

LES VINS DU
MÉDOC
BORDEAUX

BORDEAUX

D 2021 DESTINATION VIGNOBLES *en Médoc* V

Le guide
toujours
avec vous



GUIDE TOURISTIQUE *Tourist guide*



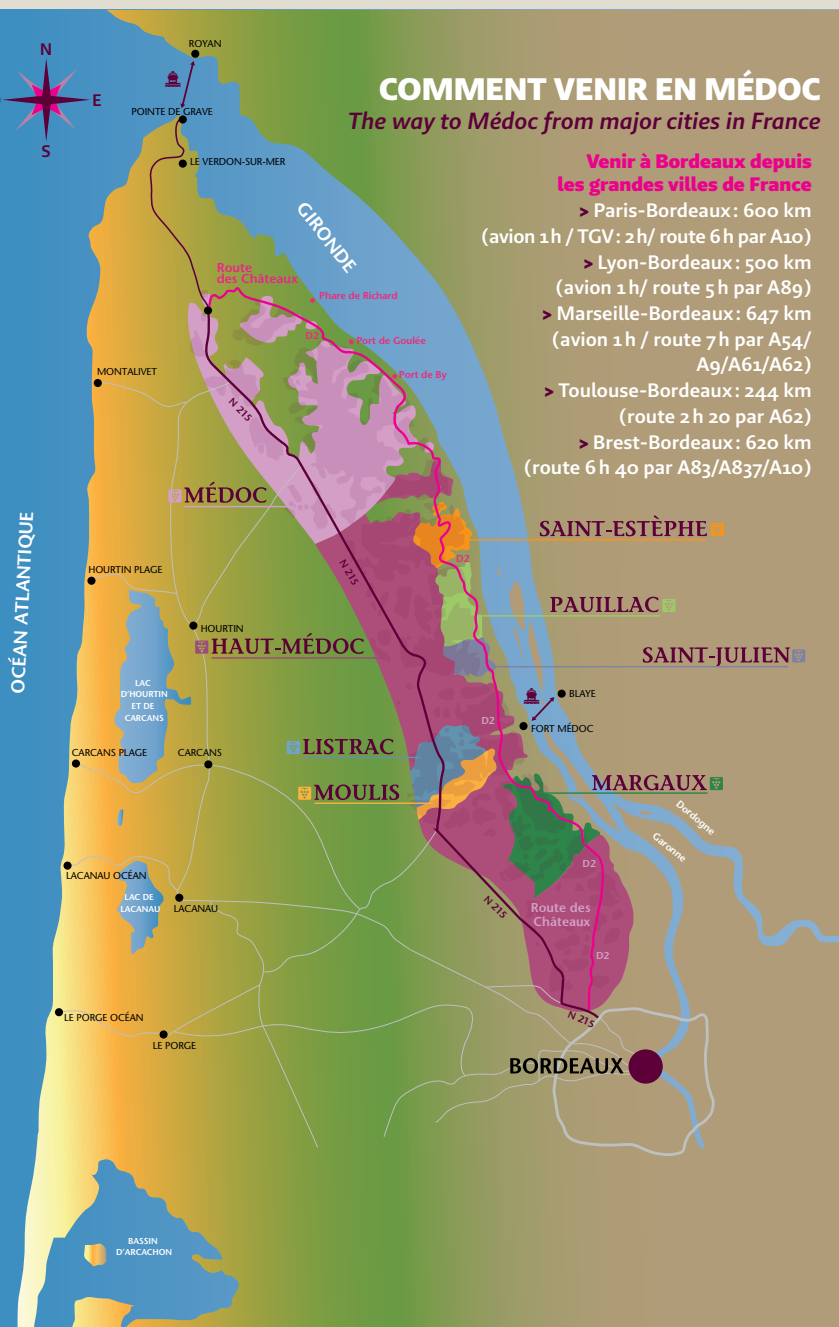
COMMENT VENIR EN MÉDOC

The way to Médoc from major cities in France

Venir à Bordeaux depuis les grandes villes de France

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

Océan Atlantique



> Le Médoc en autonomie

 KM	LE TAILLAN	MARGAUX	MOULIS	LISTRAC	ST JULIEN	PAUILLAC	ST ESTÈPHE	LESPARRE	ST VIVIEN
BORDEAUX	30 min 15 km	45 min 30 km	50 min 34 km	55 min 35 km	1 h 10 47 km	1 h 15 52 km	1 h 20 60 km	1 h 30 65 km	1 h 40 80 km
LE TAILLAN		18	23	23	39	41	49	53	70
MARGAUX	18		9,4	12	17	21	30	41	59
MOULIS	23	9,4		3	14	21	29	32	50
LISTRAC	23	12	3		16	18	26	30	47
ST JULIEN	39	17	14	16		5	13	27	44
PAUILLAC	41	21	21	18	5		8,8	23	40
ST ESTÈPHE	49	30	29	26	13	8,8		18	34
LESPARRE	53	41	32	30	27	23	18		18
ST VIVIEN	70	59	50	47	44	40	34	18	

En train par le TER : depuis Bordeaux Saint-Jean, Mérignac, Pessac :

www.ter.sncf.com/nouvelle-aquitaine

En bus : www.transgironde.fr

En vélo, à pied : nombreux circuits et randonnées, topoguides à télécharger

www.medoc-tourisme.com/fr/publications et www.gironde-tourisme.fr

En bateau par le Bac : transport de véhicules et de personnes

De Blaye à Lamarque et de Royan au Verdon : www.gironde.fr/bacs

> Le Médoc Guidé

Excursions dans le vignoble www.bordeauxwinetrip

Au départ de l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole et des Offices de tourisme girondins : des circuits et activités proposées par les offices, tours opérateurs, partenaires et guides professionnels.

Tours privés, circuits personnalisés avec chauffeur pour une découverte à la carte, renseignements auprès des Offices de tourisme.





**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

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

Conception graphique : Kubik Bordeaux

Photographies : Anaka, Guy Charneau, Jérôme Mondière, Deepix, Fabrice Fatin

Sauf erreur typographique.

Document et photos d'illustration non contractuels.

Document gratuit, ne peut être vendu.



SOMMAIRE—

Table of contents

Le Médoc, Terre de secrets *A land of secrets* 04

- > Des hommes et des vins *The people and their wine* 05
- > 8 appellations prestigieuses *8 prestigious appellations* 06
- > 5 familles de crus *5 families of crus, 5 times more flavour* 10
- > Classements *Classifications* 12

Visiter un Château *Visit a chateau* 21

Labels et pictogrammes 20

Les offices de tourisme et les maisons des vins *Tourism offices and Wine Centers* 22

Médoc 25 Listrac-Médoc 77

Haut-Médoc 41 Saint-Julien 85

Margaux 61 Pauillac 93

Moulis en Médoc 71 Saint-Estèphe 101

Séjours et gastronomie *Stay & gastronomy* 110

Hôtels et restaurants *hotels & restaurants* 112 Bar à vin *Wine bar* 115

Chambres d'hôtes et gîtes *Guest rooms & vacation rental* 116 Cavistes *Wine shops* 122

Saveurs locales & shopping *Shopping* 123 Produits touristiques *Touristic products* 125

Tout savoir *Learn more* 129

- > La vigne *The vineyard* 130
- > La vinification *The vinification* 132
- > L'art de la dégustation *The art of wine-tasting* 134
- > Les mots-clés du vin *Keywords of wine* 136
- > Parc Naturel Régional *Regional Nature Park* 138
- > Quel millésime ? *The vintage code* 140
- > Autour du vignoble 141

Agenda 148

Calendrier des manifestations en Médoc *Calendar of events*

LE MÉDOC, 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^e 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 45th 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.

> 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 Carménère, 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 les terroirs exceptionnels du Médoc, les femmes et les hommes en expriment 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 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. 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.

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 envoûtement 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

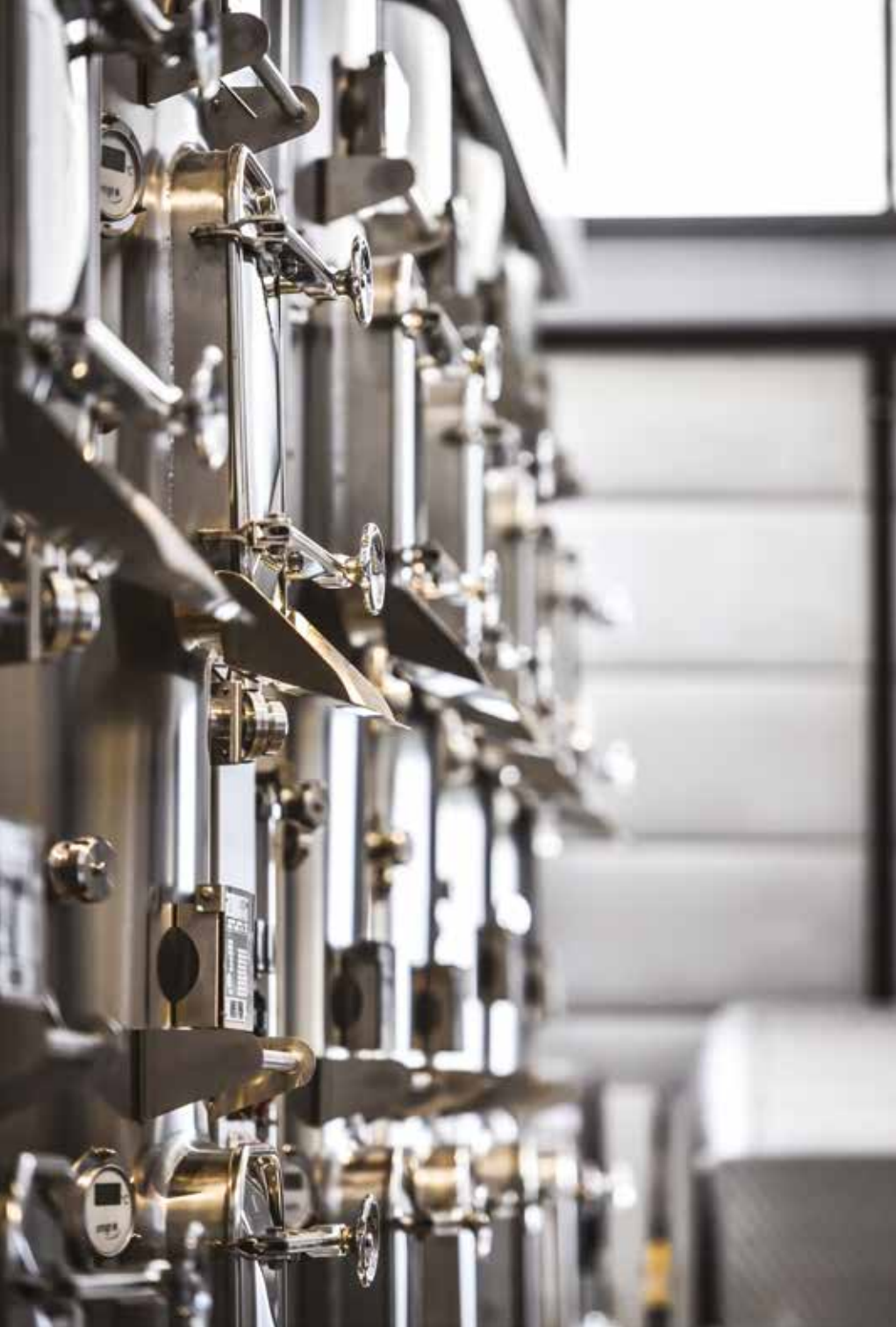
The soils of this appellation produce only exceptional wines. As they age, Saint Julien wines express a characteristic, incomparable bouquet in a combination of suave and exquisitely soft nuances. Full-bodied, draped in a superb velvet colour with flashes of amber, the wines from this appellation are 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^e 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 reveal the immensity of his talent.

> 6 CAVES COOPÉRATIVES, le choix sensation... nel

Face à la crise des années trente, le Médoc créa les premières Caves Coopératives qui, riches d'un bel esprit de solidarité, permirent aux vignerons d'unir leurs forces afin de maintenir et développer la qualité de leur production. Aujourd'hui, les 6 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.

6 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 6 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

Classifications



GRANDS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC EN 1855

> PREMIERS CRUS

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

GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855

> 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 **ANDRON** – Civrac en Médoc
Château **BEJAC ROMELYS** – Saint Yzans de Médoc
Château **GADET TERREFORT** – Gaillan en Médoc
Château **GARANCE HAUT GRENAT** – Begadan
Château **HAUT BLAIGNAN** – Blaignan
Château **HAUT BRISEY** – Jau-Dignac-et-Loirac
Château **HAUT COULOUMEY** – Lesparre
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 **DE COUDOT** – Cussac Fort Médoc
Château **DE LAUGA** – Cussac Fort Médoc
Château **D'OSMOND** – Cissac en Médoc
Château **DU HÂ** – Saint Sauveur de Médoc
Château **GRAND BRUN** – Cussac Fort Médoc
Château **GRAND LAFONT** – Ludon Médoc
Château **LAMONGEAU** – Saint Laurent de Médoc
Château **LE BOUSCAT** – Saint Laurent de Médoc
Château **MICALET** – Cussac Fort Médoc
Château **MOUTTE BLANC** – Macau
Château **PEY MALLET** – Avenan
Château **TOUR BEL AIR** – Cissac en Médoc
Château **TOUR DU GOUA** – Cussac Fort Médoc
Château **VIALLET NOUHANT** – Cussac Fort Médoc
Château **VIEUX GABAREY** – Lamarque.

> LISTRAC

Château **DACHER DE DELMONTE**

> MARGAUX

Clos **DE BIGOS** – Soussans
Château **DES GRAVIERS** – Arsac
Château **LES BARRAILLOTS** – Margaux
Château **MOUTTE BLANC** – Macau.

> MOULIS

Château **LAGORCE BERNADAS**
– Castelnau de Médoc.

