteille. Prix de vente départ chai.

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

▲▲
33

CAVE GRAND LISTRAC

Vignerons associés Moulis, Listrac et Cussac-Fort-Médoc



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais, dégustation seule.



Près de 12 vins différents à déguster dont l'Emblématique Grand Listrac.



Marché gourmand : la Ferme du Haut-Clouzet avec des produits fermiers des Landes, les Vergers de Cournillac avec leurs confitures, Tentation sucrée et ses chocolats.



12 bouteilles Grand Listrac 2013 achetées, 6 bouteilles offertes.

21, avenue de Soulac, 33480 LISTRAC-MÉDOC
T. 05 56 58 03 19 - www.cave-listrac-medoc.com

▲▲
34

CHÂTEAU FONREAUD



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais.



Millésimes à découvrir.



Atelier pour les enfants.

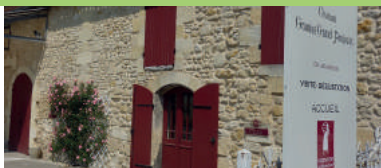


Offres spéciales Portes Ouvertes.

33480 LISTRAC MÉDOC
T. 05 56 58 02 43 - www.chateau-fonreaud.com

▲▲
35

CHÂTEAU GRANINS GRAND POUJEAUX



Samedi : 10h à 21h / Dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Ch. Granins Grand Poujeaux 2013 à 2016.



Exposition de peinture.



Assiettes à toute heure.



12 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte
Hors offre primeur.

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

▲▲
36

CHÂTEAU LESTAGE DARQUIER



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite libre ou guidée des chais.



Château Lestage Darquier 2014 et 2015.



Assiette gourmande à toute heure. Tarif : 8€.



Pour 11 bouteilles achetées la 12^e est offerte.

4, place de Grand Poujeaux, 33480 MOULIS-EN-MÉDOC
T. 05 56 58 18 16 - www.chateaulestagedarquier.com

▲▲
37

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée à horaires fixes : 10h, 10h45, 11h30, 14h, 14h45, 15h30, 16h15, 17h, 17h30.



Château Chasse-Spleen 2006, 2009 et 2011, Oratoire de Chasse-Spleen 2008, Héritage de Chasse-Spleen 2011, Blanc de Chasse-Spleen 2013, Château Gressier Grand Poujeaux 2005, 2011 et 2015.



Exposition d'art contemporain.



Point restauration avec un food truck.

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



● 18



Visite



Sur réservation



Horaires d'ouverture



Vin(s) à la dégustation

38

CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Bellevue de Tayac 2012, 2015, 2016.



Coin enfants (jeux, coloriage).



Exposition «street art bike» et performance street-art en live. Découverte de l'estuaire à vélo en famille (apporter son vélo) et pique-nique au château.



Panier pique-nique pour 2 personnes comprenant 1 pâté, 1 camembert, 2 canelés, chips, 1 bouteille de Haut-Médoc, 1 baguette.

Tarif : 25€. Sur réservation par téléphone.



6 bouteilles achetées du même vin = 1 bouteille offerte du même vin.

Route de Pauillac, 33460 SOUSSANS

T. 05 56 59 58 16

domaines-fabre.fr/fr/content/bellevue-de-tayac

39

CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIERE



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Haut Breton Larigaudière 2012.
Le Trianon de Larigaudière 2013.



Atelier dégustation monocépage :
à la découverte des cépages médocains.



Spectacle équestre dans le parc du château présenté par l'association Amazones du Sud-Ouest à 14h30 et 16h le samedi et le dimanche. Entrée gratuite.



1 bouteille monocépage offerte pour 6 bouteilles achetées.

Cuvée spéciale « Le Créateur » : 3 bouteilles achetées = 3 bouteilles offertes.

3, rue des Anciens Combattants, 33460 SOUSSANS

T. 05 57 88 94 17 - www.de-mour.com

40

VIGNOBLES DES QUATRE VENTS



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Vignobles des quatre vents 2012, 2014, 2015.



