

M' Guide touristique  
*Tourist guide*

# Médoc

Destination  
vignobles

2019





**Pour plus de renseignements sur les vins de Médoc,  
contactez le Conseil des Vins du Médoc (*For more information*)**

**T. +33 (0)5 56 48 18 62**

**medoc@medoc-bordeaux.com – [www.medoc-bordeaux.com](http://www.medoc-bordeaux.com)**

**Rédaction :** Conseil des Vins du Médoc, Pays-Médoc. **Édition :** Conseil des Vins du Médoc.

**Conception graphique :** Kubik Bordeaux

**Photographies :** Anaka – Deepix/CIVB – Philippe Caumes – Village de Bages

**Sauf erreur typographique.**

**Document et photos d'illustration non contractuels.**

**Document gratuit, ne peut être vendu.**



# SOMMAIRE—

Table of contents

> Carte du Médoc et ses appellations <i>Médoc map</i>	2
> Terre de secrets <i>A land of secrets</i>	3
> Des hommes et des vins <i>The people and their wine</i>	5
> 8 appellations prestigieuses <i>8 prestigious appellations</i>	6
> 5 familles de crus, 5 fois plus de saveurs <i>5 families of crus, 5 times more flavour</i>	10
> Classements & sélection <i>Classifications &amp; selection</i>	12
> La vigne <i>The vineyard</i>	16
> La vinification <i>The vinification</i>	18
> L'art de la dégustation <i>The art of wine-tasting</i>	20
> Mots-clés du vin <i>Keywords of wine</i>	22
> Les routes du vin de Bordeaux en Médoc <i>Bordeaux wine routes in the Médoc</i>	24
> Visiter un Château <i>Visit a chateau</i>	28
Les offices de tourisme et les maisons des vins <i>Tourism offices and Wine Centers</i>	30
Appellations: Médoc	33
Haut-Médoc	45
Margaux	59
Moulis en Médoc	68
Listrac-Médoc	72
Saint-Julien	76
Pauillac	81
Saint-Estèphe	86
> Code des millésimes <i>The vintage code</i>	92
> Séjours et gastronomie dans le vignoble <i>Stay &amp; gastronomy in the vineyard</i>	93
Hôtels et restaurants <i>Hotels &amp; restaurants</i>	94
Bar à vin <i>Wine bar</i>	100
Chambres d'hôtes et gîtes <i>Guest rooms &amp; vacation rental</i>	100
Camping	106
Cavistes <i>Wineshops</i>	107
Saveurs locales <i>Local specialities</i>	108
Produits clés en main <i>Ready made programs</i>	109
> Agenda	113
Calendrier des manifestations en Médoc <i>Calendar of events</i>	
> Autour du vignoble	121
Presqu'île du Médoc <i>The Médoc Peninsula</i>	
À fleur d'océan <i>On the edge of the ocean</i>	
À fleur d'estuaire <i>On the edge of the estuary</i>	





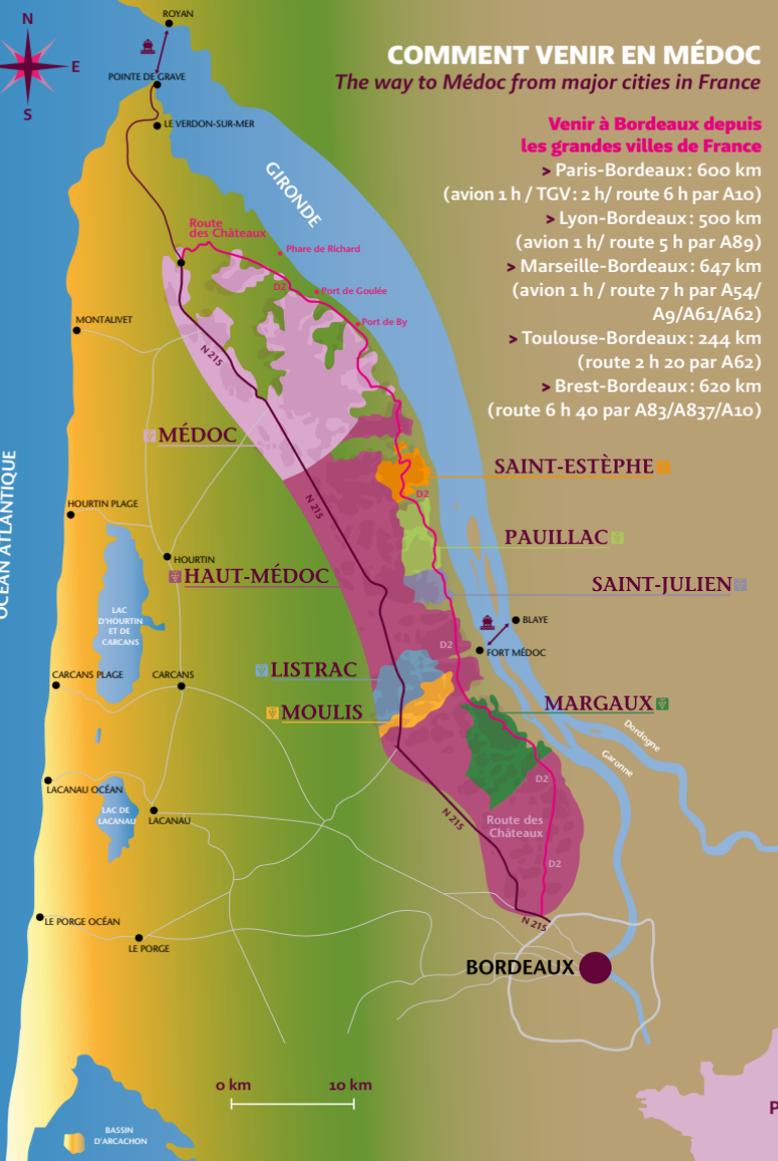
## COMMENT VENIR EN MÉDOC

*The way to Médoc from major cities in France*

### Venir à Bordeaux depuis les grandes villes de France

- > Paris-Bordeaux: 600 km  
(avion 1 h / TGV: 2 h / route 6 h par A10)
- > Lyon-Bordeaux: 500 km  
(avion 1 h / route 5 h par A89)
- > Marseille-Bordeaux: 647 km  
(avion 1 h / route 7 h par A54/A9/A61/A62)
- > Toulouse-Bordeaux: 244 km  
(route 2 h 20 par A62)
- > Brest-Bordeaux: 620 km  
(route 6 h 40 par A83/A837/A10)

Océan Atlantique



### Venir dans le Médoc depuis Bordeaux

- > Bordeaux - Pauillac: 50 km  
1 h en voiture, sortie rocade n°7 ou 8 puis D2 ou D1215  
1 h en bus par CITRAM ou TRANSGIRONDE  
(informations: 0974 500 033 et [www.transgironde.gironde.fr](http://www.transgironde.gironde.fr))
- > En train par le TER depuis la Gare de Bordeaux
- > En Bateau par le BAC (Transport de véhicules et de personnes) depuis Blaye-Lamarque ou Royan-Le Verdon (informations 0974 500 033 et [www.transgironde.gironde.fr](http://www.transgironde.gironde.fr))
- > Bordeaux - Le Taillan (ville la plus proche): 15 km  
30 min en voiture / 30 min en bus depuis Bordeaux ligne 5 ([www.infotbm.com](http://www.infotbm.com))

# TERRE DE SECRETS —

*A land of secrets*

## Si l'on veut comprendre la naissance du prestigieux Médoc viticole et l'excellence de ses vins, il faut percer 3 jolis mystères.

*To understand how the prestigious wine-producing region of the Médoc came into being offering the excellence of its wines, 3 simple mysteries have to be solved...*

### > TRÉSORS ENFOUIS

— Il y a quelques 50 millions d'années, le bassin aquitain n'était qu'une vaste mer tropicale. Au fil du temps et principalement tout au long du dernier million d'années, le brassage des eaux draina un nombre considérable de dépôts sédimentaires qui forma, par accumulation, la terre du Médoc.

Sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent les terres du Médoc, communément appelées « terroirs de graves et d'argilo-calcaires ». Ces terrains de prédilection du vignoble médocain donnent naissance, chaque année, à des vins aux personnalités distinctes et aux qualités exceptionnelles.

*Hidden treasures — Some 50 million years ago, the Aquitaine Basin was a vast, tropical sea. Throughout the last million years, the surging waters drained vast quantities of sediment which gradually accumulated to form the soils and sub-soils of the Médoc.*

*The soils of the Médoc consist of sand, gravel, clay, stones and pebbles, usually called "gravel, clay and limestone terroirs", ideally suited to wine-making. Each year, they produce wines of distinctive character and exceptional quality.*

### > MYSTÉRIEUX CIEUX

— Entre l'Océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, la péninsule médocaine, traversée par le 45<sup>e</sup> parallèle, bénéficie d'un climat tempéré favorable à la vigne.

Plutôt chaud et humide, jouissant d'un ensoleillement régulier et du doux brassage des vents, le Médoc profite d'un microclimat et de variations climatiques particulières indispensables à la création des grands millésimes.

*Sun, sea and sky — The Médoc peninsula, nestled between the Atlantic and the Gironde estuary and straddling the 45<sup>th</sup> parallel, benefits from a temperate climate particularly favourable to vines.*

*The relatively warm, humid climate of the Médoc, with its regular sunshine and soft breezes, benefits from a microclimate and the unique climatic variations essential for the crafting of great vintages.*

Parce qu'ils sont les fruits d'un précieux assemblage, les vins médocains comptent parmi les meilleurs crus du monde.



## > ÉNIGME DE L'ASSEMBLAGE

— La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, la diversité des plaisirs et l'excellence des millésimes.

Le cabernet-sauvignon, majoritaire en Médoc, produit un vin plein de finesse et de complexité au fort pouvoir de conservation. Le merlot amène la rondeur, le fruit, la fraîcheur.

Le cabernet franc offre au vin richesse de bouquet et éclatante couleur. Le petit verdot, cultivé en petites quantités, donne la vivacité au vin médocain. Avec son léger parfum de violette et sa pointe d'acidité, il dynamise et colore joliment l'ensemble.

Le malbec et la carmenère, cépages « d'assortiment » faiblement utilisés en Médoc, apportent de belles notes complémentaires.

*The secret of blending — The great originality of Médoc wines lies in the fact that they are all produced from a blend of several grape varieties. The combination is the source of the richness of the range, the diversity of drinking pleasure and the excellence of the vintages.*

*Cabernet-Sauvignon, the predominant variety in the Médoc, gives wines of remarkable finesse and complexity with an incomparable cellaring potential.*

*Merlot is above all round, fruity, fresh and mellow.*

*Cabernet Franc brings the richness of its bouquet and its brilliant colour.*

*Petit Verdot, grown in small quantities, adds vivacity to Médoc wines. With its delicate fragrance of violets and its touch of acidity, it helps to enliven and colour the final blend. Malbec and Carmenère, complementary varieties little used in the Médoc, generally add some interesting, additional touches.*

*Because they are the result of meticulous blending, Médoc wines are recognized as being some of the best in the world.*



# DES HOMMES ET DES VINS—

*The people and their wine*

**Si la nature a façonné pendant des millénaires les terroirs exceptionnels du Médoc, les hommes ont su pendant des siècles en exprimer la quintessence.**

*Whilst over thousands of years Mother Nature shaped the exceptional terroirs of the Médoc, people through the centuries successfully learned to express their quintessence.*

— Chaque jour, dans leurs vignobles, les hommes optimisent les bienfaits de la nature. Patiemment, ils écoutent leur terre et savent révéler ce qu'elle a de meilleur à offrir. Puis avec précaution, rigueur et passion, ils transforment quelques grappes de raisin en un élixir divin œuvrant pour atteindre l'équilibre gustatif parfait.

— Lentement, ils laissent vieillir leurs vins dans les barriques de chêne et savent attendre que se développent les arômes et les parfums les plus envoûtants, les plus convoités, les plus appréciés du monde entier. Conçus dans le respect d'une qualité absolue et d'un savoir-faire souverain, les grands vins médocains portent en eux les valeurs et les croyances de leurs créateurs. Vin à la personnalité extraordinaire, le vin du Médoc est un authentique bijou dans un écrin de prestige. Année après année, les viticulteurs médocains travaillent pour atteindre une qualité viticole inégalée assurant ainsi le succès de leurs vins à travers le monde.

*Every day, out in their vineyards, the growers optimise the gifts of nature. They attentively heed their land and know how to glean the very best of what it has to offer.*

*Then with infinite care, rigour and passion, they transform the bunches of grapes into a divine elixir, striving to reach perfect tasting balance. They leave their wines to mature slowly in oak barrels, knowing that the passage of time will bring out all the aromas and the most enticing flavours, the most appreciated and most sought after all over the world.*

*The great Médoc wines, crafted in line with a time-honoured expertise to meet absolute quality, carry the beliefs and values of their creators. A Médoc wine, with its extraordinary character, is a jewel in an inimitable setting.*

*Year in, year out, the Médoc winemakers work to achieve an unparalleled level of quality to ensure the success of their wines throughout the world.*





# 8 APPELLATIONS PRESTIGIEUSES—

*8 prestigious appellations*

**Avec leurs 16 500 hectares de terres sur lesquels elles donnent naissance à des vins fabuleux réputés dans le monde entier, les 8 appellations médocaines révèlent chacune les facettes sublimes de leur personnalité unique et comblent tous les souhaits des amateurs de vin.**

*Each of the 8 Médoc appellations, which in all cover a total of 16,500 hectares of vines producing fabulous wines renowned the world over, reveals the magnificent facets of its unique character for the greater pleasure of all wine connoisseurs.*

— Soumises à des règles de production similaires, ces AOC offrent à l'amateur gourmand et gourmet, des vins de caractère, véritables concentrés de plaisir. En Médoc, le vin évolue, tout au long du cycle de sa vie, selon des méthodes strictes garantissant sa parfaite qualité. Des conditions de plantation aux techniques de vinification, tout est rigoureusement réglementé offrant au viticulteur une base solide sur laquelle il pourra développer toute sa magie et son excellence.

— Depuis toujours, les noms de ces appellations, promesses d'un vin d'exception, cheminent aux quatre coins de la planète et laissent dans leur sillage le doux parfum du prestige médocain et de la haute qualité viticole.

*Subjected to similar production regulations, all these AOC wines offer gourmets and discerning wine lovers distinctive character in a concentrate of sheer pleasure. In the Médoc, wine is created according to strict methods designed to guarantee its perfect quality. Everything is carefully regulated, from the planting conditions to the fermentation techniques, offering the winemaker a solid base on which to deploy his magic art and his excellence.*

*From time immemorial, the names of these appellations, bearing the promise of exceptional wines, have been carried to all four corners of the world leaving in their wake the heady fragrance of the Médoc's prestige and the extraordinary quality of its wines.*

## > MÉDOC

### **Terre d'infinies saveurs**

Au nord de la presqu'île médocaine, l'AOC Médoc fait s'étoffer à l'infini la palette d'arômes et les plaisirs gustatifs. Les vins de cette appellation offrent, à chaque instant, un subtil mélange de rondeur et de distinction. Plus jeunes, ils dévoilent toute l'élégance d'un bouquet délicat rehaussé d'une pointe de finesse. Vieillis, ils laissent découvrir des nuances plus intenses et enchantent les palais d'une corpulence parfaitement équilibrée.

## > HAUT-MÉDOC

### **Délicieuses énigmes**

Le doux parfum de découverte et la riche palette de saveurs des vins du Haut-Médoc surprennent l'amateur, même le plus averti. Riche d'une belle brillance dont il peint lentement sa robe et d'une pleine générosité qu'il sait exprimer sans le moindre excès de puissance, le vin de cette appellation, harmonieux et équilibré, dévoile, tout au long de sa longue et indispensable maturation, un bouquet toujours aussi délicieusement remarquable.

## > MARGAUX

### **Féminine par essence, voluptueuse pour les sens**

Les vignes de Margaux aux racines profondes créent des vins au charme délicat et aux parfums subtils. Mélangeant harmonieusement richesse en tanins et infinie souplesse, les Margaux développent des notes « féminines » et expriment leur extraordinaire variété de bouquets. Veloutés et remarquables dans leur jeunesse, les vins de cette terre savent divinement bien vieillir et révéler, au fil du temps, des goûts incomparables pleins de finesse et de douceur.

## > MOULIS EN MÉDOC

### **Empreintes gustatives**

Terre de légendes et de moulins, cette petite appellation offre des vins qui, dès leur plus jeune âge, développent des accords subtils entre merveilleuse finesse et intense générosité. Au fil des années, la force tannique de ce vin séduit par les nuances de ses notes aromatiques. Puissante tout en restant élégante, chaque gorgée d'un Moulis est un envoiement des papilles. Complexe et coloré, ce vin laisse en bouche un souvenir inoubliable.

### **Médoc, an area of endless flavours**

*Situated in the north of the Médoc peninsula, the Médoc AOC offers an infinite range of aromas and tasting pleasures. The aromas of this appellation offer on all occasions a subtle mix of roundness and class. In their younger days, they reveal all the elegance of a delicate bouquet enhanced by a touch of finesse. After a few years, they exhibit more marked nuances, enchanting the palate with a perfectly balanced full body.*

### **Haut-Médoc, deliciously mysterious**

*The warm fragrance of discovery and the rich range of flavours of Haut-Médoc wine will surprise even the most discerning wine lover. Draped in its brilliantly coloured robe, with all the generosity and the perfectly controlled power that it reveals, the harmonious and well-balanced wine from this appellation develops throughout its long and indispensable ageing a constantly delicious and remarkable bouquet.*

### **Margaux, feminine in essence, voluptuous to the senses**

*The deep-rooted vines of Margaux produce wines with a delicate charm and subtle aromas. In a harmonious combination of rich tannins and infinite suppleness, Margaux wines develop "feminine" notes and express an extraordinary variety of bouquets. Smooth, silky and remarkable when young, the wines from this area age incredibly well, revealing with the passing years incomparably fine, mellow flavours.*

### **Moulis en Médoc, flavoursome hallmarks**

*This small appellation, a land of legend and windmills, offers wines which from their earliest age develop subtle combinations of outstanding finesse and intense generosity. Over the years, the powerful tannins in the wine bring an appealing variety of aromas. Each sip of a Moulis, powerful and yet elegant, is a sheer delight for the palate. This complex, richly-coloured wine makes an unforgettable impression with its long finish.*

## > LISTRAC-MÉDOC

### **Charme, gourmandise et fraîcheur**

Vifs et brillants, généreux, fins, délicats, harmonieux et d'une longévité extraordinaire, toutes les qualités sont associées aux vins de Listrac-Médoc. Le Merlot est le cépage dominant, il s'exprime plus que les autres cépages car planté sur des sols argilo-calcaires un peu plus nourriciers, il apporte fruité, onctuosité et gourmandise.

## > SAINT-JULIEN

### **Quelques gouttes d'exception**

Les terres de cette appellation ne produisent que des vins d'exception. En vieillissant, les Saint-Julien expriment un bouquet caractéristique et inégalable unissant notes suaves et douceur exquise. Riches en sève, dotés d'une belle robe de velours aux reflets ambrés, les vins de cette appellation sont de fabuleux élixirs livrant, au dégustateur, une extraordinaire palette de délicieuses fragrances et de goûts d'une extrême finesse.

## > PAUILLAC

### **Voyage au cœur de l'excellence**

Véritable voyage sensoriel, le vin de Pauillac ne se dévoile jamais complètement et fait escale tantôt au pays de la sève fine et distinguée tantôt dans une contrée où le pouvoir corsé des tanins délivre toute sa pleine puissance. L'amateur, qui souhaite percer son doux mystère, saura laisser ce vin aller à sa rencontre et lui céder, au fil du temps, ses notes complexes mêlant arômes délicats et bouquet harmonieux.

## > SAINT-ESTÈPHE

### **Secrète alchimie**

Généralement tannique, le Saint-Estèphe développe de fortes notes corsées au début de sa vie et finit par les envelopper d'une dose de rondeur et de fruité apportant au vin grâce et finesse infinie. Vrai régal pour les sens, ce vin aux nuances multiples transforme peu à peu la force de sa jeunesse en un caractère plus complexe, en un doux et harmonieux équilibre semblable à l'apaisante sagesse de la vieillesse.

### **Listrac-Médoc: charming, generous, full of freshness**

*Lively and brilliant, generous and fine, delicate, harmonious and extraordinarily long-lived: all of these qualities are associated with the wines of Listrac-Médoc.*

*Here Merlot is the main vine variety, finding a fuller expression than the other types because it is planted on rather richer clay-limestone soils which impart fruitiness, richness and a full, generous character.*

### **Saint-Julien, a few drops of the exceptional**

*The soils of this appellation produce only exceptional wines. As they age, Saint Julien wines express a characteristic, incomparable bouquet in a combination of suave and exquisitely soft nuances. Full-bodied, draped in a superb velvet colour with flashes of amber, the wines from this appellation are fabulous elixirs offering the connoisseur an extraordinary range of delicious aromas and remarkably fine flavours.*

### **Pauillac, voyage to the centre of excellence**

*In an extraordinary, sensorial voyage, Pauillac wines never reveal all their secrets, now dropping anchor in a country of fine, aristocratic, youthful enthusiasm and then travelling to a world where the full-bodied power of their tannins display all their force. The connoisseur who wants to unravel this fascinating mystery knows it is best to leave the wine to come round and, over time, deliver up all its complexity intermingling delicate aromas and a harmonious bouquet.*

### **Saint-Estèphe, a secret alchemy**

*Generally very tannic, a Saint-Estèphe develops a very full body in its early years that is gradually enveloped with a roundness and a fruitiness that brings an infinite touch of finesse and smoothness. A sheer delight for the senses, this wine in all its multiple nuances gradually transforms the force of its youth into a more complex character, a mellow and harmonious balance corresponding to the soothing wisdom of age.*



# 5 FAMILLES DE CRUS, 5 FOIS PLUS DE SAVEURS —

*5 families of crus, 5 times more flavour*

**Le cru est l'essence même du vigneron...**

*The cru is the very essence of the winegrower...*

**... Il est son patrimoine,  
sa création reconnaissable  
entre mille car porteuse  
de valeurs précises et  
d'une identité particulière.**

— Le cru est alors un vin à la personnalité complexe car pleine de différentes qualités. En même temps, le cru est un vin à la personnalité unique composée de caractères qui lui sont propres.

En Médoc et au travers des 8 appellations, il existe 5 grandes familles de crus permettant à chaque vin de révéler sa propre identité et d'appartenir à la famille qui lui correspond le mieux: les Grands Crus Classés en 1855, les Crus Bourgeois, les Crus Artisans, les autres crus, les vins des Caves Coopératives.

*It is its heritage, its creation, recognizable amongst a thousand others as the vector of precise values and a specific identity. The cru is a wine with a complex personality, full of different qualities. At the same time, the cru is a wine with a unique personality, made up of intrinsic features.*

*In the Médoc, with its 8 appellations, there are 5 families of cru, enabling each wine to reveal its own identity and to belong to the family to which it corresponds most closely: the Grands Crus Classés of 1855, the Crus Bourgeois, the Crus Artisans, the other crus and the wines from the Cooperatives.*

*This unique distinction enables the wine lover to appreciate and benefit from the extraordinary diversity offered by Médoc wines.*



## **> 60 GRANDS CRUS MÉDOCAINS CLASSÉS EN 1855, 60 œuvres d'art**

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

*60 Grands Crus Classés from the Médoc in 1855, 60 masterpieces — At the time of the Universal Exhibition in 1855, the classification of Bordeaux wines requested by Napoleon III listed 61 Grands Crus Classés of which 60 were from the Médoc. These 60 Grands Crus Classés, all masterpieces of wine, have symbolised the quintessence of the Médoc for over 150 years. Redefining the very notion of perfection, these 60 outstanding elixirs are the most prestigious ambassadors of the famous French "life-style" throughout the world.*

## > LES CRUS BOURGEOIS, l'excellence bordelaise

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

*The Crus bourgeois, excellence from Bordeaux — The Cru Bourgeois originated from the famous Bordeaux bourgeoisie. Substantial investments enabled that social category to create large wine estates and prestigious vineyards.*

*The crus crafted and marketed by the bourgeois inevitably led to the Cru Bourgeois classification in 1932. As excellent wines, they testify absolutely to countless years of top quality wine growing.*

## > LES CRUS ARTISANS, l'inégalable savoir-faire médocain

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

*The Crus Artisans, the unparalleled know-how of the Médoc —*

*Established in 2006, the of Cru Artisans classification recognises the flawless quality and ancestral know-how of artisan winemakers. As a nature lover, the winemaker establishes a secret link with his vines, producing flavoursome grapes as the fruit of his painstaking and laudable efforts. Like a mysterious alchemist, he then transforms the ripe fruit into a delicious beverage and creates his own Cru Artisan, fashioned to reflect his image and to revel the immensity of his talent.*

## > 8 CAVES COOPÉRATIVES, le choix sensation... nel

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

*8 Cooperatives, a sensation... al choice —*

*Faced with the crisis of the 1930's, the Médoc created the first Cooperatives which, in a fine spirit of solidarity, enabled the growers to join forces to maintain and develop the quality of their production. Today, the 8 Médoc cooperatives offer consumers a wide range of wines and maintain a remarkably constant level of quality. The cooperatives, thanks to the vast choice of brands and châteaux, can meet a consumer's every expectation.*

## > LES AUTRES CRUS, l'authentique puissance de la découverte

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

*The other Crus, the true marvel of discovery — These wines are the essence of the Médoc. They express the richness of the terroir, making it possible to reveal to the whole world the Médoc's true values.*

*The other crus, the hidden face of the Médoc vineyards, be they Château-bottled or branded wines, express the independent character of the growers and make pleasure the focal point of tasting. This is the pure and simple pleasure of discovery, where it is only at the last moment that the secret of what is hidden in the precious bottle is finally revealed.*

# CLASSEMENTS & SÉLECT

Classifications & selection



GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855

## GRANDS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC EN 1855

### > PREMIERS CRUS

Château LAFITE-ROTHSCHILD – Pauillac  
Château LATOUR – Pauillac  
Château MARGAUX – Margaux  
Château MOUTON ROTHSCHILD – Pauillac

### > SECONDS CRUS

Château RAUZAN-SEGLA – Margaux  
Château RAUZAN-GASSIES – Margaux  
Château LEOVILLE LAS CASES – Saint-Julien  
Château LEOVILLE-POYFERRE – Saint-Julien  
Château LEOVILLE BARTON – Saint-Julien  
Château DURFORT-VIVENS – Margaux  
Château GRUAUD LAROSE – Saint-Julien  
Château LASCOMBES – Margaux  
Château BRANE-CANTENAC – Margaux  
Château PICHON-BARON – Pauillac  
Château PICHON LONGUEVILLE  
COMTESSE DE LALANDE – Pauillac  
Château DUCRU-BEAUCAILLOU  
Saint-Julien  
Château COS D'ESTOURNEL – Saint-Estèphe  
Château MONTROSE – Saint-Estèphe

### > TROISIÈMES CRUS

Château KIRWAN – Margaux  
Château D'ISSAN – Margaux  
Château LAGRANGE – Saint-Julien  
Château LANGOA BARTON – Saint-Julien  
Château GISCOURS – Margaux  
Château MALESCOT SAINT-EXUPERY  
Margaux  
Château BOYD-CANTENAC – Margaux  
Château CANTENAC BROWN – Margaux  
Château PALMER – Margaux  
Château LA LAGUNE – Haut-Médoc  
Château DESMIRAIL – Margaux  
Château CALON SEGUR – Saint-Estèphe  
Château FERRIERE – Margaux  
Château MARQUIS D'ALESMES BECKER  
Margaux

### > QUATRIÈMES CRUS

Château SAINT-PIERRE – Saint-Julien  
Château TALBOT – Saint-Julien  
Château BRANAIRE-DUCRU – Saint-Julien  
Château DUHART-MILON – Pauillac  
Château POUGET – Margaux  
Château LA TOUR CARNET – Haut-Médoc  
Château LAFON-ROCHET – Saint-Estèphe  
Château BEYCHEVELLE – Saint-Julien  
Château PRIEURE-LICHINE – Margaux  
Château MARQUIS DE TERME – Margaux

### > CINQUIÈMES CRUS

Château PONTET-CANET – Pauillac  
Château BATAILLEY – Pauillac  
Château HAUT-BATAILLEY – Pauillac  
Château GRAND-PUY-LACOSTE – Pauillac  
Château GRAND-PUY DUCASSE – Pauillac  
Château LYNCH-BAGES – Pauillac  
Château LYNCH-MOUSSAS – Pauillac  
Château DAUZAC – Margaux  
Château D'ARMAILHAC – Pauillac  
Château DU TERTRE – Margaux  
Château HAUT-BAGES LIBERAL – Pauillac  
Château PEDESCLAUX – Pauillac  
Château BELGRAVE – Haut-Médoc  
Château de CAMENSAC – Haut-Médoc  
Château COS LABORY – Saint-Estèphe  
Château CLERC MILON – Pauillac  
Château CROIZET-BAGES – Pauillac  
Château CANTEMERLE – Haut-Médoc



## LES CRUS ARTISANS DU MÉDOC



### > MÉDOC

- Château Bejac Romelys – St Yzans de Médoc
- Château Gadet-Terrefort – Gaillan en Médoc
- Château Garance Haut Grenat – Bégadan
- Château Haut Blaignan – Blaignan
- Château Haut Courbian – Bégadan
- Château Haut Gravat – Jau Dignac et Loirac
- Château La Tessonnière – Civrac en Médoc
- Château Les Graves de Loirac – Jau Dignac et Loirac
- Château Vieux Gadet – Gaillan en Médoc

### > HAUT-MÉDOC

- Château Clos du Relais – Cussac-Fort-Médoc
- Château de Coudot – Cussac-Fort-Médoc
- Château de Lauga – Cussac-Fort-Médoc
- Château d'Osmond – Cissac-Médoc
- Château du Hâ – St Sauveur
- Château Ferré – Vertheuil
- Château Gaston Réna – Cissac-Médoc
- Château Grand Brun – Cussac-Fort-Médoc
- Château Lamongeau – St Laurent de Médoc
- Château Le Bouscat – St Laurent de Médoc
- Château Micalet – Cussac-Fort-Médoc
- Château Tour Bel air – Cissac-Médoc
- Château Tour du Goua – Cussac-Fort-Médoc
- Château Viallet Nouhant – Cussac-Fort-Médoc
- Château Vieux Gabarrey – Lamarque
- Domaine Grand Lafont – Ludon Médoc

### > COMMUNALES DU MÉDOC

- Château Des Gravières – Arsac
- Château Gobinaud – Listrac-Médoc
- Château La Fleur Lauga – Saint-Julien Beychevelle
- Château Lagorce Bernadas – Castelnau Médoc
- Château La Peyre – St Estèphe
- Château Les Barraillots – Margaux
- Château Moutte Blanc – Macau
- Clos de Bigos – Soussans



# SÉLECTION OFFICIELLE MILLÉSIME 2016 CRUS BOURGEOIS



## > HAUT MÉDOC

**Château** d'AGASSAC - d'ARCINS - ARNAULD - d'AURILHAC - BALAC - BARATEAU - BARREYRES - BARTHEZ - BEAUMONT - BEL AIR GLORIA - BELLEGRAVE DU POUJEAU - BELLE-VUE - BERNA-DOTTE - BEYZAC - BIBIAN - BONNEAU - le BOURDIEU VERTHEUIL - de BRAUDE - du BREUIL - CAMBON LA PELOUSE - du CARTILON - **Domaine** de CARTUJAC - **Château** CHARMAIL - CISSAC - CLEMENT-PICHON - CORCONNAC - CROIX DU TRALE - DASVIN BEL AIR - DEVISE D'ARDILLEY - DILLON - DOYAC - DUTHIL - la FON DU BERGER - FONPIQUEYRE - FONTESTEAU - de GIRONVILLE - GRAND CLAPEAU OLIVIER - GRANDIS - GRAND MÉDOC - d'HANTEILLAN - HAUT BEYZAC - HAUT LOGAT - HAUT MADRAC - HOLDEN - LABAT - LABORDE - LACOUR JACQUET - LAMOTHE BERGERON - LAROSE PERGANSON - LAROSE TRINTAUDON - la LAUZETTE DECLERCQ - LESTAGE SIMON - LIEUJEAN - LIVERSAN - MAGNOL - MALESCASSE - de MALLE-RET - MARTIN - MAUCAMPS - MAURAC - MEYRE - MIQUEU - le MONTEIL D'ARSAC - MOULIN DE BLANCHON - MOULIN DES MOINES - du MOULIN ROUGE - MURET - PALOUMEY - PEYRABON - PEYRAT-FOURTHON - PEYREDON LAGRAVETTE - PONTOISE CABARRUS - PRIEURE DE BEYZAC - RAMAGE LA BATISSE - du RAUX - du RÉTOU - REYSSON - ROLLIN - SAINT AHON - SAINT-PAUL - du TAILLAN - la TONNELLE - TOUR DU HAUT-MOULIN - TOUR-DU-ROC - TOUR SAINT-JOSEPH - TOURTERAN - TROIS-MOULINS - VICTORIA - de VILLAMBIS

## > LISTRAC MÉDOC

**Château** BAUDAN - CAPDET - CAP LEON VEYRIN - DONISSAN - l'ERMITAGE - FONREAUD - FOURCAS-BORIE - LAFON - LALANDE - LESTAGE - LIOUNER - REVERDI - SARANSOT-DUPRE - SEMEILLAN MAZEAU - VIEUX MOULIN

## > MARGAUX

**Château** d'ARSAC - BELLEVUE DE TAYAC - DEYREM VALENTIN - la FORTUNE - HAUT BRETON LARIGAUDIERE - MONGRAVEY - PAVEIL DE LUZE - PONTAC LYNCH - la TOUR DE MONS





## > MÉDOC

**Château** les ANGUILLEYS - d'ARGAN - l'ARGENTEYRE - BEAUVILLAGE - BEGADAN - BEGADANET - BELLEGRAVE - BELLERIVE - BELLEVUE - de BENSSE - BESSAN SEGUR - BLAIGNAN - BOIS MONDONT SAINT GERMAIN - le BOURDIEU - BOURNAC - la BRANNE - des BROUSTERAS - des CABANS - CAMPILLOT - CANGRUEY - la CARDONNE - CASTERA - la CHANDELLIERE - CHANTEMERLE - CLEMENT SAINT JEAN - CLOS DU MOULIN - COTES DE BLAIGNAN - de la CROIX - ESCOT - d'ESCURAC - l'ESTRAN - FLEUR LA MOTHE - FONTIS - la FRANCE DELHOMME - GEMEILLAN - la GORCE - la GORRE - GRAND LACAZE - la GRANGE DE BESSAN - les GRANGES DE CIVRAC - des GRANGES D'OR - GRAVAT - la GRAVE - la GRAVETTE LACOMBE - GRIVIERE - HAUT BANA - HAUT BARRAIL - HAUT CANTELOUP - HAUT GRIGNON - HAUT MAURAC - HAUT-MYLES - HAUT QUEYRAN - LABADIE - LACOMBE NOAILLAC - LADIGNAC - LALANDE D'AUVION - LASSUS - les LATTES - LAUJAC - LAULAN DUCOS - LEBOSQ - LESTAGE CHEVILLON - LESTRUELLE - LOIRAC - LOUDENNE - LOUSTEAUNEUF - MAISON BLANCHE - MAREIL - MAZAILS - MERIC - les MOINES - MOULIN DE BEL AIR - MOULIN DE CANHAUT - MOULIN DE L'ABBAYE - MOULIN DE TAFFARD - les MOURLANES - NOAILLAC - les ORMES SORBET - de PANIGON - PATACHE D'AUX - du PERIER - PEY DE PONT - PIERRE DE MONTIGNAC - la PIROUETTE - PLAGNAC - POITEVIN - PONTET BARRAIL - PONTEY - PREUILLAC - PRIEURE DE BLAIGNAN - RAMAFORT - la RAZE BEAUVILLET - la RIBAUD - RICAUDET - ROLLAN DE BY - la ROQUE DE BY - ROQUEGRAVE - ROUSSEAU DE SIIPIAN - SAINT AUBIN - SAINT BONNET - SAINT-CHRISTOLY - SAINT CHRISTOPHE - SAINT-HILAIRE - TAFFARD DE BLAIGNAN - le TEMPLE - TOUR CASTILLON - des TOURELLES - TOUR HAUT-CAUSSAN - TOUR PRIGNAC - TOUR SAINT-VINCENT - TOUR SERAN - de TOURTEYRON - les TRESQUOTS - les TROIS MANOIRS - TROUSSAS - les TUILIERIES - la VALIERE - VERNOUS - VIEUX CHATEAU LANDON - le VIEUX FORT - VIEUX MAURAC - VIEUX ROBIN - le VIEUX SERESTIN

## > MOULIS

**Château** BISTON BRILLETTE - BRANAS GRAND POUJEAUX - BRILLETTE - CAROLINE - DUPLESSIS - GRESSIER GRAND POUJEAUX - GUITIGNAN - LALAUDEY - MOULIN A VENT - la MOULINE - MYON DE L'ENCLOS - POMEYS

## > PAULLAC

**Château** la FLEUR PEYRABON - FONBADET - HAUT-BAGES MONPELOU - PLANTEY

## > SAINT-ESTÈPHE

**Château** l'ARGILUS DU ROI - le BOSQ - CLAUZET - de COME - la COMMANDERIE - COUTELIN MERVILLE - le CROCK - la HAYE - LAFFITTE CARCASSET - LILIAN LADOUYS - PETIT BOCQ - PICARD - PLANTIER ROSE - SAINT PIERRE DE CORBIAN - SERILHAN - TOUR DE PEZ - TOUR DES TERMES - TOUR SAINT-FORT

# LA VIGNE — *The vineyard*

**Il n'y a de vin d'exception qu'en cas de vignes exceptionnelles. Un principe largement répandu en Médoc qui base le succès de la viticulture sur le respect de 4 règles fondamentales.**

*There is no exceptional wine without exceptional vineyards. That principle is firmly applied in the Médoc where the success of vine growing is based on the observance of 4 fundamental tenets.*

## > LA PATIENCE

— Pour concevoir les raisins qui donnent les grands vins, il faut savoir attendre. La maturation des raisins est un élément essentiel à prendre en compte car elle détermine la qualité du vin. En Médoc, les hommes ont fait le choix d'être patients et de laisser le raisin atteindre sa pleine maturité.

*Patience — To obtain grapes which produce great wines, you have to learn to wait. The ripening of the grapes is a crucial factor that must be taken into account as it determines the quality of the wine. Growers in the Médoc have chosen to be patient and to leave the grapes to reach their optimal ripeness.*

## > L'EXPRESSION

— Il est important et même indispensable de savoir exprimer un terroir, de révéler ce qu'il a de meilleur. En Médoc, les hommes ont compris cela déjà depuis longtemps. Les qualités d'un cru sont, avant tout, liées aux qualités du terroir qui a vu naître ce cru. A la base des grands vins médocains, on trouve un sol, un sous-sol et un climat bien caractéristiques. Ces fondamentaux indiscutables prouvent qu'il est impossible, par exemple, de faire du Margaux ou du Listrac ailleurs qu'à Margaux et à Listrac. Les terres sur lesquelles se sont formées les appellations médocaines sont uniques et intransportables. Chaque sol possède une personnalité façonnée par son passé géologique et culturel qui doit être bien mise en valeur et parfaitement « exprimée » par la vigne.

*Expression — It is important, vital even, to know how to obtain the expression of a terroir, to get it to reveal its very best. In the Médoc, the growers already understood that a long time ago. The qualities of a wine are, after all, related to the qualities of the terroir from which it comes. Behind all the great Médoc wines, there is a soil, a sub-soil and a climate which are all characteristic. These undeniable fundamentals go to prove that it is impossible, for example, to produce a Margaux or a Listrac elsewhere than in Margaux or Listrac. The soils forming the Médoc appellations are unique and untransportable. Each soil has its own personality forged by its geological and cropping history that is enhanced and perfectly expressed by the vines.*



*Control — The grower has to learn how to control the outside elements to provide ideal conditions for the vines to grow and enable the grapes to reach the required richness and flavour.*



## **> LA MAÎTRISE**

— Le viticulteur doit apprendre à maîtriser les éléments extérieurs afin d'offrir à ses vignes les conditions idéales de réussite et permettre à leurs fruits d'atteindre la richesse et la saveur désirées.

## **> LA RAISON**

— Depuis longtemps, le viticulteur médocain sait qu'il obtiendra de bons raisins s'il limite la vigueur de sa plante. Une bonne récolte faite de raisins de qualité, riches en saveur et en parfums intenses est une récolte limitée basée sur la difficile alimentation de la plante en eau et en substances minérales. Chaque cep doit alors avoir un développement que l'on peut qualifier de « raisonné ». Ainsi, lors de la taille, étape précise et très réglementée en Médoc, le vigneron donne au pied de vigne la charpente idéale et ne laisse qu'un nombre limité de bourgeons en fonction de la fertilité de chaque cépage. La vigne ne possèdera alors que quelques grappes puis les effeuillages ne laisseront que le feuillage strictement nécessaire à la bonne alimentation des raisins. La densité de plantation très élevée en Médoc favorise également ce faible développement. Avec son optimum de 10 000 pieds à l'hectare, le Médoc possède la densité la plus importante du vignoble bordelais. Cette méthode, qui a pour but de diminuer le rendement par pied, entraîne une meilleure maturation du raisin et une production de vins plus concentrés.

*Reason — For years, the Médoc growers have known that to get good grapes you have to restrict the vigour of the vine. A good harvest of top quality grapes, rich in flavour and intense aromas, is necessarily a limited harvest obtained by restricting the supply of water and minerals to the vines. The development of each individual vine must therefore be reasoned. When it comes to pruning, a precise and severely regulated stage in the Médoc, the grower will give the vine its ideal shape, leaving only a limited number of buds according to the fertility of each grape variety. The vine will then have only a few bunches. Leaf removal will leave only the foliage that is absolutely necessary for nourishing the grapes. The extremely high planting density in the Médoc also helps this restricted development. With a maximum of 10,000 plants per hectare, the Médoc has the greatest density of all Bordeaux's vineyards. That method, aimed at reducing the yield per vine, results in better ripening of the grapes and the production of more concentrated wines. The vine is in fact a liana which needs to stretch.*



# LA VINIFICATION —

**En Médoc, la recherche permanente de la qualité a, au fil des années, permis de codifier les règles œnologiques et les techniques de vinification, reconnues et approuvées par tous.**

*In the Médoc, the constant drive for quality has resulted, over the years, in the codification of the oenological rules and vinification techniques recognised and approved by everyone.*

## > DU RAISIN AU JUS ALCOOLISÉ

— Après la récolte, les raisins partent pour l'égrappage\*. Cette technique vise à supprimer la rafle du raisin, tous ces petits liens entre les grains qui structurent la grappe, responsables de l'astringence du vin. Une fois dans ces cuves, le raisin va fermenter. C'est la fermentation alcoolique\*, 3 semaines en moyenne pendant lesquelles le sucre se transforme en alcool. Avant d'être assemblés, les vins subissent une dernière fermentation dite fermentation malolactique\* (dont la durée peut varier entre plusieurs semaines et 3 mois selon les millésimes) qui transforme l'acide malique, fort en amertume, en acide lactique et diminue ainsi naturellement l'acidité du vin.

*From grape to alcohol.*

*Once picked, the grapes are destemmed. This technique removes the stalks, all the tiny links between the grapes which form the structure of the bunch and which are responsible for astringency in the wine. Once in the vats, the grapes will start to ferment.*

*This is the alcoholic fermentation\* which takes 3 weeks on average, during which time the sugar will be transformed into alcohol. Before blending, the wines are subjected to a second fermentation, the malolactic fermentation, which can take anything from a few weeks to 3 months depending on the vintage.*

*This transforms the sharp malic acid into the softer lactic acid, thus naturally reducing the wine's acidity.*



## > L'ART DE L'ASSEMBLAGE

— Les vins du Médoc sont tous issus de l'assemblage\* de différents cépages. Ce savant mélange est une opération indispensable à l'élaboration des « grands vins ». Les 8 appellations médocaines sélectionnent leurs meilleures cuvées et unissent les qualités complémentaires du cabernet-sauvignon, du cabernet franc, du merlot, du petit verdot et des cépages dits d'assortiment rarement utilisés que sont le malbec et la carmenère. Ce doux mariage est garant d'un équilibre gustatif toujours exceptionnel puisqu'il offre à un même vin la quintessence de chaque cépage. Le cabernet-sauvignon apporte la complexité et la bonne aptitude au vieillissement, le cabernet-franc offre toute sa finesse aromatique, le merlot confère moelleux et rondeur à l'ensemble et le petit verdot, cerise sur le gâteau, donne une pointe de force, du corps et une couleur caractéristique au grand vin.