> SAINT-ESTÈPHE

Château **GRAVES DE PEZ**, Château **LINOT**,
Château **MARCELINE**

> SAINT-JULIEN

Château **LA FLEUR LAUGA**





Classement 2020

Crus Bourgeois du Médoc

CRUS BOURGEOIS

MÉDOC | CHÂTEAU LES ANGUILLEYS

CHÂTEAU D'ARGAN • CHÂTEAU L'ARGENTEYRE
 CHÂTEAU BEAUVILLAGE • CHÂTEAU BÉGANET
 CHÂTEAU BELLEGRAVE • CHÂTEAU BELLERIVE
 CHÂTEAU BELLEVUE • CHÂTEAU DE BENSSE
 CHÂTEAU BESSAN SÉCUR • CHÂTEAU BLAIGNAN
 CHÂTEAU BOIS MONDONT SAINT GERMAIN
 CHÂTEAU LE BOURDIEU • CHÂTEAU BOURNAC
 CHÂTEAU DES BROUSTERAS • CHÂTEAU DES CABANS
 CHÂTEAU CAMPILLOT • CHÂTEAU CANGRUEY
 CHÂTEAU CARCANIEUX • CHÂTEAU LA CHANDELLIÈRE
 CHÂTEAU CHANTEMERLE • CHÂTEAU LA CLARE
 CHÂTEAU CLÉMENT SAINT JEAN • CHÂTEAU CÔTES
 DE BLAIGNAN • CHÂTEAU DE LA CROIX
 CHÂTEAU ESCOT • CHÂTEAU D'ESCURAC
 CHÂTEAU L'ESTRAN • CHÂTEAU FONTIS
 CHÂTEAU LA FRANCE DELHOMME
 CHÂTEAU GÉMEILLAN • CHÂTEAU LA GORCE
 CHÂTEAU LA GORRE • CHÂTEAU LA GRANGE DE BESSAN
 CHÂTEAU LES GRANGES DE CIVRAC • CHÂTEAU
 DES GRANGES D'OR • CHÂTEAU GRAVAT
 CHÂTEAU LA GRAVETTE LACOMBE • CHÂTEAU GRIVIÈRE
 CHÂTEAU HAUT BANA • CHÂTEAU HAUT BARRAIL
 CHÂTEAU HAUT CANTELOUP • CHÂTEAU HAUT
 MAURAC • CHÂTEAU HAUT-MYLES
 CHÂTEAU HAUT QUEYRAN • CHÂTEAU HOURBANON
 CHÂTEAU LABADIE • CHÂTEAU LACOMBE NOAILLAC
 CHÂTEAU LADIGNAC • CHÂTEAU LALANDE D'AUUVION
 CHÂTEAU LASSUS • CHÂTEAU LES LATTES
 CHÂTEAU LEBOSCO • CHÂTEAU LESTRUELLE
 CHÂTEAU LOIRAC • CHÂTEAU MAISON BLANCHE
 CHÂTEAU MAREIL • CHÂTEAU MAZAILS
 CHÂTEAU MÉRIC • CHÂTEAU LES MOINES
 CHÂTEAU MOULIN DE BEL AIR • CHÂTEAU MOULIN
 DE CANHAUT • CHÂTEAU MOULIN DE L'ABBAYE
 CHÂTEAU MOULIN DE TAFARD
 CHÂTEAU LES MOURLANES • CHÂTEAU NOURET
 CHÂTEAU DE PANIGON • CHÂTEAU PATACHE D'AUX
 CHÂTEAU DU PÉRIER • CHÂTEAU PEY DE PONT
 CHÂTEAU LA PIROUETTE • CHÂTEAU PLAGNAC

CHÂTEAU PONTET BARRAIL

CHÂTEAU PONTEYCHÂTEAU RAMAFORT
 CHÂTEAU LA RAZE BEAUVALLÉ
 CHÂTEAU LA RIBAUD • CHÂTEAU RICAUDET
 CHÂTEAU LA ROQUE DE BY • CHÂTEAU ROQUEGRAVE
 CHÂTEAU ROUSSEAU DE SIPIAN • CHÂTEAU SAINT
 AUBIN • CHÂTEAU SAINT BONNET
 CHÂTEAU SAINT CHRISTOLY • CHÂTEAU SAINT
 CHRISTOPHE • CHÂTEAU SEGUE LONGUE MONNIER
 CHÂTEAU LE TEMPLE • CHÂTEAU TOUR CASTILLON
 CHÂTEAU TOUR PRIGNAC • CHÂTEAU TOUR SAINT
 BONNET • CHÂTEAU TOUR SAINT VINCENT
 CHÂTEAU DES TOURELLES • CHÂTEAU DE TOURTEYRON
 CHÂTEAU LES TRESQUOTS • CHÂTEAU LES TROIS
 MANOIRS • CHÂTEAU TROUSSAS • CHÂTEAU LA VALIÈRE
 CHÂTEAU VERNOUS • CHÂTEAU LE VIEUX FORT
 CHÂTEAU VIEUX ROBIN • CHÂTEAU LE VIEUX SÉRESTIN

HAUT-MÉDOC | CHÂTEAU D'ARCINS

CHÂTEAU D'AURILHAC • CHÂTEAU BARATEAU
 CHÂTEAU BARREYRES • CHÂTEAU BELLEGRAVE
 DU POUJEAU • CHÂTEAU BEYZAC • CLOS LA BOHÈME
 CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL
 CHÂTEAU DE BRAUDE • CHÂTEAU DE CARTUJAC
 CHÂTEAU CORCONNAC • CHÂTEAU CROIX DU TRALE
 CHÂTEAU DASVIN BEL AIR • CHÂTEAU DEVISE
 D'ARDILLEY • CHÂTEAU DUTHIL • CHÂTEAU LA FON
 DU BERGER • CHÂTEAU FONPIQUEYRE CHÂTEAU
 DE GIRONVILLE • CHÂTEAU GRAND CLAPEAU OLIVIER
 CHÂTEAU GRAND MÉDOC • CHÂTEAU GRANDIS
 CHÂTEAU D'HANTEILLAN • CHÂTEAU HAUT BEYZAC
 CHÂTEAU HAUT-LOGAT • CHÂTEAU HAUT MADRAC
 CHÂTEAU LABORDE • CHÂTEAU LACOUR JACQUET
 CHÂTEAU LAMOTHE-CISSAC • CHÂTEAU LANDAT
 CHÂTEAU LA LAUZETTE DELCROQ
 CHÂTEAU LIVERSAN • CHÂTEAU MAGNOL
 CHÂTEAU MARTIN • CHÂTEAU MAUCAMPS
 CHÂTEAU MAURAC • CHÂTEAU MIQUEU
 CHÂTEAU LE MONTEIL D'ARSAC • CHÂTEAU MOULIN
 DE BLANCHON • CHÂTEAU MOULIN DES MOINES



CHÂTEAU MURET • CHÂTEAU PEYREDON LAGRAVETTE
CHÂTEAU PRIEURÉ DE BEYZAC • CHÂTEAU PUY CASTÈRA
CHÂTEAU DU RAUX • CHÂTEAU ROLLIN
CHÂTEAU SAINT AHON • CHÂTEAU SAINT PAUL
CHÂTEAU SENILHAC • CHÂTEAU LA TONNELLE
CHÂTEAU TOUR DU HAUT MOULIN • CHÂTEAU TOUR
SAINT JOSEPH CHÂTEAU TOURTERAN
CHÂTEAU VICTORIA • CHÂTEAU VIEUX LANDAT
CHÂTEAU DE VILLAMBSIS

LISTRAC-MÉDOC | CHÂTEAU CAPDET
CHÂTEAU DONISSAN • CHÂTEAU L'ERMITAGE
CHÂTEAU LAFON • CHÂTEAU LALANDE
CHÂTEAU LIOUNER • CHÂTEAU SÉMEILLAN-MAZEAU
CHÂTEAU VIEUX MOULIN

MOULIS-EN-MÉDOC | CHÂTEAU CHEMIN ROYAL
CHÂTEAU DUPLESSIS • CHÂTEAU GUITIGNAN
CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS

MARGAUX | CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC
CHÂTEAU LA FORTUNE • CHÂTEAU PONTAC LYNCH

PAUILLAC | CHÂTEAU PLANTEY

SAINT-ESTÈPHE | CHÂTEAU LA COMMANDERIE
CHÂTEAU COUTELIN MERVILLE • CHÂTEAU PICARD •
CHÂTEAU PLANTIER ROSE • CHÂTEAU SAINT PIERRE
DE CORBIAN • CHÂTEAU TOUR DE PEZ • CHÂTEAU TOUR
SAINT FORT

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

MÉDOC | CHÂTEAU LA BRANNE
CHÂTEAU LA CARDONNE • CHÂTEAU CASTÈRA
CHÂTEAU FLEUR LA MOTHE
CHÂTEAU GREYSAC • CHÂTEAU LAUIAC
CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF • CHÂTEAU NOAILLAC
CHÂTEAU PIERRE DE MONTIGNAC

CHÂTEAU POITEVIN • CHÂTEAU PREUILLAC
CHÂTEAU SAINT HILAIRE • CHÂTEAU TOUR SÉRAN
CHÂTEAU LES TUILLERIES

HAUT-MÉDOC | CHÂTEAU BALAC
CHÂTEAU BEAUMONT • CHÂTEAU BEL AIR GLORIA
CHÂTEAU BERNADOTTE • CHÂTEAU BIBIAN
CHÂTEAU DU CARTILLON • CHÂTEAU CISSAC
CHÂTEAU CLÉMENT-PICHON • CHÂTEAU DILLON
CHÂTEAU DOYAC CHÂTEAU FONTESTEAT
CHÂTEAU LABAT • CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON
CHÂTEAU LAROSE PERGANSON • CHÂTEAU LAROSE
TRINTAUDON • CHÂTEAU LESTAGE SIMON
CHÂTEAU MEYRE • CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE
CHÂTEAU PALOUMEY • CHÂTEAU PEYRABON
CHÂTEAU PEYRAT-FOURTHON • CHÂTEAU PONTOISE
CABARRUS • CHÂTEAU RAMAGE LA BATISSE
CHÂTEAU DU RETOUT • CHÂTEAU REYSSON

LISTRAC-MÉDOC | CHÂTEAU CAP LÉON VEYRIN
CHÂTEAU FONRÉAUD • CHÂTEAU FOURCAS-BORIE
CHÂTEAU REVERDI • CHÂTEAU SARANSOT-DUPRÉ

MOULIS-EN-MÉDOC | CHÂTEAU BISTON-
BRILLETTE • CHÂTEAU CAROLINE • CHÂTEAU LALAUEY
CHÂTEAU LA MOULINE

MARGAUX | CHÂTEAU DEYREM VALENTIN
CHÂTEAU MONGRAVEY • CHÂTEAU LA TOUR DE MONS

SAINT-ESTÈPHE | CHÂTEAU DE CÔME
CHÂTEAU LAFFITTE CARCASSET
CHÂTEAU PETIT BOCQ • CHÂTEAU SÉRILHAN
CHÂTEAU TOUR DES TERMES

CRUS BOURGEOIS EXCEPTIONNELS

HAUT-MÉDOC | CHÂTEAU D'AGASSAC
CHÂTEAU ARNAULD • CHÂTEAU BELLE-VUE
CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE • CHÂTEAU CHARMAIL
CHÂTEAU MALESCASSE • CHÂTEAU DE MALLERET
CHÂTEAU DU TAILLAN

LISTRAC-MÉDOC | CHÂTEAU LESTAGE

MARGAUX | CHÂTEAU D'ARSAC
CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE

SAINT-ESTÈPHE | CHÂTEAU LE BOSQ
CHÂTEAU LE CROCK • CHÂTEAU LILIAN LADOUYS

L'IRRÉSISTIBLE VIGNOBLE DU MÉDOC —

*Irresistible vineyard in Médoc
with the label Vignobles & Découvertes*

avec le label *Vignobles & Découvertes*

Avec 4,3 Millions de visites, le vignoble Bordelais représente la 1^{re} destination œnotouristique de France !

With 4,3 million visitors The Bordeaux vineyard is the first 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 6 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 sont près de 200 prestataires, activités et événements labellisés *Vignobles et Découvertes*, dont de nombreuses propriétés viticoles en Médoc qui composent La Route du Vin de Bordeaux en Médoc.

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, (knowhow, 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 :

Château Angludet Margaux Cantenac

Château Anthonic Moulis-en-Médoc

Château Arnould Arcins

Château Balac Saint-Laurent-Médoc

Château Baudan Listrac-Médoc

Château Beau Rivage & Clos la Bohème

Macau

Château Biston-Brillette

Moulis-en-Médoc

Château Branaire-Ducru

Saint-Julien Beychevelle

Château Cambon La Pelouse Macau

Château Cantenac Brown

Margaux Cantenac

Château Cap Léon Veyrin Listrac-Médoc

Château Carmenère Queyrac

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-Cadourne

Château d'Agassac Ludon-médoc

Château d'Arsac Arsac

Château Dauzac Labarde

Château de Camensac Saint-Laurent-Médoc

Château de Lauga Cussac-Fort-Médoc

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 Ferrière Margaux Cantenac

Château Fonbadet Pauillac

Château Fonréaud Listrac-Médoc

Château Fontestea Saint-Sauveur

Château Fourcas Dupré Listrac-Médoc

Château Gadet-Terrefort Gaillan-en-Médoc

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



Château Giscours Labarde
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 Branne Begadan
Château La Bridane Saint-Julien Beychevelle
Château La Galiane Soussans
Château La Haye Saint-Estèphe
Château La Mouline Moulis-en-Médoc
Château La Tour Carnet Saint-Laurent-Médoc
Château La Tour de Bessan Margaux Cantenac
Château La Tour de By Begadan
Château Labadie Begadan
Château Lafon-Rochet Saint-Estèphe
Château Lagrange Saint-Julien Beychevelle
Château Lamothe Bergeron Cussac-Fort-Médoc
Château Lanessan Cussac-Fort-Médoc
Château Larose Trintaudon
 Saint-Laurent-Médoc
Château Lascombes Margaux Cantenac
Château Lassus Begadan
Château Le Crocq Saint-Estèphe
Château Le Souley Sainte Croix Vertheuil
Château Le Temple Valeyrac
Château Léoville Poyferré
 Saint-Julien Beychevelle
Château Les Tuileries Saint-Yzens-de-Médoc
Château Lestage Listrac-Médoc
Château Lilian Ladouys Saint-Estèphe
Château L'Inclassable Prignac-en-Médoc
Château Liouner Listrac-Médoc
Château Loudenne Saint-Yzens-de-Médoc
Château Malescasse Lamarque
Château Marquis d'Alesme Becker
 Margaux Cantenac
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 Phélan Ségur Saint-Estèphe
Château Pierre de Montignac
 Civrac-En-Médoc
Château Prieuré Lichine Margaux Cantenac
Château Reverdi Listrac-Médoc
Château Rousseau de Sipian Valeyrac
Château Saint Ahon Blanquefort

Château Saint Christoly Saint-Christoly-Médoc
Château Saint-Hilaire Quercac
Château Ségur Parempuyre
Château Siran Labarde
Château Temple de Tourteyron Valeyrac
Château Tour Castillon Saint-Christoly-médoc
Château Tour Haut Caussan Blaignan
Château Vieux Robin Begadan
Châteaux Lalaudéy et Pomeys
 Moulis-en-Médoc

Clos de Grange Vieille Saint-Christoly-Médoc
Cave Coopérative Grand Listrac Listrac-Médoc
Cave Coopérative La Rose Pauillac Pauillac
La Cave des 2 Rives Cussac-Fort-Médoc
Les Vignerons d'Uni-Médoc
 Gaillan-En-Médoc
Les viticulteurs du Fort-Médoc
 Cussac-Fort-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



LABELS & PICTOGRAMMES — *Labels & pictograms*

Les labels environnementaux



— Bio

La viticulture en conduite biologique exclut le recours à la chimie de synthèse (produits exempts de molécules de synthèse) pour le traitement du raisin et met en place des solutions à base de cuivre, de soufre ou d'insecticides d'origine végétale. Label européen biologique : 



— HVE (Haute Valeur Environnementale)

Certification environnementale de l'exploitation pour la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'eau. La Gironde est le 1^{er} département certifié avec 1610 exploitations certifiées au 01/07/2020 (cf. agriculture.gouv.fr)

— SME Système de Management Environnemental

Certification d'engagement au respect de l'environnement, préservation de la biodiversité, valorisation des déchets, réduction de la consommation d'eau et d'énergies, santé et sécurité des salariés et riverains. Les entreprises peuvent adhérer à la première association du SME du vin de Bordeaux et rentrer dans le périmètre de certification collective, pour une certification Haute valeur Environnementale (HVE) et/ou pour une certification collective ISO 14001.