Structure gonflable pour les enfants.



Restauration sur place menu à 25€. Sur réservation.
Marché de producteurs sur le thème de la gastronomie.



5 bouteilles achetées la 6^e offerte.

Bois de Campion, 33460 MARGAUX

T. 05 56 58 97 90 - www.clos4vents.net

41

CHÂTEAU LASCOMBES



Visite du samedi : 10h, 11h30, 14h, 16h30

Visite du dimanche : 10h, 11h30, 14h, 16h
au 05 56 59 03 08.



Château Lascombes 2011
Chevalier de Lascombes 2012

1, cours de Verdun, 33460 MARGAUX

T. 05 57 88 70 66 - www.chateau-lascombes.com

42

CHÂTEAU FERRIERE



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Ferrière 2013 et Château La Gurgue 2012.



Food truck dans l'enceinte du château. Le Food truck Seasons viendra de Bordeaux pour faire déguster ses spécialités culinaires accompagné d'un verre de vin de la propriété.



Remise de 5% pour 6 bouteilles achetées. Remise de 10% pour 12 bouteilles achetées.

35, rue de la Trémolle, 33460 MARGAUX

T. 05 57 88 76 65 - www.ferriere.com



Ateliers autour du vin



Autour de l'art et de l'histoire



Restauration



Enfants



Animations



Promotion

43

CHÂTEAU MARQUIS DE TERME



V Visite du samedi : 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h, 17h
 Visite du dimanche : 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h, 17h

T au 05 56 59 03 08.

V Château Marquis de Terme 2014,
 La Couronne de Marquis de Terme 2013.

3, route de Rauzan, 33460 MARGAUX

T. 05 57 88 30 01 - www.chateau-marquis-de-terme.com

44

CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN



C Samedi et dimanche : 10h à 18h.

V Visite guidée des chais.

V Château La Tour de Bessan 2012 et 2014.
 Château de Villegeorge 2006 et 2010.

V Atelier taille. Atelier acanage. Dégustation vins et chocolats.

V Voitures anciennes de l'Amicale Auto Rétro.
 Expositions des oeuvres de Marie Bendler.

S Offre promotionnelle sur 4 vins : remise de 10% pour l'achat de 6 bouteilles du même vin.

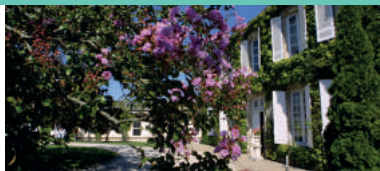
45, route d'Arsac, 33460 CANTENAC

T. 05 57 88 84 23 - www.marielaurelurton.com



45

CHÂTEAU PRIEURE LICHINE



Samedi : 10h à 12h et 14h à 20h,
 Dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



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



Château Prieuré Lichine 2006 Magnum,
 Confidences de Prieuré Lichine 2012,
 Echantillons de Primeurs 2016 pour les visites le matin.



Coin divertissement pour les enfants : coloriage, flacons de senteurs, dégustation de jus de fruits...



Samedi 8 avril, sur réservation uniquement : Dîner à l'intérieur du château sur le thème «Les vins du Château Prieuré-Lichine à la rencontre de la cuisine indienne». Tarif : 65€/pers. Réservation possible jusqu'au 05/04 (visit@prieure-lichine.fr). Limité à 16 personnes.



Remise de 10%.

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

T. 05 57 88 36 28 - www.prieure-lichine.fr

46

CHÂTEAU DESMIRAIL



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée sans rendez-vous, départ toutes les 20min.



Château Desmirail, Rose Desmirail 2015, Initial.



Restauration sur place par La Ferme Guimont producteur landais : assiette à base de canard des landes, pastis landais, 1 verre de Rosé Desmirail. Tarif : 16€. Réservation obligatoire par mail contact@desmirail.com ou par téléphone 05 57 88 34 33.