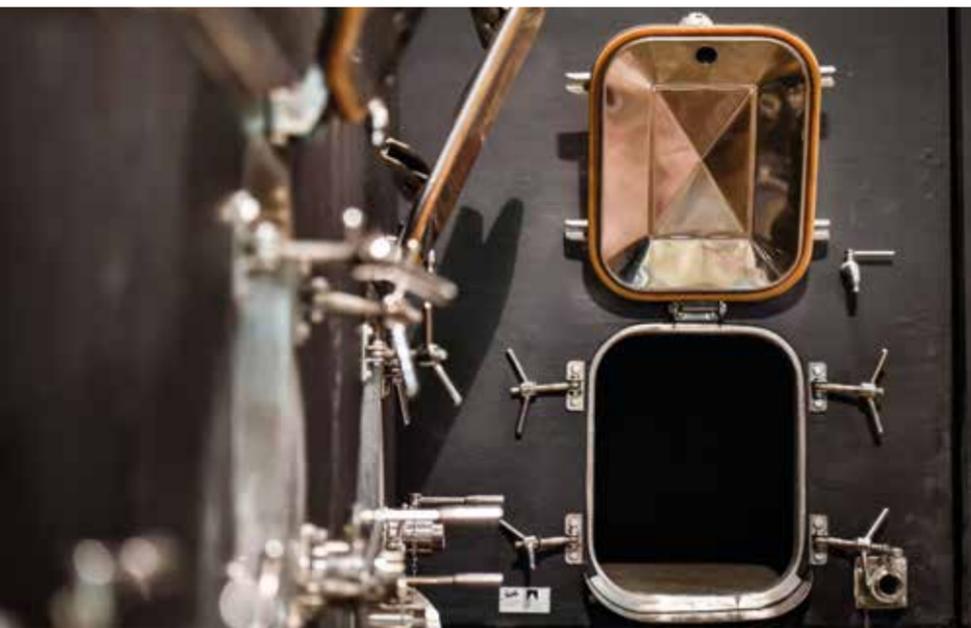
\* voir mots-clés du vin page 22 / *see keywords of wine page 22*

### *The art of blending*

*Médoc wines all come from the blending of different grape varieties. This subtle mix is an essential operation in the crafting of great wines. In each of the 8 Médoc appellations, the Châteaux select their best vats and combine the complementary qualities of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot and the additional, rarely used Malbec and Carmenère varieties. This carefully controlled marriage guarantees an exceptional balance as the final wine takes on the quintessence of each grape variety. Cabernet Sauvignon brings complexity and cellaring potential; Cabernet Franc provides all its aromatic finesse; Merlot gives mellowness and roundness; Petit Verdot, as the cherry on the cake, adds a touch of vigour, body and characteristic colour to the great wine.*

— Une fois assemblé, le vin est mis en barrique\*. Cette dernière doit être bien étanche et surtout soigneusement débarrassée de toute impureté. Peu à peu, le vin, au contact du bois de chêne de la barrique, s'affine et prend ses tanins. Le moment de la mise en bouteilles est très important car il conditionne la qualité finale du vin. En Médoc, la période courant d'avril à juillet voire de novembre à décembre reste idéale car elle évite les froids extrêmes et les chaleurs trop intenses.

*During the first few months, the barrel is closed with a glass bung which allows the vestiges of carbon dioxide gas to escape from the just-fermented wine. In contact with the oak of the barrel, the wine will be refined and absorb its tannins. The actual time of bottling is extremely important as it impacts the final quality of the wine. In the Médoc, the period from April to July, and even to November or December, remains the ideal time as it avoids the extremes of hot and cold weather.*



# L'ART DE LA DÉGUSTATION —

*The art of wine-tasting*

Il est illusoire de croire que tous les vins du Médoc ne peuvent décevantement s'apprécier avant 10 longues années d'attente.

En réalité, très souvent, certains Médoc jeunes (3-4 ans) révèlent toute la palette d'arômes et de parfums des grands vins. Il est également illusoire de penser qu'il existe un moment idéal pour boire un vin du Médoc. Instants de partage autour d'un repas ou simple envie d'une pause pleine de saveurs, chaque occasion mérite son Médoc.

> **Le vin du Médoc** ne doit pas être servi trop chaud. Il s'appréciera entre 16° et 18° maximum.

> *Médoc wines should not be served too warm. They are best at 16° to 18°C maximum.*

> Dans un premier temps, il faut « savourer » les couleurs du vin. **Les robes des Médoc** offrent toute une palette de nuances de rouge aux nombreux reflets violets et bruns foncés dans leurs années de maturité.

> *First appreciate the colour of the wine. Médoc wines offer a wide palate of red hues shot through with violet or brown, and darken as they age.*

> Viennent ensuite **les arômes de fleurs, de fruits de sous-bois ou d'épices qui titillent l'odorat et se mélangent harmonieusement pour envelopper tous nos sens.**

En bouche, le vin du Médoc laisse apprécier son corps, la richesse de ses tanins, l'harmonie de ses arômes, l'équilibre de sa charpente. Après la première gorgée, les saveurs « s'accrochent » aux papilles un long moment. C'est ce qu'on appelle **la persistance aromatique.**

> *Next breathe in the aromas of flowers, fruit, bracken or spices which flatter the nose and blend harmoniously together to encompass all the senses.*

*Roll the wine on the palate to appreciate its body, the richness of the tannins, the harmony of the aromas and the balance of its texture. After the first sip, the flavours will blossom and linger on the taste buds in what is called the aromatic persistence.*

*It is wrong to think that no Médoc wine can be properly appreciated before it is at least ten years old. In fact, very often certain young Médoc wines (3 to 4 years old) reveal the full range of aromas and flavours of great wines. It is equally wrong to think that there is an ideal moment to enjoy a Médoc wine. Each and every occasion, either sharing pleasure over a meal or a simple, flavoursome break, deserves a Médoc wine. For advice on the techniques of wine-tasting, simply follow the guide!*

*Pour connaître les astuces et les conseils de dégustation des Médoc, suivez donc le guide! For advice on the techniques of wine-tasting, follow the guide!*

**> Le décanter ou décantation en carafe est certaines fois une étape importante :** Pour les Médoc à boire jeunes (entre 3 et 5 ans), 1 à 2 heures de décantation voire un peu plus aideront le vin à mieux exprimer et développer tous ses arômes. Pour un Médoc de garde qui atteindrait sa pleine complexité au bout de 10 ans, l'on peut choisir de le décanter juste avant le service (environ 30 mm) de façon à « l'aérer ».

Attention à ne pas trop le brasser pendant cette décantation, à ne pas le tirer trop vivement de son doux sommeil, de ses nombreuses années de repos bienfaisant.

*> Early opening or decanting of a bottle is at times an important stage. For young Médoc wines (between 3 and 5 years old), opening of the bottle 1 or 2 hours in advance, or sometimes a little longer, will help the wine to express and develop all its aromas. Wines laid down to await their full maturity after 10 years can be decanted before serving them (roughly 30 minutes in advance) so as to air them.*

*Care must be taken not to shake the wine while decanting it so as to avoid pulling it out too suddenly from the many long and beneficial years during which it was left to rest in slumber.*

**> Le vin du Médoc accompagne merveilleusement de nombreux mets** et dévoile toute sa puissance sur des plats de viandes blanches et rouges, sur des gibiers, sur des poissons en sauce au vin rouge et sur les fromages à pâte dure. Ceci étant le vin du Médoc permet également, loin des schémas habituels, une grande liberté d'invention.

*> Médoc wines are the ideal accompaniment for many different dishes and reveal their full glory with white and red meat, game, fish in a red wine sauce and on firm cheeses.*



# LES MOTS CLÉS DU VIN —

*Keywords of wine*

> **Assemblage** : les vins du Médoc sont le fruit de l'assemblage de plusieurs cépages garantissant ainsi leur équilibre.

> **Barrique** : fût en bois de chêne merrain, la barrique bordelaise contient 225 litres.

> **Bonde** : nom donné au bouchon de verre qui assure la fermeture de la barrique.

> **Bontemps** : petite coupelle de bois dans laquelle l'on bat les blancs des œufs destinés au collage des vins en barrique. Aussi appelé desquet en patois médocain.

> **Cépage** : nom donné aux différentes variétés de vigne.

> **Collage** : également appelée fouettage, cette opération consiste à verser les blancs d'œufs battus en neige dans le vin en barrique et à les mélanger à l'aide d'un fouet, ceci afin de clarifier le vin.

> **Cuvaison** : temps pendant lequel le vin demeure en cuve de fermentation.

> **Écoulage** : technique visant à laisser s'écouler le vin tout en gardant les éléments solides au fond de la cuve et ainsi dissocier le vin de goutte, celui fraîchement recueilli, du vin de presse produit par le marc lors du pressurage.

> **Égrappage** : séparation des grains de raisin de la rafle en vue d'éliminer celle-ci.

> **Fermentation alcoolique** : première fermentation qui vise à transformer le sucre du raisin en alcool.

> **Fermentation malolactique** : seconde fermentation transformant l'acide malique en acide lactique et permettant ainsi une diminution naturelle de l'acidité du vin.

> **Floraison** : naissance des fleurs qui, une fois fécondées, permettent la formation des raisins.

> **Foulage** : technique visant à éclater les grains de raisin afin d'en libérer le jus.

> **Fumure** : apport d'engrais.

> **Humus** : résidu noirâtre provenant de la décomposition des déchets organiques indispensable à la croissance des espèces végétales.

> **Marc** : résidu solide du vin né de la macération. Il est extrait de la cuve après écoulage du vin et soumis au pressurage.

> **Méchage** : introduction d'une mèche de soufre allumée dans la barrique afin de tuer les bactéries présentes via les vapeurs de gaz sulfureux produites par la mèche.

> **Œnologie** : science de la vinification et de l'élevage des vins.

> **Ouillage** : opération consistant, lors de la première année, à faire le plein de chaque barrique de vin afin de remplacer le vin évaporé.

> **Palissage** : ensemble de fils de fer sur lesquels court la vigne en Médoc.

> **Parcellaire** : technique consistant à répartir chacune des récoltes de chaque parcelle dans une cuve dédiée afin de suivre avec précision l'évolution du vin.

> **Polyphénols** : ensemble des composés phénoliques, anthocyanes et tanins qui jouent un rôle fondamental sur la couleur du vin et sur ses qualités organoleptiques. Ils sont reconnus pour leur action bénéfique sur la santé grâce à leurs propriétés antioxydantes.

> **Porte-greffe** : plant ou racine sur lequel est greffé le greffon de cépage noble.

> **Premier vin et second vin** : le souci de qualité conduit le maître de chai à faire une sélection en fonction des vignes et des terroirs de façon à obtenir un grand vin à haut potentiel de qualité et de vieillissement (premier vin) et un second vin qui peut être apprécié plus rapidement.

> **Pressurage** : action visant à presser le marc du fond de la cuve afin d'obtenir le vin de presse.

> **Rafle** : ensemble des éléments de la grappe qui supportent les grains de raisins.

> **Remontage** : opération qui consiste à ramener, pendant la fermentation, le liquide du fond sur le dessus afin d'homogénéiser la fermentation et d'intensifier la couleur du vin.

> **Soutirage** : technique visant à transvaser le vin d'une barrique à une autre afin d'assurer la séparation des lies et du vin.

> **Tanin** : produit organique contenu dans les pépins, la peau et la rafle du raisin. Il contribue au vieillissement des vins, en particulier des vins rouges.

> **Véraison** : moment pendant lequel le raisin sur sa vigne devient translucide et commence à se colorer.



> **Alcoholic fermentation**: the first fermentation which transforms the grapes' sugar into alcohol.

> **Barrel**: the oak Bordeaux barrel contains 225 litres.

> **Blending**: Médoc wines are the result of the blending of several grape varieties thus guaranteeing their balance.

> **Bontemps**: a small, wooden cup in which the egg whites used for fining the wine in the barrel are whisked.

Also called the « desquet » in the Médoc dialect.

> **Bung**: the name given to the stopper closing the barrel.

> **Colour change**: the time when the grape on the vine starts to take on its final colour.

> **Crushing**: a technique used to burst the grapes open and release their juice.

> **Destemming**: separation of the individual grapes from the stalks and removal of the stems.

> **Devatting**: a technique used to draw off the wine leaving all the solids in the bottom of the vat and to separate the free-run wine from the press wine produced by the marc during pressing.

> **Fining**: this operation consists of adding whisked egg whites to the wine in the barrel and mixing them to clarify the wine.

> **First wine and second wine**: with his concern for quality, the Cellar Master makes a selection according to the vines and terroirs so as to obtain a great wine with a high quality and ageing potential (the first wine) and a second wine that can be enjoyed earlier.

> **Flowering**: blooming of the flowers which, once fertilised, will grow into grapes.

> **Humus**: the blackish residue from the decomposition of organic matter essential for the growth of vegetal species.

> **Malolactic fermentation**: second fermentation to transform the malic acid into lactic acid, thus ensuring a natural reduction of the wine's acidity.

> **Manure**: fertiliser.

> **Marc**: the solid residue from the maceration of the wine. It is removed from the vat once the wine has been run off and then pressed.

> **Oenology**: the science of vinification and ageing of wines.

> **Parcel selection**: a technique which consists of distributing the grapes harvested from each parcel into individual vats to monitor the development of the wine with precision.

> **Polyphenols**: all the phenolic compounds, anthocyanins and tannins which play a vital role in the colour of the wine and its tasting qualities. Their beneficial effect on health has been recognised thanks to their anti-oxidant properties.

> **Pressing**: an action performed to press the marc from the bottom of the vat to obtain the press wine.

> **Pumping-over**: an operation which consists of pumping the liquid from the bottom of the vat, during fermentation, up over the cap to homogenize the fermentation process and to intensify the colour of the wine.

> **Racking**: a technique used to transfer the wine from one barrel to another to enable the separation of the lees from the wine.

> **Rootstock**: the plant or root on which the scion of a noble grape variety is grafted.

> **Stalks**: all the parts of the bunch holding the individual grapes.

> **Tannin**: an organic product contained in the pips, the skin and the stalks of the grape. It contributes to the ageing of the wine, especially in red wines.

> **Training wires**: the support used to hold the vines in the Médoc.

> **Ullage**: an operation performed during the first year of ageing which consists of topping up each barrel to replace the wine that had evaporated.

> **Variety**: the name given to the different grape types.

> **Vatting**: time during which the wine is left in the fermentation tank.

> **Wicking**: the introduction of a lighted sulphur wick into the barrel to kill any bacteria present thanks to the sulphur gases given off by the wick.

# LES ROUTES DU VIN DE BORDEAUX EN MÉDOC —

## avec le label *Vignobles & Découvertes*

*Bordeaux Wine Routes in the Médoc  
with the label Vignobles & Découvertes*

**Avec 4,3 Millions de visites, le vignoble Bordelais représente la 1<sup>re</sup> destination œnotouristique de France !**

*With 4,3 million visitors The Bordeaux vineyard is the premier wine tourism destination in France.*

— Afin de proposer aux visiteurs les clés d'un séjour réussi et facile d'accès et de fédérer les prestataires œnotouristiques pour leur offrir une plus grande visibilité, le Département de la Gironde, Gironde Tourisme et les territoires partenaires ont structuré cette filière en créant 6 Routes du Vin de Bordeaux à l'échelle de l'ensemble du vignoble Bordelais, basées sur le label de qualité national *Vignobles et Découvertes*.

— Les prestataires labellisés s'engagent à proposer un accueil chaleureux (et dans une langue étrangère selon les activités), à offrir des services de qualité, à faire découvrir le vignoble et l'univers du vin, à valoriser le patrimoine naturel, culturel et humain (savoir-faire, produits du terroir...) de leur territoire, et à pratiquer une consommation responsable.

— Considéré comme le vignoble le plus prestigieux du monde, le Médoc, qui représente à lui seul près de 30 % des 4,3 millions de visites du vignoble Bordelais, a souhaité s'inscrire dans cette démarche pour offrir à ses visiteurs une meilleure lisibilité de son offre et mettre en valeur ses prestataires qui se reconnaissent dans les valeurs fortes portées par la marque : plaisir d'accueillir, goût et qualité des produits, authenticité, mise en valeur du patrimoine local et consommation responsable.

— Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de 213 prestataires qui sont labellisés *Vignobles et Découvertes*, dont de nombreuses propriétés viticoles en Médoc qui composent La Route du Vin de Bordeaux en Médoc.

[www.bordeauxwinetrip.fr](http://www.bordeauxwinetrip.fr)



**Retrouvez dans cette rubrique la liste exhaustive des propriétés viticoles labélisées « Vignobles et Découvertes » en Médoc. Le pictogramme vert en forme de feuille vous permettra également de repérer certaines d'entre elles plus en détails dans les pages de ce guide.**

*Find in this article the full list of wine properties qualified as Vignobles et Découvertes en Médoc. The green symbol in the shape of a leaf allows you to discover more details of some properties in the pages of the guide.*



*With the aim of offering an easier access and a more successful visit to the vineyards of the region, and bringing together and promoting local wine tourism partners, the 'Departement de la Gironde', 'Gironde Tourisme' and regional partners have created a network of Six 'Routes du Vin de Bordeaux' or Bordeaux Wine Routes throughout the Bordeaux vineyard, with the nation quality label Vignobles et Découvertes.*

*Partners awarded this label are bound to offer a warm welcome (in a foreign language depending upon the activities offered), a quality service, to share both their vineyard and their wine environment, promoting the natural, cultural and human heritage and tradition, (know how, local products) of their terroir, whilst respecting responsible alcohol consumption.*

*Considered as the most prestigious vineyard in the world, le Médoc alone represents 30% of the 4.3 million visits to the Bordeaux vineyard. As such, the region wanted to join this initiative, offering a clearer vision of the welcome available to visitors, helping to raise the profile of local wine tourism partners. Partners who see their own philosophy reflected in the strong values of the Vignobles et Découvertes brand: the pleasure of welcoming guests to the vineyards, the taste and quality of their products, an authentic experience, the promotion of local history and traditions and moderate alcohol consumption.*

*Today there are 213 partners carrying the label Vignobles et Découvertes, many of which belong to the La Route du Vin de Bordeaux en Médoc.*

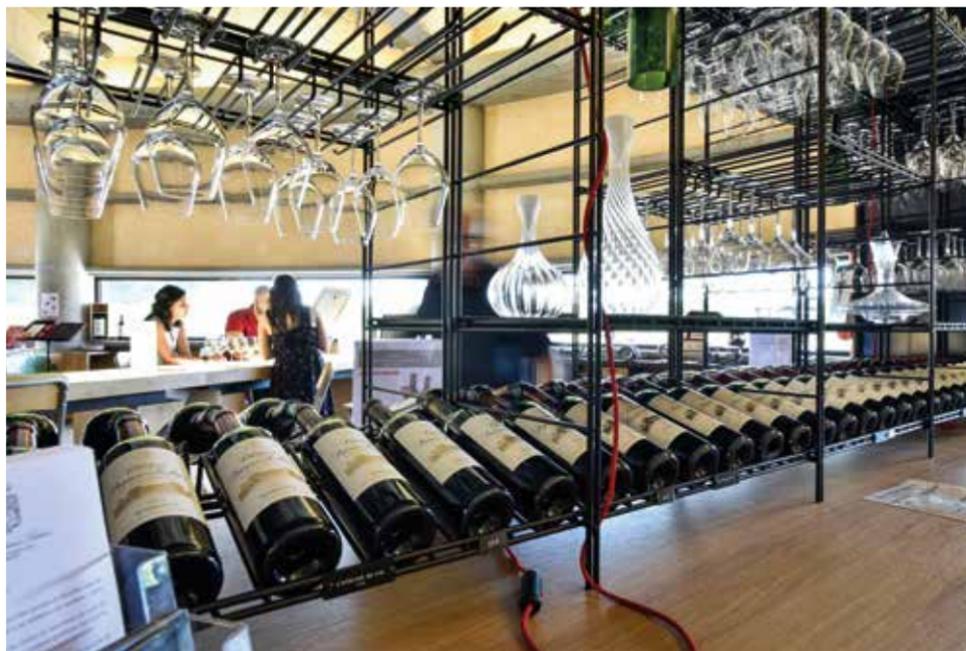
## Les propriétés viticoles labélisées

### *Vignobles et Découvertes en Médoc :*

**Cave La Rose Pauillac** Pauillac  
**Château Aney** Cussac-Fort-Médoc  
**Château Anthonic** Moulis-En-Médoc  
**Château Balac** Saint-Laurent-Médoc  
**Château Baudan** Listrac-Médoc  
**Château Biston-Brillette** Moulis-En-Médoc  
**Château Branaire-Ducru**  
Saint-Julien-Beychevelle  
**Château Brane-Cantenac**  
Margaux-Cantenac  
**Château Cambon La Pelouse** Macau  
**Château Cantenac Brown**  
Margaux-Cantenac  
**Château Cap Léon Veyrin** Listrac-Médoc  
**Château Caronne-Sainte-Gemme**  
Saint-Laurent-Médoc  
**Château Castéra** Saint-Germain-d'Esteuil  
**Château Chantelys** Prignac-En-Médoc  
**Château Chasse-Spleen** Moulis-En-Médoc  
**Château Cos Labory** Saint-Estèphe  
**Château Croix du Trale**  
Saint-Seurin-De-Cadourme  
**Château d'Agassac** Ludon-Médoc

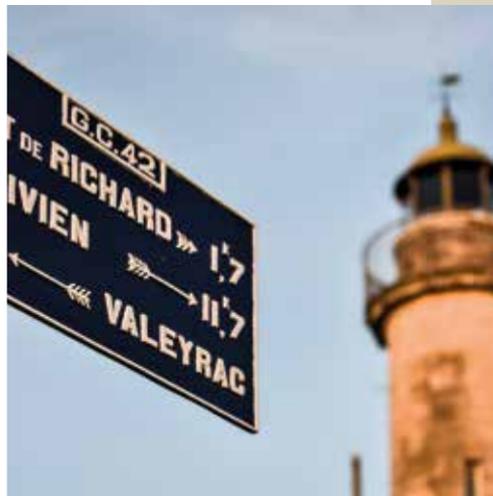
**Château d'Arsac** Arsac  
**Château Dauzac** Labarde  
**Château David** Vensac  
**Château de Camensac** Saint-Laurent-Médoc  
**Château de Lauga** Cussac-Fort-Médoc  
**Château de Villambis** Cissac-Médoc  
**Château de Villegeorge** Avensan  
**Château Desmirail** Margaux-Cantenac  
**Château Devise d'Ardilly**  
Saint-Laurent-Médoc  
**Château du Moulin Rouge**  
Cussac-Fort-Médoc  
**Château du Taillan** Le Taillan-Médoc  
**Château du Tertre** Arsac  
**Château Dutruch Grand Poujeaux**  
Moulis-En-Médoc  
**Château Ferrière** Margaux-Cantenac

*Full list of wine properties qualified  
as Vignobles et Découvertes in Médoc*



**Château Fonréaud** Lustrac-Médoc  
**Château Fontestean** Saint-Sauveur  
**Château Fourcas Dupré** Lustrac-Médoc  
**Château Gadet-Terrefort** Gaillan-En-Médoc  
**Château Garance Haut Grenat** Bégadan  
**Château Giscours** Labarde  
**Château Granins Grand Poujeaux**  
 Moulis-En-Médoc  
**Château Gruaud Larose** Saint-Julien-Beychevelle  
**Château Haut Breton Larigaudière** Soussans  
**Château Haut Coteau** Saint-Estèphe  
**Château Hourtin-Ducasse** Saint-Sauveur  
**Château Kirwan** Margaux-Cantenac  
**Château La Bridane** Saint-Julien-Beychevelle  
**Château La Galiane** Soussans  
**Château La Haye** Saint-Estèphe  
**Château La Mouline** Moulis-En-Médoc  
**Château La Peyre** Saint-Estèphe  
**Château La Tour Carnet** Saint-Laurent-Médoc  
**Château La Tour de Bessan** Margaux-Cantenac  
**Château La Tour de By** Bégadan  
**Château Labadie** Bégadan  
**Château Lafon-Rochet** Saint-Estèphe  
**Château Lagrange** Saint-Julien-Beychevelle  
**Château Lamothe Bergeron**  
 Cussac-Fort-Médoc  
**Château Lamothe-Cissac** Cissac-Médoc  
**Château Lanessan** Cussac-Fort-Médoc  
**Château Larose Trintaudon**  
 Saint-Laurent-Médoc  
**Château Lascombes** Margaux-Cantenac  
**Château Lassus** Bégadan  
**Château Le Crock** Saint-Estèphe  
**Château Le Souley Sainte Croix** Vertheuil  
**Château Le Temple** Valeyrac  
**Château Léoville Poyferré**  
 Saint-Julien-Beychevelle  
**Château Les Marceaux** Lesparre-Médoc  
**Château Les Ormes Sorbet** Couqueques  
**Château Les Tuileries** Saint-Yzans-De-Médoc  
**Château Lilian Ladouys** Saint-Estèphe  
**Château L'Inclassable** Prignac-En-Médoc  
**Château Liouner** Lustrac-Médoc  
**Château Loudenne** Saint-Yzans-De-Médoc  
**Château Lynch Bages** Pauillac  
**Château Malescasse** Lamarque  
**Château Marquis de Terme** Margaux-Cantenac  
**Château Maucaillou - Les Notables de**  
 Maucaillou Moulis-En-Médoc  
**Château Micalet** Cussac-Fort-Médoc  
**Château Noaillac** Jau-Dignac-Et-Loirac  
**Château Paloumey** Ludon-Médoc  
**Château Paveil de Luze** Soussans  
**Château Pédesclaux** Pauillac  
**Château Peyrabon** Saint-Sauveur

**Château Pierre de Montignac** Civrac-En-Médoc  
**Château Pontac-Lynch** Margaux-Cantenac  
**Château Prieuré Lichine** Margaux-Cantenac  
**Château Rauzan-Gassies** Margaux-Cantenac  
**Château Reverdi** Lustrac-Médoc  
**Château Rousseau de Sipian** Valeyrac  
**Château Saint Ahon** Blanquefort  
**Château Saint Christoly** Saint-Christoly-Médoc  
**Château Saint-Estèphe** Saint-Estèphe  
**Château Saint-Hilaire** Queyrac  
**Château Siran** Labarde  
**Château Tour Castillon** Saint-Christoly-Médoc  
**Château Tour des Termes** Saint-Estèphe  
**Château Tour Haut Caussan** Blaignan  
**Château Vieux Robin** Bégadan  
**Châteaux Lalaudey et Pomeys**  
 Moulis-En-Médoc  
**Clos de Grange Vieille** Saint-Christoly-Médoc  
**Les Cinq Sens du Château Mayne Lalande**  
 Lustrac-Médoc  
**Les Vignerons d'Uni-Médoc**  
 Gaillan-En-Médoc  
**Maison du Tourisme et du Vin**  
**de Saint-Seurin-de-Cadourne**  
 Saint-Seurin-De-Cadourne  
**Maison du Vin de Moulis** Moulis-En-Médoc  
**Maison du Vin de Saint-Estèphe**  
 Saint-Estèphe  
**Vignerons Associés de Moulis, Lustrac**  
**et Cussac-Fort-Médoc** Lustrac-Médoc  
**Vignobles des Quatre Vents**  
 Margaux-Cantenac  
**Vignobles Jander** Lustrac-Médoc





# VISITER UN CHÂTEAU DU MÉDOC — *Visit a chateau*



## **Des portes de Bordeaux jusqu'à la pointe du Médoc, les vignobles se dévoilent... La route des vins du Médoc serpente au milieu des appellations : Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe, Médoc, Haut-Médoc ou encore Listrac et Moulis...**

Les Grands Crus se succèdent, et les paysages s'offrent aux regards des plus curieux ! Visiter un Château du Médoc, c'est d'abord rencontrer un vigneron pour un grand moment de convivialité... C'est aussi visiter des chais, admirer des châteaux, arpenter des vignobles... Et chaque visite se conclura par une dégustation, véritable moment de partage, pour comprendre ce qu'est le vin de Médoc, ses secrets, son histoire...

*From the gates of Bordeaux to the tip of the Médoc, a panorama of vines unfolds before you... The Médoc's wine routes take you through the heart of its appellations: Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe, Médoc, and Haut-Médoc, not forgetting Listrac and Moulis... A succession of Grand Cru châteaux are arrayed across the landscape, with new vistas continually coming into view. A Château visit in the Médoc gives you the opportunity to enjoy a winemaker's hospitality with a tour of the cellars, a view of the château, a stroll among the vines... And a shared moment of pleasure at the end of each visit: a tasting which reveals the wine's — and the Médoc's — secrets, history, and more...*

## > LES OFFICES DE TOURISME ET MAISONS DES VINS

Parce que chaque séjour en Médoc est une occasion unique d'aller à la rencontre d'une terre, de ses vins, de ses hommes et de leurs valeurs, les maisons du vin en Médoc diffusent les informations essentielles sur les visites guidées, les promenades, les temps forts médocains, les fêtes et les animations.

### Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

GPS : 45.194884, -0.744458  
33250 PAUILLAC (M-14)  
T. +33 (0)5 56 59 03 08  
contact@pauillac-medoc.com  
www.pauillac-medoc.com

La Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac est l'étape incontournable pour bien commencer votre séjour en Médoc.

L'Office de Tourisme est doté d'une Vibliothèque avec un des plus grands choix de vins des 8 appellations du Médoc, en dépôt-vente à l'unité et à prix Château (à emporter ou à expédier).

Une boutique offre un large choix de souvenirs, produits gastronomiques du Médoc, d'art de la table et autour du sommelier. Vous trouverez également sur place un service de réservation pour une visite de dernière minute dans une cave, pour trouver un hébergement ou un restaurant ou encore se balader en bateau sur l'estuaire de la Gironde. En visionnant gratuitement un petit film de 12 minutes l'élaboration du vin en Médoc n'aura plus de secret pour vous. Le tout nouveau parcours olfactif gratuit « le jeu des arômes » vous permet de découvrir l'univers aromatique des vins.

Pendant l'été des viticulteurs vous attendent sur place pour vous faire déguster leurs vins gratuitement et bien sûr vous inviter à visiter leurs châteaux. Enfin toute une offre de circuits et randonnées, d'expositions, d'animations, d'ateliers... vous sera proposée par l'équipe d'accueil. Ouvert tous les jours, toute l'année (excepté Noël et jour de l'An), entrée gratuite.

*The Tourist Office and Wine House of Pauillac is a great place to successfully begin your trip in the Medoc. You will find a selection of 300 Médoc wines on sale at château price (bottles available individually, shipping possible).*

*The tourist office's regional boutique also offers a large selection of souvenirs, tableware, sommelier accessories, wine stoppers, local Medoc specialties... A reservation desk is available to book your last minute châteaux visits, a boat ride on the Gironde Estuary, a table in a restaurant or your accommodation for the night. For example, visit a Grand Cru Classé, take part in an "Emotion workshop" (for adults and children) or a Wine and Cheese visit. Find out more about the Medoc by watching a 12 minutes video presentation, "Médoc, Assemblage Parfait", available upon request.*

*Challenge yourself with the new olfactory test "le jeu des arômes" and learn more about the wine's aromas. During the summer, take part in a free wine tasting with local winegrowers at the tourist office. They will tell you more about their wines and of course invite you to visit their châteaux. Walking-Hiking circuits are also available (Châteaux walking tour, a walk round Pauillac "Histoire en Ville",...) as well as art exhibitions, various events and workshops... Open every day, all year round (except on Christmas day and New Year's Day). Free entrance.*

**Langue : EN**



## Info Tourisme Médoc Estuaire

GPS : 45.0987, -0.6946

Port de Lamarque – 33460 LAMARQUE (Q-14)

T. +33 (0)5 56 58 76 19

infotourisme@medoc-estuaire.fr

www.margaux-tourisme.com

Une équipe disponible pour rendre votre séjour unique. Informations touristiques et conseils avisés. Découvrir et visiter le territoire par les chemins de randonnées balisés, se perdre dans les marais ou le vignoble et dénicher les trésors architecturaux de notre patrimoine bâti, accompagnés de la carte des itinéraires de découverte (à faire en voiture). Nombreuses idées de balades pédestres commentées, croisières fluviales avec escales, balades en calèche en pleine nature.

Sur place, vous trouverez une exposition photos (entrée libre), un accès wifi gratuit, un service de boîte aux lettres, un espace enfants. Vente de livre et cartes postales. Ouvert de mai à septembre (y compris les jours fériés). Mai, juin et septembre : du mercredi au dimanche de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30. Juillet et août : 7j / 7 de 9h à 18h.

*Our team is available to make your stay memorable with tourist information and guidance.*

*Discover and explore the region by way-marked footpath. Lose yourself in the wetlands or a vineyard and discover the architectural treasures of our historic buildings. If you are travelling by car, we have a map of sites to discover. Lots of ideas to choose from including guided walks, river cruises with stops and horse-drawn carriage through the country side. In our tourist office, you will find an exhibition of photos (free entry), free Wifi, postbox service, children's area. We also sell a book and postcards. Open May to September (including public holidays). May, June, September : Wednesday to Sunday, from 9.30am to 1pm and 2pm to 5.30pm. July and August, Monday to Sunday, from 9am to 6pm.*



## Maison du tourisme et du vin de Saint Seurin de Cadourne

GPS : 45.286308, -0.789637

33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE (J-13)

T. +33 (0)5 56 59 84 14

F. +33 (0)5 56 59 86 79

mtvtseurindecadourne@wanadoo.fr

www.saint-seurin-de-cadourne.fr

En juillet et août, ouvert tous les jours de 10 h à 18 h. Le reste de l'année, ouvert du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30. Fermé le dimanche d'octobre à mars. Information touristique, expositions de peintures et photos, dégustation gratuite. Vente de vins et articles liés au vin, confiserie régionale, biscuits, miel, agence postale communale.

*Tourism information, painting and photography exhibitions, free tastings. Sale of wines and wine-related articles, regional confections, biscuits, honey, mail services.*

Langues : EN, SP

## Office de Tourisme Cœur Médoc

GPS : 45.306381, -0.936370

7 bis, place du Maréchal Foch

33340 Lesparre (I-9)

T. +33 (0)5 56 41 21 96

tourisme.coeurmedoc@orange.fr

www.tourisme-coeurmedoc.com

Ouvert toute l'année.

En juillet et août, du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30. Le samedi de 10 h 30 à 16 h. Le dimanche et jours fériés de 10 h à 13 h. D'avril à juin et en septembre, du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h et le samedi de 10 h 30 à 16 h.

D'octobre à mars, du mardi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 17 h 30 et le samedi de 10 h 30 à 16 h.

Informations touristiques, conseils en séjour, visites guidées, circuits de randonnées, billetterie spectacles. Accès Wifi gratuit.

*Tourism information, vacation assistance, guided visits, ticketing service. Free Wifi. July-August : Monday to Sunday. April-September: Monday to Saturday. October-March: Tuesday to Saturday.*

Langues : EN, ES

## Point Info Tourisme de Saint-Laurent-Médoc

GPS : 45.1459, -0.8217

1, rue saint Exupéry

33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (O-12)

T. +33 (0)5 56 59 92 66

offictourisme.slm@orange.fr

www.saint-laurent-medoc.fr

Ouvert (sauf samedi, dimanche et jours fériés)  
du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à  
16 h 30 ; le mercredi de 9 h à 12 h 30.

*Tourism information.*

## Maison du vin de Moulis en Médoc

GPS : 45.077294, -0.743675

423, avenue de la Gironde

Place de Grand Poujeaux

33480 Moulis en Médoc (R-14)

T. +33 (0)5 56 58 32 74

chateaux@moulis.com

www.moulis.com

Ouvert du 1<sup>er</sup> juillet à mi-septembre, du mardi  
au samedi, de 11 h à 18 h. Le reste de l'année,  
ouvert les lundis, mardis, jeudis, vendredis de  
9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Vente des vins de  
l'AOC Moulis, conseils sur les vins et Châteaux  
à visiter, informations touristiques et décou-  
verte du chemin pédestre de 14 km qui sil-  
lonne la commune et ses Châteaux. Pendant  
l'été dégustation « Le Moulis du Jour » (0,50 €).  
*Sale of AOC Moulis wines, advice on wines and  
assistance with Château visits, information on  
tourism and the 14 km pedestrian pathway which  
winds through the commune and its vineyards. In  
summer, tastings of the "Moulis of the Day" (0,50 €).*

**Langue :** EN

## Maison du vin de Saint-Estèphe

GPS : 45.264693, -0.771484

Place de l'Église

33180 SAINT-ESTEPHE (Q-13)

T. +33 (0)5 56 59 30 59

mv-se@wanadoo.fr

www.saint-estephe.fr

www.facebook.com/maisonduvinsaintestephe

Été : ouvert du 1<sup>er</sup> juillet au 15 septembre du lund  
di au samedi de 10 h à 19 h.

Printemps et Automne : ouvert du 1<sup>er</sup> avril au  
30 juin et du 16 septembre au 5 novembre du

lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à  
18 h, le samedi de 14 h à 18 h. Hiver : ouvert du  
6 novembre au 31 mars, du lundi au vendredi  
de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Vente des vins de  
Saint-Estèphe au prix Château. Conseil sur les  
Châteaux à visiter.

Dégustations d'avril à octobre.

*Sale at cellar door prices and advice on Saint-Es-  
tèphe wines and Châteaux visits.*

*Tastings from April to October.*

**Langue :** EN

## Maison du vin et du tourisme de Margaux

GPS : 45.043958, -0.67851

33460 MARGAUX (S-15)

T. +33 (0)5 57 88 70 82

syndicat.margaux@wanadoo.fr

www.maisonduvindemargaux.com

Ouvert de janvier à avril et de novembre à dé-  
cembre du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et  
de 14 h à 18 h.

Ouvert de mai à octobre du lundi au samedi de  
9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.

Informations touristiques, visite des Châteaux.  
Vente et conseils des vins de l'AOC Margaux  
à prix Châteaux. Articles autour du vin et pro-  
duits artisanaux. Dégustations gratuites tous  
les jeudis et vendredis sur le mois de juillet et  
août de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Avec votre  
vélo ou à pied, découvrez, par des itinéraires  
balisés, nos paysages de vignes et nos Châ-  
teaux de légende.

*Tourism information, Château visits. Information  
and sale of AOC Margaux wines at cellar door  
prices. Wine-related articles and artisanal products.  
Free tasting every Thursday and Friday during July  
and August, from 10am to 12pm and from 2pm to  
6pm. With your bicycle or by walk, well-marked  
itineraries allow you to discover our vine-covered  
landscape and our legendary Châteaux.*

**Langue :** EN



# MÉDOC

Terre  
d'infinies  
saveurs

*An area of endless flavours*

informations : +33 (0)5 56 59 02 92

## Château Beauvillage

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3445, -0.8487  
6, rue du Hagnac – 33340 COUQUÈQUES (H-11)  
Contact : Valérie BUGADA-JEAN, Éric BUGADA  
T. +33 (0)5 56 41 39 76  
chateaubeauvillage@orange.fr  
www.chateaubeauvillage.com

Accueil à la propriété toute l'année sur RDV.  
Visite et dégustation gratuites, animées exclusivement par les propriétaires. Groupe de 10 pers. maximum garantissant un accueil privilégié.

*Open, by appointment, all year round. Free tour and tasting conducted exclusively by the owners. Groups welcome, but limited to 10 people for worthwhile visits.*

Langue : EN

## Château Bois de Roc

GPS : 45.32265, -0.82180  
2, rue des Sarments  
33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC (I-12)  
Contact : Carole BERTET-CAZENAIVE  
T. +33 (0)5 56 09 09 79/M. +33 (0)7 61 20 69 73  
contact@boisderoc.com  
www.chateau-boisderoc.com  
www.facebook.com/chateauboisderoc

Notre petite propriété au cœur du vignoble Médocain produit des vins issus d'une culture de la vigne et de pratiques œnologiques artisanales, raisonnées, raisonnables et sans herbicide. C'est aujourd'hui les 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> générations de notre famille qui inventent et créent pour vous des vins qui nous ressemblent, des vins à partager en toute simplicité. N'hésitez pas à venir visiter nos chais et déguster en notre compagnie les vins que nous imaginons pour vous. Nos visites/dégustations sont gratuites. Nous vous accueillons tous les jours de l'année, sur rendez-vous de préférence. Animaux bienvenus.

*Our small domain of 15 hectares in the heart of the Médoc vineyard produces wines, using reasoned and reasonable culture and oenological practices. Today is the third generation of our family who creates for you wines that look like us, in the respect of tradition and authenticity. Marked with a feminine hand, our wines are based on Merlots-based blends (>60%). Do not hesitate to visit our cellars and enjoy with us the wines we imagine for you. Free visit and/or tasting. We welcome you every day of the year, by appointment preferably. Pets are welcome.*

Langues : EN, DE

## Château Carmenère



GPS : 45.3658, -0.9876  
20, Chemin de Lourtet – 33340 QUEYRAC (G-8)  
Contact : Richard BARRAUD  
M. +33 (0)6 52 70 63 28 / +33 (0)6 73 87 93 31  
chateaucarmenere@free.fr

Visites et dégustations gratuites toute l'année de 9 h à 19 h, sur RDV le week-end.

*Free visit and tasting, all year by appointment on weekends.*

Langues : EN, SP

## Château Castéra

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.290977, -0.864801  
Rue du bourg  
33340 SAINT-GERMAIN-D'ESTEUIL (J-11)  
T. +33 (0)5 56 73 20 60  
chateau@castera.fr  
www.chateau-castera.com

Château Castera vous accueille pour une visite d'une des plus anciennes propriétés du Médoc. Venez visiter les jardins à l'anglaise, la chapelle du XIX<sup>e</sup> siècle, le chai semi-enterré du XVIII<sup>e</sup> siècle et la Tour Médiévale du XIV<sup>e</sup> siècle.

De mai à septembre du lundi au vendredi de 9 h à 17 h. D'octobre à avril du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h.

Visite Découverte 6€ / adulte, départ toutes les 30 minutes de mai à septembre et sur RDV d'octobre à avril. Visite patrimoine 10€ / adulte sur RDV. Visite Premium 30€ / adulte sur RDV avec visite du chai et dégustation commentées par le maître de chai.

*Château Castera welcomes you to visit one of the oldest estates in Médoc region. Come to visit the English-style gardens, its private chapel from the 19<sup>th</sup> century, the cellar from the 18<sup>th</sup> century and the medieval tower from the 14<sup>th</sup> century.*

*From May to September 9am to 5pm. From October to April from 9am to 4pm (closed from 12pm to 2pm). Discovery visit 6€/person, departure every 30 minutes from May to September and from October to April by appointment. Heritage visit 10€/person, by appointment. Premium visit 30€/person by appointment, visit of the cellar and tasting commented by the cellar master.*

Langues : DE (May to August), EN



## Château de La Croix CRU BOURGEOIS



GPS : 45.30592, -0.853082  
6, chemin de la croix, lieu dit Plautignan  
33340 ORDONNAC (J-11)  
T. +33 (0)5 56 09 04 14  
F. +33 (0)5 56 09 01 32  
cdlc@chateau-de-la-croix.com  
www.chateau-de-la-croix.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, sur RDV le samedi. À découvrir absolument ! Le propriétaire lui-même vous fera visiter ses chais, déguster ses vins, et découvrir ses techniques de travail. Dans une ambiance conviviale vous pourrez discuter avec la Famille Francisco autour d'un verre de Médoc...

*Free visit and tasting. You will discover in a friendly atmosphere the chateau and the wines with the owner himself.*

## Château Chantelys



GPS : 45.312118, -0.892586  
33340 PRIGNAC-EN-MÉDOC (I-10)  
T. +33 (0)5 56 09 02 78  
M. +33 (0)6 10 02 12 92  
chantelys@orange.fr  
www.chantelys.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 17 h, autres jours et horaires sur RDV. Visites à thème sur RDV : « atelier assemblage », « balade dans les vignes », « une journée de vendange », casse-croûte / repas dégustation. Ateliers sur les cépages du Médoc (payant). Expositions.

*Free visit and tasting. Themed visits by appointment: "blending workshop", "stroll among the vines", "a harvester's day", tasting with snack/meal.*

Langues : EN, ES

## Château David



GPS : 45.2339, -1.2210  
40, grande rue – 33590 VENSAC (F-6)  
Contact : Isabelle et Thierry KERDREUX  
F. +33 (0)5 56 09 59 09  
contact@chateaudavid.pro

Ouvert toute l'année de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 18 h du lundi au vendredi. Visite sur RDV.

*Open all year from 9.30am to 1pm and 2pm to 6pm from Monday to Friday. Visit by appointment.*

Langue : EN

## Château de Tourteyron/ Le Temple de Tourteyron CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3789, -0.9133  
Domaine du Temple  
30, route du Port de Goulée  
33340 VALEYRAC (F-10)  
Contact : Jean-Pierre, Mélissa & Loïc BERGEY  
T. +33 (0)5 56 41 52 99  
M. +33 (0)6 63 74 84 80  
letempledetourteyron@orange.fr  
www.letempledetourteyron.wifeo.com

La propriété est ouverte du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h. Visite et dégustation gratuites, sur RDV les samedis, dimanches et jours fériés. Dégustations de vins rouges et rosés.

Élevage barriques. Propriété appartenant à la famille depuis 1932. Diverses animations proposées tout au long de l'année. Cuvier du XIX<sup>e</sup> siècle. Cuverie Inox. Sur réservation nous proposons des ateliers d'initiation à la dégustation, de découverte des cépages, d'assemblages...

*Red and rosé wine tastings. The property belongs to the same family since 1932. Activities and workshops around tasting, blending, grapes varieties...*

Langues : EN

## Château Gadet-Terrefort

CRU ARTISAN



GPS : 45.3368046, -0.9928881  
7, route de Vendays – Coudessan  
33340 GAILLAN-EN-MÉDOC (H-8)  
Contact : Claudine GAYE  
M. +33 (0)6 08 17 97 51  
anais.bernard@wanadoo.fr  
www.gadet-terrefort.com

Visite dégustation gratuite tous les jours : du 15 juin au 15 septembre de 10 h à 19 h et le reste de l'année de 10 h à 18 h.