Labels en œnotourisme

— Vignobles et Découvertes

« La Route des vins du Médoc » fait partie des 6 Routes du Vin de Bordeaux basées sur le label de qualité national Vignobles et Découvertes. Nombreux sont les Châteaux, lieux d'accueil, prestataires mais aussi activités et événements du Médoc qui sont labélisés, pour vous proposer le meilleur accueil !

Comment lire les pictogrammes *How to read the pictograms*



Dégustation à thèmes
Themed tastings



Chais historiques
Historic cellars



Visite du vignoble
Vineyard visits



Salle de réception
Reception room



Jardins exceptionnels
Exceptionnal gardens



Patrimoine remarquable
Important heritage site



Art et vin *Art and wine*



Point de vue remarquable
Excellent scenic view



Chais contemporains
Modern cellars



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, les Offices du Tourisme et Points d'information 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

Passez la porte de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac pour découvrir tout ce que notre belle région a à vous offrir ! Vous y trouverez 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. Ouvert toute l'année, entrée gratuite.

Compte tenu de la crise sanitaire les horaires d'ouvertures sont évolutifs et disponibles sur le site www.medoc-vignoble-tourisme.com.

Walk through the front door of The Tourist Office and Wine House of Pauillac to discover what the Médoc has to offer. 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... 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. Open all year round, free entrance. Considering the health crisis, the opening hours are upgradable and available on the website www.medoc-vignoble-tourisme.com
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 à votre service pour vous conseiller ou parfaire votre séjour. Déguster des vins dans les châteaux des appellations Margaux et Haut-Médoc. Découvrir les paysages grâce aux chemins de randonnée balisés et leurs boucles thématiques (châteaux, marais, palombes, forêt). Se balader en voiture sur les itinéraires « Architecture des châteaux » ou « Patrimoine ». Nombreuses idées de balades pédestres, fluviales, calèche. Sur place : exposition photos (accès libre), animations, événements, accès wifi gratuit, service de boîte aux lettres, espace enfants. Vente de livres et cartes postales. Ouvert de mai à septembre (y compris les jours fériés). Mai, juin et septembre : du mercredi au dimanche de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 17 h 30. Juillet et août : 7 j/7 de 9 h à 18 h.

A team at your service to advise you or perfect your stay. Taste the wines in the chateaux of Margaux and haut-Médoc appellations. Discover the landscapes thanks to the marked hiking trails and their thematic loops (chateaux, marshes, hunting huts, forest). Ride a car on "Architecture style of chateaux" or "Heritage" routes. Lots of ideas to pick from walks, cruises, to horse-drawn carriage. In our tourist office: exhibition of photos (free access), animations, events, free Wifi, postbox service, children's area. Books and postcards on sale. Open May to September (including public holidays). May, June and September : Wednesday to Sunday, from 9:30am to 1:00pm and 2:00pm to 5:30pm. July and August, Monday to Sunday, from 9:00am to 6:00pm to Sunday, from 9:00am to 6:00pm.

Langue : EN

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

mtvstseurindecadourne@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, ES



Office de Tourisme Médoc-Vignoble

Bureau d'information de Pauillac (siège) :

GPS : 45.194884, -0.744458

Maison du Tourisme et du Vin,

La Verrerie, 33250 PAUILLAC (M-14)

T. +33 (0)5 56 59 03 08

Bureau d'information de Lesparre :

GPS : 45.306381, -0.936370

7 bis, place du Maréchal Foch

33340 LESPARRE (J-9)

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

contact@pauillac-medoc.com

www.medoc-vignoble-tourisme.com

L'office de tourisme Médoc-Vignoble est l'étape incontournable pour bien commencer votre séjour au cœur du Médoc. Toute l'année l'équipe d'accueil de nos deux bureaux d'information vous proposera toute une offre de circuits et randonnées, 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. Ainsi qu'un service de billetterie pour les événements locaux. Compte tenu de la crise sanitaire les horaires d'ouvertures sont évolutifs et disponibles sur le site www.medoc-vignoble-tourisme.com

The Tourist Office Médoc-Vignoble is a great place to successfully begin your trip in the Médoc. You will find Walking-Hiking circuits, a reservation desk 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. And a ticketing service for cultural events. Considering the health crisis, the opening hours are upgradable and available on the website.

www.medoc-vignoble-tourisme.com

Langues : EN

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

officetourisme.slm@orange.fr

www.saint-laurent-medoc.fr

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

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^{er} juillet à la mi-septembre, du mardi au vendredi de 10 h à 18 h et le samedi de 10 h à 17 h. Le reste de l'année, ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Vente des vins de l'AOC Moulis, objets autour du vin, conseils sur les vins et les Châteaux à visiter, informations touristiques. Pendant l'été, dégustation « Le Moulis du Jour » (2 vins chaque jour — 0,50 €).

Sale of AOC Moulis wines, advice on wines and assistance with Château visits, information on tourism. 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-ESTÈPHE (Q-13)
T. +33 (0)5 56 59 30 59
mv-se@orange.fr
www.saint-estephe.fr
Vins de Saint-Estèphe Page Facebook
Vins de Saint-Estèphe Instagram
Maison du Vin de Saint-Estèphe Facebook

Sur la place de l'église de Saint-Estèphe, en plein cœur du village, la Maison du Vin de Saint-Estèphe vous invite pour un accueil personnalisé, vous conseille pour découvrir les vignobles et châteaux de l'appellation. Vous pouvez profiter d'une dégustation commentée et gratuite toute l'année et découvrir tous les vins de l'appellation aux prix châteaux (à acheter sur place ou pour l'expédition) et des articles d'art de la table. A l'étage, accessible à tous, un espace documentation et film sur l'appellation.

On the Church Square of Saint-Estèphe, in the heart of village, the Wine House welcomes you with personalized customer service, advice discovering the vineyards and Châteaux of the Appellation. You could enjoy a free commented wine tasting

and discover all the appellation's wines at "Château" prices (bottles available individually, shipping possible) and wining and dining accessories. Upstairs, accessible to all, a documentation and film area on the appellation.

Été : ouvert du 1^{er} juillet au 15 septembre du lundi au samedi de 10 h à 19 h.

Printemps et Automne : ouvert du 1^{er} 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.

Langue: EN

Maison du vin et du tourisme de Margaux

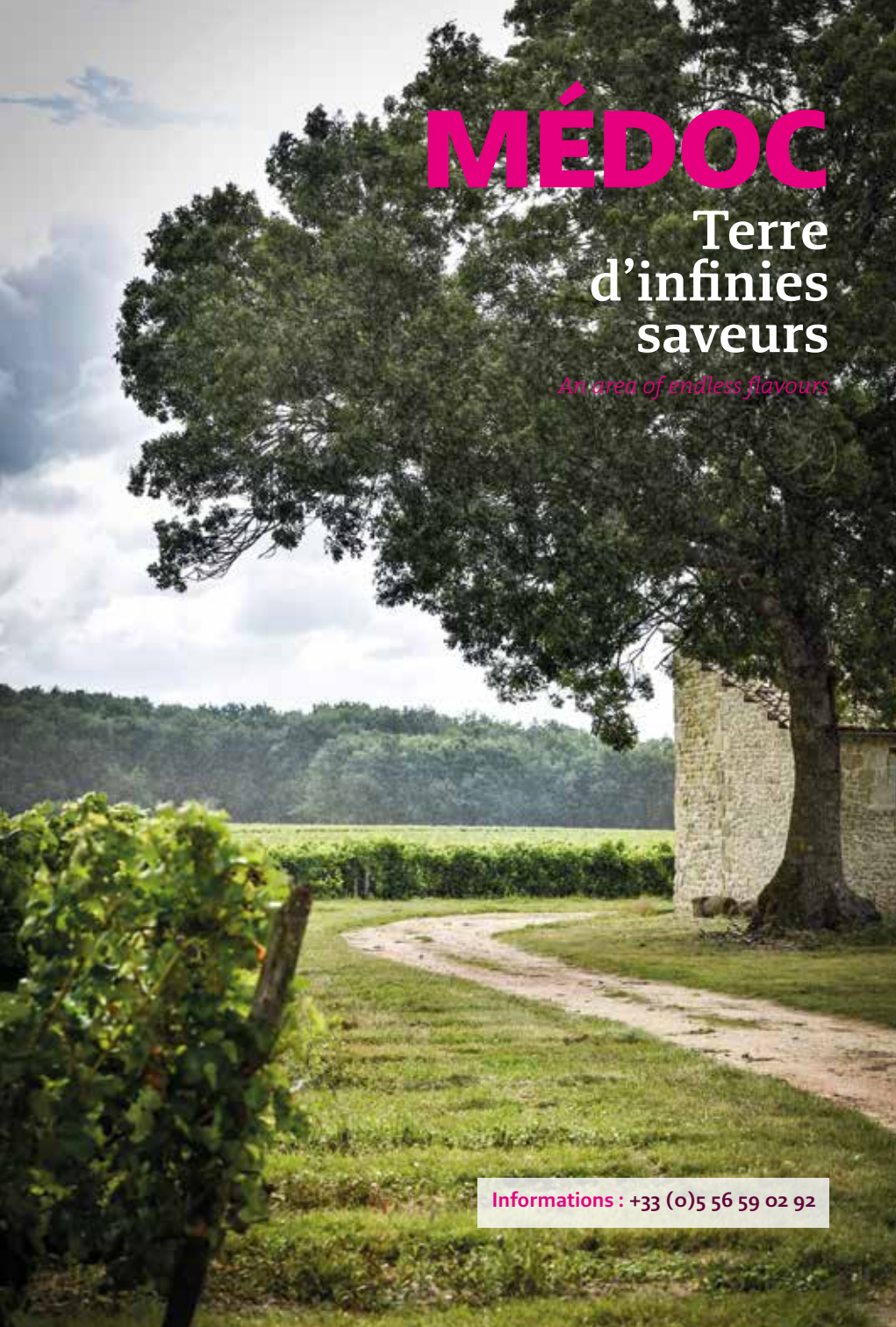
GPS: 45.043958, -0.67851
33460 MARGAUX (S-15)
T. +33 (0)5 57 88 70 82
margauxwine@margauxwine.fr
www.margauxwine.fr
Instagram : @margauxwine_ofc
Facebook : @vins de Margaux

Ouvert de novembre à mars du mardi au vendredi de 10 h 30 à 17 h 30 et de avril à octobre du mardi au samedi de 10 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30.

Informations touristiques sur les visites des Châteaux. Conseils et Vente des vins de l'AOC Margaux à prix Châteaux. Dégustations gratuites possibles du mardi au samedi les mois de juillet et août aux heures d'ouverture. Avec votre vélo ou à pied, découvrez, par des itinéraires balisés, nos paysages de vignes et nos Châteaux de légende.

Tourism information, Château visits. Information and sale of AOC Margaux wines at cellar door prices. Free tasting during July and August. With your bicycle or by walk, well-marked itineraries allow you to discover our vine-covered landscape and our legendary Châteaux.





MÉDOC

Terre
d'infinies
saveurs

An area of endless flavours

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



Château Saint Hilaire © Domaines Uijttewaal



Château Labadie © J. Bibey



Château Les Tuileries



Château Beauvillage © C. Formé-Bécherat



Château de la Croix



Château David



Château Le Reyse © S. Paeffgen



Château Le Bourdieu © Airlec



Château Haut-Gravat © Visionair



Château Tour Haut Caussan © Tour Haut Caussan



Château Pierre de Montignac © R. Sallette



Château L'Inclassable © S. Fauchey



Château La Cardonne © J. Rey



Château Bois de Roc © C. Formé-Bécherat



Château Gadet Terrefort © Gadet Terrefort



Château Lassus



Château Les Ormes Sorbet



Château Vieux Robin © M^{me} Roba



Les Vignerons d'Uni-Médoc © VisionAir



Château Saint Christoly © Château Saint-Christoly



Château La Tour de By
© Château La Tour de By



Château Tour Castillon
© Vignobles Peyruse



Château Lousteauneuf



Château Pontac Gadet © Vignobles Briolais



Château de Tourteyron



Château Pey de Pont



Château Haut Barrail



Château Noailac © C. Viaud



Château Chantelys © Château Chantelys



Château La Branne © Lysiane Gauthier



Clos de La Grange Vieille © Monfoulet



Château Castéra © P. Miramont



Château Livran © A. Keller



Château Loudenne © Château loudenne

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

M. +33 (0)6 87 98 58 26

contact@chateaubeauvillage.com

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: Aure Cazenave

T. +33 (0)5 56 09 09 79/M. +33 (0)6 76 84 11 98

contact@boisderoc.com

www.chateau-boisderoc.com

www.facebook.com/chateauboisderoc

Vignoble certifié HVE 3

Situés au cœur du vignoble Médocain, nous produisons des vins issus d'une culture de la vigne et de pratiques œnologiques raisonnées et sans herbicide. C'est aujourd'hui la 4^e génération de notre famille qui élabore avec passion des vins imaginés pour vous. Nous nous ferons une joie de vous recevoir à la propriété pour visiter nos chais et déguster nos vins. Nous vous accueillons tous les jours de l'année, sur rendez-vous de préférence. Visites et dégustations gratuites. Animaux bienvenus.