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

28, avenue de la V^e République, 33460 CANTENAC

T. 05 57 88 57 14 - www.desmirail.com

▲▲
47

CHÂTEAU SIRAN



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais à 10h, 11h, 14h et 16h.



Château Siran 2011.



Venez découvrir une collection de plus de 300 œuvres datant du III^e au XIX^e siècle. Vous pourrez y admirer une belle collection de Bacchus qui servaient autrefois le vin. Mais aussi de l'argenterie avec les tasteries et plus de 100 belles pièces en faïencerie (assiettes vieillard).

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

▲▲
48

CHÂTEAU DAUZAC



Visite du samedi : 10h, 14h30,
Visite du dimanche : 10h, 14h30.
au 05 56 59 03 08.



Château Dauzac 2012, Aurore de Dauzac 2013.



Atelier vin & fromages :

une visite découverte + un atelier olfactif + une initiation à la dégustation. Durée 1h. Tarif : 15€/pers. Samedi et dimanche à 11h et 17h.

Atelier vin & chocolat :

une visite découverte + un atelier olfactif + une initiation à la dégustation. Durée 1h. Tarif : 15€/pers. Samedi et dimanche à 15h30.

Atelier initiation à la dégustation.

Durée : 20min. Tarif : 7€/pers. Samedi et dimanche à 11h30, 12h30, 13h30, 16h et 17h.



Les ateliers sont sur réservation au 05 56 59 03 08. Les places sont limitées.



Possibilité de déjeuner sur place, des assiettes de charcuterie et fromages avec un verre de la propriété seront confectionnées par notre exposant pour 15€ l'assiette.



Marché art & saveurs avec des produits artisanaux, culturels et artistiques.

1, avenue Georges Johnstone, 33460 LABARDE
T. 05 57 88 32 10 - www.chateaudauzac.com

▲▲
49

CHÂTEAU LARRIEU-TERREFORT



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite libre ou guidée des chais.



Château Larrieu Terrefort 2014, 2013 (AOC Margaux et Haut-Médoc),
Château Larrieu Terrefort Rosé 2016.



Démonstration de traction animal dans la vigne à 11h et à 15h le samedi et le dimanche.



Viticulteur mais aussi éleveur venez déguster notre vache limousine dans un menu de 20€ entrée, plat, fromage, dessert et café. Sur réservation par téléphone. Présence d'un marché artisanal avec des producteurs de miel, pruneaux, canard, fromage de brebis, gâteau basque, charcuterie béarnaise et objets en bois.

Rue du 8 Mai, 33460 MACAU
T. 06 12 25 03 40

▲▲
50

CHÂTEAU BELLE-VUE



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais ou dégustation seule.



Château Belle-Vue vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois, Château de Gironville, Château Bolaire, Cuvée 100% Petit Verdot élevée en amphore.



Dégustation d'une sélection d'accords mets et vins avec l'entreprise « Elise et Camille » (produits du terroir)



11 bouteilles achetées la 12^e offerte.

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



CODE DES MILLESIMES pour les vins rouges du Médoc

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



Autour de l'art et de l'histoire



Restauration



Enfants



Animations



Promotion

▲▲
51

CHÂTEAU CLOS LA BOHEME



Samedi et dimanche : 9h30 à 13h et 13h30 à 18h30.



Visite guidée des chais.



Clos la Bohème 2012, Château Beau Rivage 2010, Phare 2005, Benjamin 2011.



Atelier dégustation monocépages.

Atelier dégustation à la barrique du millésime 2015 en 100% merlot.

7, chemin du Bord de l'Eau, 33460 MACAU

T. 05 57 10 03 70 - www.chateau-beau-rivage.fr

▲▲
52

CHÂTEAU MAUCAMPS



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Maucamps 2012, 2016.