*Free visit and tasting everyday from June 15<sup>th</sup> to September 15<sup>th</sup> (10am to 7pm) and the rest of the year from 10am to 6pm.*

Langues : EN, DE, IT

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

## Château Garance Haut Grenat

CRU ARTISAN



GPS : 45.386391, -0.864721  
14, route de la Reille – 33340 BEGADAN (G-11)  
T. +33 (0)5 56 41 37 61  
garance.haut.grenat@orange.fr  
Autre vin : La Rivière de Garance

Visite dégustation gratuite tous les jours sur RDV. Point de vue et accès direct sur l'estuaire et ses rives sauvages.

*Free visit and tasting. Scenic views and direct access to the estuary and its natural banks.*

Langues : EN

## Château Haut Barrail

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3565, -0.8919  
8 rue du maquis des vignes Oudides  
33340 BEGADAN (H-10)  
Contact : Cyril GILLET  
T. +33 (0)5 57 75 11 91  
M. +33 (0)6 11 27 65 00  
chateau.hautbarrail@orange.fr  
chateauhautbarrail.com

Visite et dégustation gratuite tous les jours du lundi au vendredi de 9 h à 18 h et le weekend sur RDV. Vieille bâtisse rénovée et moderne, Château du XVII<sup>e</sup> siècle et parc avec animaux. Salle de réception.

*Free visit and tasting. Old renovated house, 17<sup>th</sup> century chateau, park with animals.*

Langue : EN

## Château Haut Gravat

CRU ARTISAN

GPS : 45.4189243, -0.9808159  
5, chemin du Clou  
33590 JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC (F-8)  
Contact : Alain et Nadine LANNEAU  
T. +33 (0)5 56 09 41 20  
haut-gravat@wanadoo.fr  
www.chateau-haut-gravat.fr

Visite, dégustation gratuite, vente tous les jours de juin à septembre de 9 h à 19 h ; d'octobre à mai, tous les jours sur RDV.

*Free visit, tasting and sale every day. From June to September (9am to 7pm). From October to May everyday by appointment.*



## Château La Branne

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45-377319, -0.932315  
 2 route de Peyrere – 33340 BEGADAN (G-9)  
 Contact : Fabienne et Philippe VIDEAU  
 T. +33 (0)5 56 41 55 24  
 labranne@wanadoo.fr  
 www.chateau-labranne.com

Notre propriété est un îlot de vignes au milieu d'une nature sauvage au bout d'une petite route qui se perd dans la nature. Vous pourrez vous promener en toute quiétude et profiter de la fraîcheur de nos chais pour la dégustation. Notre vignoble de 30 hectares est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3. Nous aimons notre petit paradis et nous mettons tout en œuvre pour le préserver. CHÂTEAU LA BRANNE est classé cru bourgeois depuis le millésime 2008. Afin de venir nous voir, il préférable de nous appeler avant car nous sommes dans nos vignes ou au chai mais toujours prêts à vous recevoir.

*Our estate is an island of vines in the heart of a wild nature at the end of a path that loses itself in nature. You will be able to take a walk in total peace of mind and enjoy the freshness of our cellar for the tasting. Our 30h vineyard is certified "high environment value level 3". we love our little heaven and we do everything possible to preserve it. Ch. L. is classified "cru Bourgeois" since our 2008 millesime. In order to come and visit us it is preferred that you call ahead of time as we are always working in the vineyard or in the cellar, but we are always ready to welcome you.*

Langue : EN



## Château La Cardonne

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45-308896, -0.881621  
 Route de la Cardonne  
 33340 BLAIGNAN (I-10)  
 T. +33 (0)5 56 73 31 51  
 cgr@domaines-cgr.com  
 www.chateaulacardonne.com

Visite dégustation gratuite sur RDV du lundi au vendredi. Fermé entre Noël et le Jour de l'An. Collection de cépages français. Très belle cave souterraine. Bouteiller souterrain. Point de vue remarquable sur les vignobles.  
*Free visit and tasting by appointment. Collection of French grape varieties. Remarkable scenic view of the vineyards. Underground cellar.*  
 Langues : EN, CN

## Château La Tour de By



GPS : 45-377292, -0.84981  
 5, rue de la Tour de By – 33340 BEGADAN (G-11)  
 T. +33 (0)5 56 41 50 03  
 info@latourdeby.fr  
 visites@latourdeby.fr

La propriété est ouverte aux visiteurs 7j/7 en juillet et août. De mai à fin septembre du lundi au samedi et d'octobre à fin avril du lundi au vendredi. Les visites sont gratuites et sans RDV. Dégustation des vins du Château La Tour de By + primeur 2017 à la barrique. Visite de l'ancien chai construit en 1817, avec ses cuves en bois traditionnelles et sa collection d'outils de la viticulture et de la tonnellerie. Superbe vue sur les vignes et l'estuaire depuis l'ancien phare de 1825, superbement balisé dans le vignoble. Parc de 4 ha devant le Château et surplombant l'estuaire de la Gironde.

*Free visit and tasting 7/7 July and August. Monday to Saturday from May to end September. Monday to Friday from October to end April. Visit of the ancient cellars built in 1817, with its traditional wood vats and collection of tools for wine making and barrel making; Superb view of the vines and the estuary from the ancient lighthouse built in 1825, marked walking trail through the vineyard. Four-hectare park in front of the Château overlooking the Gironde estuary. Tasting of different vintages, plus barrel tasting of the 2017 "en primeur".*

Langue : EN

## Château Labadie

CRU BOURGEOIS



GPS : 45-350577, -0.88661  
33340 BEGADAN (H-10)  
T. +33 (0)5 56 41 55 58  
M. +33 (0) 6 07 41 20 42  
chateau.labadie@wanadoo.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au jeudi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h, et le vendredi de 9 h à 17 h, sur RDV le samedi.

*Free visit and tasting. From Monday to Thursday (9.30am to 12pm and 2pm to 5pm). Friday from 9am to 5pm. By appointment on Saturday.*

Langues : EN, NL

## Château Le Bourdieu

CRU BOURGEOIS



GPS : 45-385709, -0.901222  
1, route de Troussas - 33340 VALEYRAC (G-10)  
Contact : Guy BAILLY  
T. +33 (0)5 56 41 58 52  
guybailly@lebourdieu.fr  
www.lebourdieu.fr

Visite dégustation du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le week-end sur RDV. Château et pigeonnier du XIX<sup>e</sup> siècle.

Salle de réception : 30 personnes assises.

*Visit and tasting from Monday to Friday from 9am to 12pm and from 2pm to 5pm. By appointment on weekends. 19<sup>th</sup> century Château and dovecote.*

*Reception room for 30 seated guests.*

Langue : EN

## Château Le Reysse



GPS : 45-375542, -0.882387  
1, Route de Condissas  
33340 BÉGADAN (G-10)  
Contact : Heike Paeffgen et Stefan Paeffgen  
T. +33 (0)5 56 41 50 79  
vignobles@paeffgen.org  
vignoblespaeffgen.org

Fondé en 1983 par Patrick Chaumont le Château LE REYSSE est un vin Médocain typique avec stylistique spécifique. Les très vieilles vignes, la sélection stricte et le long vieillissement en Barrique de chêne Français donnent

à ce vin un très haut degré de complexité, alors que le terroir se reflète à nouveau dans sa finesse. Visites et dégustation : Lundi - Samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

*Château LE REYSSE is a typical Médoc wine with a specific and very straight forward character. More than 60 year old Merlots from a single vineyard combined with 50 year old Cabernets from another single vineyard. Excellent Terroir, strictest selection, new barriques of French oak, waive of fining and a lot of handcraft result to this unique, finesse and complex wine. Visits: Monday - Saturday from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm.*

Langues : EN, DE

> Voir Château Lassus

> Voir Château Clos du Moulin

See Château Lassus and Clos du Moulin

## Château Les Ormes Sorbet

CRU BOURGEOIS



GPS : 45-344631, -0.846736  
20, rue du 3 Juillet 1895  
33340 COUQUEQUES (H-11)  
Contact : Hélène BOIVERT  
T. +33 (0)5 56 73 30 30  
ormes.sorbet@wanadoo.fr  
www.ormes-sorbet.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le weekend sur RDV. Cuvier avec vue sur le vignoble et la Gironde. Nouvelle salle de dégustation avec vue sur le chai à barriques pouvant accueillir 30 à 40 personnes. Collection de fossiles marins de l'ère tertiaire sur les « calcaires de Couqueques ». Propriété appartenant à la famille Boivert depuis 1764.

*Free visit and tasting. Cellar with a view of the vineyard and Gironde river. New tasting room with a view of the barrel cellar, which can accommodate 30 to 40 people. Collection of marine fossils from the Tertiary period in "Couqueques limestone".*

*Property belonging to the family Boivert since 1764.*

Langue : EN

## Château Les Tuileries

CRU BOURGEOIS



GPS : 45-323182, -0.819114  
6, rue de Lamena  
33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC (I-12)  
T. +33 (0)5 56 09 05 31  
contact@chatealestuileries.com  
www.chatealestuileries.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h (16 h le vendredi). Collection d'outils de tonnellerie. Salle de réception : 60 personnes assises.

*Free visit and tasting. Collection of cooperage tools. Reception room for 60 seated guests.*

Langue : EN

## Château L'Inclassable



GPS : 45-309091, -0.896360  
4, chemin des vignes  
33340 PRIGNAC-EN-MÉDOC (I-10)  
Contact : Rémy FAUCHEY et Sabine FAUCHEY  
T. +33 (0)5 56 09 02 17  
remy.fauchey@orange.fr  
www.linclassable.com

Vin issu d'une exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale. Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 19 h, le week-end sur RDV. Dégustation au milieu du chai à barriques.

*Free visit and tasting. Tasting in the barrel cellar.*

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes  
Les Meublés de l'Inclassable

See vacation rentals section



## Château Lassus

CRU BOURGEOIS



GPS : 45-375542, -0.882387  
1, Route de Condissas  
33340 BÉGADAN (G-10)  
Contact : Heike Paeffgen et Stefan Paeffgen  
T. +33 (0)5 56 41 50 79  
vignobles@paeffgen.org  
vignoblespaeffgen.org

Le domaine viticole est mentionné dès 1850 dans la première édition de « Bordeaux Et Ses Vins » de Charles Cock. Le Château Lassus est un Médoc typique dans le style d'un cru Bourgeois. Sa structure est forte grâce au fruit élégant et la fine note de bois. Visites et dégustation : Lundi-Samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

*Château LASSUS is a classical Médoc Wine with the style of a Crus Bourgeois. His strong character with elegant fruit is paired with French Oak giving a well-balanced harmony. The wine is dense has finesse and length. His aging potential is of 5-10 years, decanting is recommended. Visits: Monday-Saturday from 9am to 12pm and 2pm to 6pm.*

Langues : EN, DE

> Voir Château Le Reysses

> Voir Château Clos du Moulin

See Château Le Reysses and Clos du Moulin

## Château Livran



GPS : 45-2844, -0.8769  
Château Livran  
33340 SAINT GERMAIN D'ESTEUIL (J-10)  
Contact : M. et M<sup>me</sup> MICHON LURTON  
T. +33 (0)5 56 09 02 05  
agrichateaulivran@orange.fr  
www.chateaulivran.fr

Visites gratuites sur RDV. Magnifique Château du bâti du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. Nouveaux chais et cuviers respectueux de l'environnement érigés au cœur de la propriété. Très beau parc à l'anglaise de 4 hectares orné d'arbres classés et d'une magnifique pièce d'eau.

*Free visit by appointment. Beautiful château dating back from the 13<sup>th</sup> to the 19<sup>th</sup> centuries.*

*Environmentally friendly cellars newly built at the heart of the property. Beautiful English park of 4 hectares with classified trees and a beautiful lake.*

Langues : FR, EN, IT, ES



## Château Loudenne

**CRU BOURGEOIS**



GPS : 45.319179, -0.791960  
33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC (I-13)  
T. +33 (0)5 56 73 17 88 / 80  
contact@chateau-loudenne.com  
www.chateau-loudenne.com

Visite et dégustation gratuite pour les particuliers d'avril à octobre du mardi au samedi de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h de novembre à mars sur RDV. Dégustation de 2 vins du domaine. Vente de vins à la propriété.

Château Loudenne est le fameux « Château rose » du Médoc, réputé dans les années 20 pour ses fêtes mondaines et les nombreuses personnalités qui sont venues y séjourner.

Chai Victorien XIX<sup>e</sup> siècle situé dans un très beau parc avec une vue à couper le souffle sur l'Estuaire de la Gironde, collection de roses anglaises anciennes et rares, port privé.

Château datant du XVII<sup>e</sup> siècle.

*Free visit and tasting for individuals from April to October open Tuesday to Saturday from 10am to 1pm and from 2pm to 6pm.*

*From November to March by appointment only. Tasting of two Château Loudenne wines Wine Shop. Château Loudenne is the renowned "Pink Chateau" of the Medoc region, famous in the 1920's for its fashionable parties and the many celebrities who stayed there.*

*Victorian wine cellar, located in a beautiful park with a breathtaking view over the Gironde estuary. Fine collection of old and rare English roses.*

*Private harbour. 17<sup>th</sup> century Chateau.*

Langues : EN, CN, RU, UK

## Château Clos du Moulin

**CRU BOURGEOIS**



GPS : 45.374461, -0.880211  
7, Route du Port de By – 33340 BÉGADAN (G-10)  
Contact : Heike Paeffgen et Stefan Paeffgen  
T. +33 (0)5 56 41 50 79  
vignobles@paeffgen.org  
vignoblespaeffgen.org

Les origines du Clos du Moulin peuvent être suivies jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. Clos du Moulin est un vin de Médoc typique, caractérisé par un terroir extraordinaire. Des terrains de gravier, directement sur les bords de la Gironde et les plateaux de calcaire, éloignés d'environ 2 km de la Gironde, donnent la force et la finesse des fruits et par conséquent du vin. Visites et dégustations : Lundi – Samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

*The origins of Clos du Moulin go back to the 19<sup>th</sup> century. This wine is a typical Médoc style characterized by an exceptional 'Terroir'. Gravel along the Gironde River and a dry limestone plateau nearby give the wine warming power with distinguish harmony between tobacco and refinement black matured fruits flavours. Visits : Monday – Saturday from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm.*

Langues : EN, DE

> Voir Château Lassus

> Voir Château Le Reysse

See Château Lassus and Le Reysse

## Château Noaillac

**CRU BOURGEOIS**



GPS : 45.404433, -0.992581  
6, chemin des Sables des Pins  
33590 JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC (F-8)  
Contact : Damien PAGES  
T. +33 (0)5 56 09 52 20  
noaillac@noaillac.com  
www.noaillac.com

Découvrir Château Noaillac, c'est entrer sur une propriété familiale aux valeurs fortes, transmise de père en fils depuis 3 générations de Pagès. Tout au long de l'année, nous vous invitons à venir vivre un moment de partage et de découvertes pour petits et grands...

Visites et dégustations gratuites et sans RDV. Toute l'année du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h. En juillet et août du lundi au vendredi de 8 h à 18 h et le Samedi de 8 h à 17 h.

When you visit Château Noaillac you will see the Pages vineyards & wine cellars that have been handed down from father to son for 3 generations. A visit is a real experience for everyone, adults and children alike! We will share our history, traditions and values with you. Visits and tasting are free, no appointment required. Open year round – Monday to Friday, from 9am to 12.30pm and 1.30pm to 5pm. July and August – Monday to Friday, from 8am to 6pm, and Saturday from 8am to 5pm.  
Langue : EN

## Château Pey de Pont CRU BOURGEOIS

GPS : 45.346373, -0.916253  
Lieu-dit Trembleaux – 3-5 Route Port de Goulée  
33340 CIVRAC-EN-MÉDOC (H-10)  
T. +33 (0)5 56 41 52 80  
M. +33(0)6 85 02 35 18  
cht.pey-de-pont@wanadoo.fr  
www.chateau-pey-de-pont.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30.  
*Free visit and tasting. From Monday to Friday from 9.30am to 12pm and from 2pm to 5.30pm.*

## Château Pierre de Montignac CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3357085, -0.9203582  
1, route de Montignac  
33340 CIVRAC-EN-MÉDOC (I-9)  
T. +33 (0)5 56 41 58 93  
M. +33 (0)6 32 46 58 32  
pierrede Montignac@free.fr  
www.pierrede Montignac.com

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ou sur RDV. Chambres d'hôtes à la propriété.  
*Free visit and tasting. Guest rooms at the property.*  
Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes  
See vacation rentals section

## Château Pontac Gadet



GPS : 45.411813, -0.967119  
Chemin des Trétins  
33590 JAU DIGNAC ET LOIRAC (F-8)  
Contact : Dominique BRIOLAIS  
T. +33 (0)5 57 64 34 38  
M. +33 (0)6 04 40 01 96  
aurorebriolais@vignobles-briolais.com  
www.vignobles-briolais.com

Dégustation gratuite tous les jours sur RDV de mai à septembre. Découverte des différents cépages. Visite et Dégustation à thèmes, 3 millésimes (mets & vins). Visite des jardins fleuris. Découverte de la parcelle du vignoble. Possibilité de location de vacances l'été. Salle de réception : 18 personnes assises. 3€/personne.  
*Free visit and tasting. Presentation of different grape varieties. Themed tasting. Discovery of the vineyard. Available for vacation rental. Reception room for 18 seated guests.*  
Langue : EN

## Domaines Rollan de By La Haute Couture du Vin by Jean Guyon CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.3738638, -0.86583  
18, route de By – 33340 BÉGADAN (G-10)  
Contact : Daniel MARTEAU  
T. +33 (0)5 56 41 58 59  
infos@rollandeby.com  
www.rollandeby.com

Visite gratuite comprenant la dégustation d'un millésime. Une occasion unique de découvrir la vie de notre vignoble à travers la visite de nos installations (Chais à barriques, balade dans les vignes, Château du XVIII<sup>e</sup>). Sur RDV, en semaine de 9h à 12h et de 14h à 17h.  
*Visits free of charge including tasting of one of our wines. A unique opportunity to discover the wine-grower's life through out the visit of our facilities (barrel cellars, walk in the vineyards, 18<sup>th</sup> century Castle). By appointment, weekdays from 9am to 12pm and from 2pm to 5pm.*  
Langues : EN, ES  
> voir Hôtel Rollan de By  
See hotel Rollan de By

## Château Rousseau de Sipian

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.392011, -0.91594  
26, route du Port de Goulée  
33340 VALEYRAC (F-10)  
Contact : M<sup>me</sup> Wenjue CHEVALIER  
T. +33 (0)5 56 41 54 92  
rousseauadesipian@orange.fr  
www.chateaurousseau.com

Visite et dégustation payantes à partir de 5€/personne toute l'année. Le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h. Château XIX<sup>e</sup> siècle style renaissance.

*Visit and tasting. From 5€ fee per head for visit and tasting. 19<sup>th</sup> century Renaissance-style Château.*

Langue : EN

## Château Saint Christoly

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3550485, -0.8229551  
1, impasse de la Mairie  
33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC (H-12)  
Contact : EARL HERAUD et filles  
T. +33 (0)5 56 41 82 01  
chateau.st.christoly@wanadoo.fr  
www.chateaustchristoly.com

Cathy et Sandrine (7<sup>e</sup> génération) vous feront découvrir leur travail passionné. Exposition photos, représentant les différentes techniques viticoles et vinicoles sur une année. Visite dégustation gratuite tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. WE sur RDV. Accueil Groupe (jusqu'à 50 personnes) et enfants.

*Free visit and tasting. Welcome and visit by the winemakers. Art exhibitions from April to September in the barrel cellars.*

Langue : EN

## Château Saint-Hilaire

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3638088, -0.971075  
13, rue de la Rivière – 33340 QUEYRAC (H-9)  
Contact : Adrien UIJTTEWAAL  
T. +33 (0)5 56 59 80 88  
M. +33 (0)6 72 14 81 87  
chateau.st.hilaire@wanadoo.fr  
www.chateau-st-hilaire.com

Facebook- Instagram - Tripadvisor - Pinterest

Propriété familiale créée par Adrien UIJTTEWAAL, engagée dans le respect de l'environnement (TERRA VITIS). Adrien ou sa fille Élise vous accueillent pour une visite des cuviers et chais d'élevage en barriques, clôturée par une dégustation des vins Crus Bourgeois. L'itinéraire de découverte est adapté aux enfants qui sont associés à la visite et disposent d'un espace dédié pendant la dégustation. Visites, dégustations gratuites sans RDV en juillet et août du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h et le samedi après-midi de 14 h à 18 h. Sur RDV de septembre à juin. Possibilité de location d'un meublé touristique pour 10 personnes.

*Family property created by Adrien UIJTTEWAAL, certified in sustainable agriculture (TERRA VITIS). Adrien or his daughter Elise welcome you for a tour of the winemaking cellar and the ageing cellar in barrels, closed by a delicious tasting of Crus Bourgeois wines. The discovery itinerary is adapted to the children who are associated with the visit and have a dedicated space during the tasting. Visits, free tastings without appointment in July and August from Monday to Friday (from 10am to 12.30pm and from 2pm to 6pm) and on Saturday afternoon (from 2pm to 6pm). On request from September to June. Possibility to rent a vacation home for 10 people.*

Langues : NL, EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section





## Château Tour-Castillon

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45.351029, -0.811862  
 3, route Fort de Castillon  
 33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC (H-12)  
 T. +33 (0)5 56 41 54 98  
 contact@vignoblespeyruse.com  
 www.vignoblespeyruse.com

Activités œnотouristiques: balade commentée dans le vignoble suivie du casse-croûte médocain tous les mercredis et vendredis à 10 h 30 du 03/07 au 30/08, Soirée Music and Wine (25/07/2018, 1/08/2018, 8/08/2018 et 14/08/2018).

Visite et dégustation gratuite sans RDV du Lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Balade en bateau sur l'Estuaire de la Gironde. Point de vue remarquable, depuis cette propriété située en bordure de l'Estuaire de la Gironde sur rendez-vous.

*Pedestrian hiking among the vines, with snack. Music and Wine concert (July 24<sup>th</sup> August 1<sup>st</sup>, 8<sup>th</sup>, and 14<sup>th</sup>). Activities by appointment. Boat trips on the estuary (summer). Remarkable scenic view from this property situated on the banks of the Gironde estuary.*

Langue : EN

## Château Tour Haut Causan

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3215, -0.8750  
 27 bis rue de Verdun  
 33340 BLAIGNAN (I-10)  
 T. +33 (0)5 56 09 00 77  
 courrian@tourhautcausan.com  
 www.tourhautcausan.com

Visite sur RDV de la propriété, d'un moulin à vent restauré par les compagnons du devoir en 1981 et en état de marche. Tour en colombage créée par les compagnons du devoir.

*Visit by appointment of the Windmill renovated by the Compagnons du devoir in 1981. Timber-framed tower created by the Compagnons du devoir.*

Langues : EN, ES

## Château Vieux Gadet

### CRU ARTISAN

GPS : 45.328707, -0.972655  
 33340 GAILLAN-EN-MÉDOC (H-8)  
 T. +33 (0)5 56 41 21 98 / M. +33 (0)6 14 69 88 11  
 thierry.trento@orange.fr

Vente directe à la propriété. Dégustation gratuite vin rouge et vin rosé du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Visite du vignoble et des Chais. Bâtiments datant du XIX<sup>e</sup> siècle.

*Direct sales at the chateau. Free visit and tasting. Visit of the cellar and the vineyard. 19<sup>th</sup> century property.*



## Château Vieux Robin / Château Les Anguilleyes

CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.372393, -0.887342  
3, route des Anguilleyes  
33340 BEGADAN (G-10)  
T. +33 (0)5 56 41 50 64  
contact@chateau-vieux-robin.com  
www.chateau-vieux-robin.com

Jolie propriété familiale de 20 hectares située au cœur du Médoc mythique où une visite passionnante dans les vignobles, les chais et le cuvier vous est proposée (sur RDV).

– Dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h, sur RDV.

– Visite guidée et dégustation sur RDV :

5 € / personne. Possibilité en WE et jours fériés.

– Activités œnotourisme sur RDV :

initiation à la dégustation, atelier Assemblages, atelier Vendanges.

– Exposition de peintures, en juillet et août.

– Organisation de séminaires : 10 à 20 personnes.

*Nice family property of 20 hectares situated in the hearth of mythical Medoc. A fascinating visit round the vineyard, cellars and vat-house is proposed to you.*

– *Free wine tasting from Monday to Friday from gam to 12am and 1.30pm to 5pm, by appointment.*

– *Wine tasting and guided tour of the vineyard, by appointment : 5 € / person.*

*Possibility on WE and public holidays.*

– *Wine workshops by appointment : tasting, blending and harvest.*

– *Painting exposition : July and August.*

– *Organization of seminars : from 10 to 20 persons.*

Langue : EN

## Clos de Grange-Vieille



GPS : 45.354565, -0.829575  
2, route du Breuil  
33340 SAINT-CHRISTOLY-DE-MÉDOC (H-12)  
Contact : Ghislaine MONFOULET  
& Brice-Alban ROUALEC  
M. +33(0)6 20 71 79 68  
M. +33(0)7 67 70 63 75  
closdegrangevieille@orange.fr

Visite dégustation gratuite tous les jours sur RDV. Juillet et Août : du lundi au samedi, départ de visite à 11 h, 15 h et 17 h 30. Agriculture biologique, en biodynamie, travail au cheval.

*Free visit and tasting. Appointment recommended. July and August : from Monday to Saturday, visits at 11am, 3pm and 5.30pm. Organic/biodynamic agriculture. Vineyards tended by horses.*

Langue : EN

## > LES CAVES COOPÉRATIVES

### Les Vignerons d'Uni-Médoc



GPS : 45,341981 long -0,980946  
14 route de Soulac D 1215  
33340 GAILLAN EN MEDOC (I-9)  
+ Cave St Roch  
27 route de la cave 33340 Queyrac  
T. +33 (0)5 56 59 83 36 (Cave St Roch)  
T. +33 (0)5 56 41 03 12  
F. +33 (0)5 56 41 00 66  
cave@uni-medoc.com  
www.unimedoc.com

Premier producteur en Médoc reconnu pour la qualité de ses vins et de ses installations.

Dégustation gratuite et vente directe d'une large gamme de Médoc à partir de 6,50 € la bouteille (Châteaux, Crus Bourgeois, Bio, Agri confiance...) en complément Blanc, rosé, et produits régionaux. Visite du plus grand chai à barriques de l'AOC Médoc agrémenté d'un son et lumière. En Juillet et août, initiation à la dégustation une fois par semaine et le dimanche, randonnée commentée à travers vignoble et forêt. Voir conditions sur le site internet ou au magasin. Ouvert 7j / 7, accueil par les vignerons les week-ends, dimanches et jours fériés. Parking 150 places. Location de salle.

*Free visit and tasting, every day included on Sundays and holidays during all the year. Visit to the largest barrel cellar of Medoc AOC with a diffusion of "Son et Lumière" on the barrels. Wine shop with a wide range of Medoc wines from 6.50€ to 21€ per bottle. Reception room for 140 to 200 seated guests. Regular exhibitions of painting and photographs. Road side parking for 150 vehicles.*

Langue : EN

# HAUT-MÉDOC

Délicieuses énigmes

*Deliciously mysterious*



informations : +33 (0)5 56 59 02 92

## Château Arcins & Château Barreyres

CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.072555, -0.724459  
1, place des châteaux  
33460 ARCINS (R-14)  
Contact : M<sup>lle</sup> CASTEL  
T. +33 (0)5 56 58 91 29  
contact@cavedarcins.com  
www.cavedarcins.com

Visite dégustation gratuite, plus de 10 personnes sur RDV. Chai circulaire.

*Free visit and tasting but by appointment if more than 10 people. Circular cellar.*

Langue : EN

## Château Balac

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.170072, -0.833498  
33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (N-11)  
Contact : Famille TOUCHAIS  
T. +33 (0)5 56 59 41 76  
M. +33 (0)6 16 10 37 08  
chateau.balac@wanadoo.fr  
www.chateaubalac.com

Propriété familiale. Visite et dégustation gratuite du lundi au vendredi (sur RDV le week-end). Chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle restaurée par Victor Louis, architecte du Grand Théâtre de Bordeaux.

*Free visit and tasting every day, by appointment on week-ends. 18<sup>th</sup> century chartreuse restored by Victor Louis, the famous architect of Bordeaux Theatre.*

Langues : EN, DE, RO



## Château Beaumont

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.108605, -0.743101  
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)  
T. +33 (0)5 56 58 92 29  
beaumont@chateau-beaumont.com  
www.chateau-beaumont.com

Visite dégustation gratuite sur RDV du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h. Superbe château de style Mansart au cœur d'un parc arboré. 2 chais de 700 barriques, cuves inox récentes.

*Free visit and tasting by appointment only. Superb Mansart-style château in the heart of a wooded park. Two cellars holding 700 barrels, modern stainless-steel vats.*

> Voir **Château Beychevelle**

See *Château Beychevelle*

> Voir rubrique **Chambres d'hôtes & Gîtes**

**La Table de Beychevelle**

See *vacation rentals section La Table de Beychevelle*

Langue : EN

## Château Beau-Rivage

### Clos La Bohème



GPS : 45.0118867 -0.6036  
7, chemin du Bord de l'Eau  
33460 MACAU (T-17)  
T. +33 (0)5 57 10 03 70  
chateau-beau-rivage@nadalie.fr  
www.chateau-beau-rivage.com

Vignobles en agriculture biologique.

Visite des chais et dégustation sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

De juin à septembre, du mardi au samedi de 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30. Accueil camping-car. Possibilité de visiter la Tonnellerie Nadalié (sur RDV, voir p112) à Ludon Médoc, puis de déjeuner à la Brasserie « Le 1902 ».

*Organic agriculture. Visit of the cellars and tasting on appointment from Monday to Friday from 9am to 12pm and 2pm to 5pm. From June to September, from Tuesday to Saturday, from 10.30am to 12pm and from 2pm to 6.30pm. Parking for camping car. Visit can include a tour of the Nadalié cooperage in Ludon Médoc (by appointment, see p111) and lunch in the « 1902 » restaurant.*

Langue : EN

## Château Belle-Vue

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.0077, -0.6334  
 103, Route de Pauillac – 33460 MACAU (T-16)  
 T. +33 (0)5 57 88 19 79  
 contact@chateau-belle-vue.fr  
 www.chateau-belle-vue.com

Propriété familiale détenue par les Héritiers de Vincent Mulliez, le Château Belle-Vue est une jolie bâtisse en pierre, bordant la célèbre Route des Châteaux (D2). Vainqueur de la Coupe des Crus Bourgeois en 2016, ses terroirs de graves profondes sont séparés de l'appellation Margaux par une petite rivière, appelée jalle en médocain. Les vignes sont cultivées de manière traditionnelle, avec un travail du sol respectueux de la biodiversité. Château Belle-Vue est un vin original et gourmand, caractérisé par la forte proportion de Petit Verdot dans son assemblage. L'équipe produit également trois autres vins, Château de Gironville, Château Bolaire et Petit Verdot by Belle-Vue, nouvelle cuvée 100% Petit Verdot issue de vignes de plus de 80 ans, élevée pour partie en amphore italienne. Dégustation gratuite, vente à la propriété, possibilité de visiter les chais d'élevage. Ouverture du Lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30.

*Château Belle-Vue is a beautiful stone castle run by the Mulliez family on the famous Route des Châteaux. Winner of the Coupe des Crus Bourgeois in 2016 in the same region as Margaux.*

*The vines are cultivated traditionally with respect to the environment. Château Belle-Vue produces a subtle, original, gourmet wine with a large proportion of the Petit Verdot grape and completed with Cabernet Sauvignon and Merlot.*

*2 other varieties are also produced, Château de Gironville and Château Bolaire with the Petit Verdot grape. Free wine-tasting, wine sold on site, visits to the wine cellar possible.*

*Open from Monday to Friday, from 9.30am to 12pm and 2pm to 5.30pm.*



## Château Le Bouscat

CRU ARTISAN

GPS : 45.1546, -0.8080  
 33112 SAINT-LAURENT MÉDOC (O-12)  
 Contact : Jean Philippe PARFAIT  
 T/F. +33 (0)5 56 59 48 80  
 M. +33 (0)6 80 06 26 52  
 chateau.lebouscat@orange.fr

Visite dégustation gratuite sur rendez-vous. Propriété familiale d'un hectare.

Déjà classé cru paysan et artisan par le dictionnaire FERET en 1850, ce cru du Haut Bouscat doit sa réputation à la qualité de son terroir et aux soins attentifs apportés à la vinification.

*Free visit and tasting by appointment.*

*Family property of 1 ha.*

## Château Cambon La Pelouse

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.000696, -0.629525  
 5, chemin de Canteloup  
 33460 MACAU (T-17)  
 Contact : Elodie Dussoulier  
 T. +33 (0)5 57 88 40 32  
 contact@cambon-la-pelouse.com  
 www.cambon-la-pelouse.com

Aux portes du Médoc, le Château Cambon La Pelouse est « l'un des plus anciens de la contrée des vins du Pays Médoc » (Éditions Féret). Les visites et dégustations sont sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Boutique ouverte toute l'année, vente au Wine Shop des vins de la propriété.

*At the gateway to the Médoc area, Château Cambon La Pelouse is "one of the oldest wine of the Médoc region" (Éditions Féret). Visits and tastings are from Monday to Friday, from 9am to 12pm and 1.30pm to 5pm by appointment. Wine shop is open all year long (except during Christmas holidays).*

Langue : EN



## Château Cantemerle

**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855**



GPS : 44.992855, -0.61988  
33460 MACAU (U-17)  
Contact : Laurence BEUTON  
T. +33 (0)5 57 97 02 82  
cantemerle@cantemerle.com  
www.cantemerle.com

Visite dégustation gratuite sur RDV du mardi au vendredi. Fermé en août, entre Noël et 1<sup>er</sup> janvier, période de vendanges.

*Free visit and tasting by appointment. Closed during Christmas vacations, August and harvest period.*

Langue : EN

## Château Cissac

**CRU BOURGEOIS**



GPS : 45.225828, -0.82884  
33250 CISSAC-MÉDOC (L-12)  
T. +33 (0)5 56 59 58 13  
marie.vialard@chateau-cissac.com  
www.chateau-cissac.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30 de préférence sur RDV. Chartreuse XVIII<sup>e</sup>, cuvier Bois.

*Free visit and tasting. Wooden vats, 18<sup>th</sup> century chartreuse and landscaped garden.*

Langue : EN

## Château Croix du Trale

**CRU BOURGEOIS**



GPS : 45.282666, -0.802144  
4, route du Trale  
33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE (J-12)  
Contact : Stéphane NEGRIER  
T. +33 (0)5 56 59 72 73  
M. +33 (0)6 23 05 44 26  
chateaucroixdutrale@orange.fr  
www.chateaucroixdutrale.com

Exploitation familiale de 19 hectares. Visite-dégustation gratuite tous les jours de 10 h à 19 h sans RDV. Pour les dimanches du mois de novembre au mois de mars : visite et dégustation gratuite sur RDV. Vente directe.

Site archéologique de Brion à 4 km, petit port de la Maréchale, très typique, à 3 km.

Vignerons indépendants, nous travaillons sur une agriculture raisonnée : certification AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine).

Ainsi, en vous promenant dans notre belle région, nous serons ravis de vous accueillir en toute simplicité pour une visite de notre chai à barriques, du cuvier et terminer par une agréable dégustation de nos vins classés cru bourgeois.

*Our family vineyard is spread over 19 hectares. Every day, free visit and tasting from 10am to 7pm without taking an appointment.*

*On Sundays, from November to March, free visit and tasting by appointment only.*

*Direct sales. Archaeological site in Brion at 4km, small harbour Maréchale very typical at 3km. Independent winemakers, we work on a sustainable agriculture:*

*certification AREA (Respectful Agriculture of the Environment in Aquitaine).*

*If you come by to visit the area, we will be pleased to welcome you for a pleasant visit of our chais and cellar including a tasting of our wines classified « cru bourgeois ».*

Langue : EN

## Château d'Agassac

CRU BOURGEOIS



GPS : 44-968555, -0.607531  
 33290 LUDON-MÉDOC (U-17)  
 T. +33 (0)5 57 88 15 47  
 contact@agassac.com  
 accueil-visite-agassac@agassac.com  
 www.agassac.com

À quinze minutes de Bordeaux, venez visiter l'une des plus anciennes entités viticoles du Médoc, inscrite aux Monuments Historiques. Château du XIII<sup>e</sup> siècle, Agassac a été plusieurs fois primé au Concours des Best of Wine Tourism. En 2007 et 2012, Best Of d'Or et Best Of d'Or International en Organisation d'Événements. En 2009, Best Of d'Or en Innovation (récompensant la visite Vin-téractive).

En 2015, Best Of d'Or en Services OEnotouristiques. En 2017, Best Of d'Or en Restauration à la propriété.

– Visite guidée des caves « À la découverte des Vins D'Agassac ».

– Visite jeu de piste « Vin-teractif » sur iPad pour enfants ou adultes.

– Visite environnementale « Les 3 Biotopes D'Agassac » sur iPad pour adultes.

Dégustation commentée après toutes les visites. D'Avril à Août : TLJ (10 h - 18 h)

En Septembre : du lundi au samedi (10 h - 18 h).

Départ des visites guidées toutes les heures, dernier départ 17h. Réservation conseillée en haute saison.

*15 min from Bordeaux, come and discover one of the oldest winemaking establishments in the Medoc, classified as a historic monument. Castle from the 13<sup>th</sup> century, Agassac has been rewarded several times at Best of Wine Tourism Competition.*

– Guided cellars tour "Let's discover Agassac wines"

– Interactive wine tour on iPad for children or adults

– Environmental tour "Agassac 3 Biotopes" on iPad for adults. Tastings after all tours.

April to August : every day. September : Monday to Saturday from 10am to 6pm. Guided visits departures every hour, last departure at 5pm.

Booking in high season.

Langue : EN

## Château de Camensac

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45-1467056, -0.7858322  
 Route de Saint-Julien  
 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (0-13)  
 Contact : Melissa AVRIL  
 T. +33 (0)5 56 59 41 69  
 visite@chateaucamensac.com

Visite et dégustation du lundi au vendredi de 10 h à 18 h (RDV conseillé). Le week-end pour les groupes sur RDV. Différentes formules possibles : dégustation de 2 vins (8 € / personne), 3 vins / chocolats (20 € / personne) ou verticale de 4 vins (30 € / personne).

*Open from Monday to Friday from 10am to 6pm (appointment recommended). During the week-end for groups with appointment.*

*Visit of the charterhouse, vineyard and cellar:*

– with tasting of 2 wines (8 €)

– with 3 wines/chocolates pairing (20 €)

– with vertical tasting 4 wines (30 €)

Langue : EN





## Château de Coudot

### CRU ARTISAN

GPS : 45.19493, -0.730795  
9, impasse de Coudot  
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)  
Contact : Joël BLANCHARD  
T. +33 (0)5 56 58 90 71  
M. +33 (0)6 07 34 52 82  
ch.coudot@wanadoo.fr  
www.chateaucoudot.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 13 h 30 à 18 h.

*Free visit and tasting from Monday to Friday, from 1.30pm to 6pm.*

## Château de Lauga

### CRU ARTISAN



GPS : 45.122907, -0.733498  
13 chemin de larue  
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)  
T. +33 (0)5 56 58 92 83  
M. + 33 (0)6 16 55 14 90  
chateau@lauga.com  
www.lauga.com

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h, sur RDV le dimanche. Chai décoré d'outils de la viticulture et la tonnellerie. Collection de cépages, accès au vignoble.

*Free visit and tasting. Cellar decorated with vineyard and barrel making tools. Collection of grape varieties, visit among the vines.*

Langue : EN

> Voir Château La Fleur Lauga

See Château La Fleur Lauga

## Château de Villambis

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45.218148, -0.857717  
3, allée de Villambis CS 61001  
33250 CISSAC-MÉDOC (M-11)  
T. +33 (0)5 56 73 90 90  
chateau.de.villambis@adapei33.com  
www.chateaudevillambis.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 10 h à 16 h. Fermé entre Noël et le jour de l'an. Production horticole et vente directe; expositions.

*Free visit and tasting from Monday to Friday. Closed during Christmas holidays.*

*Horticultural production; expositions.*

Langue : EN

## Château Devise d'Ardilley

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45.157273, -0.824055  
33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (O-12)  
T. +33 (0)5 57 75 14 26  
devise.dardilley@terre-net.fr  
www.chateaudevisedardilley.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Sur RDV le dimanche.

*Free visit and tasting from Monday to Saturday, by appointment on Sundays.*

Langues : EN, IT

## Château Dillon

### CRU BOURGEOIS



GPS : 44.920627, -0.641702  
 Rue Arlot de Saint Saud  
 33290 BLANQUEFORT (W-16)  
 T. +33 (0)5 56 95 39 94  
 chateau-dillon@chateau-dillon.com  
 www.chateau-dillon.com

À 10 kilomètres au nord-ouest de Bordeaux, Château Dillon ouvre la célèbre route des châteaux du Médoc. Plus qu'un domaine viticole, Château Dillon est le cadre de la formation des apprenants du Lycée Viticole de Bordeaux-Blanquefort.

Entre tradition et modernité, le personnel leur transmet le savoir-faire et la passion, nécessaires à la production de grands vins.

La politique environnementale du domaine se traduit par la certification Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Visites et dégustations sur rendez-vous, lundi - vendredi (fermé en août) de 9 h à 11 h et de 14 h à 16 h. Tarif : 5 € / personne.

Exposition permanente les Gardiens de fûts d'Erik Dietman : 21 nez sculptés dans divers matériaux reposent sur 21 socles en chêne massif et veillent sur 21 fûts. Boutique ouverte du lundi au vendredi.

*Château Dillon is located 10 km at the northwest of Bordeaux. It is the gateway to the wine road of the Médoc Châteaux. More than a wine estate, it is also part and parcel of the viticulture and oenology courses of the Lycée Viticole de Bordeaux-Blanquefort.*

*Visits and tastings by appointment from Monday to Friday (closed in august) from 9am to 11am and from 14pm to 16pm. Price : 5 € / person.*

*Permanent exhibition les Gardiens de fûts by Erik Dietman : 21 noses carved in different materials rest on 21 solid oak bases and watch over 21 casks. Wine-shop opened Monday to Friday.*

## Château d'Osmond

### CRU ARTISAN



GPS : 45.227495, -0.841609  
 36, route des Gûnes  
 33250 CISSAC-MÉDOC (L-11)  
 Contact : Philippe TRESSOL  
 T. +33 (0)5 56 59 59 17  
 chateaudosmond@wanadoo.fr  
 www.chateaudosmond.com

Visite dégustation gratuite du 15 juin au 15 septembre du lundi au samedi de 15 h à 20 h, sur RDV le dimanche ; du 16 septembre au 14 juin, tous les jours sur RDV. Fermé du 15 au 30 août. Collection de cépages. Vin blanc et rosé.

*Free visit and tasting by appointment. Collection of grape varieties. White and rosé wine.*

Langues : EN, SP

## Château Doyac

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45.2848, -0.8215  
 33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE (L-11)  
 T. +33 (0)5 56 59 34 49  
 M. +33 (0)7 71 16 37 63 (Astrid)  
 M. +33 (0)6 20 55 08 69 (Clémence)  
 chateau.doyac@wanadoo.fr  
 www.chateaudoyac.fr  
 Facebook : Château Doyac  
 Instagram : chateau\_doyac

Visite dégustation sur RDV.

Polo club sur la propriété. Possibilité de pratiquer le polo pour les licenciés FFP, voir le site doyacpoloclub.

*Visit and tasting by appointment.*

*Polo Club on the vineyard. Anyone with a FFP license can practice polo. See the doyacpoloclub website.*

Langues : EN, DE



## Château du Moulin Rouge

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.12092, -0.72712  
18, rue de Costes  
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)  
Contact : Lucie SECRET  
T. +33 (0)5 56 58 91 13  
chateaudumoulinrouge@orange.fr  
www.chateaudumoulinrouge.com

Accompagnés par un membre de la Famille PELON RIBEIRO, vous aurez la possibilité de découvrir notre vignoble et visiter nos chais. Une dégustation gratuite de plusieurs millésimes vous sera également proposée.

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h à 18 h. Week-end sur RDV. Réception de groupes sur réservation.

Espace d'accueil camping-cars France Passion. *Free visit and tasting of our Chateau. Located on the "Route des Chateaux", you will discover our vineyard, cellars and different vintages.*

*A member of our Family will welcome you.*

*Reception of groups and meetings in our cellars.*

*Parking area for camping cars France Passion.*

Langues : EN

## Château du Raux

CRU BOURGEOIS

GPS : 45.113004, -0.721377  
Lieu-dit le raux

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)

Contact : Patrick BERNARD

T. +33 (0)5 56 58 91 07

chateau.du.raux@wanadoo.fr

www.chateau-du-raux.com

Visite gratuite sur RDV. Belle maison du XVIII<sup>e</sup> avec parc, face à la citadelle De Blaye – Proche du Fort-Médoc (classé UNESCO).