HVE 3 Certified — Located in the heart of the Médoc vineyards, we produce wines from a reasoned and without herbicide culture. Today, it's the 4th generation of our family who passionately creates wines imagined for you. We will be happy to welcome you at the property to visit our cellars and taste our wines. We welcome you every day of the year, preferably by appointment. Free visits and tastings. Pets welcome.

Langues: EN

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

Propriété authentique, une histoire familiale, exigence de nos vins rouges et rosés.

Une visite des chais et une dégustation gratuite de qualité réalisée par les propriétaires. Le Château Carmenère est une propriété unique et différente car nous vous proposons des vins rouges avec un assemblage rare, accompagné du cépage carménère. 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, ES

Château Castera

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Entrez dans l'histoire avec le château Castera. Venez découvrir une des plus anciennes propriétés du Médoc avec la visite des jardins à l'anglaise, de la chapelle du XIX^e siècle, du chai semi-enterré du XVIII^e siècle et de la Tour Médiévale du XIV^e siècle.

Visites payantes (à partir de 10€/pers. – gratuit pour les moins de 18 ans). Sur RDV, réservation en ligne ou par téléphone.

Voyagez dans le temps avec l'Escape Game du Château Castera. Enfermés dans la tour médiévale, vous avez une heure pour résoudre les énigmes et trouver le voleur du coffre de Montaigne. Tarif: 15 € par adulte, 10 € pour les 12-18 ans et gratuit pour les enfants. Sur RDV, réservation en ligne ou par téléphone.

Haute saison (avril à septembre) ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.

Basse saison (octobre à mars) ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h.

Enter in the history with Château Castera. Come to discover one of the oldest estates in Médoc region with the tour in the English-style gardens, the private chapel from the 19th century, the cellar from the 18th century and the medieval tower from the 14th century. Paid guided visits (from 10€ per adult – free of charge for children). Upon advanced booking, reservation online or by phone. High season (from April to September) 9am to 5pm. Low season (from October to March) from 9am to 4pm (closed from 12pm to 2pm).
Langues : DE (April to September), EN

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 Clos du Moulin



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^e 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 à Samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

The origins of Clos du Moulin go back to the 19th 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 to Saturday from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm.

Langues : EN, DE

> Voir Château Lassus

> Voir Château Le Reysses

See Château Lassus and Le Reysses

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 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 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^e 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

Vins rouge, rosé et blanc. 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. Propriété conduite en partie en BIO depuis 2019.

Free visit and tasting everyday from June 15th to September 15th (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 Haut Barrail

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3565,-0.8919
8 rue du maquis des vignes Ouidides
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^e siècle et parc avec animaux. Salle de réception.

Free visit and tasting. Old renovated house, 17th 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 SUPÉRIEUR



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 est 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 millésime. 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 SUPÉRIEUR



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

Au Château La Cardonne, l'émotion vous attend. À travers un parcours aux multiples facettes, vous pourrez découvrir la collection de cépages, contempler les charmes subtils du château et de son parc, explorer la spectaculaire cave souterraine, déguster les secrets de notre terroir en admirant la vue exceptionnelle sur le Médoc.

Du lundi au vendredi sur réservation.

Visite « Secrets d'un grand vin » Durée 1h — 7€/adulte. Visite « Confidences du Maître de Chai » Durée 1h30 — 15€/adulte avec dégustation à la barrique par le maître de chai.

At Château La Cardonne something quite special awaits you. We welcome guest daily to discover the philosophy and spirit behind one of the Médoc's finest cru bourgeois wines.

You will visit the château and gardens, walk among the vines, explore our spectacular underground cellar, and taste the secrets of our terroir while admiring the panoramic view from our tasting room.

Monday to Wednesday by appointment.

Visit "The Secrets of our Terroir" Duration 1h - 7€ per adult. Visit "Exploring with our Cellar Master" Duration 1h30 - 15€ per adult. With tasting from the barrel commented by the winemaker.

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 de mai à août, de 9 h à 18 h. En septembre, du lundi au samedi, de 9 h à 18 h et d'octobre à fin avril du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h. Les visites sont gratuites et sans RDV. Dégustation des vins du Château La Tour de By + primeur 2020 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, sentier balisé dans le vignoble. Parc de 4 ha devant le Château et surplombant l'estuaire de la Gironde. Notre domaine familial est certifié Haute Valeur Environnementale HVE 3.

Free visit and tasting 7/7 from May to August. Monday to Saturday in 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 2020 "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 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 à 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 to Saturday from 9am to 12pm and 2pm to 6pm.

Langues: EN, DE

> Voir Château Le Reysse

> Voir Château Clos du Moulin

See Château Le Reysse and Clos du Moulin

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^e 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. 19th 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 typique Médoc 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 à 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, absence of fining agent and a lot of handcraft result to this unique, finesse and complex wine. Visits: Monday to 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



344631, -0.846736

20, rue du 3 juillet 1895

33340 COUQUEQUES (H-11)

Contact : Hélène et François 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 30 et de 14 h à 18 h, le weekend sur RDV. Cuvier avec vue sur le vignoble et la Gironde. Salle de dégustation avec vue sur le chai à barriques pouvant accueillir 50 personnes. Collection de fossiles marins de l'ère tertiaire sur les « calcaires de Couquèques ». Primée au concours de Best of Wine Tourisme, les talents du vin, cette propriété certifiée Haute Valeur Environnementale HV3, appartient à la famille Boivert depuis 1764. Autour

du Vin : Exposition photos-peintures, dégustation d'huile d'olive de la propriété, possibilité de restauration, repas de groupes.

Free visit and tasting. Cellar with a view of the vineyard and Gironde river. Tasting room with a view of the barrel cellar, which can accommodate 50 people. Collection of marine fossils from the Tertiary period in "Couquèques limestone". Winner of the Best of Wine Tourism contest, the wine talents, this certified High Environmental Value property, belongs to the Boivert family since 1764. Wine and more: Photos and painting exhibition, Olive oil tasting from the property HV3, catering, group meals on demand.

Langue : EN

Château Les Tuileries CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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 cooepage 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 sa fille Sabine

T. +33 (0)5 56 09 02 17

remy.fauchey@orange.fr

www.linclassable.com

Vin issu d'une exploitation familiale certifiée Haute Valeur Environnementale, 100% nature. Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 19 h, le week-end sur RDV. Respect de la nature et de la biodiversité

Free visit and tasting. Tasting in the barrel cellar.

Respect for nature and biodiversity.

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

Les Meublés de L'Inclassable

See vacation rentals section

Château Livran



GPS: 45.2844, -0.8769
33340 SAINT GERMAIN D'ESTEUIL (J-10)
Contact: M. et Mme MICHON LURTON
T. +33 (0)5 56 09 02 05
agrichateaulivran@orange.fr
www.chateaulivran.fr

Visite et dégustation sur rendez vous.
Tarif: 5€/personne déductible de tout achat de bouteilles. Magnifique Château du bâti du XIII^e au XIX^e siècle. Nouveaux chais et cuvier 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.

Tasting tour by appointment. Price: 5€/person, deductible from a purchase of bottles.

Beautiful château dating back from the 13th to the 19th 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: EN, IT, ES

Château Loudenne



GPS: 45.319179, -0.791360
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 septembre du mardi au samedi de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h. D'octobre à mars sur RDV. Dégustation de deux vins de Loudenne. Vente de vins la boutique, Médoc rouge, Bordeaux blanc et Bordeaux rosé ainsi que de pique-niques. Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale et en conversion Agriculture Biologique. Château Loudenne est le fameux « Château rose » du Médoc, datant du XVII^e siècle, réputé dans les années 20 pour ses fêtes mondaines et les nombreuses personnalités qui sont venues y séjourner. Chai Victorien XIX^e siècle situé dans un très beau parc avec une vue à couper le souffle sur l'Estuaire de la Gironde, port privé. Parcours balisé dans le vignoble.

Free visit and tasting for individuals from April to September open Tuesday to Saturday from 10am

to 1pm and from 2pm to 6pm. From October to March by appointment only. Tasting of two Château Loudenne wines. Wine Shop: Médoc red, Bordeaux White and Bordeaux Rosé. Picnics with local products. Vineyard certified high Environmental Value (HEV) and in conversion to Organic. Château Loudenne is the renowned 17th century "Pink Château" 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. Private harbour. Marked trail in the vineyard.

Langues: EN, RU, DE

Château Lousteauneuf CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.382577, -0.913349
2 Route de Lousteauneuf
33340 VALEYRAC (G-9)
T. +33 (0)5 56 41 52 11
chateau.lousteauneuf@wanadoo.fr
chateau-lousteauneuf.com

Château Lousteauneuf est une propriété familiale dans le nord Médoc. Dès votre arrivée vous visiterez l'ensemble des installations. Puis, si vous le souhaitez, nous pourrons partir à pieds découvrir le vignoble et ses différents cépages: Cabernet Sauvignon, Petit-Verdot, Cabernet Franc, Malbec et Merlot.

Pour terminer nous pourrons partager une dégustation avec vue sur les amphores et cuves bois. L'élevage du vin en amphores est très atypique dans le Médoc. La cuvée « Lousteauneuf le Grand », issue de l'élevage de petit verdot en amphores, vous surprendra!

Château Lousteauneuf is a family property in the northern Médoc. Upon your arrival you will visit all the facilities. Then, if you wish, we could walk to discover the vineyard and its different grape varieties: Cabernet Sauvignon, Petit-Verdot, Cabernet Franc, Malbec and Merlot. Last, we could share a tasting with views on amphoras and wooden vats. Wine maturing in amphorae is very atypical in the Médoc. The special reserve "Lousteauneuf le Grand", resulting from the maturing of petit-verdot in amphoras, will surprise you!

Langues: EN, ES

Château Noaillac

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Exploitation de Haute Valeur Environnementale
 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 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 10 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. 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 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30.

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 SUPÉRIEUR



GPS : 45-3357085, -0.9203582
 1, route de Montignac
 33340 CIVRAC-EN-MÉDOC (I-9)
 T. +33 (0)5 56 73 59 08
 M. +33 (0)6 32 46 58 32
 pierredemontignac@free.fr
 www.pierredemontignac.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h ou sur RDV le week-end. Chambres d'hôtes à la propriété. En conversion Agriculture Biologique

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, Visite des jardins fleuris. Découverte du vignoble.

De juin à fin août: jeudi, vendredi et samedi: Apéros Vignerons: 7 €/personne. Dégustation de différents millésimes accompagnés de tapas, cannellés salés, et charcuterie. Possibilité de location de vacances l'été et week end comme pour le marathon du Médoc en septembre. Salle de réception: 10 personnes assises. 7 € / personne.

Free visit and tasting. Presentation of different grape varieties. Themed tasting. Discovery of the vineyard and flowered gardens. Available for vacation rental. From June to end of August: Thursday, Friday and Saturday: "Apéro Vignerons" Tasting of different vintages with tapas. Accommodation available in summer, week-end and during the "Marathon du Médoc". Reception room for 10 seated guests.

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

M. +33 (0)6 81 07 94 29

chateau.st.christoly@wanadoo.fr

www.chateaustchristoly.com

Cathy (7^e génération) vous fera découvrir son travail passionné. Exposition photos, repré-

sentant 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.

Chambres d'hôtes au sein du château

Free visit and tasting. Welcome and visit by the winemaker. Art exhibitions from April to September in the barrel cellars. Guest rooms in the Château.

Langue: EN

Château Saint-Hilaire

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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 Uijtewaall, alliant vin et viande avec son élevage de Blondes d'Aquitaines. Fort engagement environnemental (certifications TERRA VITIS et HVE). Cette famille vous accueille pour partager un moment riche en découvertes !

Visite guidée des cuiviers et chais d'élevage en barriques suivie d'une dégustation de la gamme. L'itinéraire de découverte est adapté aux enfants qui sont associés à la visite et disposent d'un espace dédié pendant la dégustation. Visite et dégustation offertes 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.

Family property created by Adrien UIJTTEWAAL, combining wine and meat with his breeding of Blondes d'Aquitaines cows. Strong environmental commitment (TERRA VITIS and HVE certifications). This family welcomes you to share a moment rich in discoveries! Guided tour of the vats and cellars aged in barrels followed by a wine tasting. The discovery route is suitable for children, dedicated activities during the tasting.

Visit and tasting offered, without appointment in July and August from Monday to Friday from 10 a.m. to 12:30 p.m. and from 2 p.m. to 6 p.m. and Saturday afternoon from 2 p.m. to 6 p.m. On appointment from September to June.

Langues: NL, EN

Château Tour Haut-Caussan



GPS: 45.3215, -0.8750
27 bis rue de Verdun
33340 BLAIGNAN (I-10)
T. +33 (0)5 56 09 00 77
courrian@tourhautcaussan.com
www.tourhautcaussan.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 Tour-Castillon / Château Moulin de Taffard

CRUS BOURGEOIS



GPS: 45.351029, -0.811862
3, route Fort de Castillon — 33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC (H-12)
T. +33 (0)6 64 80 00 98
contact@vignoblespeyrose.com
www.vignoblespeyrose.com

Activités oenotouristiques : balade commentée dans le vignoble suivie du casse-croûte (sous réserve conditions sanitaires) médocain tous les mercredis et vendredis à 10 h 30 du 11 juillet au 28 août sur réservation, Visite et dégustation gratuite RDV conseillé du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. L'Apéro Estuaire sur un carrelot de pêche de 18 h à 19 h 30 (date sur demande). Point de vue remarquable, depuis cette propriété située en bordure de l'Estuaire de la Gironde sur rendez-vous. Nouveau : Boutique dans le village de St Christoly (2 rue des vignes)

Pedestrian hiking among the vines, with snack (subject to health conditions).

Activities by appointment. Aperitif on a fishing. Remarkable scenic view from this property situated on the banks of the Gironde estuary. New : Shop in the village (address : 2 rue des vignes)

Langue: EN

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. Bâtiments datant du XIX^e siècle.

Direct sales at the chateau. Free visit and tasting. 19th 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

Au cœur du Médoc mythique, vous allez découvrir comment s'élabore un grand vin et percer ses secrets. Maryse ROBA vous accueille dans son exploitation viticole familiale. Une visite passionnante dans le vignoble, les chais, le cuvier ainsi qu'une dégustation commentée vous seront proposées. L'activité Chambres d'Hôtes offre aujourd'hui une suite avec 2 chambres et un salon (jusqu'à 5 pers) ainsi qu'une chambre (2 pers). Vous serez séduits par la convivialité de votre hôtesse, la sérénité et le charme bourgeois de cette demeure.



Dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h

– 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.

In the hearth of the mythical Medoc, you will learn how a great wine is produced and discover its mysteries and its secrets. Maryse ROBA welcomes you to her family winery.