Visite du vignoble commentée de 14h à 17h avec une approche de la protection raisonnée. Groupe minimum de 5 personnes.



Repas vigneron à 10€. Réservation par téléphone avant le 31 mars 2017.

19, avenue de la Libération, 33460 MACAU

T. 05 57 88 07 64

▲▲
53

CHÂTEAU CANTEMERLE



Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Cantemerle 2016.



Collection archéologique du terroir de Cantemerle.



Vente du 1^{er} et du 2nd vin 2011 à un tarif spécial Portes Ouvertes.

33460 MACAU

T. 05 57 97 02 82 - www.cantemerle.com

▲▲
54

CHÂTEAU PALOUMEY



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite libre, guidée des chais, dégustation seule.



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



Château Paloumey accueille le Pony Club de Paloumey qui proposera aux enfants des ateliers ludiques tout au long du week-end.

Atelier 1 : Découverte de ce que mange le poney

Atelier 2 : Coloriage et dessins sur le thème du poney

Atelier 3 : Promenade à poney autour des vignes du Château Paloumey

Tarif : 5€ TTC par enfant. Réservation vivement recommandée (05 57 88 00 66 / info@chateaupaloumey.com).



Visite guidée de la vigne à 10h30 et 15h.

Dégustation du millésime 2016 à la barrique à 11h30 et 16h.



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



Exposition des peintures de l'artiste Thierry Sellem.



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 - www.chateaupaloumey.com

▲▲
55

CHÂTEAU D'AGASSAC



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



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



2012, 2010, 2007.



Atelier coloriage.



Concours photo.



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



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

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

T. 05 57 88 15 47 - www.agassac.com



▲▲
56

CHÂTEAU SEGUR



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Visite guidée des chais.



Château Ségur 1996, 2012, 2014, 2016 primeur.



Atelier dessin coloriage, découvertes senteurs, dégustation à l'aveugle de jus de fruits dont jus de raisins de la propriété. Promenade à poney. Jeux à l'intérieur suivant la météo.



Atelier initiation à la dégustation.



Exposition dessins châteaux et vignobles peintures, sculptures.



Marché de producteurs avec assiettes réalisées par les producteurs, possibilité de déjeuner à l'extérieur ou en salle suivant la météo, avec ou sans réservation.

Vente de produits régionaux : conserves canards, fromages, glaces, fruits, fraises et autres produits fermiers.



Remise de 15 à 20 % suivant les types de vin et les millésimes.

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

▲▲
57

CHÂTEAU SAINT AHON



Samedi et dimanche : 10h à 18h.



Dégustation seule ou visite guidée des chais à 10h30, 11h30, 14h30, 15h30 et 16h30.



Château Saint Ahon 2011 à 2014, primeur 2016, Colbert Cannel 2013, (AOC Haut-Médoc), Mirabel 2015, (AOC Bordeaux Rosé).



Atelier peinture animé par l'artiste peintre Aude Machefer aux mêmes horaires que les visites guidées. Durée : 1h. Tarif : 3€/enfant. Les adultes peuvent profiter de ce moment pour faire une dégustation ou une visite.



Visite «Les jardins de Mirabel» : balade familiale ludique 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. Panneaux explicatifs agrémentés de QR Code interactifs.



Exposition «Du cep à la barrique au Château Saint Ahon» : photos des travaux vitivinicoles réalisées par l'association Art et Images Blanquefort.

Exposition «Blanquefort d'hier et d'aujourd'hui» par le Cercle Historique blanquefortais, 100 ans d'images : cartes postales anciennes vs photos récentes.



Valable sur un même millésime du Château Saint Ahon : 6 bouteilles achetées = 1 demi-bouteille de Château Saint Ahon 2009 offerte.