*Free visit and tasting by appointment. Nice 18<sup>th</sup> century house with garden facing the Citadelle of Blaye. Close to Fort Médoc (UNESCO listed).*

Langues : EN



## Château du Taillan

CRU BOURGEOIS



GPS : 44.907441, -0.663686  
33290 LE TAILLAN-MÉDOC (X-16)

T. +33 (0)5 56 57 47 00

info@chateaudutailan.com

www.chateaudutailan.com

Visite/Dégustation (toutes les heures) à 8€ / personne. 10€ / personne dimanche, jours fériés (sur RDV) et à partir de 17h.

Visite Gourmande sur réservation (visite et dégustation de 3 vins avec charcuteries et fromages) Tarif : 16€ / personne (minimum 4 personnes). (20€ / personne dimanche, jours fériés et à partir de 17h).

Pique-nique jusqu'à 8 personnes sur réservation (d'avril à octobre) : 30€ / personne. (35€ dimanche, jours fériés et à partir de 17h). À partir de 8 personnes, nous consulter.

*Visit and tasting (each hour) 8€. 10€ on Sundays, public holidays (on booking only) and from 5pm.*

*Booked in advance. Wine and cheese/cold meats pairing (tasting of 3 wines) 16€ (from 4 people).*

*(20€ on Sundays, public holidays and from 5pm). Picnic until 8 persons (booked in advance from April to October): 30€/person. (35€ on Sundays,*

*public holidays and from 5pm). For more than 8 people, please contact us.*

Langues : EN, DE, ES, CH

## Château FontestEAU

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.206881, -0.844306

FontestEAU – 33250 SAINT-SAUVEUR (M-11)

T. +33 (0)5 56 59 52 76

F. +33 (0)5 56 59 57 89

info@fontestEAU.com

www.fontestEAU.com

Visite et dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. En juillet et en août tous les jours sauf dimanche de 11 h à 18 h. Le Château du XIII<sup>e</sup> siècle, son parc, son étang et son chai à barrique monumental forment un ensemble remarquable. Jeux pour enfants. Salle de réception : 40 personnes assises.

*Free visit and tasting. The 13<sup>th</sup> century château, park, pond and monumental barrel cellar form a remarkable ensemble. Activities for children.*

*Reception room for 40 seated guests.*

Langues : EN, DE

## Château Grand Clapeau Olivier

CRU BOURGEOIS

GPS : 44.932584, -0.653703

33290 BLANQUEFORT (W-16)

T. +33 (0)5 56 95 00 89

chateaugrandclapeaulivier@orange.fr

Visite dégustation gratuite tous les jours sur RDV.

*Free visit and tasting everyday by appointment.*

Langue : EN

## Château Lamothe Bergeron

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.1169, -0.7267

49, chemin des Graves

33460 CUSSAC FORT MÉDOC (P-14)

T. +33 (0)5 56 58 94 77

contact@lamothebergeron.fr

www.lamothebergeron.fr

Visites & dégustations tous les jours (9 h 30-17 h 30) d'avril à octobre. Du lundi au vendredi (9 h-17 h) de novembre à mars. RDV recommandé. Lamothe-Bergeron vous accueille dans son magnifique château du XIX<sup>e</sup> siècle pour des visites innovantes, pédagogiques et interactives (à partir de 8 €/ personne).

Boutique : vins, cognac, pineau, souvenirs...

Wine tours & tastings every day (9.30am-5.30pm) from April to October. Monday to Friday (9am-5pm) from November to March.

*Appointment recommended.*

Lamothe-Bergeron is located between Margaux and Saint-Julien. This magnificent 19<sup>th</sup> century Château welcomes visitors for exciting new interactive tours and tastings (from 8€ / person).

*Shop: wine, cognac, souvenirs...*

Langues : EN, ES

## Château Lanessian



GPS : 45.136509, -0.752714

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-13)

T. +33 (0)5 56 58 94 80

infos@lanessian.com

www.lanessian.com

Visites et dégustations avec ou sans RDV (réservation conseillée) de 9 h 30 à 17 h.

Basse Saison de 10 h à 17 h, Haute Saison (1er mai au 31 octobre) de 10 h à 18 h. Formules possibles à partir de 8 € par adulte et de 2 € pour les 13 - 17 ans (visite des chais, du Musée du Cheval, du jardin, ateliers dégustation. Pause gourmande « Terroir », Buffet froid (nous consulter).

*Tours and tastings with or without appointment.*

*(recommended). Opening hours : 9.30am to 5pm.*

*Low Season from 10am to 5pm, High Season (May*

*1<sup>st</sup> to October 31<sup>st</sup>) from 10am to 6pm. Prices : from*

*8 € for adults and 2 € for children over 13. Tours can*

*include : cellars, horse Museum, garden, tasting*

*workshops, "Terroir" gourmet break, Cold Buffet*

*(consult us).*

Langues : EN, SP

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

« La Maison des Hôtesse »

*See vacation rentals section "La Maison des Hôtesse".*



## Château Larose Trintaudon

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.1647, -0.7878

Route de Pauillac – D206

33112 SAINT-LAURENT-DU-MÉDOC (O-13)

T : +33(0)6 75 59 28 42 (visite)

T : +33(0)5 56 59 41 72 (standard)

visite@trintaudon.com

www.vignoblesdelarose.com

Ouvert du lundi au vendredi. Visites et dégustations. Boutique ouverte toute l'année, vente sur place. De juin à septembre: de 10 h à 18 h, départ toutes les 30 min (dernier départ 17 h). Sans RDV. Jeu de piste familial autour du château. Expositions et dégustations à thèmes. D'octobre à mai: de 9 h à 11 h 30 et de 14 h à 16 h 30. Sur RDV. Château du XIX<sup>e</sup> siècle et chai contemporain de 3 400 barriques, le plus vaste du Médoc. Premier vignoble européen évalué au niveau « exemplarité » en matière de développement durable. Fermé les jours fériés et pendant les vacances de fin d'année.

*Visit and tasting from Monday to Friday (by appointment from October to May). Family game around the chateau. Exposures and tastings with themes. Boutique opens year-round.*

*19<sup>th</sup> century chateau and modern cellar with 3 400 barrels, the largest in the Medoc. First European vineyard to attain "exemplary" status for sustainable development. Closed on public and Christmas holidays.*

Langue : EN



## Château La Tour Carnet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.1478, -0.7936

Route de Beychevelle

33112 SAINT LAURENT MÉDOC (O-12)

T. +33 (0)5 57 26 38 38

visiteschateaux@bernard-magrez.com

www.luxurywineexperience.com

### Best Of d'Or 2019 Hébergement à la Propriété

Premières vendanges en 1409. Boutique ouverte toute l'année. Visite sur RDV : 12 € pour la visite et dégustation de 2 vins ; ateliers de dégustation, atelier d'assemblage. Cuiviers bois, château médiéval et jardin à la française.

*Tours by appointment : 12 € with the tasting of two wines ; workshops. Wooden cellar, medieval Chateau and French gardens. First harvest in 1409.*

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

## Château Le Meynieu

GPS : 45.252867, -0.821775

33250 VERTHEUIL (L-12)

T. +33 (0)5 56 73 32 10

lesdomainespedro@orange.fr

www.domaines-pedro.fr

Visites et dégustations gratuites sans RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h 30. Caveau souterrain avec vieux millésimes. Également propriétaire du Château Lavillotte à Saint-Estèphe.

*Free visit and tasting without appointment from Monday to Friday. Underground cellar, old vintages. Also owns Château Lavillotte in Saint-Estèphe.*

Langue : EN



## Château Le Souley Sainte Croix



GPS : 45.247983, -0.837581  
 33180 VERTHEUIL (L-11)  
 T. +33 (0)5 56 41 98 54  
 lesouleysteCroix@aliceadsl.fr  
 www.chateausouleysaintecroix.com

Visite dégustation gratuite toute l'année, le samedi sur RDV ; d'octobre à mai, tous les jours (fermé le week-end). Jolie vue sur le vignoble. Salle de réception : 35 personnes.

*Free visit and tasting (weekends by appointment). Beautiful scenic vineyard view. Reception room for 35 guests.*

Langues : EN, DE

## Château Malescasse

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.0885, -0.7165  
 6 chemin du moulin rose  
 33460 LAMARQUE (K-13)  
 T. 05 56 58 90 09  
 Contact : Perrine JULVE ou Virginie BLANCHET  
 contact@chateau-malescasse.com  
 www.chateau-malescasse.com

Horaires d'ouverture de la boutique : du lundi au samedi de 10 h à 18 h de mai à octobre ; de 10 h à 13 h et de 14 h à 17 h de novembre à avril. Dégustation de 2 vins gratuite toute la journée. Visites guidées avec dégustation à 14 h 30 et 16 h. Autres formules possibles sur réservation (nous contacter) (Français- Anglais).

*Wine shop opening hours: Monday to Saturday from 10am to 6pm from May to October. From 10am to 1pm and from 2pm to 5pm from November to April. Free tasting of 2 wines all day.*

*Guided tours and tasting at 2.30pm and 4pm. Other activities available by appointment.*

*Please contact us or check out our website.*

Langue : EN

## Château Maucamps

CRU BOURGEOIS

GPS : 45.0031, -0.6140  
 19, avenue de la libération – 33460 MACAU (T-17)  
 T. +33 (0)5 57 88 07 64  
 Contact : Claire PARIENTE - Nathalie VAUNAC  
 maucamps@wanadoo.fr

Visite et dégustation gratuite sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Visite du vignoble commentée de juillet à septembre. Approche de la protection raisonnée et de la viticulture durable, sur RDV (groupe minimum de 5 personnes). Dégustation possible de différentes appellations de la Région Médoc sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

*Free visit and tasting by appointment, Monday to Friday from 9am to 12pm and from 2pm to 5pm.*

Langue : EN

## Château Micalet

CRU ARTISAN



GPS : 45.111462, -0.729395  
 10, rue Jeanne d'Arc  
 33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)  
 T. +33 (0)5 56 58 95 48  
 earl.fedieu@wanadoo.fr  
 www.chateaumicalet.fr

Vin Bio. Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h, le samedi sur RDV. Visite des chais du XIX<sup>e</sup> siècle et découverte de l'agrobiologie.

*Organic agriculture. Cellar visit (presentation of agrobiological methods). 19<sup>th</sup> century cellars.*

Langues : EN, SP sur RDV

## Château Moulin de Blanchon

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.282893, -0.803719  
 3, rue des Casailons  
 33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE (J-12)  
 T. +33 (0)5 56 59 38 66  
 earlvignoblesnegrier@terre-net.fr  
 www.chateau-moulin-de-blanchon.com

Visite dégustation gratuite tous les jours de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Sur RDV le dimanche.

*Free visit and tasting evryday 9am to 12.30pm and 2pm to 7pm. Visit by appointment on Sunday.*

Langue : EN

## Château Paloumey

CRU BOURGEOIS



GPS : 44.98504, -0.632926  
50, rue du Pouge de Beau  
33290 LUDON-MÉDOC (U-16)  
Contacts : Pierre CAZENEUVE  
T. +33 (0)5 57 88 00 66  
info@chateaupaloumey.com  
www.chateaupaloumey.com

À seulement 20km de Bordeaux, démarrez votre découverte du vignoble médocain au Château Paloumey, propriété familiale accueillante en conversion à l'agriculture biologique. Laissez notre équipe partager avec vous notre histoire, savoir-faire et nos vins.

De décembre à mars : Visite - dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi de 10h à 18h (tarif de 12 € / personne).

D'avril à novembre : Propriété ouverte tous les jours. Visites avec et sans RDV du lundi au dimanche (10h - 18h à partir de 12 € / personne). Expériences œnologiques privatives, dégustations verticales ou à la barrique, ateliers des Médocaines (assemblage, vin-fromages et vendanges). Réservations possibles sur notre site internet, par mail ou téléphone. Expositions d'art toute l'année.

*Looking for a unique wine escape in Médoc?*

*Château Paloumey is only 20 km away from Bordeaux. Come and visit us! Our hospitality team looks forward to sharing Paloumey's history and wines with you. Visits by appointment from December to March (Monday-Friday 12€/person from 10am to 6pm). We welcome you every day From April to November with and without appointment: private and exclusive winetours, vertical and barrel tasting experiences, convivial workshops (blending, wine and cheese pairing, harvest) are available by appointment (Monday - Sunday from 10am to 6pm starting at 12€/person). Tour booking possible on our website, by mail or by phone. Art exhibitions.*

## Château Peyraron

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.197311, -0.817859  
33250 SAINT-SAUVEUR (M-12)  
T. +33 (0)5 56 59 57 10  
contact@chateau-peyraron.com  
www.chateau-peyraron.com  
www.facebook.com/chateaupeyraron

Aux portes de Pauillac, Château Peyraron est un Cru Bourgeois à forte personnalité. Vous serez accueillis dans le hall du château où vous sera dévoilé l'histoire de la propriété avant d'accéder dans nos chais et cuviers où technique et savoir faire vous seront dévoilés. Pour finir, une dégustation de nos 3 vins vous sera proposée.

Visite sans RDV : Juillet / août : du lundi au vendredi de 10h30 à 13h\* et de 13h30 à 19h\*. Départ toutes les 30 min.

Visite avec RDV (24h avant) : Septembre à juin : du lundi au vendredi de 9h à 12h\* et de 14h à 17h\*. Visite 6€ / personne.

Verre de dégustation « Peyraron » OFFERT.

\*Dernière visite 1h avant la fermeture.

*At the gateway to Pauillac Château Peyraron is a Cru Bourgeois with strong personality.*

*We will reveal our technique and know-how before offer a tasting session of our 3 wines.*

**Langue : EN**



## Château Ramage La Batisse

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45.202272, -0.819678

Lieu dit Tourteran

33250 SAINT SAUVEUR (M-12)

T. +33 (0)5 56 59 57 24

ramagelabatisse@wanadoo.fr

Située sur la commune de Saint Sauveur près de Pauillac et de ses célèbres crus classés, cette propriété autrefois constituée de parcelles disséminées issues des anciennes propriétés de Ramage, La Bâtisse et Tourteran est aujourd'hui d'un seul tournant.

Au centre de la propriété, s'élève une chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle. La Mutuelle d'assurances la MACIP, propriétaire depuis 1986, a réalisé d'importants efforts d'amélioration et d'entretien du vignoble ainsi que des cuiviers et des chais en respectant la tradition bordelaise.

Horaires d'ouvertures :

8h - 12h / 13h 30 - 17h 30 du lundi au jeudi.

8h - 11h le vendredi.

Visite sur RDV.

*Free visit and tasting by appointment :*

*from Monday to Thursday 8am to 12pm and 1.30pm to 5.30pm. On Friday open from 8am to 11am.*



## Château Saint Ahon

### CRU BOURGEOIS



GPS : 44.926993, -0.632969

57, rue de Saint-Ahon

33290 BLANQUEFORT (W-16)

T. +33 (0)5 56 35 06 45

info@saintahon.com

www.saintahon.com

www.facebook.com/ChateauSaintAhon/

www.instagram.com/chateau\_saint\_ahon/

Ce Cru Bourgeois fut la propriété de Charles de Montesquieu au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est aujourd'hui classé « Monument remarquable ». Venez découvrir nos diverses activités : notre Petite Boutique : vins, épicerie fine et accessoires, nos visites dégustation (sur RDV), notre parcours familial et ludique Les Jardins de Mirabel, nos 3 gîtes, notre salle de réception de 145 m<sup>2</sup> attenante au chai à barriques.

Tarifs visites : de 3€ à 7,50€.

*This Cru Bourgeois belonged to Charles de Montesquieu in 18<sup>th</sup> Century. The château is today classified as a "Remarkable Monument". Come discover our diverse activities: our "Little Boutique" offering wines, fine foods and accessories; visits and tastings (by appointment); Les Jardins de Mirabel, an entertaining circuit for the whole family; our 3 vacation rentals and our reception room adjoining the barrel cellars.*

*Cost of visits: from 3€ to 7,50€.*

**Langues : EN**

**> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes & produits clés en main**

*See vacation rentals and ready made programs sections*



## Château Sociando-Mallet



GPS : 45.283406, -0.772763  
33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE (J-13)  
Contact : Sybil MARQUET  
T. +33 (0)5 56 73 38 83  
sybil.marquet@sociandomallet.com  
www.sociandomallet.com

Visite dégustation gratuite sur RDV. Point de vue remarquable sur l'estuaire et les vignobles.

*Free visit and tasting by appointment. Remarkable scenic view of the estuary and vineyards.*

Langues : EN, DE, ES

> Voir rubrique **Chambres d'hôtes & Gîtes**

**Villa Sociando**

*See vacation rentals section*

## > LES CAVES COOPÉRATIVES

### La Paroisse

GPS : 45.285233, -0.790383  
2, rue Clément Lemaignan  
33180 Saint Seurin de Cadourne (J-13)  
T.+33 (0)5 56 59 31 28  
contact@cave-la-paroisse.fr  
www.cave-la-paroisse.fr

Visite et dégustation gratuite toute l'année. La Paroisse, l'expression d'un terroir. Créée en 1935, la coopérative La Paroisse de Saint Seurin de Cadourne réunit 25 propriétaires et viticulteurs qui produisent en moyenne 3 000 hectolitres de vin. Ses vignobles bordent au sud la grande appellation Saint-Estèphe et s'étend à l'Est sur les croupes graveleuses, ils dominent l'estuaire de la Gironde.

*Free visit and tasting all year long. La Paroisse, expression of terroir. The winery La Paroisse de Saint Seurin de Cadourne, which was created in 1935, reunites 25 owners and wine growers who produce on average 3 000 hectolitres of wine. These vineyards are just a stone's throw from the south of Saint-Estèphe and stretch to the east to the gravel hilltops where they dominate the Gironde estuary.*

Langue : EN

## Vignerons Associés Moulis, Lustrac et Cussac-Fort-Médoc



GPS : 45.125893, -0.73028  
115 avenue du Haut-Médoc  
33480 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)  
T. +33 (0)5 56 58 92 85  
contact@vigneronsassocies.fr  
www.vigneronsassocies.com

Boutique Vins du Médoc, accessoires et produits du terroir. Conseils et dégustations gratuites.

Visite du cuvier et des chais sur RDV.

Projection vidéo sur le Médoc.

Ouvert 7j/7, du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, dimanche et jours fériés de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

*Wine shop open 7/7, wine accessories and regional products. Advice and free tasting.*

*Visit of the cellar by appointment.*

*Video about Medoc.*

Langue : EN



# MARGAUX

Féminine par essence,  
voluptueuse pour les sens

*Feminine in essence, voluptuous to the senses*

informations : +33 (0)5 57 88 70 82

## Château Bellevue de Tayac

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.0609, -0.7171  
Tayac – 33460 SOUSSANS (R-14)  
Contact : Vincent FABRE  
T. +33 (0)5 56 59 58 16  
info@domaines-fabre.com  
www.domaines-fabre.fr

De Juin à Août du mardi au jeudi de 13 h 30 à 17 h 30 : Visites et expositions culturelles de 17 h 30 à 19 h 30 tous les jours.

*From June to August from Tuesday to Thursday from 1.30pm to 5.30pm : Visits and cultural exhibitions from 5.30pm to 7.30pm everyday.*

Langue : EN

## Château Cantenac Brown

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.02786, -0.679007  
33460 CANTENAC (T-15)  
T. +33 (0)5 57 88 81 81  
contact@cantenacbrown.com  
www.cantenacbrown.com

Visite dégustation payante sur RDV du lundi au vendredi toute l'année et certains weekends en été (nous consulter).

Votre visite de la propriété vous permettra de découvrir une bâtisse à l'architecture anglo-saxonne exceptionnelle en Médoc, entourée d'un parc arboré de plusieurs hectares. La présentation technique du vignoble et des chais du XIX<sup>e</sup> siècle s'achèvera par la dégustation des vins du Grand Cru Classé en 1855.

*Visit and tasting by appointment, with charge, from Monday to Friday all year round and some week-ends in Summer (please contact us for details). Your guide will walk you around an exceptional Tudor-style château, in Médoc, and surrounded by a park of several hectares. The tour, including technical explanation of the vineyard and a visit of the 19<sup>th</sup> century old cellar, finishes with the tasting of the wines of the Grand Cru Classé in 1855.*

Langue : EN



## Château d'Arsac

CRU BOURGEOIS



GPS : 44.986246, -0.701816  
1, Allée du Comte – 33460 ARSAC (U-15)  
T. +33 (0)5 56 58 83 90  
contact@chateau-arsac.com  
www.chateau-arsac.com

Visite dégustation sur RDV du lundi au vendredi à 14 h 30. 9 € / personne, dégustation de 2 vins. Collection d'œuvres d'art contemporain à voir dans le parc de la propriété et les chais.

Visite également avec l'Office de tourisme de Bordeaux de mai à octobre.

Salle de réception : 80 personnes assises.

*Visit and tasting by appointment, Monday to Friday at 2.30pm (9 €/person, tasting of 2 wines).*

*Collection of contemporary art in the property's park and cellars. Visit also organized by the Bordeaux Tourism Office every Friday from May 15<sup>th</sup> to October 30<sup>th</sup>. Reception room for 80 seated guests.*

Langues : EN, DE

## Château Desmirail

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.028201, -0.653971  
28, avenue de la Ve République  
33460 CANTENAC (T-16)  
Propriétaire : Denis LURTON  
T. +33 (0)5 57 88 57 14  
F. +33 (0)5 57 88 34 33  
receptif@desmirail.com  
www.desmirail.com

Sur la Route des Châteaux (D2), visites dégustations sur RDV. Du lundi au vendredi (novembre - avril) et tous les jours (mai - octobre) de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

Visite classique : 10 € / personne.

Visite vins & fromages : 15 € / personne.

Visite olfactive : 15 € / personne.

Ancien cuvier à étage du XIX<sup>e</sup> siècle, chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle. Salle de réception : 45 places assises. Fermeture semaines 51 et 52.

On the "Route des Châteaux" (D2), Visits and tastings by appointment: From Monday to Friday (November-April) and everyday (May-October) from 9.30am to 12.30pm and from 2pm to 6pm.

Classic tour: 10 € / person.

Wine & cheese tour: 15 € / person.

Olfactory tour: 15 € / person.

Old 19<sup>th</sup> century vathouse, 18<sup>th</sup> century "chartreuse".

Reception room for 45 seated guests.

Closed weeks 51 and 52.

## Château d'Issan

**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855**



GPS : 45.037387, -0.656728

33460 CANTENAC (S-16)

T. +33 (0)5 57 88 35 91

issan@chateau-issan.com

www.chateau-issan.com

Visite-dégustation du lundi au vendredi sur RDV (Tarif : 10 €). Fermé en août. Château du XVII<sup>e</sup> siècle Monument Historique.

Visit and tasting 10 €. 17<sup>th</sup> century château classed as a Historic Monument. Closed in August.

Langue : EN

## Château du Tertre

**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855**



GPS : 45.00646, -0.68091

14, allée du Tertre – 33460 ARSAC (T-15)

Propriétaire : Famille ALBADA JELGERSMA

T. +33 (0)5 57 97 09 20

receptif@chateau-giscours.fr

www.chateau-giscours.com

Visite-dégustation sur RDV tous les jours d'avril à octobre de 10 h à 16 h 30 ; De novembre à mars, du lundi au samedi de 10 h à 16 h 30.

Tarif : à partir de 12 €. Parc accessible au public. Château, dépendances et chais du XIX<sup>e</sup> siècle.

À voir : la ferme Suzanne, parc Bühler.

Trois chambres d'hôtes sur place.

Salles de réception.

Visit and tasting upon appointment only from 12 €. Park open to the public. Château and its buildings date from the 19<sup>th</sup> century. Visit the "Ferme Suzanne" and the park. Bed & Breakfast (three rooms). Various reception facilities.

> Voir Château Giscours

See Château Giscours

## Château Ferrière

**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855**



GPS : 45.0428, -0.6775

33 Bis, rue de la Trémoille

33460 MARGAUX (S-15)

Contact : Sophie Pagis

T. +33 (0)5 57 88 76 65

sophie@gc-lurton-chateaux.com

www.ferriere.com

Visite de la propriété et dégustation du lundi au vendredi de 10 h à 17 h 30 (le samedi sur rendez-vous). Rendez-vous conseillé.

Visite avec dégustation :

12 € / personne ou dégustation 6 € / personne.

Avec ses 20 hectares de vignes, Château Ferrière est 3<sup>e</sup> Grand Cru, situé au cœur du village de Margaux. Ce terroir exceptionnel donne des vins avec une grande élégance, de l'équilibre et de la puissance. La taille de son vignoble, allié à la beauté de son terroir, fait du vin de Château Ferrière, un produit rare et prisé. Claire Villars Lurton est propriétaire de ce cru qui a entrepris une rénovation complète de ses installations. La propriété est certifiée en Agriculture Biologique depuis 2015 et est en cours de certification en biodynamie. Notre boutique vous accueille toute l'année pour vous faire découvrir Château Ferrière et également les autres crus de la famille.

Tour of the property and tasting from Monday to Friday from 10am to 5.30pm (on Saturdays by appointment). Appointment recommended.

Tour and tasting :

12 € / person or tasting 6 € / person .

With its 20 hectares of vineyards, Château Ferrière is a 3<sup>rd</sup> Grand Cru located in the heart of the village of Margaux. This exceptional terroir gives the wine its great elegance, balance and power. The size of its vineyard, combined with the beauty of its soil, makes the wine of Château Ferrière, a rare and valuable product. Claire Villars Lurton who is the owner of the Château undertook a complete renovation of the winery. The property is Organic farming certified since 2015 and is being converting to biodynamics. Our boutique is open all year and for you to discover Château Ferrière and other wines from the family.

Langue : EN

> Voir Château Haut-Bages Libéral

See Château Haut-Bages Libéral

## Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.008899, -0.646168

10, route de Giscours

33460 LABARDE (T-16)

Propriétaire : Famille ALBADA JELGERSMA

T. +33 (0)5 57 97 09 20

receptif@chateau-giscours.fr

www.chateau-giscours.com

Visite-dégustation sur RDV tous les jours d'avril à octobre de 10 h à 16 h 30 ; de novembre à mars, du lundi au samedi de 10 h à 16 h 30.

Tarif : à partir de 12 €. Parc accessible au public.

Château, dépendances et chais du XIX<sup>e</sup> siècle.

À voir : la ferme Suzanne, parc Bühler. Matches de cricket le dimanche en été. Chambres d'hôtes sur place. Salles de réception.

*Visit and tasting upon appointment only from 12 €. Park open to the public. Château and its buildings date from the 19<sup>th</sup> century.*

*Visit the "Ferme Suzanne" farm and the park. Cricket matches on Sunday in the summer. Bed & Breakfast (three rooms). Various reception facilities.*

Langues : EN, NL, SP

> Voir **Château du Tertre**

See **Château du Tertre**



## Château

### Haut Breton Larigaudière

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.05616,-0.70022

3, rue des Anciens Combattants

33460 SOUSSANS (S-14)

Propriétaire : Famille DE SCHEPPER

T. +33 (0)5 57 88 94 17

visites@chateau-hbl.com

www.de-mour.com

Nous vous accueillons dans notre joli domaine médocain 7 jours sur 7 d'avril à octobre (10 h - 18 h). De novembre à mars, du lundi au vendredi (10 h - 12 h 30 / 13 h 30 - 17 h).

Laissez-vous charmer par notre château fin XVIII<sup>e</sup> avec notre parc ombragé de platanes sur la Route des Vins du Médoc.

– Sans RDV, profitez d'un tour guidé de la propriété et des chais qui se terminera par la dégustation de 3 vins (8 € / personne, 1 h).

– Sur RDV, plongez dans la peau du maître de chai en dégustant nos vins en cours d'élevage directement depuis la barrique (25 € / personne, 1 h 30) ou profitez d'une dégustation verticale de 5 millésimes de l'Appellation Margaux (35 € / personne, 1 h 30).

– NOUVEAUTÉ : Découvrez les étapes de dégustation lors de notre atelier « Initiation à la dégustation avec jeu des arômes » ! (sur RDV, 15 € / personne, 1 h, visite non incluse).

– *Guided tour of the estate and the cellars, tasting of 3 wines NO BOOKING REQUIRED, 8 € / person, 1h.*

– *"Barrel Tasting": tasting from 3 barrels and 2 finished wines. By appointment, 25 € / person, 1 h 30.*

– *"Vertical Tasting" of 5 vintages of Margaux appellation. By appointment, 35 € / person, 1 h 30.*

– *NEW: "Introduction to wine tasting" with game of aromas: tasting of 2 pure grape variety wines and 2 blends. By appointment, 15 € / person, 1 h.*

*Open every day from April to October from 10am to 6pm. November to March: Monday to Friday from 10am to 12.30pm and 1.30pm to 5pm.*

Langues : EN, ES

## Château Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.02648, -0.657324  
33460 CANTENAC (T-16)  
Contact : Famille SCHYLER  
T. +33 (0)5 57 88 71 00  
mail@chateau-kirwan.com  
www.chateau-kirwan.com

Architecture remarquable et jardins uniques : pique-nique dans le parc. Roseraie, vivier, parc de 2 ha. Boutique. Salle de réception : cocktail, dîner, déjeuner, séminaire, team-building. Ateliers culinaires. Atelier confection de parfum. Visites seulement sur réservation. Dégustation d'Antan : célébration de votre millésime. Visite guidée, décantation et dégustation dans la cave, avec fromage.

Tarif : 85 € (8 personnes max) – Durée : 1 h 30 / 45  
Visite des Temps Modernes : visite audio-guidée, dégustation surprise.

Tarif : 15 € – Durée : 1 h

Visite Prestige : visite guidée, dégustation de 2 vins avec cannelés. Tarif : 25 € (1 à 2 pers.), 20 € (3 à 5 pers.), 15 € (6 à 12 pers.) – Durée : 1 h

L'apéro gourmand : visite guidée, dégustation de 2 vins avec fromage, charcuterie et produits de saison. Tarif : de 35 € à 30 € – Horaire : 18 h 30 / 20 h – 11 h / 12 h 30

*Outstanding architecture and wonderful gardens : rose garden, fish pond, two-hectare park. Boutique. Reception room for 200 seated guests : cocktail, wedding, dinner, lunch, seminar, team-building. Cooking-class. Fragrance workshop. Picnic in the park. Tours on reservation only.*

*Vintage Tour : celebrate your vintage-year. Guided tour, decanting and tasting in the cellar with some fine cheese. Price : 85 € – Duration : 1 h 30 / 45*

*New-Age Tour : audio-guided tour, surprising tasting. Price : 15 € – Duration : 1 h*

*VIP Tour : guided tour, tasting of 2 wines with canelés. Price : 25 € (1-2 pers.) 20 € (3-5 pers.) 15 € (6-12 pers.) – Duration : 1 h*

*The gourmet evening tasting : guided tour, tasting of 2 wines with some ham and cheese and other seasonal products (only in the evening).*

Price : from 35 € to 30 €

Scheduled : 6.30pm / 8pm – 11am / 12.30pm

Langues : EN, ES

## Château La Galiane



GPS : 45.057225, -0.694445  
14, rue Alfred de Luze – 33460 SOUSSANS (R-15)  
Contact : Christiane RENON  
T. +33 (0)5 57 88 35 27  
scea.rene.renon@wanadoo.fr  
www.scea-rene-renon.com

Visite dégustation du lundi au vendredi de 9 h à 11 h 30 et de 14 h à 17 h 30, le week-end sur RDV. Tarif : 5 € / personne déductible de tout achat de bouteilles (minimum 3 bouteilles).

*Tasting tour from Monday to Friday from 9am to 11.30am and from 2pm to 5.30pm (on weekends by appointment). Price : 5€ / person, deductible from a purchase of bottles (minimum 3 bottles).*

## Château La Tour de Bessan



GPS : 45.017228, -0.680251  
45, ROUTE D'ARSAC – 33460 CANTENAC (T-15)  
T. +33 (0)5 57 88 84 23  
receptif@marielaurelurton.com  
www.marielaurelurton.com

Visite dégustation toute la semaine et le week-end sur RDV. Tarif de 6 € / personne avec dégustation de 2 vins. Atelier-assemblage à partir de 16 € / personne. Atelier-assemblage + « une bouteille de votre assemblage » à partir de 50 € / personne, 85 € pour deux personnes.

Prix de groupe possible. Dans un cadre original, au sein d'un bâtiment contemporain, le Château La Tour de Bessan s'inscrit dans la modernité sans renier les techniques traditionnelles. Atelier assemblage sur RDV :

dégustez, de façon indépendante, trois cépages parmi les plus typiques des vins du Médoc : le Merlot, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon. Réalisez dans un second temps votre assemblage personnalisé, en vous laissant guider par vos papilles. Terminez par la mise en bouteille... et repartez avec Votre Cuvée « unique » ! (Tarif 49 €).

*In a unique setting of contemporary architecture, Château La Tour de Bessan values traditional techniques while embracing the best of modernity.*

*By appointment : price per person*

*Visit and tasting of 2 wines 7/7 6€.*

*Blending workshop from 16€ / person.*

*Comprehensive blending workshop 50€ (85€ for two people).*

Learn all about the Medoc's three main grape varieties, Merlot, Cabernet Franc, and Cabernet Sauvignon. Then, let your taste buds guide you to create your very own blended wine, bottle it and take home your personally created wine!

Group price possible.

Langues : EN, IT, DE

> Voir rubrique Produits clé en main

« Journée gourmande à Margaux »

See ready made programs section

"Journée gourmande à Margaux"

## Château Larrieu-Terrefort

GPS : 45.0135, -0.6207

Rue du 8 mai 1945 – 33460 MACAU (T-17)

Contact : Thierry et Céline DUROUSSEAU

M. +33 (0)6 12 25 03 40

chateau-larrieu-terrefort@hotmail.fr

Jolie propriété familiale de plus de 100 hectares située sur la D209 entre Macau et Labarde, nous possédons 9 hectares de vigne (4,5 ha en AOC Margaux et 4,5 ha en AOC Haut-Médoc) mais aussi un cheptel de plus d'une soixantaine de Limousine (vaches à viande).

Nos deux activités prenant beaucoup de temps, il est préférable de prendre rendez-vous.

*Nice family property of more than 100 hectares situated on D209 between Macau and Labarde, we possess 9 hectares of vineyard (4.50 hectares in AOC Margaux and 4.50 hectares in AOC Haut-Médoc but also a livestock of more than about sixty Limousine (cows with meat). Our two activities setting a lot of time, it's better to book an appointment.*

Langue : EN

## Château Lascombes

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.042152, -0.682869

1, cours de Verdun – 33460 MARGAUX (S-15)

Contact : Dominique BEFVE, Directeur

T. +33 (0)5 57 88 70 66

contact@chateau-lascombes.fr

www.chateau-lascombes.com

Visite dégustation sur RDV du lundi au samedi. Chai à l'ambiance très contemporaine (éclairage moderne bleu).

*Visit and tasting by appointment, Monday to Saturday. Cellars with contemporary ambiance (modern blue lighting).*

Langue : EN

## Château Marquis d'Alesme

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.041927, -0.676970

7, rue de la Trémoille

33460 MARGAUX (S-15)

T. +33 (0)5 57 81 13 20

contact@marquis.wine

www.marquisdalesme.wine

Visite privée sur RDV (environ 1 h 30) puis dégustation au Hameau.

Grand Cru Classé en 1855, Marquis d'Alesme est une adresse confidentielle où le cosmopolitisme, l'exotisme, l'amour du beau et de la botanique s'entremêlent. Le temps d'une Parenthèse Enchantée, vous partirez à la découverte d'un cadre architectural d'exception et d'un vin de caractère qui sous l'égide d'une famille font se rencontrer l'Orient et l'Occident. La Grande Cuisine du Hameau propose aussi une petite restauration sous forme de grignotage gourmand, composé de produits responsables et savoureux sélectionnés avec beaucoup d'attention.

– La Parenthèse Enchantée : 52 € / personne.

– Petit Marquis (enfants de 6 à 12 ans) : gratuit.

– La Grande Cuisine, Bar à Vin, Caveau :

entrée libre.

Ouvert de Mai à Octobre, du lundi au vendredi de 10 h à 19 h.

*Private tour by appointment (approximately 1 h 30) followed by a wine tasting at the Hameau.*

*Grand Cru Classé in 1855, Marquis d'Alesme is a confidential address where cosmopolitanism, exoticism, the love of beauty and botany intertwine.*

*Under the watchful eye of a family, you will discover an outstanding architectural setting and a wine full of character that brings the Orient and the West together. La Grande Cuisine of the Hameau also offers tasty bites for a gourmet break, with responsible and delicious products selected with great care.*

– The Magical Interlude : 52 € / person.

– Petit Marquis (children from 6 to 12 years old) : free.

– Grande Cuisine, Wine Bar, Cellar : free entrance.

*Open from May to October, from Monday to Friday from 10am to 7pm.*

Langue : EN



## Château Marquis de Terme

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.038393, -0.677376  
 3 route de rauzan  
 33460 MARGAUX (S-15)  
 Famille Sénéclauze  
 Directeur : Ludovic David  
 T. +33 (0)5 57 88 30 01  
 tourisme@chateau-marquis-de-terme.com  
 www.chateau-marquis-de-terme.com

### Best Of d'Or 2019 Découverte et Innovation

Propriété de la famille Sénéclauze depuis 1935, le Château Marquis de Terme, quatrième grand cru de Margaux au classement de 1855 possède un terroir unique qui exprime tout son potentiel grâce à l'alliance du cabernet sauvignon, merlot et petit verdot.

Le Château est modernisé d'année en année afin d'atteindre son potentiel maximum. Un véritable travail qualitatif sur la vinification et sur l'élevage est recherché. Il en résulte un Margaux riche, séduisant, équilibré, avec un fruit généreux et une belle aptitude à la garde.

*Owned by the Sénéclauze family since 1935, Château Marquis de Terme is a fourth growth Château from Margaux, ranked in the prestigious 1855 classification. The winery has a unique soil that expresses its full potential thanks to the blending of the cabernet sauvignon, merlot and petit verdot.*

*Year after year, Château Marquis de Terme becomes a real modern winery and express its full potential. We do a very qualitative work during the vinification process and the aging. The result is a rich Margaux wine, attractive, well balanced, with intense fruit aromas and a great aging potential.*

Langues: EN, JAP

## Château Mongravey

CRU BOURGEOIS



GPS : 44.99529, -0.69180  
 8, avenue Jean-Luc Vonderheyden  
 33460 ARSAC (U-15)  
 Contact : Karin et Régis BERNALEAU  
 T. +33 (0)5 56 58 84 51  
 chateau.mongravey@wanadoo.fr  
 www.chateau-mongravey.fr

Visite dégustation gratuite sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Dégustation pédagogique avec différenciation des appellations.

*Free visit and tasting with appointment only. Educational tasting identifying different appellation characters.*

Langue : EN





## Château Pavail de Luze

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.054926, -0.724264

3 chemin du Pavail

33460 SOUSSANS (R-15)

Propriétaire : Famille de Luze

T. +33 (0)9 75 64 57 97

M. +33 (0)6 46 17 48 54

contact@chateau-paveil-deluze.com

www.chateau-paveil-deluze.com

Le Château Pavail de Luze est une des plus anciennes propriétés de la célèbre appellation Margaux. Propriété de la même famille depuis 6 générations, vous serez accueillis chaleureusement lors de la visite de cette demeure familiale aménagée avec amour devant son vignoble. Les visites guidées offrent un décor et une ambiance uniques, sans oublier la possibilité de déguster des crus prestigieux.

D'avril à novembre du mardi au samedi et de décembre à mars du lundi au vendredi.

De 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

Visite guidée et dégustation de deux vins :

7€ / personne.

La visite est offerte pour l'achat d'une bouteille par personne. Durée 1h.

*Château Pavail de Luze is one of the oldest wines in the famous Margaux district. Owned and run by the same family for 6 generations in a row, you will be met and welcomed by the de Luze themselves when visiting this Heritage Mansion lovingly set up in front of its vineyard. Guided tours can be organized to specifications offering a unique décor and atmosphere, not forgetting the opportunity of tasting prestigious vintages.*

*April to November – Tours and tasting*

*of 2 wines from Tuesday to Saturday:*

*9.30am to 12.30pm and from 2pm to 6pm.*

*November to March from Monday to Friday.*

*Price: 7€ / person.*

*The tour is offered for one bottle of wine bought per person. Duration: 1 hour.*

**Langue : EN**

## Château Pontac-Lynch

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.042035, -0.67751899

Route du Port

33460 MARGAUX (S-16)

Contact : Accueil

T. +33 (0)5 75 88 30 04

chateau-pontac-lynch@orange.fr

www.pontac-lynch.com

Visite – dégustation du 15 / 04 au 31 / 08 du lundi au vendredi à 10 h ou 11 h et 15 h ou 16 h 30.

Le week-end et hors-saison sur RDV uniquement. Fermé les jours fériés. Tarif: 5 € / adulte.

Parc arboré, visite du vignoble, chai traditionnel.

*Visit and tasting from April 15<sup>th</sup> to August 31<sup>st</sup>.*

*5€ / adult, from Monday to Friday at 10am or 11am and 3pm or 4.30pm. Week-end by appointment only. Closed for public holidays. Wooded park, visit of the vineyard, and traditional cellar.*

*Langue : EN*



## Château Prieuré Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.029385, -0.65639

34, avenue de la 5e République  
33460 CANTENAC (S-16)

T. +33 (0)5 57 88 36 28

visit@prieure-lichine.fr

www.prieure-lichine.fr

### Best Of D'Or 2019 Services Cénostouristiques

De Mai à Octobre : accueil 7j/7, y compris les jours fériés, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

De Novembre à Avril : du lundi au samedi, y compris les jours fériés, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Visite Découverte & dégustation de 2 vins, de préférence sur rendez-vous, tarif 10 € (12 € dimanche et jours fériés) mais aussi visites à thème « Saveur », « Historique », ou « Terroir » sur rendez-vous uniquement. Nous contacter pour d'autres prestations sur mesure.

Nouveaux cuviers innovants.

Boutique vins, produits gourmands, objets liés au vin et à l'art de la table.

*From May to October: Open 7 days a week, including holidays, from 9am to noon and 2pm to 6pm. From November to April: from Monday to Saturday, including holidays until 5pm.*

*Discovery visit with tasting of 2 wines:*

*10 € (12 € on Sundays and holidays) preferably by appointment. Thematic tours (Saveur, historical, terroir) and personalized workshops by appointment only. New innovative cellars. Wine boutique, gourmet products, wine and table related items.*

Langues : EN, ES, JP, DE, DN

## Château Siran



GPS : 45.021702, -0.634627

13, avenue Comte JB de Lynch  
33460 LABARDE (T-16)

T. +33 (0)5 57 88 34 04

visites@chateausiran.com

www.chateausiran.com

Visites et dégustations exclusivement sur RDV :

– Du 1<sup>er</sup> Mai au 30 septembre, 7j/7

– En Octobre et en avril, du mardi au samedi

– Du 1<sup>er</sup> Novembre au 30 mars, du lundi au vendredi. Fermeture annuelle en décembre et en janvier.

OFFRE OENOTOURISTIQUE :

– Visite Découverte incluant la visite du chai des

collections, terrasse 360, ancien cuvier bois, chai d'élevage et dégustation de 3 vins

Tarif 10 € – durée 1h

– Visite de l'Épicurien incluant la visite des chais, Le musée, le bunker antiatomique et la dégustation de 3 vins avec une ardoise de fromages

Tarif 20 € – durée 1h30

– Service de plateau Gourmand sur la terrasse  
Tarif 30 € / personne – Réservation préférable

Selon disponibilité de mai à septembre

*Visits & Tasting only by appointment :*

*– May 1<sup>st</sup> to September 30<sup>th</sup>, 7 days a week*

*– In October & April, Tuesday to Saturday*

*– November 1<sup>st</sup> to March 30<sup>th</sup>, Monday to Friday*

**WINE TOURISM :**

*– The Siran Tour includes the museum, the cellars and the tasting of 3 wines*

*Price 10 € - Duration 60min*

*– The Gourmet Tour includes the cellars, the nuclear shelter, the museum and the tasting of 3 wines served with a 3 cheeses platter*

*Price 20 € - Duration 90min*

*– Lunch on the Terrace: the Chef's seasonal assortment*

*Price 30 € / person - Booking better*

**Langue : EN**

**> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes**

*See vacation rentals section*

## Château Tayac

GPS : 45.058790, -0.716225

5, rue des chais

Lieu-dit Tayac

33460 SOUSSANS (R-14)

T. +33 (0)5 57 88 33 06

chateau.tayac@wanadoo.fr

www.chateautayac-margaux.com

Visite et dégustation gratuite du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30.

Fermé les 3 dernières semaines d'août et une semaine pendant les fêtes de fin d'année.

*Free visit and tasting from Monday to Friday 8.30am to 12.30pm and 2pm to 5.30pm. Closed the last 3 weeks of August and 1 week during Christmas holidays.*

# MOULIS EN MÉDOC

## Empreintes gustatives

*Flavoursome hallmarks*

informations : +33 (0)5 56 58 32 74

## Château Anthonic



GPS : 45.0643, -0.7668

Route du Maliney

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

T. +33 (0)5 56 58 34 60

contact@chateauanthonic.com

www.chateauanthonic.com

Retrouvez le Château Anthonic sur Facebook et Instagram

Visites dégustation sur rendez-vous.