You will spend a pleasant moment with the owners who organize a visit round the vineyards, cellars, and vat-house with a commented tasting session. Welcome to the beautiful guesthouse that offers you a two bedroom suite with living room (5 pers) and a bedroom (2 pers).

You will be charmed by the conviviality of your hostess, the serenity and the "bourgeois" charm of this place.

– Free wine tasting from Monday to Friday from 9am to 12am and 1.30pm to 5pm.

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

Possibility on WE and public holidays.

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

– Painting exhibition: July and August.

Langue: EN

Clos de Grange-Vieille



GPS: 45.354565, -0.829575

2, route du Breuil

33340 SAINT-CHRISTOLY-DE-MÉDOC (H-12)

Contact: Brice-Alban ROUALEC

M. +33(0)7 67 70 63 75 ou (0)6 20 71 79 68

Contact : Brice-Alban ROUALEC

closedegrangevieille@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 (certification AB), 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)

T. +33 (0)5 56 41 03 12

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, prix Gironde Tourisme 2015. 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 20 € 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 Peyrat-Fourthon



Château Meyre



Château Malescasse © C. Goussard



Château Dillon



Château Coufran © F. Poincet



Château Maucamps



Château Belle-Vue



Château Sociando Mallet © C. Goussard



Château Fontesteau
© Château Fontesteau



Château Moulin
de Blanchon © S. Négrier



Château Croix du Trale © Croix du Trale



Château Verdignan © F. Poincet



Château Lanessan © S. Cottereau



Château Carbon la Pelouse © B. Gay

Château Le Souley
Sainte Croix © Le Souley
Sainte Croix

Château Arnaud © vignobles de larose



Château Paloumey © Château Paloumey



Château Peyraron



Château La Tour Carnet © Articeo Photographie



Château Larose Trintaudon © vignobles de larose



Château Balac



Château Le Meynieu © Le Meynieu



Château de Lauga



Château Caronne Sainte Gemme © Caronne Sainte Gemme



Château de Malleret © C. Vlemmings



Château Saint Ahon © Saint Ahon



Château Beaumont © J. Rey



Château Cissac



Château d'Osmond © Château d'Osmond



Château d'Agassac
© G. Charneau



Château de Camensac
© Château de Camensac



Cave La Paroisse



Château Devise d'Ardillet



Château de Villambis © Adapei de la Gironde

Château Micalet
© D. Fédieu

Château Lamothe Bergeron © A. Julia



Château Ramage La Batisse

Château du Taillan
© Château du Taillan

Château Arcins et Barreyres © Castel



Château Doyac © P. Perrin



Château Cantemerle © VINEXIA

Château Beau Rivage-Clos
La Bohème
© Beau Rivage-Clos
La Bohème

Château Hourtin Ducasse

Château Arcins & Château Barreyres CRUS BOURGEOIS



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

Visite dégustation gratuite sur RDV.
Chai circulaire.

Free visit and tasting by appointment. Circular cellar.

Langue: EN

Château Arnauld CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



GPS : 45.072558, -0.726385
2 Place des Châteaux
33460 Arcins (R-14)
T : +33(0)6 75 59 28 42 (visite)
T : +33(0)5 56 59 41 72 (standard)
visite@vignoblesdelarose.com
www.vignoblesdelarose.com

Visites thématiques et dégustations du lundi au vendredi sur réservation uniquement de 11h à 17h. Fermé les weekends et les jours fériés.

Thematic visits and tastings from Monday to Friday on appointment only from 11:00 am to 5:00 pm.

Closed on public holidays and weekends.

Langue: EN

> Voir Château Larose Trintaudon

See Château Larose Trintaudon



Château Balac CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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 de 10 hectares en conversion biologique. Visite et dégustation gratuite tous les jours, week end inclus (10 h à 12 h et 14 h à 18 h).

Chartreuse du XVIII^e siècle, inscrite aux Monuments Historiques, restaurée par Victor Louis, architecte du Grand Théâtre de Bordeaux.

Family estate in conversion to organic production.

Free visit and tasting every day (10 am to 12 pm / 2 pm to 6 pm) 18th century chartreuse restored by Victor Louis, the famous architect of Bordeaux Theatre.

Langues: EN, DE, RO

Château Beau-Rivage / Clos La Bohème CRU BOURGEOIS



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) 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) and lunch in the « 1902 » restaurant.

Langue: EN



Château Beaumont

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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 Belle-Vue

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

Petite Propriété familiale détenue par les héritiers de Vincent Mulliez, Château Belle-Vue, charmante bâtisse en pierre, borde la célèbre route des Châteaux. Vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois en 2016 et classé Cru Bourgeois Exceptionnel en 2020, ses terroirs jouxtent l'appellation Margaux. Les vignes sont cultivées de manière traditionnelle. Château Belle-Vue est un vin original, caractérisé par la forte proportion de petit verdot dans son assemblage. L'équipe produit également Château de

Gironville, Château Bolaire et Petit Verdot by Belle-Vue, cuvée rare et confidentielle 100% petit verdot issue de vignes âgées et élevée pour partie en amphores italiennes. Accueil et vente à la Propriété. Dégustation gratuite. Ouverture du lundi au vendredi : 9 h 30 — 12 h et 14 h — 17 h 30.

Small Family Property owned by Vincent Mulliez's heirs, Château Belle-Vue is a charming stone mansion alongside the famous Route des Châteaux. Winner of the Coupe des Crus Bourgeois in 2016 and promoted as Cru Bourgeois Exceptionnel in 2020, its terroir is close to Margaux Appellation. With vines that are traditionally grown, Château Belle-Vue is a distinctive wine due to its high percentage of petit verdot in its blending.

Three other wines are also produced by the Property: Château de Gironville, Château Bolaire, and Petit Verdot by Belle-Vue, an exclusive cuvée 100% petit verdot from the eldest vines, bred in Italian amphorae. Cordial reception and direct sales. Free tasting. Open Monday to Friday: 9:30 am-12 pm and 2 pm-5:30 pm.

Château Cambon La Pelouse

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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 Férét). Les visites et dégustations sont sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 16 h 30. 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 Férét). Visits and tastings are from Monday to Friday, from 9am to 12pm and 1:30pm to 4:30pm 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^{er} janvier, période de vendanges.

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

Langue : EN

Château Caronne Ste Gemme / Château Labat



GPS : 45.130122, -0.777945
Lieu dit Caronne
33112 SAINT-LAURENT-MEDOC (P-13)
Contact : Vignobles Nony Borie
François NONY
T. +33 (0)5 57 87 56 81
jfnony@gmail.com
www.caronne-ste-gemme.com

Vignoble datant de 1648 formant une île de grave à 22 mètres d'altitude entourée de zones humides classées Natura 2000 considérées comme un éco système exceptionnel.

Belle promenade le long des jalles vers les crus voisins de Saint Julien. Bâtiments du 18^e et du 19^e siècle. Visites pendant les heures de bureau ou sur rendez-vous. Visite des chais, dégustations thématiques, visite du vignoble.

Visits during office hours or with an appointment. Guided tour of the winery, the cellars and the vineyard. Various wine tastings.

Langues : EN, ES, PT



Château Cissac

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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^e, cuvier Bois.

Free visit and tasting. Wooden vats, 18th century chartreuse and landscaped garden.

Langue : EN

Château Coufran et Château Verdignan



Famille Miaillhe
GPS : 45.305001, -0.788998
33180 ST-SEURIN-DE-CADOURNE (J-13)
T. +33 (0)5 56 59 31 02
emiallhe@coufran-verdignan.com
www.chateau-coufran.com

Visite gratuite uniquement sur rendez-vous du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Vue sur l'Estuaire de la Gironde.

Free visit by appointment. Remarkable scenic view of the Gironde Estuary.

Langue : EN, ES

Château Croix du Trale

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.282666, -0.802144
4, route du Trale
33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE (J-12)
Contact : Sandra 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 21 hectares. Visite-dégustation gratuite tous les jours de 9 h à 19 h sans RDV. Pour les dimanches : visite et dégustation gratuite sans RDV de 9 h à 17 h.

Vente directe. Vignerons indépendants, nous travaillons sur une agriculture raisonnée : certification AREA (Agriculture Respectueuse de



l'Environnement en Aquitaine) et Haute Valeur Environnementale niveau 3.

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. Visite d'un petit port à la Maréchale, très typique à 3 km.

Our family vineyard is spread over 21 hectares. Every day, free visit and tasting from 9am to 7pm without taking an appointment.

On Sundays, free visit and tasting without appointment from 9 a.m to 5 p.m Direct sales. Independent winemakers, we work on a sustainable agriculture: AREA certification (Respectful Agriculture of the Environment in Aquitaine) and High environmental certification.

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 ». Small harbour Maréchale very typical at 3 km.

Langue : EN

Château d'Agassac

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

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 15 minutes de Bordeaux, venez visiter l'une des plus anciennes entités viticoles du Médoc, inscrite aux Monuments Historiques. Véritable château du XIII^e siècle, d'Agassac a remporté 5 fois le Concours des Best of Wine Tourism : Best of d'Or International en organisation d'événements.

Best of d'Or de l'innovation, services œnologiques, et restauration à la propriété sont proposées différentes visites suivies d'une dégustation de 4 vins :

– Jeu de piste familial sur iPad

– Visite environnementale « Les 3 Biotopes d'Agassac »

– Visite guidée à la découverte des terroirs et des vins d'Agassac

Ouverture : Avril et septembre : tous les jours sauf dimanche 10 h 30 — 17 h

De mai à août tous les jours 10 h 30 — 17 h 30
Visites toutes les 30 minutes.

15 min from Bordeaux, come and discover one of the oldest winemaking Château in the Médoc, classified as a historic monument. Castle from the 13th century, Agassac has been rewarded several times at Best of Wine Tourism Competition.

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

– Interactive family wine tour on iPad for children or adults

– Environmental tour "Agassac 3 Biotopes" on iPad for adults.

Tastings of 4 wines after all tours.

May to August : every day.

April and September : Monday to Saturday from 10:30 am to 5:30pm.

Guided visits departures every 30'

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 de la chartreuse du XVIII^e, du vignoble et des chais, suivie d'une dégustation.

Différentes formules possibles :

– Essentielle - 2 vins (8 € / pers)

– Gourmande - 3 vins + chocolats (20 € / pers) sur réservation uniquement

– Découverte - 4 vins (30 € / pers)

– Champêtre - visite + pique nique (35 € / pers) sur réservation uniquement

Haute saison (avril-octobre) : Ouvert 6 jours/7 de 9 h 30 à 18 h.



Basse saison (novembre-mars): Ouvert du lundi au vendredi de 9 h 30 à 17 h.

Visit of the 18th century chartreuse, vineyard and cellars, followed by a tasting. Various formulas are possible:

– Essentielle - 2 wines (8€ / pers)

– Gourmande - 3 wines + chocolates (20€ / pers) only by appointment

– Découverte - 4 wines (30 € / pers).

– Champêtre - tour + pic-nic (35€ / pers) only by appointment

Peak season (April-October): 6 days a week (9.30am to 6pm)

Low season (November-March): Monday to Friday (9.00am to 5.00pm)

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.chateaudecoudot.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 la rue

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 Malleret

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



GPS : 44.968324, -0.639920
470, chemin de Malleret
33290 Le Pian-Médoc (V-16)
T. +33 (0)5 56 35 05 36
contact@chateau-malleret.fr
www.chateau-malleret.fr

Après trois siècles d'histoire un peu chaotique pour le vignoble, Malleret trouve en 1860 sa cohérence et sa plénitude grâce à la gestion passionnée des Clossmann dont les descendants veillent encore aujourd'hui sur sa destinée. Depuis cette date fondatrice, l'histoire de Malleret s'inscrit dans la continuité et vise l'excellence. L'histoire d'un château élégant, au cœur d'un domaine singulier de 350 Ha (dont 60 Ha de vignes) où la passion du vin se conjugue avec la passion des chevaux. Le château de Malleret fait partie des Crus Bourgeois de l'appellation Haut-Médoc.

Cabernet-Sauvignon (60%), Merlot (36%), Petit Verdot (4%).

Visites sur RDV, vente en ligne www.boutique-malleret.fr et vente à la propriété, du lundi au vendredi 9h à 12h et 14h à 17h.

After three centuries of rather chaotic history for the vineyard, Malleret found consistency and its fulfilment thanks to the passionate management of the Clossmann family, whose descendants still oversee its destiny today. Since this founding date, the history of Malleret has been aligned with continuity and the aim for excellence. The history of an elegant château, in the heart of a unique estate of 350 Ha (including 60 Ha of vines) where the passion for wine is combined with the passion for horses. Château de Malleret is part of Haut-Médoc Crus Bourgeois. Cabernet-Sauvignon (60%), Merlot (36%), Petit Verdot (4%). Visits by appointment / Monday to Friday 9:00-12:00 am and 2pm-5pm.
Langue : EN, DE

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.adapei33.com
<https://twitter.com/ADAPEI33>
<https://m.facebook.com/adapei33>

Château de Villambis est une belle propriété viticole, également un Établissement de Service et d'Aide par le travail (ESAT) ; 6 activités de travail : Blanchisserie Industrielle, Sous Traitance Industrielle, Horticulture, Équipes d'Entretien d'Espaces Verts, Restauration-Entretien des locaux et Vigne.

Les travaux de la vigne et du chai s'effectuent dans l'optique d'une agriculture raisonnée. Le respect de la nature et du raisin reste par essence une priorité pour l'équipe Vigne qui prend soin du vignoble. L'ESAT a un objectif d'inclusion, le travail n'est pas simplement une finalité mais un support aux apprentissages professionnels et sociaux.

Visite du vignoble et du chai gratuite sur rendez-vous. Production horticole et vente sur place du lundi au vendredi sur rendez-vous, port du masque obligatoire. Fermé entre Noël et le jour de l'an. En cours de certification.

Château de Villambis is a beautiful vineyard property, also a Service and Assistance through Work Establishment (ESAT) for people with special needs. It provides a proper job to more than a hundred persons who work in several fields: Industrial Laundry, Industrial Subcontracting, Horticulture, Green Space Maintenance, Business premises cleaning and Vine. The ESAT has an inclusive objective, the work is not simply an end in itself but a support for professional and social learning.

The work in the vineyard and in the cellar is carried out with a view to sustainable agriculture. The respect of nature and the grape remains a priority for the Vine team which takes care of the vineyard. Free visit of the vineyard and the winery by appointment. Horticultural production and sale on site from Monday to Friday by appointment, mask must be worn.

Closed between Christmas and New Year's Day. In the process of certification.