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



Autour de l'art et de l'histoire



Restauration



Enfants



Animations












Promotion

58

CHÂTEAU DILLON



-  Samedi et dimanche : 10h à 18h.
-  Visite guidée des chais à 10h15, 11h15, 14h, 15h et 16h.
-  Château Dillon 2011 à 2014.
-  Atelier coloriage.
-  Quiz la Route des vins.
-  Visite de la tonnellerie.
-  Démonstration fabrication de barriques.
-  Profitez du marché de producteurs pour faire une pause gourmande, composez votre déjeuner, nous vous offrons un verre de vin.
-  Vente de produits des Lycées Agricoles d'Aquitaine.
-  Les gardiens de fûts, Eric Dietman. Vingt et un nez, chacun posé sur un socle de chêne, veillent sur autant de fûts du même bois dans lesquels le vin prend corps. L'artiste les a figés dans le bronze, le fer rouillé, le verre soufflé et le marbre. Ces gardiens évoquent l'inestimable métier de l'oenologue.

 **Remise de 10% pour 6 bouteilles achetées.**

Rue Arlot de Saint-Saud, 33290 BLANQUEFORT
T. 05 56 95 39 94 - chateau-dillon.com

60

CHÂTEAU DU TAILLAN








-  Samedi et dimanche : 10h à 18h.
-  Visite guidée des chais à 10h, 11h, 12h, 13h, 14h, 15h, 16h et 17h ou dégustation seule.
-  2012, 2013 et 2016 (primeur)
-  «Promenade vigneronne pour les familles». Possibilité de balade en calèche avec «Faireàcheval», présent sur la propriété le samedi après midi et le dimanche toute la journée. Partez à la recherche des trésors du château au cours d'une promenade fléchée au cœur de la propriété: il faudra trouver les édifices phares du château à l'aide d'un petit questionnaire. Atelier coloriage.
-  Assemblage gourmand des fromages Baud & Millet, et des vins du château. Découvrez les vins de la propriété autour d'un buffet de fromages et charcuterie de la maison Baud & Millet de 11h à 15h sur réservation. Tarif : 15€/adulte et 12€/enfant.
-  Exposition de bijoux « Foetusse ».
-  **Promotions sur les millésimes 2013 et 2012.**
Promotions sur le blanc et le rosé.

56, avenue de la Croix, 33320 TAILLAN-MÉDOC
T. 05 56 57 47 00 - www.chateaudutailan.com

59

CHÂTEAU MAGNOL



-  Samedi et dimanche : 10h à 18h.
-  Visite guidée des chais, dégustation seule.
-  Château Magnol 2014,
Charmes de Magnol Blanc 2015,
Charmes de Magnol Rouge 2014,
Thomas Barton Réserve Privée Médoc 2010.
-  Visite du Bunker qui est aujourd'hui une cave privée avec 17 000 bouteilles de vins.
-  **6 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte (offre non valable sur la cuvée Réserve Privée Thomas Barton 2010).**

87, rue du Dehez, 33290 BLANQUEFORT
T. 05 56 95 48 60 - www.chateaumagnol.com





VISITER LES CHÂTEAUX DU MÉDOC, TOUTE L'ANNÉE

Même si le Printemps des Châteaux reste annuellement une occasion unique de profiter d'un grand nombre de caves ouvertes le week-end, il n'en reste pas moins que le vignoble du Médoc peut se visiter tout le reste de l'année.

Procurez-vous le guide « Destination vignobles en Médoc »

édité par le Conseil des Vins du Médoc, il présente les conditions de visite de plus de 250 propriétés.