Notre propriété est engagée dans la conversion vers l'agriculture biologique.

Nous mettons parallèlement en place des infrastructures agro-écologiques inspirées de l'agroforesterie (arbres plantés au milieu des vignes). C'est un défi et une aventure passionnante que nous sommes heureux de partager avec vous.

Bienvenue aux familles: table de pique-nique au cœur de notre vignoble mise à disposition pour votre déjeuner ou goûter !

*Visits by appointment.*

*We are committed to the conversion towards organic farming. We simultaneously develop a new agroforestry project (planting trees in the vines).*

*It is a real challenge and an exciting adventure which we are happy to share with you.*

*Family friendly: Bring your lunch and enjoy it at our picnic table in the middle of our vineyards!*

Langues : EN, DE, ES

## Château Biston-Brillette

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.054282, -0.766034

91, route de Tiquetorte

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

T. +33 (0)5 56 58 22 86

contact@chateaubistonbrillette.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 10 h à 12 h. Chai à barrique 500 fûts.

*Free visit and tasting from Monday to Friday from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm. On Saturday from 10am to 12pm. Barrel cellar with 500 casks.*

Langue : EN

## Château Branas Grand Poujeaux

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.076538, -0.741926

23 chemin de la Raze

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

T. +33 (0)5 56 58 93 30

contact@branasgrandpoujeaux.com

En quelques années, Justin Onclin, propriétaire du Château Branas Grand Poujeaux, a su tirer profit d'un terroir exceptionnel situé à 35km de Bordeaux, au cœur de l'appellation Moulis-en-Médoc, en réalisant un travail d'orfèvre sur le vignoble et en élaborant un vin précis, puissant et élégant.

Ces caractéristiques font de ce cru bourgeois une figure incontournable du Médoc.

Aujourd'hui, Château Branas Grand Poujeaux vous ouvre ses portes avec plaisir pour vous faire découvrir la magie de ses vins. La visite commentée d'une heure de la vigne et des chais est suivie d'une dégustation de 3 vins, accompagnée d'une sélection gourmande.

Visites de la propriété en Français ou en Anglais sur RDV du lundi au vendredi de 9h30 à 12 h et de 13 h30 à 17 h de mars à juin puis d'octobre à fin novembre.

En juillet et août, visites sur RDV du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Durée: 1h – Coût: 18€ / personne

*In a few years, Justin Onclin, owner of Château Branas Grand Poujeaux, has revealed this exceptional terroir located 22 miles away from Bordeaux, in the heart of the wine appellation Moulis-en-Médoc. As he achieved a masterly job in the vineyard, he developed a precise, powerful and elegant wine. These characteristics make this Cru Bourgeois wine an essential figure of Médoc.*

*Today, Château Branas Grand Poujeaux is delighted to open its doors and make you discover the magic of its wines. The one hour commented tour of the vineyard and the wine cellars is followed by a tasting of 3 wines, accompanied by a gourmet selection.*

*Visits of the wine estate in French or in English by appointment from Monday to Friday 9.30am to 12am and 1.30pm to 5pm from March to June and from October to the end of November.*

*In July and August, visits by appointment from Monday to Saturday 10am to 12am and 2pm to 6pm. Duration: 1h – Cost: 18€ / person*

Langue : EN

## Château Brillette



GPS : 45.061565, -0.756853  
Route de Peyvignau  
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-13)  
Famille Flageul  
T. +33 (0)5 56 58 22 09  
contact@chateau-brillette.fr  
www.chateau-brillette.fr

Visite sur rendez-vous du lundi au vendredi.  
Propriété familiale, d'un seul tenant.

*Free visit and tasting by appointment from Monday to Friday. Family property in one piece.*

**Langue :** EN

## Château Chasse-Spleen



GPS : 45.0754581, -0.7410983  
32, chemin de la Raze  
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)  
Contact : Odile BOUCHEREAU  
T. +33 (0)5 56 58 02 37  
info@chasse-spleen.com  
www.chasse-spleen.com

Son nom seul nous fait rêver. Un « Spleen » qui nous renvoie aux plus belles heures de Lord Byron et de Charles Baudelaire, deux des inspirateurs du nom.

De mai à octobre, visites et dégustations 7j / 7 (jours fériés inclus). Visites à 10 h, 11 h, 14 h, 15 h et 16 h 30 (sans RDV) :

– L'Essentiel Chasse-Spleen :  
dégustation de 3 vins, 10 € / personne,  
déductible de tout achat de vin.

– L'Expérience Chasse-Spleen :  
dégustation verticale de 5 vins, 40 € / personne.  
Visites L'Idéal Chasse-Spleen (visite privée) et La Parenthèse Chasse-Spleen (visite + déjeuner au bar à vin) disponibles sur RDV. Visites de groupes (+ de 10 personnes) uniquement sur RDV. Collection d'art contemporain à découvrir au Centre d'Art, du mercredi au dimanche de 11 h à 17 h. De novembre à avril, visites + dégustations du lundi au vendredi uniquement sur RDV.

*An evocative name which allow us to dream. The Spleen remind us of the finest hours of Lord Byron and Charles Baudelaire whom inspired the name.*

*From May to October, tours and tastings 7 days a week (including national holidays). Tours at 10am, 11am, 2pm, 3pm and 4.30pm (without appointment).*

– L'Essentiel Chasse-Spleen :

*tasting of 3 wines, 10 € / person,  
free for any purchase of wine*

– L'Expérience Chasse-Spleen :

*vertical tasting of 5 wines, 4 € / person*

*Tour L'Idéal Chasse-Spleen (private tour) and La Parenthèse Chasse-Spleen (tour + lunch at our wine bar) available by appointments. Visits for group (more than 10 people) only by appointment. From November to April, visits and tastings from Monday to Friday only by appointment.*

**Langue :** EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

> Voir rubrique Hôtels, restaurants et Bar à vin

See hotels, restaurants and wine bar

## Château Dutruch Grand Poujeaux



GPS : 45.0707, -0.7434  
10, rue de la forge  
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)  
Contact : François CORDONNIER  
T. +33 (0)5 56 58 02 55  
contact@chateaudutruch.com  
www.chateaudutruchgrandpoujeaux.com

Visites et dégustations sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9 h à 17 h. 8 € / personne déductibles pour l'achat d'un carton de 6 bouteilles.

*Visit and tasting by appointment from Monday to Friday (9am to 5pm). 8 € / person reimbursed on purchases of 6 bottles.*

**Langue :** EN





## Château La Mouline

### CRU BOURGEOIS



GPS : 45.0537617, -0.7882297  
 Chemin du Puy de Minjon  
 33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-13)  
 Bureau : +33 (0)5 56 17 13 17  
 Chai : +33 (0)5 56 58 34 44  
 bureau: cedric.coubris@chateaulamouline.com  
 chai : chateau-la-mouline@orange.fr  
 www.chateaulamouline.com

Vignobles Haute Valeur Environnementale.  
 Visite dégustation payante : 10 € (déductible de tout achat), du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, week-end sur RDV.  
 Salle de réception : 200 personnes assises.  
*Visit and tasting, 10 € reimbursed on any purchase.*  
*Reception room for 200 seated guests.*  
 Langue : EN

## Château Lestage-Darquier

GPS : 45.0737, -0.7506  
 42, chemin de Giron-Grand-Poujeaux  
 33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)  
 Contact : François BERNARD  
 T. +33 (0)5 56 58 18 16  
 lestage.darquier@orange.fr  
 chateaulestagedarquier.com

Visite dégustation gratuite sur RDV de préférence du lundi au vendredi de 11 h à 12 h 30 et de 17 h à 19 h. Le samedi sur RDV.  
*Free visit and tasting by appointment preferably.*  
*From Monday to Friday from 11am to 12:30pm and from 5pm to 7pm.*

## Château Maucaillou



GPS : 45.08576, -0.74483  
 Quartier de la gare  
 33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)  
 Famille Dourthe  
 T. +33 (0)5 56 58 01 23  
 receptif@maucaillou.com  
 www.maucaillou.com

Visite complète (1h30) comprenant la visite du Musée des arts et métiers de la vigne et du vin. Projection d'un film familial sur la propriété, visite guidée des chais et dégustation d'un vin. Chaque visiteur repartira avec un verre gravé « Château Maucaillou » offert.

Tarif : 8 € / personne. Ateliers de dégustation en rapport avec les thèmes du Musée : Ateliers du sommelier, Atelier du Tonnelier et une journée dans la vie du Maître de chai (plus de renseignements sur notre site internet). Possibilité d'acheter du vin sur place, en boutique. Fermeture uniquement le 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier. Salle de réception : entre 180 et 220 personnes assises.

*Full visit (90 mins) including the Vine and Wine Museum. Presentation of a family movie on the estate, guided visit of the cellars, and a wine tasting (1 wine). Each visitor receives a complimentary glass engraved "Château Maucaillou". Cost: 8 € / person. Thematic workshops, information on website. Wine shop. Closed only December 25<sup>th</sup> and January 1<sup>st</sup>.*

Langue : EN  
 > Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes  
 See vacation rentals section

## Château Mauvesin Barton



GPS : 45.04115, -0.79222  
 33480 MOULIS-EN-MÉDOC (S-12)  
 Contact : Mme Lilian Barton Sartorius  
 T. +33 (0)5 56 58 41 81  
 chateau@mauvesin-barton.com  
 www.mauvesin-barton.com

Visite et dégustation gratuites sur rendez-vous. Salle de dégustation vitrée surplombant un chai à barriques. Propriété familiale comprenant un Château construit en 1853 entouré d'un parc aux arbres centenaires.

*Free visit and tasting by appointment. Tasting room with a view on the barrel cellar. Family owned property with a 19th century castle (built in 1853), surrounded by a park with hundred year old trees.*

Langue : EN

# LISTRAC- MÉDOC

Charme,  
gourmandise  
et fraîcheur

*Charm, greed and freshness*

informations : +33 (0)5 56 59 02 92



## Château Baudan

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.0815, -0.8056  
2, route de Taudinat  
33480 LISTRAC-MÉDOC (Q-13)  
Contact : M. BLASQUEZ  
T. +33 (0)5 56 58 07 40  
M. +33 (0)6 86 55 18 53  
chateau.baudan@orange.fr  
www.chateauaudan.com

Visite chai et cuvier avec dégustation gratuite sans RDV du lundi au vendredi de 10 h à 18 h.

Le weekend sur RDV. Chai historique construit en 1928. Point de vue remarquable : parc et vignes devant le château.

Repas dégustation sur RDV, Boutique.

*Free visit and tasting Monday to Friday from 10am to 6pm. Traditional-style limestone cellar constructed in 1928. Permanent exhibition of paintings. View from the chateau of the parkgrounds and the entire vineyard. Reception room, tasting and lunch, wine shop.*

*Reception room, tasting and lunch, wine shop.*

Langue : EN

## Château Cap Léon Veyrin

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.102593, -0.780308  
54, route de Donissan  
33480 LISTRAC-MÉDOC (Q-13)  
T. +33 (0)5 56 58 07 28  
contact@vignobles-meyre.com  
www.vignobles-meyre.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Fermé le weekend, les jours fériés et la dernière semaine de l'année. 4 chambres d'hôtes à la propriété.

*Free visit and tasting from Monday to Friday and closed on weekends, bank holidays and the last week of the year. Four guest rooms at the property.*

Langues : EN, DE

## Château Fonréaud

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.058471, -0.797024  
33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)  
T. +33 (0)5 56 58 02 43  
contact@vignobles-chanfreau.com  
www.vignobles-chanfreau.com

Visite dégustation du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le week-end sur RDV.

Château construit en 1855. Découverte de l'architecture des châteaux viticoles du XIX<sup>e</sup> siècle autour des châteaux Fonréaud et Lestage.

Jeu de piste en famille.

*Visit and tasting. Château built in 1855.*

*Discover the 19<sup>th</sup> century architecture of Chateaux Fonréaud and Lestage. Family treasure hunt.*

Langues : EN, ES

> Voir Château Lestage

*See Château Lestage*

## Château Fourcas Dupré



GPS : 45.087502, -0.79653  
33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)  
T. +33 (0)5 56 58 01 07  
info@fourcasdupre.com  
www.fourcasdupre.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Ancien cuvier bois du XIX<sup>e</sup> siècle. Un grand gîte au cœur des vignes pour un séjour en Médoc.

*Free visit and tasting. 19<sup>th</sup> century wooden vats. Guest rooms in the heart of the vineyard for a stay in Médoc.*

Langue : EN





## Château Fourcas Hosten



GPS : 45.075915, -0.790003  
5, rue Odilon Redon  
F-33480 LISTRAC-MÉDOC (R-13)  
T. +33 (0)5 56 58 01 15  
contact@fourcas-hosten.com  
www.fourcas-hosten.com

Visites guidées des cuiviers et des chais suivies d'une dégustation, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h (dernier départ 16 h).

Visites payantes sur RDV (entre 8 € et 35 € / personne – gratuit pour les enfants).

Tarif de groupe à partir de 20 personnes.

Vente directe à la propriété.

Au cœur du village de Lustrac-Médoc, belle chartreuse du XVIII<sup>e</sup> et parc arboré de 3 ha.

Propriété plusieurs fois primée au Concours des Best Of Wine Tourism: récompensée en 2014 dans la catégorie « Architecture et Paysages » et lauréate du Best Of d'Or 2017 dans la catégorie « Valorisation Œnotouristique des Pratiques Environnementales ».

*Tours and tastings by appointment from Monday to Friday, from 9am to 12pm and 2pm to 5pm (last departure 4pm).*

*Fee: from 8€ to 35€ / adult – free for children.*

*Group rate for a minimum of 20 visitors.*

*Direct sales. A beautiful 18<sup>th</sup> century country manor house in the heart of the village of Lustrac-Médoc. A 3 hectares wooded park.*

*The estate was rewarded several times in the Best Of Wine Tourism Competition. In 2014, in the "Architecture & Landscapes" category. Gold prizewinner in the 2017 "Sustainable Wine Tourism Practices" category.*

Langues : EN, ES

## Château Lestage

**CRU BOURGEOIS**

GPS : 45.065934, -0.785147  
33480 LISTRAC-MÉDOC (R-13)  
T. +33 (0)5 56 58 02 43

contact@vignobles-chanfreau.com  
www.vignobles-chanfreau.com

Visite et dégustation sur rendez-vous.

Château construit en 1870 dans un magnifique parc. Découverte de l'architecture des châteaux viticoles du XIX<sup>e</sup> siècle autour des châteaux Lestage et Fonréaud.

*Visits and tastings by appointment.*

*Château built in 1870. Discover the 19<sup>th</sup> century architecture of Châteaux Fonréaud and Lestage.*

Langue : EN

> Voir Château Fonréaud

See Château Fonréaud

## Château Lalande

**CRU BOURGEOIS**

GPS : 45.053894, -0.821625  
33480 LISTRAC-MÉDOC (S-12)  
M. +33 (0)6 87 20 08 92 / +33 (0)6 87 06 46 78  
chlalande.lustrac@orange.fr  
www.chateaualalande.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, sur RDV le week-end. Portes ouvertes les 15 et 16 juin 2019.

*Free visit and tasting from Monday to Friday.*

*By appointment on weekends.*

*"Portes Ouvertes" (Open house) June 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> 2019.*

## Château Martinho

GPS : 45.074534, -0.794367  
12 route de Libardac  
33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)  
T. +33 (0)5 56 58 95 81  
contact@chateaumartinho.com  
www.chateaumartinho.com

Visites et dégustations sur RDV toute l'année (sauf dimanche et jours fériés). Extrêmement fonctionnel et très moderne, le chai du Château Martinho s'est doté d'un circuit de production parfaitement organisé, basé sur la gravité. Eco-énergétique, ce nouveau bâtiment met tout en œuvre pour réaliser des économies d'énergie et limiter son impact sur l'environnement. Les cuves de petite capacité permettent d'adapter les vinifications en fonction de chaque parcelle et de garantir ainsi une parfaite traçabilité. Une exigence

architecturale, une technique aboutie et un engagement environnemental :

le nouveau chai du Château Martinho est réélement un outil de travail exceptionnel.

*Visits and tastings by appointment all year (except Sunday and public holidays).*

*Extremely functional and very modern, the wine storehouse of the Château Martinho was equipped with a perfectly organized production circuit based on the gravity. Eco-energetics, this new building makes every effort to realize energy savings and limit its impact on the environment. The tanks of small capacity allow to adapt the wine makings according to every plot land and to guarantee so a perfect traceability. An architectural requirement, an accomplished technique and an environmental commitment: the new wine storehouse of the Château Martinho is really a tool of exceptional work.*

Langues : SP, PT

## Château Mayne Lalande



GPS : 45.053234, -0.817942

33480 LISTRAC-MÉDOC (S-12)

T. +33 (0)5 56 58 27 63 / F. +33(0)5 56 58 22 41

blartigue2@wanadoo.fr

www.chateau-mayne-lalande.com

Visite dégustation du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Sur RDV le week-end. Tarif de 8 € / personne.

Jardin des cépages : découverte de 60 variétés de vigne. Maison d'hôtes sur place.

Architecture entre tradition et contemporain.

Piscine, jacuzzi, sauna. Salle de réception :

60 personnes assises.

*Visit and tasting, Monday to Friday 9am to 12.30pm and 2pm to 5.30pm ; by appointment during the weekend 8€/person. Garden of grape varieties presenting 60 vine varieties. On-site vacation rental. Traditional and contemporary architecture. Swimming pool, jacuzzi and sauna.*

*Reception room for 60 seated guests.*

Langues : EN, DE

> Voir rubrique **Chambres d'hôtes & Gîtes**

**Les Cinq Sens du Château Mayne Lalande**

See vacation rentals section

## Château Reverdi & L'Ermitage CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.096284, -0.780308

11, route de Donissan

33480 LISTRAC-MÉDOC (Q-13)

T. +33 (0)5 56 58 02 25

contact@chateaureverdi.fr

www.chateaureverdi.fr

Vignobles Haute Valeur Environnementale.

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h (6 € pour groupe de plus de 10 personnes). Ateliers découverte sur réservation à partir de 15 € / personne).

Salle panoramique sur le chai à barriques.

Boutique. Épicerie Fine.

*Free visit and tasting. Tasting workshops by appointment: presentation of grape varieties, presentation of the art of assemblage. Reception room. Wine shop.*

Langue : EN

## > CAVE COOPÉRATIVE

### Vignerons Associés Moulis, Listrac et Cussac-Fort-Médoc



GPS : 45.073558, -0.793011

21, avenue de Soulac

33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)

T. +33 (0)5 56 58 03 19

contact@vigneronsassocies.fr

www.vigneronsassocies.com

Boutique Vins du Médoc, accessoires et produits du terroir. Conseils et dégustations gratuites.

Visite du cuvier et des chais sur rendez-vous. Projection vidéo sur le Médoc.

Ouvert 7 jours sur 7, du lundi au samedi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h, dimanche et jours fériés de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

*Wine shop, wine accessories and regional products.*

*Advice and free tasting. Visit of the cellar by appointment. Video about Médoc.*

Langue : EN

# SAINT-JULIEN

The background image shows a sophisticated restaurant interior. A curved bar with a metallic finish runs along the right side, illuminated from below. Above the bar is a mezzanine level with a glass railing, where several tables are set with plates and glasses. Large windows in the background offer a view of the outdoors. A unique light fixture with multiple circular shades hangs from the ceiling on the left.

Quelques  
gouttes  
d'exception

*A few drops of the exceptional*

informations : +33 (0)5 56 59 08 11

## Château Beychevelle

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45-145734, -0.734732  
 33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)  
 T. +33 (0)5 56 73 38 01  
 visite@beychevelle.com  
 www.beychevelle.com

Visites sur rendez-vous. Différentes visites vous seront proposées. Pour plus de renseignements, nous contacter. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Ouverture le samedi de mai à septembre. Visites payantes.

*Visits by appointment only. Various types of visits will be suggested. Contact us for more information. Open from Monday to Friday from 9am to 12.30pm and 2pm to 5.30pm. Open on Saturdays from May to September. Paying visits.*

Langues : EN

> Voir Château Beaumont

See Château Beaumont

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

La Table de Beychevelle

See vacation rentals section

## Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.145401, -0.738364  
 33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)  
 Président : François-Xavier MAROTEAUX  
 Contact : service des visites  
 T. +33 (0)5 56 59 25 86  
 branaire@branaire.com  
 www.branaire.com

Visite dégustation sur RDV du Mardi au Samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h d'avril à octobre, du Lundi au Vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30 le reste de l'année.

Tarif: 10€ (8€ pour groupe à partir de 10 personnes). Château du XIX<sup>e</sup> siècle (chartreuse) et Orangerie, joli jardin.

Installations viticoles très modernes.

*Visit and tasting 10€ (8€ for a group of 10 people minimum) Modern 19<sup>th</sup> century chateau, orangery and beautiful gardens. Modern cellar.*

Langues : EN, ES

## Château Gruaud-Larose

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45-145106, -0.751823  
 33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)  
 T. +33 (0)5 56 73 89 43 (oenotourisme)  
 info@gruaud-larose.com  
 www.gruaud-larose.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h (18h et fermeture le samedi de novembre à mars inclus). Uniquement sur RDV. Plusieurs parcours possibles, dont la visite « incontournable ». Tarif 20€ avec dégustation de 2 vins. Chai contemporain, cuvier bois. Point de vue remarquable sur l'estuaire de la Gironde.

*Open from Monday to Saturday from 9.30am to 1pm and 2pm to 7pm. (6pm & closed on Saturdays from November to March included). Only by appointment. Choose between many different visits and courses, e.g. the "Essential Tour", 20€ with tasting of 2 wines. Modern cellars with wooden vats. Remarkable scenic view of the Gironde estuary.*

Langues : EN, DE, RUS, UKR, SP, PT



## Château La Bridane



GPS : 45.13710 - 0.841887

Chemin de La Bridane

33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)

T. +33 (0)5 56 59 91 70

contact@vignobles-saintout.fr

Visite dégustation gratuite au Château la Bridane à St-Julien Beychevelle de fin juin à début septembre du lundi au samedi de 11 h à 13 h et de 14 h à 19 h. Le reste de l'année : dégustation vente au Domaine de Cartujac – 33112 Saint-Laurent Médoc (merci de téléphoner au 05 56 59 91 70) du lundi au vendredi de 9 h à 11 h et de 14 h à 16 h 30.

*Free visit and tasting during summer at the Château La Bridane in Saint Julien and at the Domaine de Cartujac in Saint-Laurent du Médoc from September to June (by appointment).*

Langue : EN

## Château La Fleur Lauga

CRU ARTISAN



GPS : 45.123008, -0.732892

13 chemin de la Rue

33460 CUSSAC-FORT-MEDOC (P-14)

M. +33 (0)6 56 58 92 83

chateau@lauga.com

www.lauga.com

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h, sur RDV le dimanche. Chai décoré d'outils de la viticulture et la tonnellerie. Collection de cépages, accès au vignoble.

*Free visit and tasting. Cellar decorated with vineyard and barrel making tools. Collection of grape varieties, visit among the vines.*

Langue : EN

> Voir Château de Lauga

See Château de Lauga



## Château Lagrange

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.148375, -0.773184

33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-13)

T. +33 (0)5 56 73 38 38

visites@chateau-lagrange.com

www.chateau-lagrange.com

Visite et dégustation sur RDV, du lundi au vendredi, et les samedis du 7 Avril au 27 Octobre. Fermeture les jours fériés et dimanches. De 10 € à 25 € / personne selon les thématiques de dégustation. De 2 à 5 vins dégustés (dont le Bordeaux blanc du Château). Tarifs groupe à partir de 12 personnes. Chai contemporain, caveau de vieux millésimes, 40 ha de parc, étang et jardin à la française, parcelle expérimentale des cépages. Chartreuse XVIII<sup>e</sup> siècle. Point de vue sur le parc. Repas par notre chef cuisinier à partir de 6 convives. Hébergement de groupes : 14 chambres climatisées, Wifi. Salles de réception : jusqu'à 100 personnes. Salle de réunion et salon.

*Visit and tasting on appointment, from Monday to Friday, and on Saturdays from April 8<sup>th</sup> to end of October. Closing days : bank holidays and Sundays. From 10€ to 25€ / person, according to the chosen theme. Tasting from 2 to 5 wines, including the Bordeaux Blanc of the château. Special rates for groups larger than 12 people. Imposing modern barrels cellars, a cellar of old bottles, a French-style pond and garden, experimental grape-variety plot, 18<sup>th</sup> century Chartreuse. Scenic views of the chateau's park. Accomodation of groups : 14 bedrooms Air conditioning, Wifi. Reception rooms : up to 100 guests – a meeting room and a lounge.*

Langues : EN, JP

## Châteaux Langoa et Léoville Barton

GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855



GPS : 45-1573, -0.7391  
33250 SAINT JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)  
T. +33 (0)5 56 59 06 05  
chateau@barton-family-wines.com  
www.barton-family-wines.com

Visites et dégustations gratuites sur RDV du lundi au vendredi de 9h à 12h. Venez découvrir notre cuvier bois et les chais à barriques, et dégustez 2 Grands Crus Classés à l'issue de la visite commentée « de la vigne au verre ». Château du XVIII<sup>e</sup> siècle et jardin à la française. Accueil des groupes dans la limite de 20 personnes.

*Free visit by appointment. 18<sup>th</sup> century Château with French gardens, wooden tanks and barrel cellar. Tasting of 2 Grands Crus Classés after the guided tour "from the vines to the glass". Group of 20 people max.*

Langue : EN



## Château Léoville Poyferré

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45-1640, -0.7402  
38, rue Saint-Julien  
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-13)  
Œnotourisme : Anne CUVELIER  
T. +33 (0)5 56 59 66 79  
(n'hésitez pas à laisser un message)  
Contact : lp.visite@leoville-poyferre.fr  
www.leoville-poyferre.fr

Novembre à mars, ouvert du lundi au vendredi. Avril à octobre, ouvert du lundi au samedi. Fermés les jours fériés + samedi 7 septembre. Ouverture certains dimanches : nous consulter.

Visite-dégustation sur RDV : 3 vins à partir de 15€ / personne. Nous consulter pour le choix de dégustation. Réservation sur notre site internet. Dégustation (sans visite) dans la Boutique sans RDV d'avril à octobre : 2 vins, 10€ / personne. Boutique. Harmonie entre modernité et tradition, simplicité et sophistication pour l'expression du terroir d'exception d'un 2<sup>nd</sup> Grand Cru Classé. Superbe salle de réception pour dîners de gala, soirées de mariage, jusqu'à 180 personnes assises.

*From November to March, open Monday to Friday. From April to October, open Monday to Saturday. Closed on public holidays + Saturday 7<sup>th</sup> September. Open on selected Sundays : contact us.*

*Visit with tasting by appointment : 3 wines, from 15€ / person. Contact us for tasting choices. Reserve on our website. Tasting only in the Boutique, no appointment, from April to October : 2 wines, 10€ / person. Wine shop. Harmony between modernity and tradition, simplicity and sophistication is expressed by the exceptional terroir of this 2<sup>nd</sup> Classified Growth. Beautiful reception room for 180 seated guests (gala dinners and wedding receptions).*

Langues : EN, CN

> Voir Château Le Crock

See Château Le Crock



## Château Moulin de la Rose

GPS : 45.1480, -0.7437  
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)  
T. +33 (0)5 56 59 08 45  
Contact : Jean-François DELON  
scaedelon@wanadoo.fr  
www.moulindealarose.com

Visite sur RDV.

Visit by appointment.

> Voir Château Ségur de Cabanac

See Château Ségur de Cabanac

## Château Saint-Pierre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.1480, -0.7419  
DOMAINES MARTIN - Château Gloria  
33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)  
T. +33 (0)5 56 59 08 18  
contact@domaines-martin.com  
www.domaines-henri-martin.com

Visites gratuites sur RDV.

Élégante bâtisse de pure tradition médocaine (XV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle).

Free visit by appointment.

Langue : EN

## Château Teynac



GPS : 45.148696, -0.746625  
Grand Rue  
33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)  
T. +33 (0)5 56 59 93 04  
elep.pairault@gmail.com  
www.medoc-bordeaux.com

Visites uniquement sur RDV.

Propriété familiale par excellence, le Château Teynac est situé dans le village de Beychevelle en appellation Saint-Julien. Le vignoble compte aujourd'hui 12,5 hectares de vignes situées en quasi-totalité sur le plateau de Beychevelle. Château Teynac bénéficie d'une philosophie propre, de soins attentifs permis par sa dimension raisonnable et d'équipements matériels de très haut niveau. Notre conscience écologique nous a conduit à rentrer dans la démarche du SME Système de Management Environnemental et d'obtenir le Niveau 3 en Haute Valeur Environnementale.

Visits are by appointment only.

A family property by excellence, Château Teynac is located in the village of Beychevelle in the Saint-Julien appellation. The vineyard now has 12.5 hectares of vineyards located almost entirely on the plateau of Beychevelle. Château Teynac has its own philosophy, attentive care enabled by its reasonable size and high-level equipment.

Our ecological awareness has led us to enter the approach of the "SME" Environmental Management System and to obtain Level 3 in High Environmental Value.

Langues : EN, ES

## Château Talbot

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.159186, -0.758238  
33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (O-13)  
T. +33 (0)5 56 73 21 50  
chateau-talbot@chateau-talbot.com  
www.chateau-talbot.com

Visite sur RDV du lundi au vendredi avec dégustation de 2 vins. Tarif: forfait 32€ jusqu'à 4 personnes et 8€ / personne au-delà. La visite débute à l'extérieur, se poursuit par le cuvier bois et le nouveau chai à barriques, spectaculaire et monumental. Le vignoble de 110 hectares domine l'estuaire de la Gironde.

Visit by appointment with a tasting of 2 wines.

Price: 32€ up to 4 people and 8€ / additional visitor. The visit starts outside, followed by the wooden vat-house, and the new barrel cellar, stunning and monumental. The vineyard of 110 hectares is surrounding the Gironde Estuary

Langues : EN, ES



# PAUILLAC

## Voyage au cœur de l'excellence

*Voyage to the center  
of excellence*

informations : +33 (0)5 56 59 03 08



## Château Clerc Milon

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.2214335, -0.7646710

33250 PAUILLAC (M-13)

Contact : Service des visites

T. +33 (0)5 56 73 21 29

visites@bphr.com

www.chateau-clerc-milon.com

Situé au cœur d'un terroir exceptionnel, Château Clerc Milon compte aujourd'hui 41 hectares de vignes surplombant la Gironde et jouxtant deux premiers crus classés.

Avec sa vaste terrasse ouvrant sur les vignes, sa haute silhouette, son bardage en bois d'ipé, ses 300 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques et cet emplacement remarquable, Château Clerc Milon exprime sa personnalité unique parmi les Grands Crus Classés de Pauillac.

Tarifs 2019 : 15 € avec dégustation de 2 vins, 30 € avec dégustation de 3 vins. Fermé les week-ends et jours fériés.

Fermé en Août et entre Noël et le jour de l'An. Groupes limités à 10 personnes.

*Situated in the heart of an exceptional terroir, Château Clerc Milon has 41 hectares (101 acres) of vines overlooking the Gironde estuary and neighbours two Classified First Growths.*

*With a large terrace overlooking the vineyard, a high silhouette, a wooden structure, 300sqm of solar panels and an outstanding location, Château Clerc Milon expresses its unique personality amongst the Classified Growths of Pauillac.*

*2019 Prices: 15€ with tasting of 2 wines, 30€ with tasting of 3 wines. Closed on weekends and public holidays. Closed in August and between Christmas and New Year. Limited groups : 10 people.*

## Château Fonbadet

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.180906, -0.752124

47, route des Châteaux – 33250 PAUILLAC (N-13)

Contact : Pascale et Pierre PEYRONIE

T. +33 (0)5 56 59 02 11

contact@chateaufonbadet.com

www.chateaufonbadet.com

Visite dégustation sur RDV du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.

*Visit and tasting by appointment from Monday to Friday.*

Langues : EN, SP, PT

## Château Haut Bages Libéral

GRAND CRU CLASSE EN 1855

GPS : 45.1821, -0.7489

1 chemin des Balogues

Saint-Lambert – 33250 PAUILLAC (N-13)

Contact : Caroline VIRASACK

T. +33 (0)5 56 59 11 88

visites@hautbagesliberal.com

www.hautbagesliberal.com

Visite de la propriété et dégustation du lundi au vendredi de 10h à 17h30 avec ou sans RDV. Tarif de 15 €/ personne. Dominant l'estuaire de la Gironde, Château Haut-Bages Libéral s'étend sur 30 hectares. La moitié du vignoble est accolée au Château Latour et l'autre moitié sur le plateau de Bages. La propriété a été fondée au XVIII<sup>e</sup> siècle par la famille Libéral et fut classée 5<sup>e</sup> Grand Cru en 1855. La famille Villars Merlaut est devenue propriétaire de ce superbe vignoble en 1983. Son propriétaire, Claire Villars Lurton, a entrepris une rénovation des installations en 2018. Le domaine est en cours de certification en Agriculture Biologique et en biodynamie.

*Visit of the property and tasting with or without appointment from Monday to Friday from 10am to 5:30pm. 15€ / person. Overlooking the estuary of the Gironde river, Château Haut-Bages Libéral spreads over 30 hectares. Half of the vineyard is adjacent to Château Latour and the other half on the plateau of Bages. The property was founded in the 18<sup>th</sup> century by the Liberal family and was ranked 5<sup>th</sup> Classified Growth in 1855. This beautiful vineyard is owned by the Villars Merlaut family since 1983. Its owner, Claire Villars Lurton, undertook a renovation of the winery in 2018. The property is in the process of Organic and Biodynamics certifications.*

> Voir Château Ferrière

See Château Ferrière



## Château Julia

GPS : 45.169183, -0.892036  
 5 Route des Machines Semignan  
 33112 SAINT-LAURENT MÉDOC (N-10)  
 Contact : Sophie MARTIN  
 M. +33 (0)6 18 00 79 22  
[chateau.julia@gmail.com](mailto:chateau.julia@gmail.com) / [www.chateaujulia.fr](http://www.chateaujulia.fr)

Avec 0.62 ha de vignes entre Château Latour et Château Lynch Bages, Château Julia est l'une des plus petites propriétés de Pauillac. Sophie Martin et Romain Carreau vinifient et commercialisent leur petite production là où ils résident, à Saint Laurent Médoc. Ils vous feront la visite et partageront leur passion avec vous autour d'un verre. Découvrez aussi leur Haut-Médoc en bouteilles et bibs. Visitez et dégustations gratuites sur RDV tous les jours. Portes ouvertes avec restauration les 6 et 7 avril 2019 et le 1<sup>er</sup> week-end de décembre.

Retrouvez-nous sur notre page Facebook.

Actualités, points de vente, tarifs et commandes sur [www.chateaujulia.fr](http://www.chateaujulia.fr).

*With 0.62 ha of vineyards between Château Latour and Château Lynch Bages, Château Julia is one of the smallest properties of Pauillac. Sophie Martin and Romain Carreau convert into wine and market their small production where they live, in Saint Laurent Médoc. They will receive you to visit the cellar and will share their passion with you around a glass. Also discover their "Haut-Médoc" in bottles and bibs. Visit and free tastings by appointment every day. Doors opened with catering on April 6th and 7th 2019 and the first week-end on December. Find us on our Facebook page.*

*News, points of sale, prices and orders on : [www.chateaujulia.fr](http://www.chateaujulia.fr)*

## Château Les Landes de Cach

GPS : 45.1686, -0.7988  
 Lieu dit Cach  
 33112 SAINT LAURENT MÉDOC (O-12)  
 T. +33 (0)5 56 59 45 91  
[chateau.cach@wanadoo.fr](mailto:chateau.cach@wanadoo.fr)  
[www.chateau-cach.com](http://www.chateau-cach.com)

Le domaine de Cach est une propriété familiale productrice sur les appellations Haut-Médoc, Pauillac & Moulis. Ouvert toute l'année, sur RDV, nous vous invitons à observer et partager nos productions, le vin mais également l'élevage (production d'agneaux et de porcs noirs élevés en plein air, en Agriculture Biologique). Venez chez nous découvrir un métier passion, celui d'être paysan et fier de l'être. Nous aurons plaisir à vous présenter notre travail, animé par des valeurs d'authenticité, de générosité et de partage.

Visites gratuites pour les individuels, payantes pour les groupes (5€/personne) à partir de 10 personnes.

*The estate Château de Cach is a family property, producing in the appellations Haut-Médoc, Pauillac & Moulis. Open all-year-round by appointment, we welcome you to see and share our productions, the wine and also the farm (organic sheep breeding and a few outdoors black pigs). Come among us to discover a passion craft, being a farmer and proud of it! We'll have the pleasure to show you our work with sincerity and sharing.*

*Free vineyard and winery visit and tasting (individuals), group of more than 10 people (5€/person).*

**Langues : EN**

## Château Lynch-Bages

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.1918, -0.7543

33250 PAUILLAC (N-13)

Contact : Charles THUILLIER

T. +33 (0)5 56 73 19 31

visit@lynchbages.com

www.lynchbages.com

Le Château Lynch-Bages, appartenant à la famille Cazes depuis 1939, s'est lancé début 2017 dans la rénovation de ses installations techniques. Un projet confié à l'architecte américain Chien Chung Pei. La propriété est fermée aux visiteurs en 2019. Durant cette période, les équipes continuent à accueillir les visiteurs au cœur du village de Bages : cours de dégustation, vinifications personnalisées, événements... Parallèlement, la famille Cazes propose des visites et dégustations au Château Ormes de Pez à Saint-Estèphe qui appartient au paysage viticole du Médoc depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, avec sa charmante maison d'hôtes, à 15mn de Pauillac.

– Horaires : de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 18 h 30

– Durée de la visite : 1 h

– Langues : français, anglais, allemand (sous réserve de disponibilité)

– Visites proposées du lundi au vendredi

– Mars à décembre 2019

*Château Lynch-Bages, owned by the Cazes family since 1939, embarked on a new chapter in 2017 with a comprehensive renovation of its wine making facilities. A project entrusted to the American architect Chien Chung Pei. It will be closed to visitors throughout 2019. During this period, the wine professionals continue to welcome visitors at the heart of the village of Bages: tasting courses, personal winemaking, events. Additionally, the Cazes family offers visits and tastings at Château Ormes de Pez, their 18<sup>th</sup> century winery with B&B, at the heart of Saint-Estèphe, 15mn from Pauillac.*

– Tours by appointment: from 9.30am to 1pm and 2pm to 6.30pm

– Duration: 1 h

– Languages: French, English, German (based on availability)

– From Monday to Friday

– From March to December 2019

Langues : EN, DE (sous réserve de disponibilité).

> Voir rubrique Chambres d'hôtes et Gîtes Château Ormes de Pez

See vacation rentals Château Ormes de Pez

> Voir rubrique Saveurs locales Village de Bages

See Local specialties section Village de Bages

> Voir rubrique Hôtels et restaurants

Cordeillan-bages et Café Lavinal

See hotels and restaurants Cordeillan-bages

et Café Lavinal

## Château Pédesclaux

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.212032, -0.75968

Route de Pédesclaux

33250 PAUILLAC (M-13)

T. +33 (0)5 57 73 64 64

contact@chateau-pedesclaux.com

www.chateau-pedesclaux.com

Visite et dégustation du lundi au samedi sur RDV entre le mois de mars et le mois d'octobre. Le Château Pédesclaux, Grand Cru Classé en 1855, fut acheté par Jacky et Françoise Lorenzetti en 2009. Grâce à l'ambition de ces derniers, l'équipe technique met en place un important travail de fond (pratiques culturelles « haute couture » et méthodes de vinification gravitaires) qui permet d'amorcer la renaissance de la propriété.

Pour assoir ces nouvelles bases, ils décident de reconstruire l'ensemble des installations techniques et confient cette réalisation à Jean-Michel Wilmotte, architecte mondialement reconnu. Il crée alors un outil à la pointe de la technologie dans le plus pur respect du raisin et du vin, mêlant harmonieusement métal, verre et pierre..

*Tour and tasting by appointment only from Monday to Saturday between March to October.*

*Château Pédesclaux, 5<sup>th</sup> Great Growth in 1855, was acquired by Jacky and Françoise Lorenzetti in 2009. Thanks to their determination, they have developed the estate's potential and reputation (a custom-made vineyard management and winemaking by gravity) In order to confirm the renaissance of this winery, they have entrusted a winery renovation programme. They have chosen a very famous architect: Mr Jean-Michel Wilmotte. He has created a state-of-the art winery in which he has mixed metal, glass and stone.*

Langues : EN, ES, DE

> Voir Château Lilian Ladouys

See Château Lilian Ladouys

## Château Pichon Baron

**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855**

GPS : 45.177185, -0.750911

33250 PAUILLAC (N-13)

T. +33 (0)5 56 73 17 17

contact@pichonbaron.com

www.pichonbaron.com

Le château aux deux tourelles emblématiques, construit en 1851, a été magnifié par un miroir d'eau qui s'étend à ses pieds.

Avec près de 10000 visiteurs par an, Château Pichon Baron est une des rares propriétés du Médoc à recevoir ses visiteurs tous les jours de la semaine, week-ends inclus. La visite débute toujours dans la vigne au cœur de notre savoir-faire. Après la découverte des chais, une dégustation de trois vins du domaine est proposée : Château Pichon Baron, Les Tourelles de Longueville et Château Pibran, notre seconde propriété à Pauillac. Toutes nos visites sont privatives, vous serez guidé par une personne formée par l'équipe technique du domaine.

Nous proposons également des dégustations sur mesure de différents millésimes de notre Grand Cru. Plus d'informations sur :

www.pichonbaron.com

*The château with its two emblematic turrets, built in 1851, has been mirrored in an ornamental pool which stretches out majestically before it.*

*Château Pichon Baron welcomes nearly 10,000 visitors each year and is one of the very few Médoc estates to be open to visitors every day of the week, including weekends. The tour starts in the vineyard, which lies at the very heart of our expertise.*

*After discovering the cellars, visitors will learn more about Pichon Baron through tasting three of the estate's wines: Château Pichon Baron, Les Tourelles de Longueville and Château Pibran, our second Pauillac estate. All our visits are individual and guides are trained by the estate's technical team. We offer also tailored tastings (different vintages of our Grand Cru). More information:*

www.pichonbaron.com

Langues : EN, ES, DE



## > CAVE COOPÉRATIVE

### Groupement de producteurs

#### La Rose Pauillac

GPS : 45.202172, -0.75215

44, rue du Maréchal Joffre

33250 PAUILLAC (M-13)

T. +33 (0)5 56 59 26 00

larosepauillac@wanadoo.fr

www.la-rose-pauillac.com

La Rose Pauillac a été créée en 1933.

Cette coopérative réunit 23 petits propriétaires sur 26 hectares de vignes. Un travail rigoureux et un élevage traditionnel en barriques bordelaises garantissent à l'amateur des moments de plaisir à des prix imbattables. Dégustation. Visite sur RDV. Visites à thèmes.

*La Rose Pauillac was founded in 1933.*

*Today, this cooperative represents 23 small owners harvesting grapes on 26 hectares of vineyards.*

*Exacting winemaking and traditional aging in bordeaux barrels guarantee wine drinking pleasure at unbeatable prices.*



A photograph of a wine cellar filled with rows of wooden barrels. A person in a dark jacket is seen from behind, reaching up to touch one of the barrels. The lighting is warm and focused on the barrels, creating a sense of depth and texture.

# SAINT- ESTÈPHE

Secrète alchimie

*A secret alchemy*

informations : +33 (0)5 56 59 30 59

## Château de Côme

CRU BOURGEOIS



GPS : 45-255179, -0.812175  
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)  
Contact : Maurice VELGE  
T. +33 (0)5 56 57 75 05 98  
come@chateaudecome.com  
www.chateaudecome.com

Vin en conversion BIO – Organic conversion.  
Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h sur RDV.  
*Free visit and tasting by appointment Monday to Friday.*

Langues : EN, ES

## Château Cos Labory

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45-231314, -0.776886  
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)  
T. +33 (0)5 56 59 30 22  
contact@cos-labory.com

Visite dégustation gratuite sur RDV du lundi au vendredi. Fermé pendant les vendanges + semaine 52.

*Free visit and tasting by appointment from Monday to Friday. Closed during the harvest time + 52<sup>nd</sup> week.*

Langue : EN

## Château Haut Coteau



GPS : 45-268542, -0.789575  
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)  
T. +33 (0)5 56 59 39 84  
chateau.haut-coteau@wanadoo.fr  
www.chateauhautcoteau.com

Dégustation vente toute l'année, visite sur rendez-vous.

De Septembre à Juin : ouvert de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h. De Juillet à Août : ouvert de 10 h à 18 h.

*Tasting and sale all year round.*

*Visit by appointment.*

Langue : EN

## Château Haut Marbuzet



GPS : 45-23808, -0.76885  
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)  
T. +33 (0)5 56 59 30 54  
infos@haut-marbuzet.net

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h sur RDV. Point de vue sur le vignoble et l'estuaire, cuvier bois.