Langue : EN

Château Devise d'Ardilly

CRU BOURGEOIS



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

La propriété s'étend sur une superficie de 11 hectares encépagés en cabernet-sauvignon 42 %, merlot 50 % et petit verdot 8 %. La conversion en Agriculture Biologique entamée en 2015 a permis une certification AB depuis le millésime 2018. 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 SUPÉRIEUR



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 2pm to 4pm. 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.

Langues: EN, ES

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)9 53 63 57 57
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 rouge. Circuits de randonnée pédestre et cycliste au départ du château.

Free visit and tasting by appointment. Collection of grape varieties. White and red wine. Walking and cycling tours from the Château.

Langues: EN, ES

Château Doyac

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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 gratuite sur rendez-vous. Nous sommes une propriété familiale située sur la commune de Saint Seurin de Cadourne. C'est dans une démarche qualitative et respectueuse du produit que nous nous sommes engagés en 2016 dans la conversion biologique du vignoble et enfin biodynamique avec une certification bio depuis le millésime 2018 et Demeter depuis le millésime 2019.

Visits by appointment. We are a family winery located in the village of Saint Seurin de Cadourne. With the aim of making the best product possible in an ecological way, we decided in 2016 to convert the vineyard to an organic winegrowing and further to a biodynamic one with an organic certification for the 2018 vintage and a Demeter certification for the 2019 vintage.

Langues : EN, DE

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^e avec parc, face à la citadelle De Blaye – Proche du Fort-Médoc (classé UNESCO).

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

Langues : EN

Château du Taillan

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



GPS : 44.907441, -0.663686
 33320 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 12 € / personne. 14 € / 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: 18 € / personne (minimum 4 personnes). (22 € / 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).

A partir de 8 personnes, nous consulter.

Visit and tasting (each hour) 12€. 14€ on Sundays, public holidays (on booking only) and from 5pm.

Booked in advance. Wine and cheese/cold meats pairing (tasting of 3 wines) 18€ (from 4 people).

(22€ 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, CN sur demande/on request



Château Fontestea

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.206881, -0.844306
 Fontestea – 33250 SAINT-SAUVEUR (M-11)
 T. +33 (0)5 56 59 52 76
 F. +33 (0)5 56 59 57 89
 info@fontestea.com
 www.fontestea.com

Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale. 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 XVIII^e siècle, son parc, son étang et son chai à barrique monumental forment un ensemble remarquable. Jeux pour enfants. Salle de réception: 40 personnes assises. En conversion en Agriculture Biologique. Eco pastoralisme (troupeau de 40 brebis).

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

Reception room for 40 seated guests. Organic conversion for the vineyard, pastoralism (heard of 40 sheep).

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
 chateaugrandclapeauolivier@orange.fr

Le château situé sur la commune de Blanquefort produit un Cru Bourgeois Haut Médoc. Visites et dégustations sur rendez-vous Vignoble certifié AREA et Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Free visit and tasting everyday by appointment.

Langue: EN



Château Hourtin-Ducasse



GPS: 45.191349, -0.800080
 3, route de la Chatelle
 Lieu-dit Le Fournas
 33250 SAINT-SAUVEUR (N-12)
 Contacts: Michel et Marie-Noëlle MARENGO
 T. +33 5 56 59 56 92
 Facebook - Instagram - Twitter - Wechat

Agriculture de conservation, traitements aux huiles essentielles, musicothérapie, assemblage à l'aveugle... et de nouvelles expériences chaque année. Pourquoi ? Parce que sommes convaincus d'améliorer ainsi la qualité de nos vins, nous voulons protéger notre terroir pour un futur qui continuera de raconter l'excellence du Haut-Médoc et nous souhaitons laisser à nos 7 enfants un environnement de qualité pour qu'ils s'épanouissent pleinement dans ces métiers de la vigne, sur une planète aussi saine et généreuse que possible. Ainsi, tout en révélant la pureté du fruit, notre vin se caractérise par son élégance et son équilibre. Les 33 derniers millésimes ont reçu 135 récompenses.

Et puis, nous aimons les raconter. Vignoble familial, nous tenons à vous recevoir nous-mêmes, avec vérité et générosité, pour partager notre passion, nos convictions... et nos vins. Tous les jours, toute l'année. À vous de choisir votre visite.

Conservation agriculture, essential oil treatments, music therapy, blind assembly... and new experiences every year. Why do we do it? Because we are convinced that this is the way to improve the quality of our wines, we want to protect our terroir for a future that will continue to tell the story of the excellence of the Haut-Médoc and we want to leave our 7 children a quality environment so that they can fully blossom in these professions of the vine, on a planet that is as healthy and generous as possible. Thus, while revealing the purity of the fruit, our wine is characterized by its elegance and

balance. The last 33 vintages have received 135 awards. And we love to tell them. As a family vineyard, we would like to welcome you ourselves, with truth and generosity, to share our passion, our convictions...and our wines. Every day, all year round. You just choose your visit.

Langues : EN, DE

Château La Tour Carnet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.1478,-0.7936

Darroux

33112 SAINT LAURENT MÉDOC (O-12)

T. +33 (0)5 57 26 38 34

visiteschateaux@bernard-magrez.com

www.luxurywineexperience.com

Best Of d'Or 2019 hébergement à la Propriété & Lauréat du concours Iter Vitis Awards 2019
Pour la visite De la recherche à l'innovation

Premières vendanges en 1409.

Château Médiéval du XII^e siècle, La Tour Carnet offre visites et dégustations, ateliers de dégustation, atelier d'assemblage, etc. de 15€ à 99€. Boutique ouverte toute l'année. Visite sur rendez-vous.

First harvest in 1409.

Medieval castle from the XIIth century, La Tour Carnet offers wine tours and tastings, workshops, etc. from 15€ to 99€. Wine shop open all year. Visits through prior reservation.

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Château Lamothe Bergeron

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Découvrez un parcours original, ludique et interactif! Entre amis, en famille ou en couple, vous apprécierez le château du XIX^e entièrement rénové et le « son et lumière » des chais. Visites payantes (à partir de 12€/pers. – gratuit pour les enfants) sur RDV en ligne ou par téléphone. Haute saison (avril-octobre) : Ou-

vert 7 jours/7 de 10 h à 18 h Basse saison (novembre-mars) : Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 13 h 30 – de 14 h 30 à 18 h.

Discover an original, fun and interactive visit! With friends or family, you will enjoy the 19th century castle and the "sounds and lights show" in the cellar. Entrance fee to visit from 12 €/person – free for kids – by reservation online or by phone. High season (April-October): 7days a week (10 am to 6 pm) Low season (November-March): Monday to Friday (10 am to 1.30 pm – 2.30 pm to 6 pm)

Langues : EN, ES

Château Lanessan



GPS: 45.136509, -0.752714

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-13)

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

infos@lanessan.com

www.lanessan.com

Visites et dégustations avec ou sans RDV (réservation conseillée).

Basse Saison de 10 h à 17 h du lundi au jeudi ; Dernier départ de visite : 16 h (Musée ou Chai) Haute Saison (1er mai au 30 septembre) de 10 h à 18 h ; dernier départ de visite : 17 h.

Formules possibles à partir de 8 € par adulte et de 2 € pour les 13-17 ans (visite des chais, du Musée du Cheval, ateliers dégustation.)

Tours and tastings with appointment. Low Season from 10am to 5pm from Monday to Thursday.

Last tour at 4.00 pm.

High Season (May 1st to September 30th) from 10am to 6pm.

Every day; last tour at 5.00 pm (Museum or cellars)

Prices: from 8 € for adults and 2 € for children over 13.

Tours can include: cellars, horse Museum, tasting workshops.

Langues : EN, ES

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

« La Maison des hôtes »

See vacation rentals section "La Maison des hôtes".

Château Larose Trintaudon

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS : 45.1647, -0.7878

Route de Pauillac – D206

33112 SAINT-LAURENT-DU-MÉDOC (L-12)

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

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

visite@vignoblesdelarose.com

www.vignoblesdelarose.com

Ouvert du lundi au vendredi. Dégustations et ventes sur place. De juin à septembre de 10 h à 18 h. D'octobre à mai de 9 h à 16 h 30.

Jeu de piste familial autour du château.

Premier vignoble européen évalué au niveau « exemplarité » en matière de développement durable.

Fermé les jours fériés et les weekend.

La propriété est temporairement fermée aux visites, les visites auront lieu uniquement au Château Arnaud à Arcins.

Tastings and sales from Monday to Friday. Family game around the château. Boutique opens year-round. First European vineyard to attain "exemplarity" status for sustainable development. Closed on public holidays and weekends. Closed to visits, visits are available at Château Arnaud in Arcins only.

Langue : EN

> Voir Château Arnaud

See Château Arnaud

Château Larrivau



GPS : 45.233344-0.815183

23-25, route de Larrivau

33250 CISSAC (L-12)

T : +33(0)5 56 59 58 15

contact@larrivau.com

www.chateau-larrivau.com

Le château Larrivau est une propriété qui appartient à notre famille depuis 1580 et qui s'est toujours transmise par les femmes. C'est un lieu empreint d'histoire et de tradition, niché au milieu de la nature. Nous serons ravis de vous faire découvrir notre passion à travers la visite de nos chais ainsi que la dégustation de nos vins. L'échange et le partage seront les mots clés de notre rencontre.

Visites du Lundi au Vendredi 8h à 16h, sur Rendez-vous le week-end.

The history of Château Larrivau dates back since 1580. It has been owned and run by our family since then and only transmitted through women. Nested in well preserved environment, the château and its park are surrounded by our vines. We would be happy to introduce you to our passion through a visit in our cellar and a tasting of our wines. Visits from Monday to Friday 8am-4 pm, by appointment on week-end.

Langue : EN

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 de cette propriété familiale qui vous accueille sans RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h 30.

Venez découvrir en famille ou entre amis un caveau souterrain ancien et original avec de vieux millésimes à la vente.

Vous pouvez également réaliser une dégustation comparative avec les vins du Château Lavillotte, cru de Saint-Estèphe, qui appartient au même propriétaire.

Free visit and tasting of this family estate without appointment from Monday to Friday 9 a.m to 12 a.m and 2p.m to 4.30 p.m.

Discover with your family or friends the old underground cellar and the old vintages to buy. Make a comparative wine tasting with the same owner other wine estate, Château Lavillotte 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, ouvert tous les jours (fermé le week-end et jours fériés). 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 EXCEPTIONNEL



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 18 h de novembre à avril. Dégustation de 2 vins gratuite toute la journée. Visites guidées avec dégustation et ateliers autour du vin toute la journée sur réservation. Déjeuner sur l'herbe de mai à septembre sur réservation.

Wine shop opening hours: Monday to Saturday from 10am to 6pm from May to October. Monday to Friday From 10am to 1pm and from 2pm to 6pm from November to April. Free tasting of 2 wines all day. Guided tours with wine tasting and wine workshops all day by appointment. Lunch in the park also available by appointment from May to September. 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 commentée du vignoble de juin à septembre. Approche de la protection raisonnée et de la viticulture durable. Atelier dégustation des différentes AOC du Médoc. Dans les 2 cas, groupe minimum de 5 personnes sur rendez-vous.

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

Langue : EN

Château Meyre

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS : 45.0305626, -0.7743574

16, route de Castelnaud
33480 AVENSAN (S-13)

T : +33(0)5 56 58 10 77

chateaumeyre@wanadoo.fr
www.closdemeyre.com

Récemment promu Cru Bourgeois Supérieur et labellisé biologique depuis 2011, le domaine vous propose des visites du Mercredi au Dimanche, de 11 h à 13 h et de 15 h à 18 h sur RDV. Venez vivre une expérience immersive adaptée à votre niveau de connaissances et intimiste dans notre vignoble, à travers laquelle vous découvrirez le savoir-faire d'hommes et de femmes engagés pour vous offrir des vins de qualité. Pour les groupes de plus de 10 personnes, merci de nous contacter. Vente directe au château ou à l'hôtel.

Recently rewarded Cru Bourgeois Supérieur and certified organic in 2011, the estate welcomes visitors for wine tours from Wednesdays to Sundays, from 11 a.m. to 1 p.m. and from 3 p.m. to 6 p.m. upon reservation. Come and enjoy an immersive and intimate experience in our vineyard adapted to your level of knowledge, through which you will discover the expertise of men and women invested in making wines of quality. For groups of more than 10 people, please contact us. Wine available for purchase at Chateau Meyre or its hotel.

Langues : EN

> Voir rubrique Hôtels et restaurants

Château Meyre

See hotels and restaurants Château Meyre





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^e siècle et découverte de l'agrobiologie.

Organic agriculture. Cellar visit (presentation of agrobiological methods). 19th century cellars.

Langues: EN, ES sur RDV

Château Moulin de Blanchon (Haut-Médoc)

Et Domaine Fleuron de Liot (Saint-Estèphe)

CRU BOURGEOIS



GPS: 45.282893, -0.803719

3, rue des Casaillons

33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE (J-12)

T. +33 (0)5 56 59 38 66

contact@chateau-moulin-de-blanchon.com

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 SUPÉRIEUR



GPS: 44.98504, -0.632926

50, rue du Pouge de Beau

33290 LUDON-MÉDOC (U-16)

Contacts: Pierre CAZENUEVE

T. +33 (0)5 57 88 00 66

info@chateaupaloumey.com

www.chateaupaloumey.com

À seulement 20 km 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 10 h à 18 h (tarif de 12 € / personne).

D'avril à novembre: Propriété ouverte tous les jours. Visites avec et sans RDV du lundi au dimanche (10 h-18 h 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.

Langues: EN, ES

Château Peyraboron

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Aux portes de Pauillac, Château Peyraboron est un Cru Bourgeois Supérieur à forte personnalité. Vous serez accueillis dans la cour du château où vous sera contée l'histoire de la propriété et son engagement à préserver son environnement. Technique et savoir-faire vous seront dévoilés dans nos chais et cuiviers. Pour finir, une dégustation de 3 vins vous sera proposée. Visite sur RDV toute l'année du lundi au vendredi, départs : 9 h 30, 10 h 30, 11 h 30, 14 h, 15 h, 16 h. Durée 1 h 15 - 6 € / adulte, verre de dégustation « Peyraboron » offert. Gratuit pour les enfants, jus de raisins bio et bonbons offerts.

At the gateway to Pauillac Château Peyraboron is a Cru Bourgeois Superior with strong personality. We will reveal our technique and know-how before offer a tasting session of our 3 wines.