**LA MAISON DU TOURISME
ET DU VIN DE PAUILLAC PROPOSE
QUANT À ELLE DE NOMBREUSES VISITES
POUR DÉCOUVRIR LES CHÂTEAUX DU MÉDOC
« AUTREMENT » :**

● ATELIER « LES PETITS VIGNERONS » :

Une visite « parents/enfants » avec jeux, dégustation de jus de fruits... (en été)

● ATELIER « VINS ET FROMAGES » :



Après une visite des chais, à l'heure du déjeuner, dégustation de vin accompagnée d'un plateau de fromages. Quels sont ceux compatibles ? Attention au piège ! (en été)

● ATELIER « DÉGUSTEZ DANS LE NOIR » :

La perception des choses est souvent différente dans le noir complet. Qu'en est-il de la dégustation du vin ? Reconnaissez-vous un vin rouge d'un vin blanc ? Une expérience à vivre ! (en été)

● LES VISITES « ÉMOTION » :

Monter dans le clocheton d'un château et admirer le point de vue, déguster un « mono-cépage » et l'impact de la barrique sur le goût du vin, faire une visite accompagnée des enfants tout en s'amusant, se laisser porter par l'histoire et l'architecture, visiter une brasserie... autant de propositions originales dans le programme estival de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac.

● LES VISITES DE « GRANDS CRUS » :

C'est parce que tout le monde ne pense pas forcément à réserver ses visites des jours à l'avance que la Maison du Tourisme et du Vin offre chaque jour au dernier moment des places disponibles dans des grands crus classés 1855.



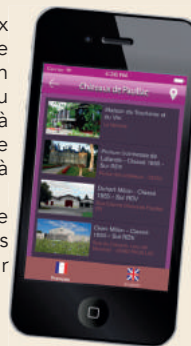
L'APPLICATION «CHATEAUX PAUILLAC»

Parmi cette multitude de châteaux à visiter sur Pauillac il est difficile de faire un choix, cette application vous permet donc de trouver le ou les châteaux qui correspondent à vos envies. Une application facile d'utilisation pour aller droit à l'essentiel : visiter une cave.

Vous trouverez un descriptif historique de chaque domaine, les conditions de visite et les coordonnées GPS pour vous y rendre en seul clic !

N'oubliez pas de regarder l'onglet « Idée du jour » afin de consulter nos suggestions d'activités dans le vignoble !

Disponible gratuitement sur Google Play et Apple Store.



Possibilité de réserver par téléphone par carte bancaire.

Tél : 05 56 59 03 08

E-mail : contact@pauillac-medoc.com

www.pauillac-medoc.com



SÉJOURNER, SE RÉGALER

A

HÔTEL-RESTAURANT DE FRANCE ET D'ANGLETERRE



Samedi midi et soir et dimanche midi.



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

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

B

RESTAURANT LE CAFE LAVINAL



Samedi midi et soir et dimanche midi.



Possibilité de porter son vin pour les individuels (1 à 9 personnes)

Place Desquet, 33350 PAUILLAC
T. 05 57 75 00 09 - www.jmcazes.com/fr/cafe-lavinal

C

RESTAURANT LA SALAMANDRE



Samedi midi et soir et dimanche midi

Menu spécial « Portes Ouvertes »



Possibilité de porter son vin sans droit de bouchon

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

D

HÔTEL-RESTAURANT RELAIS DE MARGAUX



Samedi et dimanche :

A la brasserie du lac, le midi « Assiette Portes Ouvertes » à 16€/personne comprenant un plat chaud et sa garniture, café et mignardises.

Au restaurant l'Île Vincent, le soir menu à 39€ entrée/plat/dessert.

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

E

BRASSERIE LE 1902



Samedi et dimanche midis

Menu spécial « Printemps des Châteaux » à 26€

Réservation au 05 56 69 80 45.

99, rue Lafont, 33290 LUDON-MÉDOC
T. 05 57 10 02 02 - www.nadalie.fr

F

RESTAURANT LA TABLE D'AGASSAC



Samedi midi et soir et dimanche midi.