*Free visit and tasting. Scenic view of the vineyard and estuary, wood vats.*

Langues : EN, PT

## Château Lafon-Rochet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45-230203, -0.787776  
Blanquet ouest – 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)  
T. +33 (0)5 56 59 32 06  
lafon@lafon-rochet.com  
visites@lafon-rochet.com  
www.lafon-rochet.com

**Best Of d'Or 2019 Architecture et Paysages**

Visite dégustation de 12 € à 20 € / personne uniquement sur RDV du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h toute l'année, le dimanche de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h d'avril à octobre inclus.

*Visit and tasting on appointment only. From 12 € to 20 €. From Monday to Saturday from 9am to 12am and 2pm to 5pm all year long. From 9am to 12am and 2pm to 5pm on Sundays from April to October.*

Langue : EN

## Château La Rose Brana



GPS : 45-241763, -0.79450  
10, rue de la Gare  
Leyssac – 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)  
Propriétaires : Christian et Coralie OLLIER  
T. +33 (0)5 56 59 32 70  
contact@rosebrana.com  
www.rosebrana.com

Dégustation gratuite sur RDV si possible du lundi au vendredi. Exposition de peinture dans la salle de dégustation.

*Free tasting by appointment, Monday to Friday. Exhibition of painting in the tasting room.*

Langues : EN, ES

## Château Le Crock

CRU BOURGEOIS



GPS 45-23883,-0.771838

1, rue Paul Amilhat

33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)

Enotourisme : Anne CUVELIER

T. +33 (0)5 56 59 73 05

M. +33 (0)6 62 62 46 21

visitecrock@orange.fr

www.chateaulecrock.fr

De mai à mi-septembre: visites et ateliers dégustation sur réservation. Visite découverte et dégustation de 2 vins. « Dégust'ÔCrock » Visite et atelier dégustation agrémenté d'une ardoise garnie de charcuterie, fromage, chocolat autour de 3 vins Boutique. Détails sur nos offres et demandes de réservations sur notre site internet. Représentant historique de l'appellation Saint-Estèphe, le Château Le Crock appartient depuis 1903 à la famille CUVELIER, également propriétaire du Château Léoville-Poyferré à St. Julien. Notre œnologue, Isabelle DAVIN, apporte le même savoir-faire aux deux propriétés, en élaborant des vins aux fruits murs, à la bouche souple et moelleuse, en domestiquant des tannins puissants typiques de l'appellation.

*From May to Mid-September: Visit and workshop tastings by appointment. Visit and tasting of 2 wines. Workshop Tasting "Dégust'Ô Crock" complete with a selection of charcuterie, cheese and chocolate paired with 3 wines. Wine shop. Details on visits and bookings on our website.*

*Château Le Crock, a quintessential Saint-Estèphe estate, has belonged to the Cuvelier family since 1903. The family also owns Chateau Léoville-Poyferré in Saint-Julien. Winemaker Isabelle Davin brings the same savoir-faire to both estates, here crafting soft, supple wines by harnessing the powerful tannins characteristic of the Saint-Estèphe Appellation. A majestic example of Eighteenth-century architecture, Château Le Crock is surrounded by vines planted in deep gravel soils.*

**Langue : EN, ES (selon disponibilité)**

(upon request)

> Voir Château Léoville Poyferré

See Château Léoville Poyferré



## Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS



GPS : 45-233936, -0.787261

Ladouys Nord,

Lieu-dit Blanquet

33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)

T. +33 (0)5 56 59 71 96

visites@chateau-lilian-ladouys.com

www.chateau-lilian-ladouys.com

Visite et dégustation sur RDV. C'est en 1564 qu'apparaît pour la première fois dans les écrits le Château « La Doys », alors métairie de Lafite. Aux mains de la famille Barre, il sera classé en 1932 Cru Bourgeois Supérieur. Par la suite, Christian Thiéblot acquiert la propriété en 1989, renommant le domaine en l'honneur de sa femme, Lilian. En 2008, séduits par cette belle endormie, Jacky et Françoise Lorenzetti achètent le Château Lilian Ladouys avec pour ambition de valoriser son terroir d'exception et d'amener la propriété parmi les références de l'appellation.

*Tour and tasting by appointment. The existence of an estate called "La Doys" came from the Terrier de Lafite's land register in 1564 and thanks to the family Barre in the 19th century, Ladouys became a Cru Bourgeois.*

*In 1989, the winery was bought by Christian and Lilian Thieblot, whose name was added to Ladouys. In 2008, captivated, Jacky and Françoise Lorenzetti acquired Château Lilian Ladouys, determined to improve the wine and make it a reference for the entire appellation.*

**Langues : EN, ES, DE**

> Voir Château Pèdesclaux

See Château Pèdesclaux

## Château Marceline

CRU ARTISAN



GPS : 45.2654,-0.7721  
 3, rue de la Tonnellerie  
 33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)  
 T. +33 (0)5 56 59 38 95  
 M. +33 (0)7 62 23 44 90  
 M. +33 (0)6 98 85 53 91  
 chateaumarceline@sfr.fr  
 www.chateaumarceline.com

Visite et dégustation gratuite.

De Mai à Septembre : ouvert le week-end.

Petite exploitation familiale nichée au cœur du village de Saint-Estèphe à 100 m de l'église classée. Chai traditionnel en pierre avec cuverie béton et vieille presse.

*Free visit and tasting. In the heart of Saint-Estèphe village, the Château is located a couple of hundred metres from the classified church. Traditional vat-house and old press.*

Langues : EN, ES

## Château Phélan Ségur



GPS : 45.2617, -0.7696  
 33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)  
 Contact : Véronique DAUSSE  
 T. +33 (0)5 56 59 74 00  
 phelan@phelansegur.com  
 www.phelansegur.com  
 Pour réservations (for reservation):  
 reservation@phelansegur.com

Fondé par Bernard Phélan, Irlandais d'origine, et développé par son fils Frank, le Château Phélan Ségur est depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, une référence de l'appellation Saint-Estèphe. Dotée de soixante-dix hectares la propriété possède un terroir spécifique exploitant au mieux la diversité des sols stéphanois. La famille Gardinier a transmis les rênes du domaine en 2018 à Philippe Van de Vyvere.

*Founded by Irishman Bernard Phélan and developed by his son Frank, Château Phélan Ségur has been a benchmark for the Saint-Estèphe appellation since the 19<sup>th</sup> century. With its seventy hectares the property has a specific terroir that makes the most of the diversity of Saint-Estèphe soils. In 2018, the Gardinier family has decided to pass on the reins to Philippe Van de Vyvere.*

Langue : EN

## Château Plantier-Rose

CRU BOURGEOIS

GPS : 45.244709, -0.788612  
 51, rue du Médoc Leyssac  
 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)  
 Contact : M. CONTE  
 T. +33 (0)5 56 59 36 16  
 chateauplantierrose@hotmail.com  
 www.chateauplantierrose.com

Visite dégustation gratuite sur RDV de préférence, du lundi au vendredi, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Uniquement sur RDV le weekend.

*Free visit and tasting by appointment preferably from Monday to Friday from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm. Only by appointment on weekends.*

Langue : EN





## Château Rémandine



GPS : 45.252537, -0.807517  
 5 Route des Pradines "Lavillotte"  
 33180 SAINT-ESTÈPHE (K-12)  
 Contact : Mr et Mme Dutrait Michel et Anne-Lise  
 M. +33 (0)6 12 50 27 09  
 alisedutrait@gmail.com  
 Facebook : château Rémandine

Petite propriété familiale de moins de 4ha, située dans un village baptisé « Lavillotte » à Saint-Estèphe. Venez découvrir notre chai et notre cuvier en pierre de la région.

Visite et dégustation gratuite sur RDV si possible. Téléphoner pour les disponibilités.

*Small family property of less than 4 hectares, located in a village called "Lavillotte" in Saint-Estèphe. Come and discover our cellar and our stone chest of the region. Free visit and tasting by appointment if possible. Please call for availability.*

## Château St Estèphe



GPS : 45.242805, -0.784707  
 2 Route de Poumeys « Leyssac »  
 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)  
 Contact : Famille ARNAUD  
 T. +33 (0)5 56 59 32 26  
 vignobles.arnaud@orange.fr  
 www.chateaustestephe.com

Visite et dégustation gratuite.

Propriété familiale de 8 hectares ; nous vous accueillons toute l'année de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30 ; et du 1er juillet au 15 septembre de 9 h à 18 h ; sur rendez-vous le samedi. Fermé le dimanche et entre Noël et le 1<sup>er</sup> de l'an.

*Free tasting and visit. Omer family of 8 hectares. We are open all the year from 9am to 12pm and 1.30pm to 5.30pm; and from 9am to 6pm from July 1<sup>st</sup> to September 15<sup>th</sup>; by appointment only the Saturday. Closed on Sunday and between Christmas to new year.*

## Château Ségur de Cabanac



GPS : 45.2658, -0.7606  
 33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)  
 Contact : Jean-François DELON  
 T. +33 (0)5 56 59 70 10  
 sceadelon@wanadoo.fr  
 www.segurdecabanac.com

Visite sur RDV. Vue sur l'estuaire de la Gironde.

*Visit by appointment. View of the Gironde estuary.*

> Voir Château Moulin de la Rose

*See Château Moulin de la Rose*

## Château Tour des Termes

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.266645, -0.790527  
 2, rue du pigeonnier - Saint-Corbian  
 33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)  
 T. +33 (0)5 56 59 32 89  
 contact@chateautourdestermes.com  
 www.chateautourdestermes.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h 30.

Payant pour les groupes (à partir de 10 personnes, nous contacter). Fermé entre Noël et le Jour de l'An. Exposition photos sur le thème : Le cycle de la vigne et du vin.

*Free visit and tasting Photo exposition, "The wines growth cycle".*

Langue : EN (Prendre RDV)



## Château Tronquoy-Lalande



GPS : 45-2537,-0.7726  
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)  
T. +33 (0)5 56 59 61 05  
chateau@tronquoy-lalande.com  
www.tronquoy-lalande.com

Heures d'ouvertures : de 9h à 12h et de 13h30 à 17h du lundi au vendredi.

Château Tronquoy-Lalande, au cœur de l'appellation Saint-Estèphe, date du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Plusieurs familles de propriétaires se succèdent, jusqu'à ce qu'en 2006 Martin et Olivier Bouygues rachètent la propriété, après avoir acquis Château Montrose quelques mois auparavant.

Un important programme de rénovation est mis en place respectant le charme du site et de son architecture. Sous la direction d'Hervé Berland, Yves Delsol, le Directeur d'exploitation, et ses équipes s'attachent à travailler avec précision ce terroir composé de graves argileuses profondes, dominant l'estuaire de la Gironde.

D'une superficie de 30 hectares, le vignoble produit un vin rouge reconnu parmi les meilleurs de l'appellation, auquel des tanins fondus, des arômes épicés et une longue mâche donnent un style bien marqué. Depuis 2011, près de deux hectares du vignoble sont dédiés à la production du Tronquoy-Lalande Blanc.

D'une grande finesse, ce vin est doté d'une vraie personnalité aromatique de fleurs blanches et d'agrumes.

*Opening hours: from 9am to 12pm and 1.30pm to 5pm from Monday to Friday.*

*Château Tronquoy-Lalande, in the heart of the Saint-Estèphe appellation, dates back to the 18<sup>th</sup> century. It was bought in 2006 by Martin and Olivier Bouygues, the latest in a succession of family owners, a few months after they had acquired Château Montrose. They embarked on a major program to renovate the vineyard and winery while preserving the estate's charm and respecting the existing architecture. Under the supervision of Hervé Berland, estate manager Yves Delsol and his staff seek to make the most of a terroir of deep gravelly clay overlooking the Gironde estuary. The 30 hectares vineyard produces a red wine, acknowledged to be one of the best in the appellation, whose well-integrated tannins, spicy aromas and full, chewy body give it a distinctive style. Since 2011, almost 2 hectares of the vineyard have been used to make Tronquoy-Lalande Blanc, a highly elegant white wine with a genuine personality expressed in white blossom and citrus notes.*

## > CAVE COOPÉRATIVE

### Cave Marquis de Saint Estèphe

GPS : 45.2495,-0.7868  
2, Route du Medoc (D-2)  
33180 SAINT ESTÈPHE  
T. +33 (0)5 56 73 35 30  
marquis.st.estephe@wanadoo.fr  
www.marquis-saint-estephe.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Le week-end en juillet / août de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30. Dégustation gratuite dans le chai à barriques de nos vins AOC Saint-Estèphe et AOC Haut-Médoc.

*Free tasting in the barrel cellar of our wines from Saint-Estèphe appellation and Haut-Médoc appellation. Monday to Friday from 9am to 12pm and 2pm to 5.30pm. Week-ends during July/August from 10am to 12pm and 2.30pm to 5.30pm.*

**Langues : EN, ES**



# LE CODE DES MILLÉSIMES The vintage code

## Vins rouges



### Réussite générale

*an excellent vintage in all vineyards*

### Réussite assez égale, nombreuses très bonnes bouteilles

*a generally good vintage, with many excellent bottles*

### Réussite inégale, quelques charmantes bouteille

*an uneven vintage, but a few appealing bottles*

### Ils ont le fruit des vins jeunes et tout l'avenir devant eux

*all the fruitness of young wines, and a long future ahead*

### Ils atteignent une certaine maturité et continueront à se développer

*they have already reached a certain maturity and will continue to develop*

### Ils sont en plein épanouissement et peuvent poursuivre leur carrière dans de bonnes caves

*they are coming round nicely and will continue to improve in good cellars*

### Ils ont atteint leur apogée

*they have reached their peak*

### Fins, légers, élégant *fine, light, elegant*

Bien équilibrés, riches, harmonieux *well-balanced, full-bodied, harmonious*

Très corsés, fortement charpentés *very robust, strong backbone*

2016 ▲ 	2015 ▲ 	2014 ■ 	2013 ● 	2012 ● 	2011 ● 	2010 ▲ 
2009 ▲ 	2008 ■ 	2007 ● 	2006 ■ 	2005 ▲ 	2004 ■ 	2003 ■ 
2002 ● 	2001 ■ 	2000 ▲ 	1999 ■ 	1998 ▲ 	1997 ● 	1996 ▲ 
1995 ■ 	1990 ▲ 	1989 ▲ 	1988 ■ 	1986 ▲ 	1985 ■ 	1983 ■ 
1982 ▲ 	1978 ■ 	1970 ■ 	1966 ■ 	1964 ■ 	1961 ▲ 	1959 ▲ 
1955 ▲ 	1953 ■ 	1949 ■ 	1947 ■ 	1945 ▲ 	1929 ● 	1928 ■ 

# SÉJOURS ET GASTRONOMIE DANS LE VIGNOBLE

*Stay & gastronomy in the vineyard*



## > HÔTELS RESTAURANTS

### Château Cordeillan-Bages



HÔTEL \*\*\*\*

#### RESTAURANT GASTRONOMIQUE

GPS : 45.178885, -0.752105

Hôtel 4\*, Relais & Châteaux

Restaurant Étoilé Michelin

Route des Châteaux

33250 PAUILLAC (N-13)

T.+33 (0)5 56 59 24 24

contact@cordeillanbages.com

www.cordeillanbages.com

Situé proche de l'estuaire, le seul Relais & Châteaux du Médoc, entouré par les vignes des propriétaires, la famille Cazes, déploie 28 chambres lumineuses sur cour et jardin, avec piscine, sauna et fitness. Décoration épurée, raffinement et confort ajoutent à la sérénité du lieu. Le restaurant étoilé propose une cuisine subtile qui exalte les produits régionaux. Un monde de culture et d'expériences à la mesure d'une carte des vins riche de 1 800 références. En 2018, le restaurant reçoit le « Best Of Award of Excellence » du magazine Wine Spectator. À quelques pas, le village de Bages partage l'art de vivre le vin au sens large.

Capacité d'accueil de 60 personnes.  
Menu à partir de 45 €.

Ouvert du mercredi au dimanche.

Chambres à partir de 200 € / nuit.

Hôtel ouvert tous les jours de mars à novembre.

*Located near the estuary, the only Relais & Châteaux in the Medoc, sitting in the vineyard of the owners, the Cazes family, offers 28 rooms bathed by natural light, complete with a swimming pool, sauna and fitness. Refined décor, elegance and comfort complement the peaceful surroundings. The Michelin starred restaurant offers a subtle cuisine which exalts the regional produce. A world of culture and experiences in unity with a wine list of 1 800 references. In 2018, restaurant receives the "Best of Award of Excellence" from Wine Spectator magazine. A short walk from the hotel, the hamlet of Bages promotes the Médoc wines and art of living in its widest sense. Capacity 60 guests.*

*Menu starting at 45 €.*

*Restaurant open Wednesday thru Sunday.*

*Rooms starting at 200 € / night.*

*Hotel open daily from March to November.*

> Voir rubrique Chambres d'hôtes  
et Gîtes Château Ormes de Pez

See vacation rentals Château Ormes de Pez

> Voir rubrique Château Lynch-Bages

See Château Lynch-Bages

> Voir rubrique Saveurs locales Village de Bages

See Local specialties section Village de Bages

> Voir rubrique Hôtels et restaurants Café Lavinal

See hotels and restaurants Café Lavinal

### Les Criquets



HÔTEL\*\*\*\* AVEC SPA RESTAURANT HC  
APPART'HÔTEL "LE 126"

Centre de Formation École Culinaire

GPS : 44.915313, -0.627072

Sortie Rocade N°6

130, avenue du 11 Novembre

33290 BLANQUEFORT (X-17)

T. +33 (0)5 56 35 09 24

hotel@lescriquets.com

www.lescriquets.com

À 10 mn du centre-ville de Bordeaux, ouvert toute l'année, situation centralisée pour découvrir notre région. 21 Chambres personnalisées dès 90 € en single. 17 appartements du T1 au T3 tout équipé.

Centre de Formation École Culinaire by Jean-Luc Molle, piscine intérieure chauffée avec cascade, sauna, hammam, jacuzzi, salle de sports, bar à cocktails, parking fermé et sécurisé, restaurant gastronomique, terrasse, séminaire.

Restaurant fermé le dimanche (sauf groupe sur demande) et le lundi. Accueil semaine jusqu'à 22 h sauf dimanche et lundi jusqu'à 19 h.

*Only 10 minutes from Bordeaux city center, open all year, very well located for exploring the region. 21 personalized Rooms from 90 € for single.*

*17 apartments from T1 to T3 fully equipped. Cooking Class in a new space, indoor heated pool, fitness room, cocktail bar, closed and secure parking, gourmet restaurant, terrace, seminar. Restaurant closed on Sunday (except for groups on request) and on Monday. Reception open until 11pm, except Sunday and Monday until 7pm.*

Langue : EN

## Hôtel Château Grattequina

**HÔTEL \*\*\*\***

GPS : 44.922971, -0.553887

Avenue de Labarde

33290 BLANQUEFORT (W-18)

T. + 33 (0)5 56 35 76 76

contact@grattequina.com

www.grattequina.com

10 chambres et suites avec vue sur le fleuve.

De 159 € à 450 € / nuit. En bord de Garonne, superbe propriété du XIX<sup>e</sup> siècle aux portes de Bordeaux. Chambres spacieuses, élégantes et modernes (mini bar, clim, Wifi gratuit).

Petit-déjeuner. Service de restauration de produits frais et de saison uniquement pour les clients de l'hôtel. Room service servi en chambre ou en terrasse. Hôtel idéalement situé entre les vignobles du Médoc et de St. Émilion, et proche d'une multitude d'activités. Transport jusqu'à Bordeaux centre grâce au bateau privé de l'hôtel (12 passagers max).

Entre élégance et modernité, une invitation à la détente au rythme du fleuve.

Parking privé et piscine.

*Located along the Garonne River, a gorgeous 19<sup>th</sup> century mansion near Bordeaux. The rooms are elegant and modern (Free wifi, mini bar, AC).*

*Breakfast buffet and possibility to enjoy the room service on the terrace. Catering service of seasonal and fresh products only for the hotel guests.*

*The hotel is ideally located between the vineyards of Margaux, Pauillac and Saint-Emilion, and close to a large variety of activities (golf, horseback riding).*

*Possibility to join Bordeaux on board of the hotel's private boat (12 passengers max.)*

*Private parking and outside swimming pool.*

**Langue : EN**



## Hôtel de France et d'Angleterre



**HÔTEL \*\*\*\***

**LOGIS HÔTEL 2 CHEMINÉES 2 COCOTTES**

GPS : 45.1969, -0.7451

3, quai Albert Pichon

33250 PAUILLAC (M-14)

T. +33 (0)5 56 59 01 20

contact@hoteldefrance-angleterre.com

www.hoteldefrance-angleterre.com

Hôtel ouvert 7j / 7. 25 chambres standard : de 59 € à 105 € selon le nombre de personnes et la saison. 20 chambres Confort Climatisées : de 89 € à 120 € selon le nombre de personnes et la saison. Petit déjeuner sous forme de buffet à 10 €. Réception ouverte 24 h / 24 de Mai à Octobre. Restaurant ouvert 7j / 7 d'avril à octobre. Produits de terroir et de saisons.

Formule bistrot du mois à 15 € le midi du lundi au samedi. Formule terroir à 25 € tous les soirs et le dimanche midi. Possibilité d'amener son vin avec un droit de bouchon. Vins au verre. Séminaires d'entreprise et banquets.

Repas de groupes pour associations et réunions de famille (mariages, baptêmes...).

*Hotel open 7/7. 25 standard rooms from 59 € to 105 € depending on the number of people and season. 20 comfort rooms-air conditioned: from 89 € to 120 € depending on the number of people and season. Breakfast 10 €. Reception open 24h/24.*

*Restaurant open 7/7 from April to October.*

*Quality and seasonal products.*

*Today's menus 15 € for lunch from Monday to Saturday. Terroir Menu 25 € only the evening and Sunday. Opportunity to bring his wine with a corkage. Wine and Vintage wines by the glass.*

*Business seminars and banquets. Group meals for associations and family gatherings (weddings, baptisms...).*

**Langues : EN, ES**



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac • France*



L'ART DE RECEVOIR AU CŒUR DU MÉDOC.  
A TRADITION OF HOSPITALITY IN THE MÉDOC.



Guide Michelin



Route des Châteaux - 33250 Pauillac - France  
+33 (0)5 56 59 24 24 • [cordeillanbages.com](http://cordeillanbages.com)  

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

## Brasserie L'Embellie

GPS : 45.074346, -0.792528  
8 avenue de Soulac  
33480 LISTRAC MÉDOC (R-13)  
T. +33 (0)5 56 79 17 13  
brasserie.lembellie@orange.fr  
www.lembellie-listrac.com

Cadre moderne à la décoration soignée, une ambiance décontractée et un accueil chaleureux. Cuisine de qualité élaborée à partir de produits frais. À midi en semaine, formule rapide (2 entrées, 2 plats, 2 desserts au choix).

Terrasse d'été calme et ombragée.

Large gamme de vin (+ de 200 références) à prix doux, possibilité de vin au verre.

Ouverture lundi et mardi de 8h à 16h, jeudi vendredi et samedi de 8h à Minuit.

Capacité d'accueil : 85 personnes.

*Modern, elegant décor, casual atmosphere and a warm welcome. Quality cuisine produced from finest ingredients. Weekday "Quick" lunch menu (choice of 2 starters, 2 main dishes and 2 desserts). Relaxing, shaded summer terrace.*

*Large choice of wines (more than 150 entries on wine list) at moderate prices, and wines by the glass.*

Langues : EN, ES

## Café Lavinal



GPS : 45.190926, -0.7551679  
Place Desquet  
33250 PAUILLAC (N-13)  
T. +33 (0)5 57 75 00 09  
contact@cafelavinal.com  
www.jmcazes.com

Une brasserie conservant l'esprit des années 30, qui tient son nom de Berthe Lavinal, la grand-mère de Jean-Michel Cazes. On y discute autour d'un verre de vin et on y partage une cuisine traditionnelle et généreuse. La carte des vins propose plus de 120 références. À l'intérieur, son atmosphère conviviale attire châteaux voisins, locaux, vigneron et visiteurs du monde entier. Sur la petite place pavée, sa terrasse bénéficie d'une des plus jolies vues du village restauré de Bages. En 2018, ce vrai lieu de vie est primé d'un Bib gourmand.

Pour les événements, le Café Lavinal propose deux salles et l'ensemble peut être privatisé.

Menu Lavinal : 28 € TTC hors boissons

Menu Gourmet : 38 € TTC hors boissons

Plat du jour (café compris) 11,50 € TTC, servi au

déjeuner en semaine, hors jours fériés et hors groupe. Ouvert du lundi au samedi (hors fermeture annuelle fin décembre à février).

Capacité d'accueil de 120 personnes.

*A typical brasserie conserving the 1930's spirit, named after Berthe Lavinal, grandmother of Jean-Michel Cazes. A popular place to rub shoulders with lovers of great wines and enjoy traditional French cuisine. The wine list suggests over 120 references. Inside, the convivial atmosphere is praised by nearby chateaus, winemakers, locals and world travelers alike. Tucked on a paved courtyard, the terrace boasts one of the best views in the restored village of Bages. In 2018, it is given a Bib gourmand. For events, meeting and banquet rooms are available.*

Menu Lavinal : 28 € excluding drinks

Menu Gourmet : 38 € excluding drinks

*Dish of the day (including coffee) 11,50 €, served at lunch during the week, excluding holidays and groups. Open Monday thru Saturday (excluding annual closing December thru February).*

*Up to 120 covers.*

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes et Gîtes Château Ormes de Pez

*See vacation rentals Château Ormes de Pez*

> Voir Château Lynch-Bages

*See Château Lynch-Bages*

> Voir rubrique Saveurs locales Village de Bages

*See Local specialties section Village de Bages*

> Voir rubrique Hôtels et restaurants

Cordeillan-bages

*See hotels and restaurants Cordeillan-bages*





## Château Meyre



GPS : 45.030794, -0.774039  
16, route de Castelnau  
33480 AVENSAN (S-13)  
T. +33 (0)5 56 58 10 77 / +33 (0)5 56 58 22 84  
reception@closdemeyre.fr  
www.chateaumeyre.com

Le Château Meyre cultive la vigne depuis plus de 3 siècles. Le domaine est situé au cœur du Médoc et des terroirs de Moulis et Margaux. En 1876, le domaine figure parmi les tous premiers crus d'Avensan, et le classement de 1932 lui confère la classification de Cru Bourgeois. Notre certification en Agriculture Biologique en 2011 est l'aboutissement d'une longue démarche qualitative.

L'hôtel le Clos de Meyre\*\*\* vous accueille de mars à octobre afin de vous faire profiter de ses 9 chambres. Notre domaine offre également 3 espaces de réception pouvant recevoir jusqu'à 60 personnes assises et 150 personnes en cocktail.

Visite disponible d'Avril à Septembre pour les individuels du mardi au samedi de 10h à 17h et toute l'année pour les groupes de plus de 10 personnes (sous réserve de disponibilité du guide).

*Chateau Meyre has been cultivating vines for more than 3 centuries. The estate is located in the heart of the Medoc, Margaux and Moulis appellations.*

*In 1876, the area was among the first CRUS of Avensan, and the ranking in 1932 gave it the Cru Bourgeois classification. Our organic AB Certification was obtained in 2011 after hard work. Chateau Meyre, built in 1652, has been well conserved and is today a nice 3-star hotel, that welcome guests from march to october.*

*Our 9 comfortable countryside rooms are a perfect gateway to decompress from a stressful city life. The castle is also an ideal place for your private parties and professional events. We offer two fully equipped conference rooms that can be customised to your needs. There is also a spacious dining room for any kind of meal you desire.*

## La Maison du Douanier



GPS : 45.360057, -0.821309  
2, route de By  
33340 Saint-Christoly-Médoc (H-12)  
T. +33 (0)5 56 41 35 25  
contact@lamaisondudouanier.com  
www.lamaisondudouanier.com

La « Maison du Douanier », labellisée « Vignobles et découvertes » vous propose un restaurant ainsi qu'une grande terrasse avec une vue imprenable sur l'estuaire de la Gironde.

N'hésitez-pas à poursuivre l'aventure avec « La Cabane du Douanier », guinguette de qualité ouverte de mi-juin à mi-septembre, une 2<sup>e</sup> adresse sympa sur le port de Saint-Christoly pour déguster des huîtres, des assiettes de charcuteries locales, fromages fermiers, bulots, crevettes, etc

25 € le midi (entrée / plat ou plat / dessert).

35 € et 55 € entrée / plat / dessert.

Ouverture : fin mars au 1er janvier.

*"La Maison du Douanier", a "Vignobles et découvertes" label, offers a restaurant and a great terrace with stunning views over the estuary of the Gironde.*

*We dispose of a vegetable garden, a henhouse and a bowls game to learn, have fun and play. Don't hesitate to continue the adventure with "La Cabane du Douanier", a quality guinguette open from mid-June to mid-September, a very nice second address on the Saint-Christoly harbor to taste oysters, plates of cheeses, delicatessen, whelks, shrimps, etc.*

*Open from March to January 1<sup>st</sup>.*

Langues : EN, DE

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

## Hôtel et Restaurant / Hôtel Le Pavillon de Margaux

**HÔTEL \*\*\***

GPS : 45.04103, -0.674007

3, rue Georges Mandel  
33460 MARGAUX (S-15)

T. +33 (0)5 57 88 77 54

F. + 33 (0) 57 88 77 73

le-pavillon-margaux@wanadoo.fr  
www.le-pavillon-de-margaux.fr

L'Hôtel: 14 chambres (5 traditionnelles, 9 avec salon). 28 personnes. À partir de 99 €.

Le restaurant: Salle, véranda climatisées et jardin avec vue sur les vignobles de Margaux. Formules à partir de 19,50 €, menu de 29 € à 49 €. Ouvert tous les jours de mai à octobre 2018. Cuisine traditionnelle.

La cave: Vente directe des vins de propriétés (appellations Margaux, Moulis, Listrac, Haut-Médoc). Possibilité d'organiser des repas au Château Marojallia. Nous consulter.

*14 bedrooms, from 99€. Restaurant and wine shop. Visit of our winemaking property with tasting. Opportunity to dine at a château by reservation.*

*The restaurant: Main room with air conditioning and views on the vineyards of Margaux. Traditional food. The winery: direct sale of wine (Margaux, Moulis, Listrac, Haut-Médoc).*

Langues : EN

## Hôtel et Restaurant Hôtel Relais de Margaux



**HÔTEL \*\*\*\***

**RESTAURANTS - GOLF - SPA - HÔTEL**

GPS : 45.05453, -0.658729

5, route de l'Île Vincent - 33460 MARGAUX  
CANTENAC (R-15)

T. +33 (0)5 57 88 38 30

relais-margaux@relais-margaux.fr  
www.relais-margaux.fr

88 chambres et suites de 70 m<sup>2</sup>. À partir de 99 € la nuit. Forfait Spa à partir de 75 € / personne. Piscine chauffée, sauna, hammam.

Golf 18 trous, practice.

2 restaurants à votre disposition :

- La Brasserie du Lac, ouverte tous les midis, formule à partir de 14,50 €. Climatisée, elle bénéficie d'une grande luminosité grâce à ses nombreuses baies vitrées et sa terrasse offrant une vue imprenable sur le golf et l'estuaire.

- Le Restaurant l'Île Vincent, ouvert tous les

soirs à partir de 19h, formule à partir de 39 € ou à la carte, vous accueillera dans un ancien cuvier avec le charme des pierres de Bordeaux. Un service classique et discret afin de faire découvrir des produits du terroir et de la saison.

*88 bedrooms included suites. From 99€ Heated pool, sauna, steam room. 18-hole golf course, driving range. La Brasserie du Lac, open daily for lunch, from 14.50€. Air-conditioned restaurant which offers a magical view on the golf course and Gironde river. The Restaurant l'Île Vincent, open daily for dinner, from 39€ and A la carte, welcomes you in a former vat house whose charming Bordeaux stone is bathed in the warm light from the many bay windows overlooking the terrace. Classic and discreet service presents cooking that is refined and creative, inspired by local and seasonal products.*

Langues : EN, SP

> Voir rubrique Produits clé en main

« Les forfaits Golf and Wine »

See ready made programs section

"Les forfaits Golf and Wine"

## Hôtel Rollan de By



**HÔTEL \*\*\***

**HÔTEL DE CHARME / BOUTIQUE HOTEL**

GPS : 45.37500, -0.87807

3, route du Haut-Condissac

33340 BEGADAN (G-10)

T. +33 (0)5 56 41 27 75 / F. +33 (0)5 56 41 34 10

hotel@rollandeby.com

www.hotelrollandeby.com

6 chambres - 12 personnes. Junior suites à partir de (Standard 109 €, Supérieure 159 €, Deluxe 199 €). Belle chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Tout près de l'estuaire de la Gironde et dans le décor reposant du vignoble Rollan de By, notre hôtel 3 étoiles vous ouvre les portes d'une élégante Chartreuse de pierres blondes à l'architecture harmonieuse, typique des vignobles bordelais.

*6 bedrooms from 109€, Junior Suite. Beautiful 18<sup>th</sup> century chartreuse. Near the Estuary of the Gironde and nestled in the Rollan de By vineyard, our 3-star hotel welcomes you into an elegant Carthusian with harmonious architecture, typical of Bordeaux region.*

Langues : EN, ES

> Voir Domaine Rollan de By

See Domaine Rollan de By

## > BAR À VIN

### Baravin Chasse-Spleen

GPS : 45,0754581, -0,7410983

32, chemin de la Raze

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

T. +33 (0)5 56 58 02 37

info@chasse-spleen.com

www.chasse-spleen.com

De mai à octobre, ouvert 7j / 7 (jours fériés inclus). Pour plus d'informations, consultez notre site internet.

Notre bar à vin se tient prêt pour les amateurs de vins, d'art et de jardin. 25 places assises.

Les propositions sont délibérément locavores.

Ce sera facile pour les vins : Château Chasse-Spleen, Blanc de Chasse-Spleen, Héritage de Chasse-Spleen, Château Gressier Grand Poujeaux. Les en-cas proposés : magret gravlax, jambon des Aldudes, saucisson de canard, brebis du Pays Basque, foie gras maison, salades et canelés maison.

*From May to October, opening 7 days a week (including national holidays). Visit our website for further details.*

*Our wine bar and its 25 seats will be ready to welcome wine, art and garden enthusiasts. The offer is intentionally locavore. An easy initiative regarding our wine offer: Château Chasse-Spleen, Blanc de Chasse-Spleen, Héritage de Chasse-Spleen, Château Gressier Grand Poujeaux. As for the snacks: homemade gravlax duck breast fillet, Kintoa ham from Les Aldudes, pure duck dry sausage, sheep's cheese from the Basque country mountain pastures, homemade foie gras, salads and homemade canelés.*

**Langue : EN**

> Voir rubrique **Chambres d'hôtes & Gîtes**

See vacation rentals section

> Voir **Château Chasse-Spleen**

See Château Chasse-Spleen



## > CHAMBRES D'HÔTES & GÎTES

### La Maison des Hôtessees GÎTE

Château Lanessan

GPS : 45,136509, -0,752714

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)

T. +33 (0)5 56 58 94 80

infos@lanessan.com

www.lanessan.com

Situé sur un magnifique domaine viticole en Haut Médoc, venez découvrir le gîte de Château Lanessan, pour se reposer, se détendre et profiter de la douceur de vivre en région Médoc, situé sur « La route des Vins » D2, à 40 km de Bordeaux, à 40 minutes de l'océan et ses plages, à 10 minutes de Pauillac.

Un gîte de 70 m<sup>2</sup> avec, au rez-de-chaussée, une cuisine équipée, un salon salle -à-manger (canapé lit - 2 personnes) toilettes et au 1er étage, 2 chambres doubles pour 4 personnes, 1 salle de bain avec douche. Équipé d'un écran plat, lecteur DVD, WIFI, jardin avec terrasse, barbecue et transats.

Tarif / semaine (7 nuits) : de 380€ à 680€ selon période. Fermé du 22 / 12 au 08 / 01.

*Located on a beautiful domain of Haut Médoc region, come and discover the cottage of Château Lanessan, to rest, to relax and to enjoy the Médoc region's quality of life, on the D2 road "La Route des Vins du Médoc", at 40 km from Bordeaux, 40 mn from the Atlantic Ocean, 10 mn from Pauillac. A cottage of 70 m<sup>2</sup> with, at ground floor, fitted kitchen, lounge and dining room (sofa bed - 2 persons) toilet and upstairs, 2 bedrooms for 4 persons, 1 bathroom with a shower. Comfortably furnished with flat screen TV, DVD player, WIFI, a garden with terrace, barbecue and deckchairs. Price / week (7 nights) : from 380€ to 680€ according to the period. Closed from December 22<sup>nd</sup> to January 8<sup>th</sup>.*

**Langue : EN**

> Voir **Château Lanessan**

See Château Lanessan



## Le Chalet de Siran

**GPS : 45.02171, -0.63467**  
**19, route du Port de la Bastide**  
**33460 LABARDE (T-16)**  
**T. +33 (0)5 57 88 34 04**  
**Resa : info@chateausiran.com**  
**www.chateausiran.com**

Chalet du XIX<sup>e</sup> siècle dans le pur style Arcachonnais, situé sur les terres du Château Siran, au cœur de l'appellation Margaux. Ancienne maison des régisseurs, le chalet a été entièrement rénové en 2012 pour devenir la maison d'hôtes de Château Siran. Avec ses trois chambres, le chalet peut accueillir jusqu'à six personnes très confortablement et permettre aux visiteurs de découvrir le Médoc, Bordeaux et ainsi que les plages de l'Atlantique.

Tarifs : haute saison, 1150 € / semaine, 600 € pour 3 nuits. Hors Saison, 750 € / semaine, 550 € pour 3 nuits. Caution : 800 €

*Chalet of the 19<sup>th</sup> century in the pure Arcachonnais style, located on the grounds of the Château Siran, in the heart of the appellation Margaux.*

*Former house of the managers of Château Siran, the chalet was completely renovated in 2012 to become the guest house of Château Siran. With its three bedrooms, the chalet can accommodate up to six people very comfortably and allow visitors to discover the Médoc, Bordeaux and also the Atlantic beaches.*

*Rental: high season, 1150 € / week, 600 € for 3 nights. Low season, 750 € / week, 550 € for 3 nights.*

*Deposit : 800€.*

**Langue : EN**

**> Voir Château Siran**

*See Château Siran*

## Les Cinq Sens du Château Mayne Lalande



**CHAMBRES D'HÔTES – GUIDE MICHELIN**

**GPS : 45.053198, -0.818943**  
**33480 LISTRAC-MÉDOC (S-12)**  
**T. +33 (0)5 56 58 27 63**  
**F. +33 (0)5 56 58 22 41**  
**blartigue2@wanadoo.fr**  
**www.chateau-mayne-lalande.com**

Maison d'hôtes avec 5 chambres de grand confort – 10 adultes + enfants. Au cœur du vignoble, avec vue sur la prairie aux chevaux, en face des chais de la propriété.

À partir de 102 € / nuit pour 2 personnes. Petits déjeuners EN SUPPLÉMENT. Accès gratuit à l'espace bien-être (sauna, jacuzzi). Piscine, jardin avec terrasse, salon de jardin et transats. Visite des chais avec dégustation, repas sur réservation, Internet, wifi, TV câblée.

Venez profiter du calme de la campagne médocaine et découvrir nos vins lors de dégustations privatives (gratuites).

*Guest house with five bedrooms from 102€ for 2.*

*In the heart of the vineyard, with the view on the prairie and horses. Breakfast WITH SUPPLEMENT. Access to relaxation facilities (sauna, jacuzzi) included. Swimming pool, terrace, garden furnitures with loungers. Visits of the cellars with tasting. Meals available with reservation. Internet, wireless.*

**Langues : EN, DE**

**> Voir Château Mayne Lalande**

*See Château Mayne Lalande*

## Les Chambres du Château Gadet Terrefort

**GPS : 45.3368046, -0.9928881**  
**43, Route de Soulac**  
**33340 GAILLAN EN MÉDOC (H-8)**  
**T. +33 (0)6 72 44 42 36**  
**anais.bernard@wanadoo.fr**  
**www.gadet-terrefort.com**

Capacité : 7 personnes. Au cœur des vignes et à seulement 20 minutes de l'Océan Atlantique, cette annexe de la propriété viticole vous accueillera en totale indépendance.

2 chambres doubles avec sdb et tv, 1 chambre pour 3 personnes. WIFI. Tables d'hôtes à la propriété sur demande (25 €). À partir de 60 € / nuit.

*Bed and breakfast for 7 people. Located in the middle of the vines of Château Gadet Terrefort and only 20 minutes from the Atlantic Ocean, this house is composed of 2 double bedrooms with bathroom and tv, and 1 bedroom for 3 people. WIFI available. From 60€/night. Evening dinner available on request (25€).*

Langues : EN, DE, IT

## Château de l'Isle



### CHAMBRES D'HÔTES

GPS : 45.023492, -0.807187  
52 Bis, rue de Campet,  
33480 CASTELNAU-DE-MÉDOC (T-12)  
T. +33 (0)5 56 79 70 96  
M. +33 (0)6 95 81 55 76  
[www.chateau-de-lisle.fr](http://www.chateau-de-lisle.fr)

Accueil de 10 personnes, 4 chambres dont 2 suites. Tarifs : de 140 € à 170 € (pour 2 personnes, petits déjeuners compris). Ouvert de mai à septembre. Chambres entièrement rénovées dans une magnifique demeure du XVIII<sup>e</sup> située au calme dans un parc arboré.

Petits déjeuners BIO et faits maison. Grande piscine au sel chauffée, vélos à disposition, balades en forêt, tennis à proximité – WIFI gratuit. *4 bedrooms completely renovated in a beautiful 18<sup>th</sup> century property standing in a wooden parkland. Organic and homemade breakfast on the terrace or in the beautiful dining room. Heated swimming pool, bicycles at the disposal, walks in the forest, tennis court closeby, free WIFI.*

Langues : EN, SP, DE

## Le Cœur des Vignes

### CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES

GPS : 45.1785822, -0.7539058  
Entrée parking : 19 Chemin du Marronnier  
Saint Lambert (sur la D2, entre le Château  
Pichon Baron et la Grande Rue)  
33250 PAUILLAC (N-13)  
M. + 33 (0)6 26 90 36 40  
[lecoeurdesvignes@gmail.com](mailto:lecoeurdesvignes@gmail.com)

5 chambres de 1 à 3 personnes.

À partir de 100 € la nuit pour 1 à 2 personnes.

30 € / personne supplémentaire.

Tables d'hôtes sur réservation (28 € / personne).

*5 bedrooms – Up to 3 people per bedroom.*

*From 100€ / night for 1 to 2 persons.*

*30€ for the 3<sup>rd</sup> person.*

*Table d'hôte by appointment (28€ / person).*

Langue : EN

## La Maison du Douanier



GPS : 45.360329, -0.820816  
2, route de By  
33340 Saint-Christoly-Médoc (H-12)  
T. +33 (0)5 56 41 35 25  
[contact@lamaisondudouanier.com](mailto:contact@lamaisondudouanier.com)  
[www.lamaisondudouanier.com](http://www.lamaisondudouanier.com)

Intemporelles, lumineuses et douillettes, les chambres de La Maison du Douanier offrent une bulle de sérénité. Situées en étage, elles portent le nom de 3 grandes appellations viticoles, offrant des vues changeantes au fil des heures et des saisons.

À Saint-Christoly-Médoc, vous êtes assuré d'un spectacle unique : lever, coucher de soleil, châteaux, balades, etc. Pour compléter et sublimer votre expérience, nous vous proposons de vous retrouver au sein de notre restaurant, où vous dégusterez une cuisine moderne, grâce à notre chef, Jean-Luc Beauflis.

Tarif : entre 120 et 135 € / nuit.

*Timeless, bright and cozy, the House's rooms offers a bubble of serenity. Located on the floor, they are called by three great wine appellations, offering you, different views all the time.*

*In Saint-Christoly-Médoc, you will be lucky with a unique show : sunrise, sunset, châteaux, walks, etc. To complete and sublimate your experience, we propose to join us in our restaurant, where you will enjoy a modern cooking thanks to our chief, Jean-Luc Beauflis. Price : between 120 and 135 € / night.*

Langues : EN, DE

> voir rubrique Hôtels/Restaurants

See Hôtels/Restaurants section



## Chambres d'hôtes du Château Maucaillou

GPS : 45.08576,-0.74483

Quartier de la gare

33480 MOULIS EN MÉDOC (R-14)

T. +33 (0)5 56 58 01 23

receptif@maucaillou.com

www.maucaillou.com

5 chambres d'hôtes à partir de 110€ la nuitée, petit déjeuner compris. Table d'hôte sur réservation. Bons cadeaux. Ateliers œnologiques.

*5 guest rooms from 110 € / night, with breakfast included. Guest table on reservation. Gifts vouchers, oenology sessions.*

Langue : EN

> Voir Château Maucaillou

See Château Maucaillou

## Les meublés de l'Inclassable



MEUBLÉS DE TOURISME \*\*\*

GPS : 45.309091, -0.896438

14 ter, rue du Docteur Bos

33340 LESPARRÉ MÉDOC (I-10)

T. +33 (0)5 56 09 02 17

remy.fauchey@orange.fr

www.linclassable.com

M. et M<sup>me</sup> Fauchey, propriétaires du Château l'Inclassable, vous proposent à Lesparre, au Cœur du Médoc et de toutes commodités, 3 meublés de Tourisme classés 3 étoiles par Atout France, situés à deux pas de la Tour de l'Honneur, monument historique, dans un bel immeuble. Très confortables sur 57 m<sup>2</sup> chacun, 2 belles chambres lumineuses avec literie de qualité, salon confortable, écran plat, linges de chambre et de toilette fournis, terrasse et parking privé dans cour intérieure.