Langue: EN

Château Peyrat-Fourthon

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.172403, -0.840805
 1 Allée Fourton
 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (N-11)
 T. +33 (0)5 56 53 40 87
 T. +33 (0)1 56 58 67 67
 M. +33 (0)6 07 32 57 34
pn@peyrat-fourthon.com
www.peyrat-fourthon.com

Ancien relais de Chasse du ^{xviii} siècle situé au cœur du Médoc (entre Margaux, Saint-Julien et Pauillac), la propriété vous accueille sur rendez-vous pour une visite de nos installations (chais, cuverie...) et une exploitation sur notre mode de vinification et d'élevage. Cette visite sera servie d'une dégustation de nos vins régulièrement primés et récompensés chaque année.

Old hunting lodge of late 17th Century, we are located in the heart of Médoc between Margaux, Saint-Julien and Pauillac. We can receive you with pleasure by appointment to visit our installation and our property (winery, vats) and an explanation of our winemaking and maturing methods. This visit will be followed by a tasting of our wines, which are regularly awarded and rewarded each year

Langue: EN

Château Ramage La Bâtisse

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.202272, -0.819678
 Lieu dit Tourteran
 33250 SAINT-SAUVEUR (M-12)
 T. +33 (0)5 56 59 57 24
ramagelabâtisse@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 issus 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} 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:

8 h - 12 h / 13 h 30 - 17 h 30 du lundi au jeudi.
 8 h - 11 h 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^e 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 m² attenante au chai à barriques.

Tarifs visites : de 3€ à 9€.

This Cru Bourgeois belonged to Charles de Montesquieu in 18th 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 9€.

Langues: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes et rubrique Produits touristiques

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, sous réserve des conditions sanitaires. Point de vue remarquable sur l'estuaire et les vignobles.

Free visit and tasting by appointment, subject to the health conditions. 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



MARGAUX

Féminine par essence,
voluptueuse pour les sens

Feminine in essence, voluptuous to the senses

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



Château Pontac-Lynch



Château Siran



Château d'Issan © F. Poincet



Château Lascombes © G. Proust



Château du Tertre



Château Larrieu-Terrefort
© Château Larrieu-Terrefort



Château Cantenac Brown
© Château Cantenac Brown



Château Kirwan



Château La Tour de Bessan © H. Lefevre
— Studio Twin



Château Ferrière © J.-F. Dareth



Château Prieuré Lichine
© G. Charneau



Château d'Arsac © Château d'Arsac



Château Desmirail



Château Giscours



Château Bellevue de Tayac



Château Marquis d'Alesme © E. Vene



Château La Galiane © C. Renon



Château de Tayac © Château de Tayac



Château Haut Breton Larigaudière © J.-P. Lamarque



Château Mongravy © Château Mongravy



Château Pavell de Luze



Château Margaux de Terme

Château Bellevue de Tayac

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.0609, -0.7171

Tayac – 33460 SOUSSANS (R-14)

Contact : Jean-Hubert FABRE

T. +33 (0)5 56 59 58 16

info@domaines-fabre.com

www.domaines-fabre.fr

De Juin à Septembre du mardi au samedi de 14h30 à 19h30 : Visites et expositions culturelles.

From June to September from Tuesday to Saturday from 2.30pm to 7.30pm: Visits and cultural exhibitions

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 sur RDV du lundi au vendredi toute l'année (15€/pers.) et les samedis sur RDV de Juin à Août.

Votre visite de la propriété vous permettra de découvrir une bâtisse de style Tudor exceptionnelle en Médoc, entourée d'un parc arboré de plusieurs hectares. La présentation technique du vignoble et des chais du XIX^e siècle s'achèvera par la dégustation des vins du Grand Cru Classé en 1855. Groupe max. 8 personnes. Pour plus de renseignements, veuillez visiter notre site internet.

Visit and tasting by appointment from Monday to Friday all year round (15€/pers.) and Saturdays by appointment only from June to August.

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 19th century old cellar, finishes with the wines' tasting of the Grand Cru Classé in 1855. Groupe of 8 people max. For more tours, please visit our website.

Langue : EN

Château d'Arsac

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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 du lundi au samedi à 10h et 14h30 et le dimanche sur RDV.

10 €/personne, dégustation de 3 vins.

Collection d'œuvres d'art contemporain à voir dans le parc de la propriété et dans les chais.

Salle de réception : 80 personnes assises.

Visit and tasting, Monday to Saturday. At 10am and 2.30pm. By appointment on Sunday 10€/person, tasting of 3 wines. Collection of contemporary art in the property's park and cellars. 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 V^e 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 : 20 €/ personne.

Visite olfactive : 15 €/ personne.

Balade en calèche à travers les vignes suivie d'une visite du Château et d'une dégustation de 3 vins – tarif nous consulter.

Ancien cuvier à étage du XIX^e siècle, chartreuse du XVIII^e 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: 20 € / person.

Olfactory tour: 15€ / person.

Carriage ride through the vineyard followed by a tour of the Château and the tasting of 3 wines – Price, please contact us. Old 19th century vathouse, 18th century “chartreuse”. Reception room for 45 seated guests. Closed weeks 51 and 52.
Langue: EN

Château d'Issan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.037387, -0.656728
Chemin de la Ménagerie
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 à partir de 20 € selon la thématique de dégustation, nous consulter pour plus d'informations. Château du XVII^e siècle classé Monument historique. Vente à la propriété.
Visit and tasting from Monday to Friday by appointment.

Cost from 20 € according to the different tasting, contact us for more information.
17th century château classed as a historic Monument. Direct sales at the chateau.
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 88 52 52
receptif@chateaudutertre.fr
www.chateaudutertre.fr

Visite dégustation tous les jours sur rendez-vous d'avril à octobre; de novembre à mars, du lundi au samedi sur rendez-vous. Tarif: à partir de 12€. Château du XVIII^e siècle avec chai en sous-sol. Cuviers bois, inox, béton. Cuves tronconiques et ovoïdes. Vignoble en conversion biodynamie. Jardins Jacques Wirtz. Point culminant de l'appellation Margaux. 5 Chambres d'hôtes. Salles de réception.

Visit and tasting upon appointment only, from 12€. 18th century château with underground cellars. Wood, stainless steel and concrete vats (tronic and oval). Vineyard in biodynamic transition. Garden designed by Jacques Wirtz. Situated on the highest point of the Margaux appellation. 5 guestrooms on site. Various reception facilities
Langues: EN, NL, ES
> Voir Château Giscours
See Château Giscours

Château Ferrière
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.0428, -0.6775
33 Bis, rue de la Trémolle
33460 MARGAUX (S-15)
Contact: Sophie Pagis
T. +33 (0)5 57 88 76 65
sophie@gc-lurton.com
www.ferriere.com

Visite de la propriété et dégustations:
De novembre à mai: du lundi au vendredi de 10 h à 17 h 30,
De juin à octobre: du lundi au samedi, de 10 h à 17 h 30. Rendez-vous conseillé. Visite avec dégustation: à partir de 15€ par personne. Avec ses 24 hectares de vignes, Château Ferrière est 3^e 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, alliée à la beauté de son terroir, fait du vin de Château Ferrière un produit rare et prisé.

La propriété est certifiée en Agriculture Biologique depuis 2015 et en Biodynamie depuis 2018. Notre boutique vous accueille toute l'année.

Tour of the property and tastings
From November to May: Monday to Friday from 10am to 5:30pm,
From June to October: Monday to Saturday from 10am to 5:30pm.
Appointment recommended.

Tour and tasting: From 15€ / person
With its 24 hectares of vineyards, Château Ferrière is a 3rd 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. The property is Organic farming certified since 2015 and biodynamics since 2018. Our boutique is open all year.
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 01

receptif@chateau-giscours.fr

www.chateau-giscours.com

Visite dégustation tous les jours sur rendez-vous d'avril à octobre; de novembre à mars, du lundi au samedi sur rendez-vous.

Tarif: à partir de 12 €. Parc accessible au public. Pic-nique sur réservation Château, dépendances et chais du XIX^e 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. Picnick upon reservation Château and its buildings date from the 19th 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, ES

> Voir Château du Tertre

See Château du Tertre

Château

Haut-Breton Larigaudière



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.chateauhautbretonlarigaudiere.com

Nous vous accueillons 7 jours sur 7 d'avril à octobre (10h-18h). De novembre à mars: du lundi au samedi (9h à 17h) et le dimanche uniquement sur rendez-vous.

Laissez-vous charmer par notre château fin XVIII^e avec notre parc ombragé de platanes sur la Route des Vins du Médoc et notre boutique avec une large gamme d'appellations.

– Visite guidée avec ou SANS RDV avec dégustation de 3 vins (8 €/p, 1h), dégustation simple: 6 €/p – Visite privilège sur RDV :

Découverte de 3 terroirs du vignoble bordelais par 3 vins (12 €/pers, 1 h 30).

Initiation à la dégustation avec jeu des cépages et des arômes (15 €/ personne, 1 h 30)

Visite Gourmande avec fromages et chocolat (20 €/pers, 1h).

Dégustation à la barrique (25 €/pers, 1h30)

Dégustation verticale (35 €/pers, 1h30).

Open 7/7 from April to Octobre (10am – 6pm).

From November to March: Monday to Saturday (9am – 5pm) and on Sunday, by appointment only.

Our beautiful château is on the Route du Médoc and has a wine shop with a large choice of Bordeaux appellations.

– Guided tour with tasting of 3 wines, with or WITHOUT APPOINTMENT (8 €/p, 1h.) (tasting only: 6€/p)

– Privileged tour with appointment:

Discovery in 3 "terroirs" from Bordeaux Vineyards with 3 wines (12€/pers, 1h30) and Learning how to taste with game of aromas and grape varieties

(15 €/pers, 1h30) and Gourmet Tour with local cheese and chocolate (20 €/pers, 1h)

and Tasting from the barrels (25 €/pers, 1h30) and Vertical tasting (35 €/pers, 1h30)

Langues: EN, ES

Château Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.02648, -0.657324

33460 CANTENAC (T-16)

T. +33 (0)5 57 88 71 00

mail@chateau-kirwan.com

www.chateau-kirwan.com

Visites seulement sur réservation.

Remarquables architecture et jardins. Pique-nique. Boutique. Événements professionnels et privés. Ateliers sensoriels (cuisine, assemblage et parfum).

Dégustation du millésime ancien de votre choix ou Dégustation à la barrique : 85 € (12 pers. max) – Durée : 1 h 30

Visite en immersion - 38 € (15 pers. max)

– Durée : 1 h 30

Visite interactive (avec iPad) - 15 € – Durée : 1 h

Visite Prestige - De 15 € à 25 € – Durée : 1 h

Apéro Gourmand – De 30 € à 35 € – Durée : 1 h 30

Outstanding architecture and wonderful gardens : Boutique. Reception rooms for 200 seated guests.



*Sensory workshops (cooking class, blending training).
Picnic in the park.*

*Barrel Tasting or celebrate your vintage-year tasting :
85€ – Duration : 1h30*

Immersion tour in the vines - 38€ - Duration : 1h30

Interactive Tour (iPad tour) – 15€ - Duration: 1h

Prestigious Tour - 15-25 € – Duration: 1 h

*The Gourmet Evening Tasting paired with local
foods : From 35€ to 30€ - Scheduled: 1h30*

Tours on reservation only.

Langues : EN, ES, DE, NL

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, 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 5.00pm (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@mariaelaurelurton.com

www.mariaelaurelurton.com

Visite dégustation sur RDV. Tarif de 10 € / personne avec dégustation de 2 vins. Atelier-assemblage à partir de 20 € / personne.

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 trois cépages typiques des vins du Médoc : Merlot,

Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc ou Petit Verdot. Puis créer votre propre assemblage et repartez avec Votre Cuvée « unique » ! (Tarif 90 € pour 2 personnes).

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 10 €.

Blending workshop from 20 € / person.

Comprehensive blending workshop (90 € for two people). Learn all about the Medoc's three main grape varieties, Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc or Petit Verdot. Then, create your very own blended wine, bottle it and take home your personally created wine! Group price possible.

Langues : EN, IT, DE

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

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 Table de Marquis propose une pause bucolique et gourmande composée de savoureux produits.

La Parenthèse Enchantée (visite privée sur RDV) : 55€/personne - Petit Marquis (enfants de 6 à 12 ans) : Gratuit - La Table de Marquis, Caveau : entrée libre.

Ouvert : de mai à octobre, du lundi au vendredi, de 10 h à 19 h.

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. The Table of Marquis offers a bucolic and gourmet break.

The Magical Interlude (private tour by appointment) : 55€/person.- Petit Marquis (children 6 to 12 years old) : free - The Table of Marquis, Cellar : free entrance.

Open : May > October, Monday > Friday, 10am > 7pm.

Langue : EN

Château Marquis de Terme

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.038393, -0.677376

3 route de razuan

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, SP

Château Mongravey

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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
 http://vignobles-bernaleau.fr/

Visite dégustation gratuite sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 16 h
 Dégustation pédagogique avec différenciation des appellations / Château de Braude Cru Bourgeois Haut Médoc.

Free visit and tasting with appointment only. Educational tasting identifying different appellation characters. Château de Braude Cru Bourgeois Haut Médoc.

Langue : EN

Château Paveil de Luze

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



GPS : 45.054926, -0.724264
 3 chemin du Paveil
 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@chateaupaveildeluze.com
 www.chateaupaveildeluze.com

Le Château Paveil 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 octobre du mardi au samedi et de novembre 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 trois vins et chocolats : 10 € / personne. Ouvert en continu de juin à septembre.

La visite est offerte pour l'achat de deux bouteilles par personne. Durée 1 h.

Château Paveil 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 October – Tours and tasting of 3 wines and chocolates from Tuesday to Saturday: 9.30am to 12.30pm and from 2pm to 6pm. November to March from Monday to Friday. Price: 10 € / person.

Open continuously from June to September. The tour is offered for 2 bottles 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 57 88 30 04
 chateau-pontac-lynch@orange.fr
 www.pontac-lynch.com

Visite – dégustation du 19 / 04 au 31 / 08 le lundi, mardi, jeudi et vendredi à 11 h et à 15 h ou 16 h 30. Visite sans RDV.

Le week-end et hors-saison sur RDV uniquement. Fermé les jours fériés et le mercredi. Tarif : 5 € / adulte. Parc arboré, visite du vignoble, chai traditionnel.

Visit and tasting from April 19 to August 31. 5 € / adult, Monday, Thursday, Thursday and Friday at 11am and 3pm or 4.30pm. Week-end by appointment only. Closed for public holidays and on Wednesday. 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

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 cuiviers 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, JAP, DE, DN

Visits & Tasting only by appointment:

– May 1st to September 30th, 7 days a week

– October 6th to April 30th, Tuesday to Saturday

WINE TOURISM:

From Price 12 € - Duration 60min

– Includes the museum, the cellars, the bunker and the tasting of 3 wines

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

Price 30 € / person - Booking required

Langue: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

La Bastide de Siran

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.