Menu spécial « Portes Ouvertes »

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



QUELQUES RENDEZ-VOUS 2017 DU MÉDOC VITICOLE

AVRIL

La tournée des Cuviers
15/04 à Listrac-Médoc

Semaine de l'Art

25 au 29/04 à Vertheuil

MAI

Les Fouleées Cissacaises
01/05 à Cissac-Médoc

Escale de la Belle Poule

13 et 14/05 à Pauillac (sous réserve)

Médocaine de VTT

20/05 dans le vignoble de Margaux

Week-end des Grands Crus

20 et 21/05 dans le Vignoble du Bordelais

Le Trail du Taillan

21/05 au Taillan-Médoc

JUIN

Fêtes de Pauillac

02 au 05/06 à Pauillac

Départ de la « Solitaire Ergo Le Figaro »

04/06 à Pauillac



Escale du Belem

04/06 au 06/06 à Pauillac

Journée du Patrimoine de Pays

17 au 18/06 à Vertheuil

Le Trail des Grands Crus

18/06 à Saint-Sauveur

Fêtes de l'agneau

25/06 à Pauillac

JUILLET

Les Estivales de Musique en Médoc
01 au 18/07 en Médoc

Les Drives du Médoc

07 au 09/07 sur les Golfs du Médoc

Festival International du film « Vendanges du 7^{ème} art »

11 au 16/07 à Pauillac



La boucle de l'estuaire

15/07 à Saint-Yzans-de-Médoc

Les Vini-culturelles

17 au 23/07 à Saint-Yzans-de-Médoc

Festival de Jazz

20 au 23/07 à Lesparre-Médoc

Portes ouvertes des Crus Artisans

28 au 30/07 à Vignoble du Médoc

AOÛT

Foire aux vins

04 au 6/08 à Lesparre-Médoc

Music and Cook and Wine

04/08 à Pauillac

Festival « Pauillac

en Live » avec

Patrick Sébastien

11/08 à Pauillac



Les Médiévales

19/08 à Lesparre-Médoc

Spectacle pyrotechnique au Château
Beychevelle

26/08 à Saint-Julien Beychevelle

SEPTEMBRE

Moulis Oenoturne

01/09 à Moulis

Les Gueilles de Bonde

1^{er} et 2.09 à Macau

Marathon du Médoc

09/09 à Pauillac

Journées européennes du Patrimoine

16 et 17/09 à Vertheuil

OCTOBRE

Salon du livre

01/10 à Saint-Estèphe

La Reine des Vendanges

07/10 à Pauillac

Les fouleées des Vignerons

21/10 à Arsac

Les Trail d'Halloween

28/10 à Castelnau de Médoc

NOVEMBRE

Margaux Saveurs

17 au 19/11 à Margaux

MAIS AUSSI...

Musique au cœur du Médoc

Janvier à juin

Festival « Voutes et voix »

à l'abbaye de Vertheuil

21/07 au 11/08 à Vertheuil

* Programme non exhaustif, sous réserve de modification



Offices de
Tourisme
de France



PAUILLAC

MAISON DU TOURISME
ET DU VIN DE PAUILLAC

La Verrerie - 33250 Pauillac

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 8 et 9 avril 2017, 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 11 avril 2017 (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 2017.

*Tampon de la Maison du
Tourisme et du Vin de Pauillac*

❗ 1 seul bulletin par porteur sera tamponné

Attention, tout coupon Bulletin ou accompagnement considéré comme nul.
Bon gratuit sans obligation d'achat. Règlement complet déposé chez
Mairie-Pauillac, Mairie de Jaurès à Pauillac.

Nom _____

Comment vous contacter si vous gagnez ? (au choix)

Prénom _____

Téléphone _____

Code Postal [] [] [] [] [] []

E-mail _____

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

- C'est la 1^{ère} fois que vous venez dans le vignoble du Médoc : Oui Non
- Vous participez aux Portes Ouvertes : Uniquement samedi Uniquement dimanche Samedi et Dimanche
- Combien de domaine(s) comptez-vous ou avez-vous visité(s) ? _____
- Êtes-vous venus avec des enfants ? Oui Non
- Reviendrez-vous dans le vignoble du Médoc pour vos loisirs cette année ? Oui, j'en ai envie Non Peut-être

Votre profession

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

Votre âge

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