Profitez de cette situation idéale pour découvrir toutes les richesses de notre Médoc.

Salle de réception proposée pour réunion, séminaire ou tout autre moment de convivialité.

De plus la famille Fauchey vous réservera une dégustation privée au Château l'Inclassable, certifié Haute Valeur Environnementale, pour une immersion dans sa biodiversité au cœur du chai à barriques (700 € / semaine).

*Mr. and Mrs. Fauchey, owners of château l'Inclassable, offer accommodation in Lesparre, in the heart of the Médoc wine region and its amenities, 3 furnished tourism accommodations in a beautiful building, awarded 3 stars by Atout France, located beside the historic monument Tour de l'Honneur. Very comfortable, each one 57m<sup>2</sup>, with 2 beautiful, bright bedrooms with quality bedding, comfortable living room, flat screen TV, bed linen and towels supplied, patio and private car park in a courtyard. Make the most of this ideal setting to discover everything the Médoc region has to offer. Reception room available for meetings, seminars and receptions. Mr. and Mrs. Fauchey will reserve a private tasting for you in the château l'Inclassable, certified high level of respect to the environment, for an immersion in its biodiversity in the wine cellar. (700€ / week).*

Langue : EN

> Voir Château L'Inclassable

See Château L'Inclassable

## Chambres d'hôtes Chasse-Spleen

GPS : 45.0754581, -0.7410983

32, chemin de la Raze

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

Contact : Odile BOUCHEREAU

T. +33 (0)5 56 58 02 37

info@chasse-spleen.com

www.chasse-spleen.com

Chacune des trois chambres est exposée plein sud avec de larges ouvrants sur la terrasse et son bassin monolithique hors-sol de béton brut. Une canopée métallique, aux formes géométriques, ombrage l'ensemble. Sur le pourtour de la chambre, une ingénieuse lisse permet de placer des œuvres d'artistes de la collection Chasse-Spleen et d'en changer à l'envie. Décor clair, les œuvres ont la charge de la couleur. King size bed, chaînes de télévision internationales et françaises. Plug pour Smartphone afin d'amener sa bande-son. Wifi gratuit. Produits d'hygiène bio en pousoir. Accès personne à mobilité réduite.

Basse saison : Mai, Juin, Septembre, Octobre, 200€  
Haute saison : Juillet & Août, 250€.

Each of our three bedrooms has direct access to the exhibition rooms. This way, at any given time (at dusk, at dawn, even at night), art enthusiasts staying at the château are given the opportunity to enjoy in the most intimate of approach the works by featured artist. The three bedrooms are facing south with wide openings leading to a patio and its above-ground exposed concrete monolithic pond. A metallic canopy with geometrical design offers some shade. On the inside edge of each bedroom, a clever rail allows for the installation of art works by artists from the Chasse Spleen collection. Bright decor, art will provide colours. Each bedroom has its king-sized bed and its television set with french and worldwide channels. A plug is available for your smartphone, you can bring your own music with you. Free wifi access. Organic hygiene products dispenser. Access for people with reduced mobility.

Low season : May, June, September, October, 200 €

Peak season : July, August, 250 €

Langue : EN

> Voir Château Chasse-Spleen

See Château Chasse-Spleen

> Voir rubrique Hôtels, restaurants et Bar à vin

See hotels, restaurants and wine bar

## Château Ormes de Pez

### Maison d'Hôtes

GPS : 45.260122, -0.789498

Route des Ormes – 33180 Saint-Estèphe (K-13)

T. +33 (0)5 56 59 30 05

M. +33 (0)6 79 48 32 47

visit@ormesdepez.com

www.jmcazes.com

Au cœur du vignoble de Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle acquise à la fin des années 30 par la famille Cazes, abrite une belle maison d'hôtes adossée aux chais de l'exploitation viticole.

Cinq chambres de charme sont proposées, ainsi qu'une piscine extérieure dans un vaste parc. Depuis sa terrasse, on aperçoit un étonnant noyer centenaire et deux immenses magnolias. Son vignoble s'étend aujourd'hui sur 37 hectares reposant sur un sol de graves garonnaises. Pendant toute l'année 2019, les visites habituellement proposées au Château Lynch-Bages, Grand Cru Classé de Pauillac, sont organisées au Château Ormes de Pez. Une occasion unique de découvrir cette propriété qui appartient au paysage viticole du Médoc depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle.

Privatisation et table d'hôtes sur réservation. Services sur mesure : transferts aéroport, excursions, cours de dégustation, location de vélos, événements, baby-sitting...

Jusqu'à 10 personnes. À partir de 149 €, petit déjeuner inclus. Ouvert de mars à décembre.

Located in the heart of the Saint-Estèphe vineyards, Château Ormes de Pez, owned by the Cazes family since the late 1930's, provides the perfect setting for a stone-dressed guest house, adjacent to the wine cellars. This traditional 18<sup>th</sup> century manor offers 5 elegantly appointed rooms, as well as an outdoor pool within sprawling gardens. From the terrace, a centennial walnut tree and two impressive magnolias stand out. Its 37 hectares of vineyards thrive on the gravelly parcels. During 2019, the wine tours usually offered at Lynch-Bages, Pauillac Classified Growth, are arranged at Château Ormes de Pez. A unique opportunity to discover this winery which belongs to the Medoc landscape since the 18<sup>th</sup> century. Private events, seminars and guest table are available on request. Custom services : transfers, excursions, tasting courses, bicycle rentals, baby-sitting... Up to of 10 guests. From 149 €, breakfast included. Open from March to December.

Langue : EN

> Voir Château Lynch-Bages

See Château Lynch-Bages

> Voir rubrique Saveurs locales

Village de Bages

See Local specialties section Village de Bages

> Voir rubrique Hôtels et restaurants

Cordeillan-bages et Café Lavinal

See hotels and restaurants Cordeillan-bages et Café Lavinal



## Château de Papouan

### CHAMBRES D'HÔTES

GPS : 45.263202, -0.771558

1 rue des Ecoles

33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)

T. +33 (0) 6 59 05 20 47

stephhardy@outlook.fr

<http://chateaudepapouan.fr>

Château Papouan est situé au cœur du village de Saint-Estèphe. Nous vous accueillons dans notre bâtisse de caractère fin XVIII<sup>e</sup>, dans des chambres spacieuses de minimum 20 m<sup>2</sup>, avec salle de bain et WC. 4 chambres sont disponibles dont une suite parentale (85 € / pour 2 personnes, petits déjeuners compris).

Une vigne AOC Saint Estèphe est cultivée sur la propriété. Sur réservation, un repas vous est proposé, pour un moment de détente et de convivialité (28€ vin compris).

Capacité d'accueil : 12 personnes.

*Château Papouan is located in the heart of the village of Saint-Estèphe. We welcome you in our building of character end XVIII<sup>e</sup>, in rooms spacious of minimum 20m<sup>2</sup>, with room of bath and toilet. 4 bedrooms are available including a master suite (85€ / night for 2 people, including breakfasts).*

*An AOC Saint Estèphe vine is grown on the property. By appointment, a meal is proposed to you, for a moment of relaxation and conviviality (28€, wine included). Capacity: 12 people.*

Langue : EN

## Château Pierre de Montignac



### CHAMBRES D'HÔTES GÎTES DE FRANCE 2 ÉPIS

GPS : 45.3357085, -0.9203582

Chambres d'hôtes Gîtes de France 2 épis

1, route de Montignac

33340 CIVRAC-MÉDOC (I-9)

T. +33 (0) 5 56 41 58 93

M. +33 (0) 6 32 46 58 32

gites33@wanadoo.fr

[www.pierredemontignac.com](http://www.pierredemontignac.com)

3 chambres - 12 personnes.

À partir de 60€, 20€ le lit supplémentaire.

*Three bedrooms, twelve people. 60€, 20€ for an additional bed.*

Langue : EN

> Voir Château Pierre de Montignac

See Château Pierre de Montignac

## Château Saint Ahon



GPS : 44.927206, -0.632701

59 bis, 61 et 65, rue Saint Ahon

33290 BLANQUEFORT (W-16)

T. +33 (0) 5 56 35 06 45

hebergement@saintahon.com

[www.saintahon.com](http://www.saintahon.com)

[www.facebook.com/ChateauSaintAhon/](https://www.facebook.com/ChateauSaintAhon/)

[www.instagram.com/chateau\\_saint\\_ahon/](https://www.instagram.com/chateau_saint_ahon/)

Meublés de tourisme classés 3 étoiles. Un gîte de 4 chambres dont 8 couchages et deux gîtes de 3 chambres dont 6 couchages. Télévision, écran plat, cuisine tout équipée, SDB, jardin avec terrasse, salon de jardin. Le tout à quelques dizaines de mètres du Château. Gîte non fumeur.

*Accommodations: 1 vacation rental of 4 bedrooms and sleeping 8 people, two of 3 bedrooms and sleeping 6 people. Flat-screen television, full equipped kitchen, bathroom terrace and garden. All situated several meters from the Castel.*

*Non smoking accommodations.*

## Château Saint-Hilaire,

### Maison de la Verdotte

GPS : 45.3638088, -0.971075

8 route de la Verdotte – QUEYRAC (H-9)

T. +33 (0) 5 56 59 80 88

[chateau.st.hilaire@wanadoo.fr](mailto:chateau.st.hilaire@wanadoo.fr)

[www.chateau-st-hilaire.com](http://www.chateau-st-hilaire.com)

Facebook - Instagram - Tripadvisor - Pinterest

Indépendante de l'exploitation viticole du Château St-Hilaire, la Maison de la Verdotte peut accueillir 8 à 10 personnes.

Entourée d'un agréable jardin clos et ombragé, elle est située à 16 km de la plage océane la plus proche, 9 km de l'estuaire de la Gironde.

Tarifs variables selon saison et nombre de personnes, entre 400 et 1000 € la semaine. Possibilité de louer en week end. Au cœur d'un village médocain relié à la côte océane par des pistes cyclables sillonnant vignobles, marais, forêts.

*Independent from the Château St Hilaire vineyards, the Maison de la Verdotte can accommodate 8 to 10 people. Surrounded by a pleasant, enclosed and shaded garden, it is situated at 16 km from the closest ocean beach, 9 km from the Gironde estuary. Prices according to the season and the number of people, from 400 to 1000€ a week. Possibility to rent during the week end. At the heart of the Medoc village, linked to the ocean coast by cycle paths crossing the vineyards, marshes, forests.*

Langues : EN, NL

## Château Sociando-Mallet

### « Villa Sociando »

GPS : 45.308061, -0.780863  
33180 SAINT-SEURIN DE CADOURNE (J-13)  
T. +33 (0)5 56 73 38 83  
sybil.marquet@sociandomallet.com  
www.sociandomallet.com

Gîte 4 personnes au port de la Maréchale, avec vue sur la Gironde. Location à partir de 700€/semaine. Chemin de randonnée pédestre longeant l'estuaire jusqu'au Château Sociando-Mallet. Possibilité d'apportement bateau. Une journée dans notre carrelot de pêche, visite de la propriété et dégustation offertes pour toute réservation.

*Bed and Breakfast for 4 people at the port de la Maréchale with a view onto the Gironde, from 700€/week. Walking trail along the estuary up to Château Sociando-Mallet. Excursion on the estuary by reservation. A day in our fishing cabin, château visite and tasting offered with each booking.*

Langues : EN, DE, SP

## Château Beychevelle

### La Table de Beychevelle

GPS : 45.1462, -0.7366  
Château Beychevelle  
33250 SAINT JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)  
T. +33 (0)5 56 73 38 10  
cpinault@beychevelle.com  
www.chateaubeychevelle.com

13 chambres. De 210€ à 402€, séjour de prestige au Château Beychevelle dans un univers raffiné et élégant, pour des événements exclusifs au sein de ses salons de réception. Un lieu idéal pour les déjeuners et dîners ainsi que vos réunions ou séminaires avec des prestations sur mesure.

*13 bedrooms. From 210€ to 402€. Prestigious stay at Château Beychevelle in a refined and elegant universe, for exclusive events in our reception room.*

*An ideal place for lunches and dinners as well as meetings and seminars with personal services.*

Langue : EN

> Voir ChâteauBeaumont

See Château Beaumont

## Château La Tour Carnet

GPS : 45.1478,-0.7936  
Route de Beychevelle  
33112 SAINT LAURENT MÉDOC (O-12)  
T. +33 (0)5 57 26 90 37  
reservation@pape-clement.com  
http://www.luxurywineexperience.com

Construit au XII<sup>e</sup> siècle, le Château La Tour Carnet offre des chambres d'hôtes avec une vue sur le jardin, le parc et les vignes.

Tarifs variables selon la saison entre 200 et 300€/ nuit (petit-déjeuner inclus).

Ouvert toute l'année. Proche de la route des Châteaux. À 10 minutes de Pauillac et 45 minutes de Bordeaux.

*Built in the 12<sup>th</sup> century, the Château La Tour Carnet have 2 guest rooms. The rooms offer views on the garden, the park and the vineyards.*

*Offering a medieval-style, the Château La Tour Carnet is located in Saint-Laurent-de-Médoc. Our suites have four-poster beds, a hot beverage service and delicacies, TV, free Wi-Fi and free parking. The private bathroom also comes with bathrobes and free toiletries. The price vary according to the season, between 200 and 300€/ night (breakfast included).*

*Open all year. 10 minutes far from Pauillac and 45 minutes from Bordeaux.*

Langue : EN

> Voir Château La Tour Carnet

See Château La Tour Carnet

## > CAMPING

## Camping Municipal Les Gabarreys



CAMPING QUALITÉ \*\*\*\*

GPS : 45.185452, -0.742291  
Route de la Rivière  
33250 PAUILLAC (N-14)  
T. +33 (0)5 56 59 10 03  
camping.les.gabarreys@wanadoo.fr  
www.pauillac-medoc.com

Emplacement à partir de 15,50€/ nuit pour 2 personnes, mobil-home à partir de 260€/ semaine pour 2 personnes. Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 12 octobre 2019. 58 emplacements dont 6 mobil-homes et 1 mobil-home pour PMR. Spa panoramique, sauna, station service camping-car. 58 places included 6 mobile home, 1 for reduced mobility. Spa with panoramic view, sauna, camping-car service station. Open from April 1<sup>st</sup> to October 12<sup>th</sup>.

Langue : EN



## > CAVISTES

### Cave L'Avant-Garde

GPS : 45.042876, -0.677612  
17, rue de la Trémoille  
33460 MARGAUX (S-15)  
T. +33 (0)5 57 88 76 71  
avantgarde.margaux@free.fr  
www.avantgardemargaux.com

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 19 h.  
250 vins de Bordeaux (Crus Artisans, Crus Bourgeois, Grands Crus), Champagnes. Outre le vin de Petits Producteurs locaux. Grand choix de Whiskies, Rhums, Cognacs, Armagnacs, Produits régionaux, verrerie. Dégustation, expédition France et étranger.  
Vente en primeurs.

*250 Bordeaux wines (Crus Artisans, Crus Bourgeois and great growths), Champagne. Bag in box of local producers. Great choice of whiskies, rum, cognac, Armagnac, Regional products, glassware. Tastings. Shipping throughout France and worldwide.*

*Sale en primeur.*

Langue : EN

### La Médocaine

GPS : 44.97640, -0.60490  
2, route du Grand Verger  
33290 LUDON-MÉDOC (U-17)  
T. +33 (0)5 57 88 46 08  
lamedocaine@lamedocaine.com  
www.lamedocaine.com

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Vins de Bordeaux, vin en vrac, BIB, bouteilles, Spiritueux. Dégustations.

*Open all year from Monday to Saturday from 9am to 12.30pm and from 2pm to 7pm. Wines of Bordeaux, bulk wines, bag-in-box, bottles, Spirits. Tastings.*

Langue : EN

### Cave La Tulipe

GPS : 44.9461, -0.6110  
54, rue de la Gare  
33290 Parempuyre (V-17)  
T. +33 (0)5 56 45 25 46  
cavelatulipeo8@orange.fr  
www.cavelatulipe.fr

Une sélection originale de vins de tous horizons, mais aussi de spiritueux et boissons apéritives, de bières, cidres et limonades.

Également des articles cadeaux et de l'épicerie fine avec des spécialités régionales. Cours et ateliers de dégustation. Animations mensuelles à thème en présence de producteurs. Ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h 30.

*An original selection of wines of any horizons, but also spirits and stimulating appetite drinks, beers, ciders and lemonades. Also gift items and delicatessen with regional specialties. Tasting lessons. Monthly animations with theme with producers. Open from Tuesday to Saturday, from 10am to 1pm and from 3pm to 7.30pm.*

Langue : EN

### Aux Trésors des Vignes

GPS : 45.30841, -0.93688  
12, rue de l'Abbé-Boyer  
33340 LEPARRE-MÉDOC (I-9)  
T. +33 (0)5 56 41 63 77  
stephane.tdv@orange.fr  
www.tresorsdesvignes.com

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Vins en vrac, BIB, 250 vins de Bordeaux (Crus Artisans, Crus Bourgeois, Grands Crus), Champagnes. Grand choix de whiskies, rhum, cognacs, armagnac, bières, alcools blancs, liqueurs. Produits régionaux, verrerie. Dégustation, expédition France et étranger.

*Wine in bulk, bag-in-box, 250 Bordeaux wines (Crus Artisans, Crus Bourgeois and great growths), champagne. Huge choice of spirits, rum, cognac, Armagnac, beers, white spirits, liqueurs...regional products, glassware, shipping throughout France and worldwide.*

Langues : EN, ES

## La Cave d'Ulysse



GPS : 45.041134, -0.676324  
2, rue de la Trémoille  
33460 MARGAUX (S-15)  
T. +33 (0)5 57 88 79 94  
cave-ulyesse@wanadoo.fr  
www.caveulyesse.com (site marchand)

Ouvert du lundi au samedi de Mars à Décembre (de 9h à 19h sans interruption).

De Janvier à mi-février : ouvert du lundi au vendredi. Fermeture annuelle de la cave fin février. La Cave d'Ulysse vous propose un large choix de Grands Vins du Bordelais, des Vieux Millésimes, Grands Formats, mais aussi des vins d'autres régions de France & Etrangers; Spiritueux (Whisky, Rhum, Gin, Cognac, Bas-Armagnac...) Plus de 1 000 références disponibles en cave. Vente en Primeurs.

Expédition France, Europe, Export.  
Dégustation gratuite d'Avril à Octobre.

*The shop is open from March to December non-stop (from 9am to 7pm). Open from Monday to Friday until middle of February. Annual closure at the end of February.*

*Specialized in big size formats. A large selection of choice of Grands Crus de Bordeaux, Crus Bourgeois, also wines from France and all over the world. With more than 1,000 items. Sales of Future. Wine accessories books etc... Shipping in France, to Europe and others international Markets.*

*Free tastings from April to October.*

Langues : EN, ES

## > SAVEURS LOCALES

## Mademoiselle de Margaux



GPS : 45.046974, -0.674767  
1 route de l'Île Vincent  
33460 MARGAUX (S-15)  
T. +33(0)5 57 88 39 90  
contact.web@mademoiselledemargaux.fr  
www.mademoiselledemargaux.com

Depuis 1969, date de sa création, la chocolaterie Mademoiselle de Margaux puise son inspiration et l'exigence de son savoir-faire dans un cadre privilégié, au cœur du célèbre vignoble de Margaux. Faites une pause douceur en venant découvrir nos spécialités de chocolat :

les Sarments du Médoc, les Perles du Médoc et les Guinettes, réalisées à partir d'ingrédients naturels... Nous nous ferons un plaisir de vous les faire déguster ! Ouvert du Lundi au Samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h30.

*Since 1969, when it was created, the chocolate factory Mademoiselle de Margaux draws its inspiration and the exigence of its know-how in a remarkable location, in the heart of the famous vineyard of Margaux. Let's have a sweet break by discovering our chocolate specialties :*

*Sarment du Médoc, Perles du Médoc and Guinettes, made with natural ingredients... Come and taste, we will be pleased to welcome you ! Monday to Saturday, 10am to 1pm and 2pm to 06.30pm.*

Langue : EN

## Les Noisettines du Médoc



GPS : 45.3259, -0.8736  
1, la landette - 33340 BLAIGNAN (I-10)  
T. +33 (0)5 56 09 03 09  
noisettines@gmail.com  
www.noisettines.fr

Création de confiseries artisanales à base de noisettes : les noisettines, la crème de noisettines, les mécoquines et les sablés 33.

Au cœur du Médoc depuis 1980, la boutique est ouverte du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Visites gratuites sans RDV du lundi au samedi en juillet et août, le matin à 11h. L'après-midi à 14h30 / 15h30 / 16h30 / 17h30. Petit spectacle d'automates et dégustation gratuite. Hors saison, nous appelons pour connaître les disponibilités.

*Since 1980, creation of artisanal, hazelnut confections : "noisettines", hazelnut cream, "mécoquines", and "33" shortbread. The shop is open from Monday to Saturday. Display of mechanical dolls and free tasting. Contact us for more information.*



## Village de Bages

GPS : 45-1907, -0.7553  
BP79 - 33250 PAUILLAC (N-13)  
T. +33 (0)5 56 73 24 00  
contact@villagedebages.com  
www.jmcazes.com

Rénové maison par maison depuis 2003 par la famille Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages, le pittoresque village de Bages est aujourd'hui une étape incontournable sur la Route du vin de Bordeaux.

On peut s'y réunir, s'attabler au bistrot, suivre des cours de dégustation, flâner et se laisser tenter dans l'irrésistible Bages' Bazaar, ou encore louer des vélos pour partir à la découverte du vignoble d'une autre façon. Un lieu de vie ouvert à tous ! Le Château Lynch-Bages est fermé aux visites en 2019.

*Restored house by house since 2003 by the Cazes family, owners of Château Lynch-Bages, the picturesque village of Bages has become a gourmet hub for wine lovers along the notorious Bordeaux Wine Route. A location for meetings, bistro fare, wine tasting courses, shopping in the irresistible Bages' Bazaar, and bike rentals to explore the vineyard in a different way. Fun for all!*

Château Lynch-Bages is closed to visitors in 2019.

Langues : EN, DE, SP

> Voir rubrique **Chambres d'hôtes et Gîtes Château Ormes de Pez**

See vacation rentals Château Ormes de Pez

> Voir **Château Lynch-Bages**

See Château Lynch-Bages

> Voir rubrique **Hôtels et restaurants**

**Cordeillan-Bages et Café Lavinal**

See hotels and restaurants Cordeillan-Bages et Café Lavinal

## > PRODUITS CLÉS EN MAIN

## Médoc 1855 Grands Crus Classés d'exception

Dix prestigieux Grands Crus Classés en 1855 ouvrent leurs portes chaque mercredi. Trois châteaux se relaient pour faire découvrir leur terroir, leur vin et l'histoire de ce classement exceptionnel. Visite au départ de Bordeaux. Tous les mercredis du 15 mai au 16 octobre 2019, prix 125 €.

*Ten prestigious 1855 Grand Cru Classés open their doors each Wednesday. Programs are built around visits of three châteaux to discover their terroir, their wine and the history of their exceptional Classification. Visits depart from Bordeaux. Every Wednesday, from May 15<sup>th</sup> to October 16<sup>th</sup> 2019, price 125 €*

**Information : Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole**  
www.bordeaux-tourisme.com  
T. +33 (0)5 56 00 66 20

## Les Médocaines : des ateliers de découverte ludiques et gourmands

Les Médocaines Martine Cazeneuve (Château Paloumey) et Armelle Cruse (Château du Taillan) vous accueillent dans leurs propriétés du Médoc et vous proposent des expériences uniques et conviviales autour du vin.

À chaque saison son atelier : découverte de l'assemblage, accords vins et fromages, dégustation des 3 couleurs des vins du Médoc, ou encore participation ludique aux travaux de vendanges.

*The Médocaines Martine Cazeneuve (Château Paloumey), and Armelle Cruse (Château du Taillan) welcome you in their Médoc estates and offer unique and friendly wine experiences.*

*Thanks to their seasonal workshops: learn the blending techniques, understand cheese and wine pairing, discover the 3 colours of Médoc wines or get a deeper experience of the life of a château during harvest.*

**Information : www.chateaupaloumey.com et www.chateaudutailan.com**  
T. +33 (0)5 57 88 00 66

## Les forfaits Golf and Wine, pour de savoureux moments de détente...

Deux établissements hôteliers ont élaboré des forfaits mélangeant découverte des vignobles, golf et bien-être.

*Two hotels have created offers which combine vineyards, golf, and well-being.*

> **FORFAIT « GOLF OU SPA » DU RELAIS DE MARGAUX: NUITÉE ET PETIT-DÉJEUNER, GREEN-FEE**

18 trous ou soin de balnéothérapie, accès aux espaces spa (piscine chauffée, sauna, hammam, et salle de repos). Visite des vignobles dans un des 18 châteaux partenaires sur demande. Forfait à partir de 120 € / personne.

*The "Golf or Spa" program at the Relais de Margaux: night and breakfast, 18-hole green fees or balneotherapy treatment, and access to the hotel's spa (heated swimming-pool, sauna, hammam,*

relaxation room). Vineyards tour at a participating château on demand. From 120 € / person.

**Information :**

T. +33 (0)5 57 88 38 30  
5, route de l'île Vincent, 33460 MARGAUX  
relais-margaux@relais-margaux.fr  
www.relais-margaux.fr

**> FORFAIT « GOLF ET VIN » – GOLF DU MÉDOC  
HÔTEL & SPA DU PIAN-MÉDOC :**

qui comprend l'hébergement et petit-déjeuner, green-fee sur un des deux parcours, l'accès au spa ainsi qu'une visite et dégustation commentée dans un Château d'une des appellations du vignoble du Médoc.

*The "Golf and Wine" program Golf du Médoc Hôtel & Spa at Pian-Médoc: night and breakfast, green fees on one of the hotel's two courses, access to the hotel's spa, and a visit-tasting at a participating château.*

**Information :**

T. +33 (0)5 56 70 31 31  
Chemin de Courmateau, 33290 Le Pian-Médoc  
www.golfdumedocresort.com

**> Voir rubrique Hôtels et restaurants**

**Relais de Margaux**

*See hotels and restaurants section  
Relais de Margaux*

**Châteaux et Terroirs,  
Sur la route des vins de Bordeaux**

Visite guidée en autocar (français-anglais) de 2 châteaux viticoles avec dégustation.

Le samedi toute l'année et le jeudi du 1<sup>er</sup> avril au 15 novembre 2019. 42 €. De 13 h 30 à 18 h 30 ; 53 personnes maximum.

*Guided coach tour (French & English) at two wine châteaux with tasting. Departure from Bordeaux. On Saturday all year, and on Thursday from 1<sup>st</sup> of April to 15<sup>th</sup> of November, 2019. 42 €.*

*From 1.30pm to 6.30pm. 53 persons max.*

**Information :** Office de Tourisme & des Congrès de Bordeaux Métropole

www.bordeaux-tourisme.com

T. +33 (0)5 56 00 66 20



**Château Saint-Ahon  
Les Jardins de Mirabel**



GPS : 44.927167, -0.63245  
59 bis, 61 et 65, rue Saint Ahon  
33290 BLANQUEFORT (W-16)

T. +33 (0)5 56 35 06 45  
hebergement@saintahon.com  
www.saintahon.com  
www.facebook.com/ChateauSaintAhon/  
www.instagram.com/chateau\_saint\_ahon/

Le circuit des « Jardins de Mirabel » est une promenade familiale et ludique au coeur du vignoble du Château Saint Ahon. Partez à la découverte de la nature, de la vigne, de la faune et de la flore grâce au personnage de Mirabel qui vous guidera au fil des panneaux explicatifs. Amusez-vous à chercher les réponses aux jeux quiz et détendez-vous en profitant d'un moment de calme sur notre aire de pique-nique avec ses jeux pour enfants. Dégustation de vin pour les grands et de jus de raisin pour les petits. Durée : de 1h à 1h 30.

Tarifs : Adulte : 5 € – Enfants (jusqu'à 16 ans) :

3 € – Enfants (-3 ans) : gratuit.

Famille (2 adultes, 2 enfants) : 12 €

*The tour of "Jardins de Mirabel" is a fun promenade for all the family within the vineyard of Château Saint Ahon. Explore nature, vines, fauna and flora with the character of Mirabel who will guide you throughout the explanatory panels. Have fun finding the answers to the quiz and relax in our picnic area with children's playground. Wine tasting for adults and grape juice for children.*

*Adult 5€, children until 16 years old 3€, free for children under 3 years old. Family, 2 adults / 2 children : 12 €.*

**> Voir Château Saint-Ahon  
et rubrique Chambre d'hôtes et gîtes**

*See Château and vacation sections*

**Journée gourmande à Margaux**

Cette journée permet outre la dégustation de quatre spécialités locales dans les châteaux, d'aborder de manière interactive quatre notions communes à ces « grands crus » margalais : le classement, le terroir, l'assemblage, la commercialisation des vins.

Déjeuner gourmand au restaurant Le Savoie. Visite au départ de Bordeaux du 21 mai au 22 octobre 2019 à 125 €.

*The day offers not only a tasting of four local specialties in château settings, but also an interactive*

*experience to better understand the four elements which define the Margaux grands crus: classification, terroir, assemblage, and selling the wines. Gourmet lunch at the Savoie restaurant. On Tuesday from May 21<sup>st</sup> to October 22<sup>nd</sup> 2019 at 125€.*

**Information : Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole**  
[www.bordeaux-tourisme.com](http://www.bordeaux-tourisme.com)  
T. +33 (0)5 56 00 66 20

## Grès Médocains

Depuis 1880, les briques de Brach sont à la base de nombreuses constructions sur la côte atlantique. Nous vous proposons de venir visiter un lieu insolite hors du temps où vous découvrirez toutes les étapes de la fabrication des briques, poteries et autres produits de décorations en grès. Nous organisons des ateliers découverts d'1h30:30 min de visite pour comprendre le processus de fabrication et 1 heure de découverte du travail de la terre avec réalisation d'un objet grâce à deux techniques différentes (que vous récupèrerez émaillé quelques jours après) 10€ / personne, dès 3 ans. Ouverture du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 9 h à 12 h.

*Since 1880, the "Briques de Brach" have been the basis of many construction on the Atlantic coast. We invite you to visit an unusual place out of time where you will discover all the stages of the manufacture of bricks, pottery and other products of decorations in sandstone. We organize discovery workshops of 1h30:30 min of visit to understand the process of manufacture and 1 hour of discovery of the work of the earth with realization of an object thanks to two different techniques (that you will recover enameled a few days later) 10€ / person from 3 years old. Open from Monday to Friday from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm, on Saturday from 9am to 12pm.*

**Information : 3 route de Carcans 33480 Listrac-Médoc / gresmedocains@aol.com**  
[www.gres-medocains.fr](http://www.gres-medocains.fr)/T. +33 (0)5 56 58 16 58

## Tonnellerie Nadalié



GPS : 44.988187 - 0.618061  
99 Rue Lafont – 33290 LUDON MÉDOC  
T. +33 (0)5 57 10 02 02  
[info@nadalie.fr](mailto:info@nadalie.fr)  
[www.nadalie.fr](http://www.nadalie.fr)

Visites uniquement le matin, du lundi au vendredi, sur rendez-vous. La Tonnellerie Nadalié

vous ouvre ses portes pour vous dévoiler les secrets de fabrication d'une barrique. En visitant les 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. Laissez-vous guider par les effluves de chêne chauffé qui se dégagent de l'atelier et appréciez cette visite originale pleine de sensations!

*Visits just in the morning, from Monday to Friday, by appointment. The Nadalié Cooperage opens its doors to reveal to you the "secrets of the barrel making".*

*By visiting our workshop, you will understand the essential role of the oak in wine ageing and appreciate the know-how of our coopers masters. Let you guide by the oak fragrances which are released of the workshop and enjoy this original tour full of sensations. Visits just in the morning, from Monday to Friday, by appointment.*

## Bordeaux river Cruise

Bordeaux River Cruise (« Gens d'Estuaire ») organise des croisières fluviales sur l'Estuaire de la Gironde. C'est une invitation à découvrir une géographie émotionnelle dans laquelle la voie « fleuve » constitue un lien entre les différentes escales proposées et en particulier les îles oubliées : Margaux, Nouvelle ou bien encore l'île de Patiras et son refuge au milieu de l'estuaire. Des croisières œnologiques au départ de Bordeaux sont proposées de mai à octobre 2019 comprenant l'intervention de professionnels (viticulteurs, guides...) et de dégustations dans les châteaux. Bénéficiant de ses propres outils (bateau Sardane, bateau Silnet, Refuge de Patiras, équipe traiteur, Bateau restaurant Sicambre), l'agence organise également « sur mesure » tous types d'événements. L'offre Bordeaux River Cruise s'adapte à une large clientèle : séminaires d'entreprise, séjour œnologique, loisirs en famille, mariage, anniversaire... pour relier fleuve et vin et leur remettre leurs lettres de noblesse.

*Bordeaux River Cruise ("Gens d'Estuaire") organizes river excursions on the Gironde estuary.*

*Come discover a sensation-rich region where the river is a path leading you to a variety of destinations, in particular the "forgotten islands": Margaux, Nouvelle or Patiras and his refuge in the middle of the estuary. Wine-themed cruises at the departure of Bordeaux are offered from May through October 2019 featuring Château tastings with winemakers and guides. With its own boats*

(Sardane, Silnet, Sicambre) and catering operation (Refuge de Patiras, Sicambre), the company also organizes custom events of all types. Bordeaux River Cruise is able to satisfy the needs of every type of event: business meetings, wine tours, family outings, marriages, birthday parties... uniting wine and the river, offering you the best of both.

#### Information :

19, rue Esprit des Lois – 33000 BORDEAUX

T. +33 (0)5 56 39 27 66

contact@croisiere-bordeaux.com

www.croisiere-bordeaux.com

## Balades en Médoc Estuaire

Laissez-vous séduire par des balades estivales qui incitent à la découverte avec de nombreuses idées de sorties pédestres commentées, de croisières fluviales avec escales, de balades en canoë en pleine nature ou d'escapades à vélo. Petits et grands, sportifs aguerris ou randonneurs d'un jour, le programme saura vous satisfaire et vous séduira par sa richesse, côté nature ou patrimoine: petits ports, îles estuariennes, marais, patrimoine bâti et traditions locales.

*Be inspired to discover our region with summer outings which includes: guided walks, river cruises with stops, carriage rides in the country side, cycling tours. Children and adults alike, whether experienced or casual Rambler, this programme of excursions has something for everyone. You will be charmed by its richness, whether nature or heritage:*

*little ports, islands in the estuary, wetlands, historic buildings, local traditions.*

#### Informations et réservations

T.+33 (0) 5 56 58 76 19

infotourisme@medoc-estuaire.fr

www.margaux-tourisme.com

## Lynch-Bages & Cie

Depuis plus de 30 ans, la famille Cazes de Château Lynch-Bages ouvre ses portes aux visiteurs du monde, afin de leur faire partager les richesses du Médoc. Visites de chais, cours de dégustation, élaboration de son propre vin, restaurant gastronomique, hôtel\*\*\*\*, bistrot, boutiques, flâneries familiales au pittoresque village de Bages... tout un art de vivre à partager! Le Château Lynch-Bages est fermé en 2019 aux visites. Destination Vignobles en Médoc / 99. Lynch-Bages & Cie a reçu le Prix d'Honneur de « Pionnier de l'Énotourisme » par le Conseil Supérieur de l'Énotourisme, et le Grand Prix Global Best of Wine Tourism 2016 du réseau des Great Wine Capitals.

Over the past 30 years, the Cazes family of Château Lynch-Bages has opened their doors to visitors from around the world to experience the Medoc art of living. Wine tours, bespoke courses, personal wine making, gastronomic restaurant, four-star hotel, bistro, shops, the picturesque village of Bages... fun for all! The Lynch-Bages & Cie experience was granted the "Pioneer of Wine Tourism" award by the Conseil Supérieur de l'Oenotourisme and honoured the Grand Prize Global Best of Wine Tourism 2016 from the Great Wine Capitals network.

T. +33 (0)5 56 73 24 00

www.lyncbagescie.com / www.jmcazes.com

## Médoc Wine Inn Tour

Médoc Wine Inn Tour vous propose une escapade en terre médocaine : Au cœur des vignobles, clé en main ou à la carte, profitez de visites et dégustations dans les Châteaux du Médoc, déjeunez au château, visitez une tonnellerie, baladez-vous sur l'estuaire, riez à une soirée cabaret et dormez dans un hôtel ou une chambre d'hôtes de charme ! Que vous soyez professionnel ou particulier, amateur ou connaisseur, Médoc Wine in Tour vous propose de découvrir la route des vins du Médoc et l'Estuaire de la Gironde en toute convivialité. Médoc Wine in Tour a reçu le « Best Of Wine Tourism 2014 coup de coeur du Jury ».

*Médoc Wine Inn Tour offers adventures in the heart of the Médoc vineyards, either with formulated or tailored packages: visits and tastings in the Châteaux of the Médoc, lunch, visit to a coo- perage, cruise on the estuary, an evening cabaret, nights in a charming hotel or bed and breakfast ! Whether you are a professional or individual, amateur or expert, Médoc Wine Inn Tour invites you to discover the wine route of the Médoc and the Gironde estuary in a convivial way. Médoc Wine Inn Tour received the « Best Of Wine Tourism 2014 and favourite of the Jury ».*

#### Information :

Wine Inn Tour

7 bis, place Foch 33340 Lesparre Médoc

T. +33 (0)7 82 40 70 34

infos@wineinntour.com

www.wineinntour.com

# AGENDA

Calendar of events

## — SPORT —

### > La Tournée des cuviers

#### 20 avril, 22<sup>e</sup> tournée

Courses pour enfants, randonnées, deux courses à pied (8 et 17 km) et des surprises pour cet anniversaire.

*Footrace for children, hiking, two running's (8 and 17km) and surprises for this anniversary.*

Information : [www.tourneedescuviers.com](http://www.tourneedescuviers.com)

Contact : M. Jean-Marie RAYMOND

[jean-marie.raymond@wanadoo.fr](mailto:jean-marie.raymond@wanadoo.fr)

### > Médocaine de VTT

#### 25 mai

Courses VTT festive dans les vignobles de l'appellation Margaux.

*Cross-country bicycle races through the Margaux vineyards.*

Information :

[www.medocainevtt.com](http://www.medocainevtt.com)

### > IronMédoc

#### 1<sup>er</sup> juin

Triathlon relais, triathlon équipe, triathlon individuel, duathlon enfant.

*Chateau triathlon. Individual and relay triathlon, children competition.*

Information : [www.ironmedoc.com](http://www.ironmedoc.com)

### > La médocaine du Jet-ski & le salon des sports de glisse

#### Du 8 au 10 juin

Port-Médoc

*Nautical showroom*

[julie.jetnaturepassion@gmail.com](mailto:julie.jetnaturepassion@gmail.com)

T. +33 (0)6 27 84 88 85

### > Le Trail des Grands Crus

#### 16 juin

Course pédestre Saint-Sauveur 10 km et 30 km.

*Footrace in Pauillac.*

Information : [www.courir33.net](http://www.courir33.net)

T. +33 (0)6 64 39 98 48

### > Les « Drives du Médoc »

#### 10<sup>e</sup> édition

#### Du 5 au 7 juillet

Prestigieuse compétition de golf amateur par équipe, alliant la passion du Golf et la magie des Châteaux du Médoc.

*Prestigious amateur tournament that combines the passion of golf and the magic of great Médoc wines.*

Information : [www.drives-du-medoc.com](http://www.drives-du-medoc.com)

[contact@drives-du-medoc.com](mailto:contact@drives-du-medoc.com)

T. +33 (0)5 56 42 49 02



### > La boucle de l'Estuaire

#### 6 juillet

Course pédestre de 8 et 17 km à 15 h 30 dans les communes de Saint Yzans de Médoc et Ordonnac.

*Pedestrian of 8 and 17 km at 3.30pm in the municipalities of Saint Yzans de Médoc Ordonnac.*

Information : [www.saintyzans.fr](http://www.saintyzans.fr)

T. +33 (0)5 56 09 01 56

## > Marathon du Médoc

**7 septembre**

Thème pour 2019 : « Super-héros », 35<sup>e</sup> édition. 35<sup>e</sup> édition, 2019 theme: "Superhero".

**Et le Village Gourmand pour le Marathon du Médoc (6 et 7 septembre)**

Toute la journée Village du Marathon à côté de la Maison du Vin avec animations dégustations et restaurations.

*All day long Marathon Village next to the Maison du Vin with tasting and catering activities.*

Information : [www.marathondumedoc.com](http://www.marathondumedoc.com)  
T. +33 (0)5 56 59 17 20 / (0)5 56 59 03 08  
[contact@pauillac-medoc.com](mailto:contact@pauillac-medoc.com) (uniquement pour le village gourmand)

## > Les Blanquefortaises

**12 et 13 octobre**

Comme chaque année, il y en aura pour tout le monde : Tanaïssienne nocturne 12 km le samedi soir, Tanaïssiennes 5 et 10 km et trail 24 km (étape du Trail Tour Départemental) le dimanche matin, sans oublier les courses jeunes et la rando... et bien sûr le célèbre buffet d'après-course d'Oxygène !

Nos précédentes courses étaient en partie Nature, elles le sont maintenant totalement ! Elles se déroulent entièrement dans le bois de Tanaïs ou aux abords.

*As every year, there will be a race for everyone: night Tanaïssienne 12 km on Saturday evening, Tanaïssienne 5 and 10 km and trail 24 km on Sunday morning, without forgetting the young races and the hike... and of course the famous buffet after the Oxygène race!*

*Our previous races were partly Nature, they are now totally Nature! They take place entirely in or around Tanaïs woods.*

[www.courir33.net](http://www.courir33.net)

T. +33 (0)7 60 86 60 39 (M. LEBRUN)  
[esboxygene@gmail.com](mailto:esboxygene@gmail.com)



## > Les Foulées des Vignerons

**19 octobre**

Course pédestre à Arsac 5 km, 9 km et 18 km.  
*Footrace 5 km, 9 km and 18 km.*

Information : T. +33 (0)5 56 58 39 96 /  
+33 (0)6 77 60 00 14 (M. MANO)

## — VIN ET GASTRONOMIE —

## > Animation œnologique et visites de propriétés avec Martine Mandé

**Tout au long de l'année sur RDV**

Envie de mieux connaître la vigne, ses cépages, la vinification ? De découvrir les arômes, les appellations ? D'apprendre l'art de la dégustation ? Des conseils pour faire une cave ? A chaque dégustation les papilles gustatives des gastronomes sont sollicitées. Susciter l'émotion, transmettre un message, celui d'un terroir, d'une qualité. Partage et convivialité sont les maîtres mots de ces animations à thèmes et visites de propriétés qui permettent de s'évader, de rêver, de voyager en tout quiétude.

*All year long, come over to share with us many entertainments like discovering aromas, learning art of tasting, the vine, winemaking and grape variety.*

Information : [www.martine.mande.com](http://www.martine.mande.com)  
T. +33 (0)6 07 41 31 62  
[martine.mande@free.fr](mailto:martine.mande@free.fr)



## > Portes ouvertes des châteaux (Médoc)

**6 et 7 avril**

Chaque année, sur la route des Châteaux, de Bordeaux au nord du Médoc, des cuiviers ultra-modernes aux caves traditionnelles, le Médoc s'ouvre aux visiteurs et leur présente ses vins, sa gastronomie et tout ce qui fait son charme.

*Each year, the Médoc opens its doors along the "Route des Châteaux" from Bordeaux to the North of the Médoc, ranging from the ultramodern to the most traditional cellars.*

*Visitors are invited to enjoy and taste the wines, the gastronomy, and all the other attractions offered by the Châteaux and the region.*

Information : [www.pauillac-medoc.com](http://www.pauillac-medoc.com)

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@pauillac-medoc.com

## > Week-end des Grands Crus

**Du 24 au 26 mai**

Les Grands Crus vont à la rencontre des Grands Amateurs en leur offrant la possibilité de déguster dans des conditions habituellement réservées aux professionnels de la presse et de la distribution.

*The Great Growths meet great wine lovers, offering the opportunity to taste their wines in a manner usually reserved for professionals and the press.*

Information : [www.ugcb.net](http://www.ugcb.net)

Contact : [etienne.hamelin@ugcb.net](mailto:etienne.hamelin@ugcb.net)

## > Les fêtes de Pauillac

**Du 7 au 10 juin (avec la fête de l'agneau le 9 juin)**

Fête de l'agneau, vide-grenier, marché gourmand et fêtes et régates de Pentecôte.

*Lamb festival, garage sales, gastronomic market, and Pentecost regattas.*

Information : [www.pauillac-medoc.com](http://www.pauillac-medoc.com)

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@pauillac-medoc.com



## > Un jour, un vigneron

**Du 15 juin au 15 septembre**

Tous les jours du samedi 15 juin au dimanche 15 septembre 2019 à la Maison du Tourisme et du vin de Pauillac, un viticulteur vous donne rendez-vous pour parler de son vin et vous offre une dégustation gratuite.

\*Sauf le samedi 7 septembre et les mardis et jeudis du 11 juillet au 29 août 2019 (dégustation avec les viticulteurs).

*Everyday from June 15th to September 15th, a winemaker will meet you to discuss his wine and give you a free tasting.*

Information : [www.pauillac-medoc.com](http://www.pauillac-medoc.com)

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@pauillac-medoc.com

## > Dégustation avec les viticulteurs

**Du 11 juillet au 29 août**

(sauf le jeudi 15/08 remplacé par le 16/08)

Une vingtaine de viticulteurs du Médoc vous retrouve à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac pour vous faire déguster gratuitement leurs vins.

*Winemaker tasting every Tuesday and Thursday, from July 13<sup>th</sup> to August 31<sup>st</sup>, where almost two-dozen Médoc winemakers await you at the Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac for a free tasting of their wines.*

Information : [www.pauillac-medoc.com](http://www.pauillac-medoc.com)

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@pauillac-medoc.com

## > Portes ouvertes des Crus Artisans

**Du 26 au 28 juillet**

De nombreux Châteaux Crus Artisans ouvrent leur porte.

*Open day of many châteaux of the Médoc from July 26<sup>th</sup> to July 28<sup>th</sup>.*

**Information :** [www.pauillac-medoc.com](http://www.pauillac-medoc.com)  
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac  
T. + 33 (0)5 56 59 03 08  
[contact@pauillac-medoc.com](mailto:contact@pauillac-medoc.com)

## > Les Marchés des Producteurs de Pays de Saint-Sauveur-Médoc

**Samedi 27 juillet**

Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques. Animations et dégustations sont prévues également sur la Place de la Mairie de 19 h à minuit. Entrée gratuite.

*These markets bring together only and exclusively local producers, all of whom are committed to respecting a charter of good practices. Animations and tastings are also planned on the Place de la Mairie from 7pm to midnight. Free entrance.*

**Information :** Mairie de Saint-Sauveur  
[www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com)  
T. +33 (0)5 56 73 21 00

## > Foire aux vins de Lesparre

**9, 10 et 11 août**

69<sup>e</sup> édition, au pied de la Tour de l'Honneur. Trois jours d'animation autour du vin, de la gastronomie, de l'artisanat. Spectacle son et lumière sur le donjon.

*The 69<sup>th</sup> edition of this fair, held at the base of the city's Tour de l'Honneur. Three days of events celebrating wine, gastronomy, and crafts, with a light-and-sound extravaganza at the city's fortress.*

**Information :** [www.tourisme-coeurmedoc.com](http://www.tourisme-coeurmedoc.com)  
T. +33 (0)5 56 41 66 07  
[contact@pauillac-medoc.com](mailto:contact@pauillac-medoc.com)



## > Moulis Enocturne Septembre (tous les deux ans)

Les viticulteurs de Moulis vous invitent à les rencontrer en « face to face » lors d'une dégustation de leurs vins. Sur la place de l'église de Moulis, ambiance fête de village, musicale lounge, chapiteau et lampions. Food trucks. Vins de Moulis au restaurant du village « La Boule d'Or ». Visite de l'église romane du XII<sup>e</sup> siècle. Pratique : Navettes bus entre Bordeaux (Quinconces) et Moulis toute la soirée. Pass dégustation 4 verres (en prévente et sur place).

*The Moulis winemakers invite for an evening of wine tasting. On the forecourt of the Moulis church, in the spirit of a village fair with a big top and paper lanterns.*

*Food trucks, and the Moulis wines will take place at the village's restaurant La Boule d'Or. Lounge-music ambiance. Tour of the 12<sup>th</sup> century Romanesque church. Practical information: Shuttle service from Bordeaux (Quinconces) to Moulis and back, throughout the evening. Tasting pass for 4 glasses (for sale on the spot or beforehand).*

**Information :**  
[chateaux@moulis.com](mailto:chateaux@moulis.com)  
(Maison du Vin de Moulis)  
[www.bordeauxwinetrip.fr](http://www.bordeauxwinetrip.fr)  
(billetterie)  
T. +33 (0)5 56 58 32 74

## > Margaux Saveurs

### Du 15 au 17 Novembre

Les villages de l'AOC Margaux se mobilisent pour vous faire découvrir la dégustation au travers de visites des châteaux, de jeux sensoriels et de découvertes gourmandes.

*The villages in the Margaux appellation come together to offer wine tastings and château visits, sensory games and gastronomic discoveries.*

Information : T. +33 (0)5 7 88 71 36  
(Mairie de Margaux)

## — CULTURE —

## > La semaine de l'Art à l'abbaye de Vertheuil

### Du 12 au 20 avril

Ce festival pluridisciplinaire reçoit, dans une ambiance décontractée, multiforme et ultra conviviale des artistes peintres, sculpteurs, photographes, musiciens ou encore des auteurs et autres amateurs de performance.

*This multidisciplinary festival welcomes painters, sculptors, photographers, musicians, authors and other performance amateurs in a relaxed, multifaceted and ultra-friendly atmosphere.*

<http://semainedelart.com>

T. +33 (0)5 56 73 30 10 (Mairie de Vertheuil)

## > Le Jeu des Arômes

### Avril à Décembre

La nouvelle attraction de la Maison du Tourisme et du vin. Venez tester votre nez ! Un jeu gratuit ouvert à tous et sans rendez-vous pour découvrir à l'aveugle les arômes du vin.

*The new attraction at the Tourist Office and Wine House. Come and test your sense of smell.*

*Discover this "blind scent" game which is free of charge and without reservation.*

Information : [www.pauillac-medoc.com](http://www.pauillac-medoc.com)  
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac  
T. +33 (0)5 56 59 03 08  
[contact@pauillac-medoc.com](mailto:contact@pauillac-medoc.com)

## > Escale du Belem

### 20 et 21 mai

Le Belem, est le dernier trois-mâts barque français en coque acier. C'est un des plus anciens trois-mâts en Europe en état de navigation et le second plus grand voilier restant en France. Ce célèbre trois mats nous fait le plaisir de venir accoster au port de plaisance Pauillac La Fayette du 20 au 21 mai 2019.

*The Belem is the last French three-masted boat in steel hull. It is one of the oldest three-masted ships in Europe in sailing condition and the second largest remaining sailboat in France. This famous three-masted ship is pleased welcome you at the Pauillac La Fayette marina from May 20<sup>th</sup> to 21<sup>st</sup>.*

Information : Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac – T. +33 (0)5 56 59 03 08  
[contact@pauillac-medoc.com](mailto:contact@pauillac-medoc.com)

## > L'échappée belle

### Du 23 au 26 mai

Festival de spectacles de rue et jeune public. Musique, danse, cirque, marionnettes, théâtre, performances, expositions, ateliers artistiques.

*Festival of street events and children's entertainment. Music, dance, circus, puppet shows, theater, performances, expositions, art work-shops.*

Information : T. +33 (0)5 56 95 50 95  
(mairie de Blanquefort)



## > Les Scènes d'été en Gironde

**Du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre,**

plus d'une centaine de manifestations artistiques (musique, théâtre, danse, cinéma...) accessibles à tous publics.

*From June 1<sup>st</sup> to September 30<sup>th</sup> more than 100 artistic events (music, theater, dance, cinema...) are offered to all.*

Renseignements auprès des Offices de Tourisme et sur [www.sndt.cg33.fr](http://www.sndt.cg33.fr)

Contact : [viti.vini@bordeaux-tourisme.com](mailto:viti.vini@bordeaux-tourisme.com)

## > Soulac 1900

**1<sup>er</sup> et 2 juin**

Revivez la belle époque le temps d'un weekend à Soulac ! Des parades, des orchestres, des artisans, de vieilles voitures et des calèches, un marché d'antan, une plage avec un nouveau décor et des baignades 1900... des animations nocturnes, guinguette... C'est Soulac en 1900 comme si vous y étiez !

*Relive the time of Soulac in the 18<sup>th</sup> century Parade, orchestras, artisans, beaches, evening events... It is Soulac in 1900.*

[www.label-soulac.fr](http://www.label-soulac.fr)

T. +33 (0)9 75 43 07 29



## > 5<sup>e</sup> édition du Festival International du film en Médoc «Les Vendanges du 7e Art»

**Du 9 au 13 juillet à Pauillac**

5<sup>e</sup> édition. Petits et grands, amateurs et avertis, tous les cinéphiles sont les bienvenus. Le thème mis à l'honneur sera « Famille de vins, famille de cinéma ».

*5<sup>th</sup> edition. Theme: wine family, cinema family.*

[www.vendangesdu7emeart.fr/le-festival](http://www.vendangesdu7emeart.fr/le-festival)

T. +33 (0)5 56 59 23 99

## > « Festival Voûtes & Voix » à l'Abbaye de Vertheuil

**Les 12, 19, 26 juillet et 9 août**

« Des Voûtes et des voix » : Un haut lieu du patrimoine médocain accueille des concerts faisant la part belle au chant et à la voix.

*Friday concerts at the Vertheuil Abbey "Des Voûtes et des voix": one of the Médoc's major heritage sites stages a series of concerts highlighting song and voice.*

Information : [www.vertheuil-medoc.com](http://www.vertheuil-medoc.com)

T. +33 (0)5 56 59 03 08 (MTV de Pauillac)

T. +33 (0)5 56 73 30 10 (Mairie de Vertheuil) [communedevertheuil@orange.fr](mailto:communedevertheuil@orange.fr)

## > Grande fête médiévale, Lesparre-Médoc Samedi 24 août

Les Médiévales : une journée pour vous plonger dans l'atmosphère du Moyen Age, Animations et repas dans les Jardins de la Tour de l'Honneur.

11h : Parade costumée dans la ville jusqu'au Donjon. Toute la journée : Animations et jeux gratuits pour les enfants - Marché artisanal - Jeux anciens - Démonstrations de combat - Campement Médiéval - Spectacle de fauconnerie - Jongleurs et autres saltimbanques...

21h : Festin Médiéval avec ambiance musicale et spectacle de cracheurs de feu. Les visiteurs costumés seront les bienvenus.

Pôle restauration, tout l'après-midi.

Le donjon et son musée seront ouverts à la visite aux tarifs habituels. Salle du rez-de-chaussée accessible aux personnes à mobilité réduite.

Réservations

*Medieval festival on August 24<sup>th</sup>.*

[www.tourisme-coeurmedoc.com](http://www.tourisme-coeurmedoc.com)



## > Patrimoine, Grands crus et l'Art musical à Saint-Estèphe

### En juillet et août sur RDV

Venez déguster les Grands Crus Classés de la célèbre appellation Saint-Estèphe. Une journée inoubliable alliant découverte du patrimoine et des châteaux, apprentissage de la conception du vin, visite de la plus baroque des églises de Gironde avec son orgue majestueux, en compagnie des habitants du village. Rendez-vous tous les jeudis de l'été, en juillet et août. concerts organisés tout au long de l'année.

*Come and taste the most prestigious classified Grands Crus of the famous name Saint-Estèphe. An unforgettable day with a heritage discovery visit and châteaux, learning of developing their wine, visit of a baroque church. Come and see us every Thursdays during summer in July and August.*  
Information : T. +33 (0)6 07 41 31 62  
martine.mande@free.fr

## > Les gueilles de Bonde (Macau) 17<sup>e</sup> édition

### 7 et 8 Septembre

Spectacles de rue dans le village.  
*Street performances in the village.*  
Information : T. +33 (0)5 57 88 60 95  
www.festivalgueillesdebonde.com

## > Salon du livre de Saint-Estèphe 12<sup>e</sup> édition

### 6 octobre

Convivial et festif, le salon du livre de Saint-Estèphe « LIRE DANS LE VIGNOBLE » est un rendez-vous de partage et d'échange autour d'une même passion : la lecture et la rencontre avec les écrivains connus ou moins connus, stars ou plumes prometteuses dans un environnement où se mêlent gastronomie, art plastique et photographique.

*Book fair with sharing around the same passion : reading and meeting famous writers or well-known writers in an environment with a mixture of gastronomy, art and photography.*  
Information : T. +33 (0)5 56 59 35 93  
M. mairie@mairie-saint-estephe.fr  
www.mairie-saint-estephe.fr

## > Portes ouvertes aux Grès Médocains

### 27 et 28 avril

Nous vous invitons à venir découvrir une entreprise artisanale et familiale autour du travail de l'argile. Visite à 10 h 30 et à 15 h 30. Démonstration de fabrication de pots « dit à la corde ». Atelier libre pour les enfants.  
*We invite you to come and discover a craft and family business around the work of clay. Visit at 10:30 and 15:30. Demonstration of making pots "said to the rope". Free workshop for children.*  
Information : T +33 (0)5 56 58 16 58  
www.gres-medocains.fr

## — MUSIQUE —

## > Les Estivales de Musique en Médoc

### Du mardi 2 au vendredi 12 juillet

Les lauréats des grands concours internationaux de musique classique se produisent dans le cadre prestigieux des propriétés du Médoc.  
*The winners of major international classical music competitions perform in the prestigious settings of the Médoc's châteaux.*  
www.estivales-musique-medoc.com  
T. +33 (0)6 69 32 48 19

## > Festival « Les Echappées musicales du Médoc » 4<sup>e</sup> édition

### Du 29 juillet au 3 août

**Communes de Bégadan, Lesparre, Soulac, Vendays, Gaillan et Vertheuil**  
8 concerts exceptionnels donnés par de jeunes artistes venant de toute l'Europe, une programmation originale mélangeant les styles et s'adressant à tous (classique, musique du monde, improvisation, poésie, concert jeune public...): les « Echappées » sont LE jeune festival à ne pas manquer dans le Médoc !  
*8 exceptional concerts given by young artists from all over Europe, an original programming mixing styles and for everyone (classical, world music, improvisation, poetry, children concert...): "Les Echappées" is THE young festival not to be missed in the Médoc !*  
Information : www.leschappeesmusicales.fr  
www.vertheuil-medoc.com  
leschappeesmusicales@gmail.com  
T. +33 (0)7 69 85 33 84 / 05 56 73 30 10



## > Reggae Sun Ska Festival

### Du 2 au 4 août

Le Reggae Sun Ska Festival 2019 aura lieu les 2,3,4 août sur le domaine de Nodris à Vertheuil ! 3 jours de musique (Ziggy Marley, Tiken Jah Fakoly, Dub Inc, Don Carlos...), de bien-être et de partage au cœur du vignoble médocain et des plus belles plages de la côte Atlantique. Et le Reggae Sun Ska, c'est bien plus qu'un espace dédié aux concerts ! C'est aussi le Sun Ska Village, avec ses nombreuses animations, où l'on peut découvrir des spectacles impromptus, déguster des saveurs inédites, s'amuser en famille à l'espace kids, faire du sport, apprendre l'art du recyclage, bouquiner à la bibliothèque, sans parler des surprises à venir !

*The Reggae Sun Ska music festival will stand the 2nd, 3rd and 4th of August on the Domaine de Nodris, Vertheuil! 3 days of music (Ziggy Marley, Tiken Jah Fakoly, Dub Inc, Don Carlos...) in the heart of the Medocan vineyard, on the edge of pine forests and just a few kilometres away from the ocean. It's far more than just a concert's place. Picture it! A week-end with your family, your friends, or even with your children, when you will relax in a beautiful protected oak grove, party in a friendly atmosphere, live funny experiences, and finally enjoy concerts under starry nights. What could be better? See you in 2019!*

## > Music and cook and Wine

### 9 août

Dans les jardins de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, des concerts gratuits labellisés « scènes d'été », des dégustations de vins auprès des viticulteurs, et un marché gourmand de spécialités du Sud-Ouest.

*Taking place in the Tourist Office and Wine House's garden, free concerts, free tastings with local winemakers and a food market with regional specialties.*

**Information :** [www.pauillac-medoc.com](http://www.pauillac-medoc.com)

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

**T. +33 (0)5 56 59 03 08**

**M. [contact@pauillac-medoc.com](mailto:contact@pauillac-medoc.com)**

## > La Nuit des Carrelets

### Août

**Saint-Julien-Beychevelle**

Concerts, déambulations sonores, illuminations, carrelets découvertes, expositions photos. Entrée libre et gratuite sauf la proposition en écoute au casque à 3€.

*Concerts, sound walks, illuminations, discovery squares, photo exhibitions. Free entrance except the offer in listening to the headphones at 3€.*

**Information :**

**[www.saint-julien-beychevelle-site-officiel.fr](http://www.saint-julien-beychevelle-site-officiel.fr)**

**T. +33 (0)5 56 59 08 11**

## > Musique au cœur du Médoc Dimanche 13 octobre à 16h00

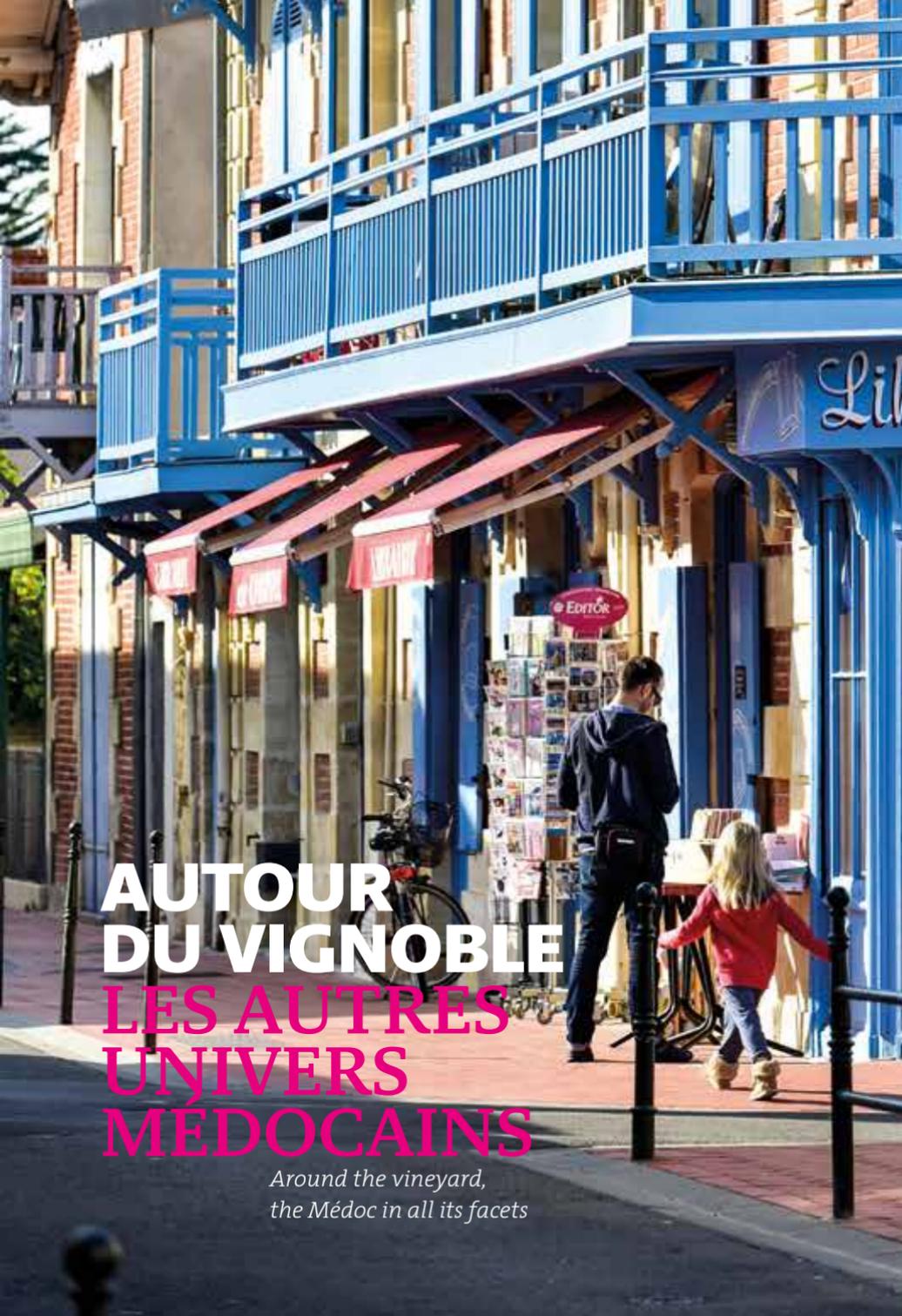
Incontournables, les concerts au Cœur du Médoc font désormais escale à l'Abbaye de Vertheuil. Nouveaux talents, nouvelle programmation, des rendez-vous inoubliables.

*Must-see concerts at the Cœur du Médoc now stop at the Abbaye de Vertheuil. New talents, new programming, unforgettable events.*

**Information :**

**[www.musiqueaucoeurdumedoc.com](http://www.musiqueaucoeurdumedoc.com)**

**T. +33 (0)6 07 43 82 92**



**AUTOUR  
DU VIGNOBLE  
LES AUTRES  
UNIVERS  
MEDOCAINS**

*Around the vineyard,  
the Médoc in all its facets*



## À côté du Médoc viticole, existe un autre Médoc. Un Médoc riche de nombreux atouts propices à la poursuite de l'aventure sensorielle.

— Sur plus de 80 km, la longue presqu'île médocaine offre de superbes plages de sable fin au petit goût d'évasion, de jolis lacs d'eau douce baignés de lumière et de ravissants petits ports typiques le long de l'estuaire. Agrémenté de stations balnéaires, ce cadre idyllique ravit les amateurs de plaisirs nautiques.

À l'ouest du vignoble médocain, la forêt, magnifique espace aux effluves de douce quiétude reste le lieu idéal pour les longues balades sur les chemins de randonnées ou sur les belles pistes cyclables loin du stress de la vie quotidienne.

# PRÈSQU'ÎLE DU MÉDOC

*The Médoc peninsula*

— Même si la tradition expliquant que le mot Médoc viendrait du latin *in médio-aquae* milieu des eaux n'est pas scientifiquement avérée, la réalité médocaine est aquatique. Délimitée à l'ouest par l'Océan Atlantique, à l'est par l'estuaire de la Gironde, la presqu'île du Médoc épouse la forme d'un triangle isocèle, dont le Phare de Cordouan marque la fin des terres.

— Pays des eaux mêlées, la presqu'île est une terre mouvante où la nature omniprésente ordonne autant qu'elle est gérée. Les paysages rendus multiples par les incessants jeux de lumière, constituent un patrimoine exceptionnel, héritage d'une histoire géologique où l'eau joue toujours la partition majeure et définit l'esprit des lieux.

### *The Medoc peninsula*

*Although it hasn't been proven, tradition has it that the word Médoc comes from the Latin "inmédio-aquae" – in the middle of the waters. It is true that water is everywhere in the Médoc. Bordered to the west by the Atlantic Ocean and to the east by the Gironde estuary, the Médoc peninsula forms an isosceles triangle, with the Cordouan lighthouse marking the end of the land mass.*

*A land of merging waters, the peninsula is a land where omnipresent Nature allows herself to be only partially dominated. The landscape is always changing with the constant play of light and represents an exceptional geological heritage where water plays the major role and defines the spirit of the place.*

*There is another Médoc alongside and all around the vines.*

*A Médoc with a wealth of attractions encouraging visitors to venture into further sources of enjoyment.*

*The Médoc peninsula, over 80 km long, offers an endless expanse of superb sandy beaches on which to get away from it all, delightful freshwater lakes bathed in sunshine and charming typical little harbours dotted along the estuary. Add the seaside resorts to the picture and you have an irresistible setting for water enthusiasts.*

*The forest to the west of the vineyards, a magnificent, fragrant space of peace and quiet, is the ideal place for long, revigorating walks or bicycle rides along the carefully laid out trails, far from the stress of the madding crowd.*



# À FLEUR D'Océan

*On the edge of the ocean*

— Pays de l'instabilité même, le Médoc atlantique cultive les contrastes avec bonheur : beauté sauvage et irréelle des longues plages blondes fouettées par la vigueur océane et les vents salés. Silence apaisé des étangs lovés derrière les dunes anciennes annonçant tout un monde lointain. Ici encore la lumière ajoute ses notes magiques ou mystérieuses à un univers où la nature se donne tous les droits.

*On the edge of the ocean fundamentally unstable, the Atlantic side of the Médoc is a place of wonderful contrasts. The wild, ethereal beauty of long white beaches whipped by the ocean and the salty winds. The peaceful silence of ponds curled up behind ancient sand dunes conjuring up images of another world. The light adds magic and mystery in a world where Nature rules.*

## ► LA VIE DEVANT SOI

— Rêve de liberté, puissance à l'état brut, la côte atlantique est une explosion de nature. Les longues plages de sable fin s'enflèvent avec l'été. La vie y éclate, en pleine lumière mouvante et sonore. Jeux de vagues, jeux de glisse, jeux de vents, la fureur estivale est ludique, elle a les accents aigus d'une récréation. Entre deux équinoxes, le Médoc y déploie des séductions revigorantes faites de sensations premières.

## Attention fragile

— Notre côte atlantique est certainement le plus long et le plus préservé des espaces balnéaires européens. Ce littoral hors norme, vaste territoire de détente et de loisirs n'en reste pas moins un écosystème doté d'une flore et d'une faune aussi insoupçonnées que vulnérables. Nous devons en prendre soin, ne pas porter atteinte à sa beauté et à son équilibre.

*A living tableau Freedom beckons on the atlantic coast, where nature is in profusion. The long beaches of fine sand are full of life in summer, with light and sound reverberating on the waters. All kinds of watersports are practiced here. From spring to autumn the medoc invigorates the senses.*

*Our Atlantic coast is certainly the longest and most protected of European seaside areas. The outstanding coastline and the vast leisure area is also an ecosystem with flora and fauna which are as surprising as they are vulnerable. It should be treated with care so as not to damage its beauty and its balance.*





## › LA VIE CACHÉE

— Nous entrons dans le monde fragile et secret d'une mer intérieure, un refuge où randonneurs, cyclotouristes et voileux trouvent leur coin de paradis aux couleurs de l'enfance.

*Hidden life*

*We enter the fragile, secretive world of an inland sea, a refuge where walkers, cyclists and yachtsmen find their own corner of paradise and childhood memories.*

## Des trésors de nature à découvrir

— Les lacs, les étangs et les marais aquitains situés en arrière de la chaîne de dunes, forment le plus grand système humide littoral de toute la façade européenne. Vieux de plus de 2000 ans, les lacs de Lacanau et de Carcans-Hourtin sont des réservoirs biologiques qui méritent le plus grand respect. La proximité de milieux aussi différents que les dunes, les plans d'eau, les marais et la forêt favorisent la faune sauvage discrète et exceptionnelle comme la loutre et la cistude, altière et féconde comme le chevreuil, le cerf et le sanglier, ou planante comme le buvard des roseaux.

*The lakes, ponds and marshes of Aquitaine, situated behind the chain of dunes, form the largest coastal wetland system in the whole of Europe. The lakes of Lacanau and Carcans-Hourtin are 2000 years old, biological reservoirs which warrant the greatest respect. The close proximity of diverse environments, dunes, stretches of water, marshes and forests encourage lots of wildlife to thrive – the discreet and rare otter and the European pond tortoise, the proud, fertile roe-deer, stags and wild boar, and the soaring marsh harrier.*



## La réserve naturelle de l'étang de Cousseau

— Considéré comme un écrin de nature, cet espace protégé, objet de toutes les attentions du Conseil Général de la Gironde, se visite en silence, avec patience et attention. Ici, à l'abri du tout débordement, on découvre faune et flore par des sentiers pédestres et des pistes cyclables. Des visites guidées sont régulièrement organisées.

## La lagune de Contaut

— Telle une relique, la lagune de Contaut reste le valeureux témoin d'un temps ancien où les eaux douces avaient entièrement envahi l'arrière-dune littorale. La vie foisonne à Contaut, du martin pêcheur aux libellules en passant par le héron cendré, la cistude et le chevreuil.

*The lagoon of Contaut*

*Like a relic, the lagoon of Contaut bears witness to ancient times when freshwater had completely filled in the area behind the dunes. Contaut is bursting with life, with kingfishers and dragonflies, grey herons, European pond tortoises and deer.*

# À FLEUR D'ESTUAIRE—

*On the edge of the estuary*

— Passé le Bec d'Ambès, la Dordogne et la Garonne s'épousent. L'estuaire de la Gironde offre alors sur plus de 70 kilomètres, un lit à des eaux limoneuses chargées des matières minérales et organiques charriées par les deux fleuves depuis le Massif Central et les Pyrénées. Poussées par la force océane, des marées puissantes rythment ces eaux qui s'insinuent entre les îles puis forment, au-delà de Saint-Estèphe un bras de mer jusqu'au Phare de Cordouan.

*On the edge of the estuary Past the Bec d'Ambès, the Dordogne and the Garonne rivers merge. The Gironde estuary covers over 70 kilometres with muddy waters full of mineral and organic matter carried along by the two rivers from the Massif Central and the Pyrenees. Pushed along by the force of the ocean, the powerful tides give rhythm to the waters, which weave their way between the islands and form an arm of the sea beyond Saint-Estèphe up to the Cordouan lighthouse.*

## La rivière gironde

— Les masses d'eau venues de la Garonne et de la Dordogne s'affrontent avec la marée atlantique lourde de sel et de sable. Acteur principal d'une histoire riche et longue scandée par les échanges, les invasions, la navigation côtière et les voyages au long cours, la mer de Garonne s'impose par son ampleur, sa force difficilement maîtrisable ses jeux de lumière nés du contraste des eaux mêlées.

Face à cette puissance, les hommes depuis des siècles érigent des digues, creusent des chenaux, construisent des écluses. De ce combat permanent naquirent les marais, terres fertiles, prairies humides où se côtoient les cultures céréalières, le maraîchage et l'élevage extensif.

*The nature reserve of l'étang de Cousseau Considered a treasure trove of nature, this protected space receives particular attention from the Gironde Conseil Général (Council) and should be visited quietly, patiently and carefully. Here, protected from the outside world and its distractions, we can roam along pedestrian and cycle paths to discover fauna and flora. Guided tours are organised on a regular basis.*

*The gironde river The great masses of water flowing from the Garonne and the Dordogne battle with the Atlantic tide, heavy with salt and sand. The waters of the Garonne assert themselves through their size, their unmanageable force and their light displays, born of the contrast of the merging waters. The river has been the main player in a long, rich history, marked by exchanges, invasions, coastal navigation and long voyages. For centuries men have erected dykes, dug channels and built locks. The marshes, fertile lands and wetlands, with their cereal crops, market gardening and extensive farming have grown from this ongoing combat.*

## La rivière et ses mondes

— C'est l'heure bleue, ce moment particulier où les eaux couleures fanées de la Gironde prennent une irréelle note bleue, cadeau du soleil couchant. Sans doute est-il possible alors de rêver en silence à ces temps pas si lointains où les longs courriers des messageries maritimes saluaient de leurs sirènes le petit peuple des marais ignorant tout des contrées ultramarines où ces navires orgueilleux avaient des rendez-vous commerciaux.

*The river and its world*

*It is "blue time", that special moment when the faded colours of the waters of the Gironde take on an unreal blue colour, a gift from the setting sun. One can dream of the times, not so long ago, when ships bound for distant lands sounded their foghorns to salute the inhabitants of the marshes, people who knew nothing of the countries to where these proud ships were heading on trading missions.*

## Le peuple des marais

— Plus de 250 espèces sauvages peuvent être observées sur l'estuaire et ses marais. Les espèces présentes à l'année, voisinent avec les grands migrateurs qui trouvent au sein des paysages estuariens des aires de repos et d'alimentation. Colvert, Tadorne de Belon, Busard des roseaux, Héron cendré, Aigrette Garzette côtoient la Cigogne blanche, le Milan noir, le circaète Jean le Blanc, la Mésange à moustache... pour ne citer que les plus remarquables.

*The inhabitants of the marshes*

*More than 250 wild species can be observed on the estuary and its marshes. The species present all year round live side by side with the great migratory species who find resting and feeding places in the landscape of the estuary. The Mallard, the Common Shelduck, the Marsh Harrier, the Grey Heron and the Little Egret live alongside the white Stork, the black Kite, the short-toed Eagle and the bearded Reedling, to name but a few of the most remarkable species.*





## L'archipel de Garonne

— Mystérieuses et mouvantes, les îles de l'estuaire naissent incertaines, grandissent et se développent jusqu'à s'épouser parfois comme l'île Cazeau, l'île du Nord et l'île Verte qui forment aujourd'hui une langue de terre derrière laquelle s'abrite l'île Margaux. Plus en aval, l'île Paté dissimule sous ses frondaisons le petit fort construit par Vauban. En prenant le Bac Lamarque - Blaye, on frôle la Nouvelle et Bouchaud. Face au Port de Beychevelle, le vasard du même nom continue de s'engraisser des limons du fleuve, Patiras s'étire face aux quais de Pauillac.

*The garonne archipelago*

*Mysterious and changing, the islands in the estuary begin tentatively, then grow and develop. Sometime they link together like the Ile Cazeau, the Ile du Nord and the Ile Verte which today form a finger of land behind which the Ile Margaux takes shelter. Further downstream, the île Paté hides under its foliage the little fort built by Vauban. Taking the ferry from Lamarque to Blaye, we brush against Nouvelle and Bouchaud. Opposite the port of Beychevelle, the Vasard, or sand bar, continues to absorb the river silt and the island of Patiras stretches out opposite the quays of Pauillac.*

## Ici l'on pêche

— La pêche professionnelle fait vivre une cinquantaine de familles sur l'estuaire. Aloses, lamproies, piballes et maigres représentent les plus gros d'une pêche saisonnière, la crevette blanche quant à elle se pêche toute l'année. Alignés le long de la rive, cabanes perchées sur leurs frères échasses, les carrelets composent un paysage en même temps qu'ils signifient un art de vivre.

*Fishing  
About fifty families live from professional fishing on the estuary. Shad (alose), lamprey, European eel and meagre form the major part of the season's catch, whereas the white prawn is caught all year round. Lined up along the bank, huts are perched on frail stilts, the square fishing nets forming a landscape and symbolic of a style of life.*

# INDEX—

## Caves / Groupements de producteurs

Cave coopérative du Fort-Médoc	P-58 / P-14
Cave coopérative La Paroisse	P-58 / J-13
Cave coopérative	
Marquis de Saint-Estèphe	P-91 / D-2
Vignerons Associés	P-75 / R-12
Groupement de producteurs	
La Rose Pauillac	P-85 / M-13
Les Vignerons d'Uni-Médoc	P-44 / I-9

## Châteaux

Château Anthonic	P-69 / R-14
Château Arcins &	
Château Barreyres	P-46 / R-14
Château Balac	P-46 / N-11
Château Baudan	P-73 / Q-13
Château Beaumont	P-46 / P-14
Château Beau Rivage	
Clos La Bohème	P-46 / T-17
Château Beauvillage	P-34 / H-11
Château Belle-Vue	P-47 / T-16
Château Bellevue de Tayac	P-60 / R-14
Château Beychevelle	P-77 / O-14
Château Biston-Brillette	P-69 / R-14
Château Bois de Roc	P-34 / I-12
Château Branair-Ducru	P-77 / O-14
Château Branas Grand Poujeaux	P-69 / R-14
Château Brillette	P-70 / R-13
Château Cambon la pelouse	P-47 / T-17
Château de Camensac	P-49 / O-13
Château Cantemerle	P-48 / U-17
Château Cantenac Brown	P-60 / T-15
Château Cap Léon Veyrin	P-73 / Q-13
Château Carmenère	P-34 / G-8
Château Castéra	P-34 / J-11
Château Chantelys	P-35 / I-10
Château Chasse-Spleen	P-70 / R-14
Château Cissac	P-48 / L-12
Château de Côme	P-87 / L-13
Château Clerc Milon	P-82 / M-13
Château Cos Labory	P-87 / L-13
Château Croix du Trale	P-48 / J-12
Château de Coudot	P-50 / P-14
Château de La Croix	P-35 / J-11
Château de Lauga	P-50 / P-14

Château de Tourteyron/	
Le Temple de Tourteyron	P-35 / F-10
Château de Villambis	P-50 / M-11
Château d'Agassac	P-49 / U-17
Château d'Arsac	P-60 / U-15
Château David	P-35 / F-6
Château Desmirail	P-60 / T-16
Château Devise d'Ardillye	P-50 / O-12
Château Dillon	P-51 / W-16
Château d'Issan	P-61 / S-16
Château d'Osmond	P-51 / L-11
Château Doyac	P-51 / L-11
Château du Moulin Rouge	P-52 / P-14
Château du Raux	P-52 / P-14
Château du Taillan	P-52 / X-16
Château du Tertre	P-61 / T-15
Château Dutruch Grand Poujeaux	P-70 / R-14
Château Ferrière	P-61 / S-15
Château Fonbadet	P-82 / N-13
Château Fontesteau	P-53 / M-11
Château Fonréaud	P-73 / R-12
Château Fourcas Dupré	P-73 / R-12
Château Fourcas Hosten	P-74 / R-13
Château Gadet-Terrefort	P-36 / H-8
Château Garance Haut Grenat	P-36 / G-11
Château Gascours	P-62 / T-16
Château Grand Clapeau d'Olivier	P-53 / W-16
Château Gruaud-Larose	P-77 / O-14
Château Haut Bages Libéral	P-82 / N-13
Château Haut Barrail	P-36 / H-10
Château Haut-Breton	
Larigaudière	P-62 / S-14
Château Haut Coteau	P-87 / K-13
Château Haut Gravat	P-36 / F-8
Château Haut Marbuzet	P-87 / L-13
Château Kirwan	P-63 / T-16
Château Labadie	P-38 / H-10
Château La Branne	P-37 / G-9
Château La Bridane	P-78 / O-14
Château La Cardonne	P-37 / I-10
Château La Fleur Lauga	P-78 / P-14
Château Lafon-Rochet	P-87 / L-13
Château La Galiane	P-63 / R-15
Château Lagrange	P-78 / O-13
Château Lalande	P-74 / S-12
Château Lamothe Bergeron	P-53 / P-14
Château La Mouline	P-71 / R-13
Château Lanessa	P-53 / P-13
Châteaux Langoa	
et Léoville Barton	P-79 / O-14
Château Larrieu-Terrefort	P-64 / T-17
Château La Rose Brana	P-87 / L-13
Château Lascombes	P-64 / S-15
Château Lassus	P-39 / G-10
Château La Tour Carnet	P-54 / O-12

Château La Tour de Bessan P-63 / T-15  
 Château La Tour de By P-37 / G-11  
 Château Larose Trintaudon P-54 / O-13  
 Château Le Bourdieu P-38 / G-10  
 Château Le Bouscat P-47 / O-12  
 Château Le Crock P-88 / L-13  
 Château Le Meynieu P-54 / L-12  
 Château Léoville Poysferré P-79 / O-13  
 Château Le Reyse P-38 / G-10  
 Château Les Ormes Sorbet P-38 / H-11  
 Château Le Souley Sainte Croix P-55 / L-11  
 Château Lestage P-74 / R-13  
 Château Lestage Darquier P-71 / R-14  
 Château Les Landes de Cach P-83 / O-12  
 Château Les Tuileries P-39 / I-12  
 Château Lilian-Ladouys P-88 / L-13  
 Château L'Inclassable P-39 / I-10  
 Château Livran P-39 / J-10  
 Château Loudenne P-40 / I-13  
 Château Lynch-Bages P-84 / N-13  
 Château Malescasse P-55 / K-13  
 Château Marceline P-89 / K-13  
 Château Marquis d'Alesme P-64 / S-15  
 Château Marquis de Terme P-65 / S-15  
 Château Martinho P-74 / R-12  
 Château Maucaillou P-71 / R-14  
 Château Maucamps P-55 / T-17  
 Château Mauvesin Barton P-71 / S-12  
 Château Mayne Lalande P-75 / S-12  
 Château Micalet P-55 / P-14  
 Château Mongravey P-65 / U-15  
 Château Moulin de Blanchon P-55 / J-12  
 Château Moulin de la Rose P-80 / O-14  
 Château Noaillac P-40 / F-8  
 Château Paloumey P-56 / U-16  
 Château Paveil de Luze P-66 / R-15  
 Château Pédesclaux P-84 / M-13  
 Château Pey de Pont P-41 / H-10  
 Château Peyrabon P-56 / M-12  
 Château Phélan Ségur P-89 / K-13  
 Château Pichon Baron P-85 / N-13  
 Château Pierre de Montignac P-41 / I-9  
 Château Plantier-Rose P-89 / L-13  
 Château Pontac Gadet P-41 / F-8  
 Château Pontac-Lynch P-66 / S-16  
 Château Prieuré Lichine P-67 / S-16  
 Château Ramage La Batisse P-57 / M-12  
 Château Rémandine P-90 / K-12  
 Château Reverdi & L'Ermitage P-75 / Q-13  
 Château Rousseau de Sipian P-42 / F-10  
 Château Saint-Ahon P-57 / W-16  
 Château Saint Christoly P-42 / H-12  
 Château St Estèphe P-90 / L-13  
 Château Saint-Hilaire P-42 / H-9  
 Château Saint-Pierre P-80 / O-14

Château Ségur de Cabanac P-90 / K-13  
 Château Siran P-67 / T-16  
 Château Sociando-Mallet P-58 / J-13  
 Château Talbot P-80 / O-13  
 Château Tayac P-67 / R-14  
 Château Teynac P-80 / O-14  
 Château Tour-Castillon P-43 / H-12  
 Château Tour des Termes P-90 / K-13  
 Château Tour Haut Caussan P-43 / I-10  
 Château Tronquoy-Lalande P-91 / K-13  
 Château Vieux Gadet P-43 / H-8  
 Château Vieux Robin/  
 Les Anguilley P-44 / G-10  
 Clos de Grange-Vieille P-44 / H-12  
 Clos du Moulin P-40 / G-10  
 Domaines Rollan de By P-41 / G-10

## Hôtels & restaurants

Château Cordeillan-Bages P-94 / N-13  
 La Maison du Douanier P-98 / H-12  
 Les Criquets P-94 / X-17  
 Château Meyre P-98 / S-13  
 Château Grattequina P-95 / W-18  
 De France et d'Angleterre P-95 / M-14  
 L'Embellie P-97 / R-13  
 Café Lavinal P-97 / N-13  
 Le Pavillon de Margaux P-99 / S-15  
 Le Relais de Margaux P-99 / R-15  
 Rollan de By P-99 / G-10

## Bar à vin

Baravin Chasse-Spleen P-100 / R-14

## Chambres d'hôtes & gîtes

Le Chalet de Siran P-101 / T-16  
 Les Cinq Sens du Château  
 Mayne Lalande P-101 / S-12  
 Le Cœur des Vignes P-102 / N-13  
 La Maison des Hôtesses P-100 / P-14  
 La Maison du Douanier P-102 / H-12  
 Château Gadet Terrefort P-101 / H-8  
 Château de l'Isle P-102 / T-12  
 Château Maucaillou P-103 / R-14  
 Château Ormes de Pez P-104 / K-13  
 Château de Papouan P-105 / K-13  
 Château Pierre de Montignac P-105 / I-9  
 Château Saint Ahon P-105 / W-16  
 Château Saint-Hilaire P-105 / H-9  
 Château Sociando-Mallet  
 Villa Sociando P-106 / J-13  
 Château La Tour Carnet P-106 / O-12  
 Les Meublés de l'Inclassable P-103 / I-10

## Camping

Camping municipal  
 Les Gabarreys P-106 / N-14

## Cavistes

Aux Trésors des Vignes P-107 / I-9  
 Cave l'Avant-Garde P-107 / S-15  
 La Cave d'Ulysse P-108 / S-15  
 La Médocaine P-107 / U-17  
 Cave La Tulipe P-107 / V-17

## Saveurs locales

Les Noisettines du Médoc P-108 / I-10  
 Mademoiselle de Margaux P-108 / S-15  
 Village de Bages P-109 / N-13

## Produits clés en main

Médoc 1855 Grands Crus  
 Classés d'exception P-109  
 Les Médocaines P-109  
 Les forfaits Golf and Wine P-109  
 Châteaux et Terroirs P-110  
 Château Saint Ahon  
 Les Jardins de Mirabel P-110 / W-16  
 Journée gourmande à Margaux P-110  
 Grès Médocains P-111  
 Tonnellerie Nadalié P-111  
 Bordeaux river Cruise P-111  
 Balades en Médoc Estuaire P-112  
 Lynch-Bages & Cie P-112  
 Médoc Wine Inn Tour P-112

## Points d'information

Info Tourisme Médoc Estuaire P-31 / Q-14  
 Maison du tourisme  
 et du vin de Pauillac P-30 / M-14  
 Maison du tourisme et du vin  
 de Saint Seurin de Cadourne P-31 / J-13  
 Maison du vin  
 de Moulis en Médoc P-32 / R-14  
 Maison du vin de Saint-Estèphe P-32 / Q-13  
 Maison du vin et du tourisme  
 de Margaux P-32 / S-15  
 Office de tourisme  
 Cœur Médoc P-31 / I-9  
 Point Info tourisme  
 de Saint-Laurent-Médoc P-32 / O-12

6-7 avril  
2019

**Portes  
ouvertes**

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



**des  
châteaux  
du Médoc**

[www.medoc-bordeaux.com](http://www.medoc-bordeaux.com)



BORDEAUX



LE DÉPARTEMENT  
DU MÉDOC



SAINT-EMILION

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