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^{er} Mai au 30 septembre, 7j / 7

– Du 6 Octobre au 30 avril, du mardi au samedi
OFFRE ENOTOURISTIQUE :

A partir de 12 € — durée 1h

– Incluant la visite du chai des collections, terrasse 360, ancien cuvier bois, chai d'élevage et dégustation de 3 vins

– Plateau Gourmand servi sur la terrasse

Tarif 30 € / personne – Sur réservation





MOULIS EN MÉDOC

Empreintes gustatives

Flavoursome hallmarks

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



Château Maucaillou © AFC VIAUD



Château Branas Grand Poujeaux © DEEPIX



Château Lestage Darquier © F. Bernard



Château La Mouline © COUBRIS JLC



Château Mauvesin Barton © S. Chapuis



Château Brillette © F. Sanguinetti



Château Anthonic © A. Pagnotta



Château Lalaudey / Château Pomeys



Château Biston Brillette © Sanguinetti



Château Chasse Spleen © F. Varini

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 vignoble est certifié en 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.

Our Vineyard is an organic farming certified. 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 SUPÉRIEUR



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 vendredide 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 10 h à 12 h. Chai à barriques 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



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

Les familles Onclin et Gommer, propriétaires du Château Branas Grand Poujeaux, ont su tirer profit du terroir exceptionnel du plateau Grand Poujeaux en réalisant un travail d'orfèvre sur le vignoble et en élaborant un vin précis, puissant et élégant, qui est aujourd'hui arrivé au sommet de l'appellation.

Le Château Branas Grand Poujeaux, vous propose une visite commentée de la vigne et des chais, suivie d'une dégustation de 3 vins.

Visites de la propriété en Français, Allemand, Hollandais, Portugais et Anglais sur RDV du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h pendant toute l'année. En juillet et août, visites sur RDV le samedi également.

Durée : 30-45 minutes – Coût : 5 € / personne

The families Onclin and Gommer, owners of Château Branas Grand Poujeaux, have been blessed by the unique terroir of the Grand Poujeaux plateau, as they achieved a masterly job in the vineyard and developed a precise, powerful and elegant wine, which has arrived today at the summit of the appellation. Château Branas Grand Poujeaux suggests to you a commented tour of the vineyard and the wine cellars, followed by a tasting of 3 wines. Visits in French, German, Dutch, Portuguese or in English by appointment from Monday to Friday 9.30am to 12am and 1.30pm to 5pm, all year long. In July and August, visits by appointment on Saturday as well. Duration : 30-45 minutes – Cost : 5 € / person

Langue: EN, DE, GE, PT



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 samedi.
Propriété familiale, d'un seul tenant.

Free visit and tasting by appointment from Monday to Saturday. 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)
T. +33 (0)5 56 58 02 37
info@chasse-spleen.com
www.chasse-spleen.com

De mi-avril à mi-octobre, Visites-Dégustations-Boutique 7/7 + jours fériés de 10 h à 13 h et de 14 h-18 h.

Visites sur RDV :

- Visite & dégustation de 2 vins : 10 €/personne : 1 visite offerte par réservation.
- Visite, dégustation et en-cas au baravin : 35 €/personne.
- Visite avec dégustation verticale: 40 €/personne.

Pour plus d'informations, consultez notre site internet.
De novembre à avril, visites-dégustations du lundi au vendredi sur RDV.

*Between mid-april and mid-october, Tours, Tastings, shop 7 days a week (including national holidays)
Tours by appointments:*

- Visit-tasting of 2 wines, 10€/person, 1 tour offered by reservation
- Visit, tasting and light lunch at the wine bar : 35€/person
- Visit-vertical tasting of 4 wines, 40€/person.

*Visit our website for further details
From November to April, tours and tastings from Monday to Friday by appointment.*

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Chasse Spleen Les Chambres

> Voir rubrique Hôtels, restaurants et Bar à vin

See hotels, restaurants and wine bar

Baravin Chasse Spleen

Château Lalaudey /

Château Pomeys

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.042369, -0.8063887
Route de Pomeys
33480 Moulis en Médoc (S-12)
T +33(0)5 57 88 57 57
lalaudey@chateau-lalaudey.fr
www.chateau-lalaudey.fr
Visites et dégustations du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Visits and wine tasting from monday to friday from 9am to 12am and from 2pm to 5pm

Langue : EN, SP

Château La Mouline

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.0537617, -0.7882297
Chemin du Puy de Minjon
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-13)
Bureau: +33 (0)5 56 17 13 17
bureau: cedric.coubris@chateaulamouline.com
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, PT

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 11h à 12h30 et de 17h à 19h. 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

Propriété emblématique de Moulis, le Château Maucaillou vous accueille toute l'année sauf Noël et le 1^{er} de l'an. Plongez dans une expérience unique en Médoc: Visitez notre Musée des Arts et Métiers de la Vigne et du Vin.

Assistez à la projection d'un film sur la vie du domaine familial à travers les générations.

Découvrez, accompagné par nos guides dédiées, nos cuivres et nos chais. Puis appréciez dans un verre aux armoiries du château notre vin et devenez notre meilleur ambassadeur en repartant avec ce calice qui vous sera offert.

Cette visite (1h30) est avec ou sans réservation, tarif: 10€/personne, Ateliers œnologiques sur réservation – Boutique sur place – Chambres et table d'hôtes Notre équipe est impatiente de vous accueillir.

An iconic property in Moulis, Château Maucaillou, welcomes you all year round except 25 december and 1st january Immerse yourself in a unique experience in Médoc. Visit our wine workmanship museum.

Comfortably seated, watch a film which will allow you to participate in the life of the estate and of the family through generations. Discover with our dedicated guides, our wine cellars. Savor our wine in a specially made engraved chalice with the Château's

coat of arms. And, become one of our best ambassadors, as you will take the chalice home with you as a gift. This visit (1h30) is with or without booking, price: 10€/Pers. Œnological workshop with a reservation – Shop on-site – Guest house and guest table Our team is looking forward to welcoming you.

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
visite@mauvesin-barton.com
www.mauvesin-barton.com

Visite et atelier dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi. Plusieurs formules proposées: Visite découverte, Dégustation à la barrique, Verticale de plusieurs millésimes. Salle de dégustation vitrée surplombant un chai à barriques. Propriété familiale comprenant un Château construit en 1853 entouré d'un parc aux arbres centenaires.

Visit and tasting by appointment from Monday to Friday. Different workshop range from 7€/pax. 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

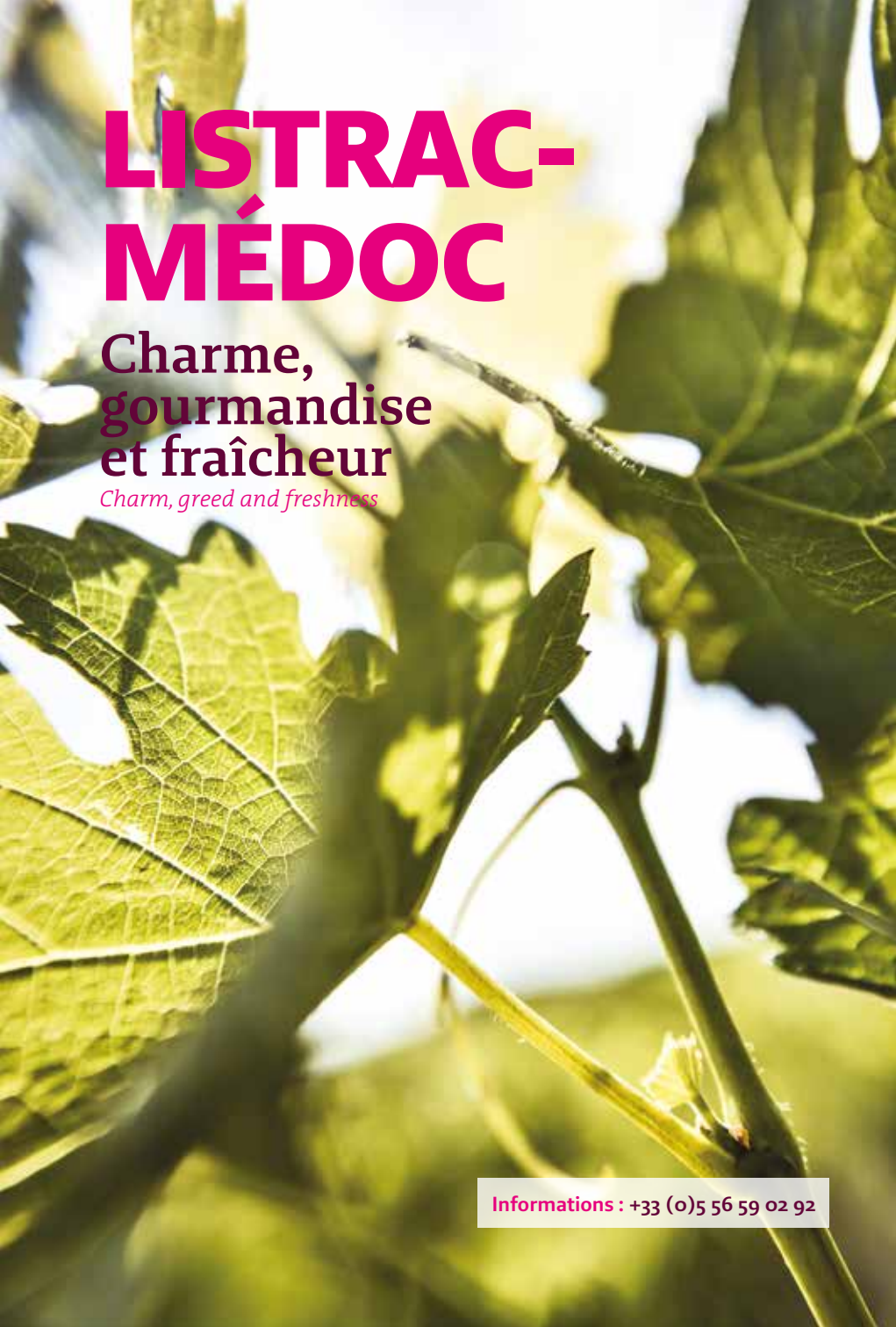
> Voir Gîtes et Chambres d'hôtes

See vacation rentals section

> Voir Château Langoa et Léoville Barton

See Château Langoa et Léoville Barton





LISTRAC- MÉDOC

Charme,
gourmandise
et fraîcheur

Charm, greed and freshness

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



Château Fourcas Hosten



Château Mayne Lalande



Château Fourcas Dupré © J.-P. Lamarque





Château Fonréaud © TRAN K.THAI PHOTOGRAPHIE



Château Martinho © H. Wambre



Château Cap Léon Veyrin



Château Baudan © Château Baudan



Château Lestage © Tran K.Thai Photographie



Château Lalande © Château Lalande

Château Baudan



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.chateaubaudan.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 château of the parkgrounds and the entire vineyard. Reception room, tasting and lunch, wine shop.

Langue: EN

Château Cap Léon Veyrin CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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 SUPÉRIEUR



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

À mi-chemin entre Bordeaux et l'océan, le Château Fonréaud occupe le point culminant du Médoc.

Fort de ses engagements dans le respect de l'environnement, cette propriété familiale depuis 4 générations vous ouvre ses portes.

Visite suivie d'une dégustation (8€/pers) du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le samedi sur réservation. Possibilité de compléter votre visite par une planche de charcuteries et fromages (18€/pers visite comprise) ou même de partager un repas dans la salle à manger du château (minimum 6 convives sur réservation). Dégustation gratuite.

Enfants bienvenus! (jus de raisin, coloriage, jeu de piste autour du Château...)

Halfway between Bordeaux and the ocean, the Château Fonréaud, occupies the highest point of the Medoc. Strong of its commitments in respect of the environment, this family property for 4 generations, opens the doors. Visit followed by a tasting (8€ / pers) Monday to Friday from 9am to 12pm and 2pm to 5pm, Saturday on reservation.

Possibility of completing your visit with charcuterie and cheese (18€/pers visit included) or even share a meal in the dining room of the château (minimum 6 guests on reservation).

Free tasting in our shop. Children welcome! (grape juice, coloring, treasure hunt around the Château...)

Langues: EN

> 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 et dégustation sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Ancien cuvier bois du XIX^e siècle. Possibilité d'achat à la propriété.

Guided visits and tastings. 19th century wooden vats. Open Monday-Friday 9am-12pm and 2pm-5pm, please kindly book your visit in advance.

Langue: EN, ES, PT, PL, HE, SV



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.

« À l'écoute de la nature » : Engagé dans une démarche éco-responsable (conversion biologique AB, certifié HVE), le Château Fourcas Hosten place le respect de l'environnement humain et naturel au cœur de son activité, révélant à travers ses vins la qualité de son terroir et l'importance de le préserver. Venez découvrir les pratiques mises en œuvre et partager l'expérience de la dégustation.

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.

"In tune with nature": Château Fourcas Hosten is committed to an eco-friendly approach (conversion to organic farming), which places the natural and human environment at the centre of its business model, while revealing the quality of its terroir in its wines and thus the importance of preserving it. Come and find out more about the practices we implement here and share the experience of tasting our wines.

Langues: EN

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.listrac@orange.fr
www.chateaulalande.fr

Visite et dégustation gratuite du lundi au vendredi, sur RDV de 10 h à 12 h et 14 h à 18 h.
"Portes ouvertes" les 12 et 13 Juin 2021

*Free visit and tasting from Monday to Friday,
By appointment de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.
"Open house" June 12 and 13 2021.*

Château Lestage

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

Le Château Lestage vous accueille toute l'année. Cette propriété familiale depuis 4 générations, vous ouvre ses portes.

Visite suivie d'une dégustation dans le Château (8€/pers) de mai à septembre du mardi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le samedi uniquement sur réservation.

D'octobre à avril du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h (réservation conseillée). Possibilité de compléter votre visite par une planche de charcuteries et fromages (18€/pers visite comprise) ou même de partager un repas dans la salle à manger du château (minimum 6 convives sur réservation). Dégustation gratuite.

Enfants bienvenus ! (Jus de raisin, coloriage...)

The Château Lestage is open all the year.

This family estate for 4 generations, opens the doors. Visit followed by a tasting in the château (8€ / pers) from May to September: Tuesday - Saturday 9am-12pm and 2pm-5pm, Saturday only by reservation. From October to April: Monday - Friday 9am-12pm and 2pm-5pm (booking is recommended). Possibility to complete your visit with charcuterie and cheese (18€/pers visit included). You can also eat in the dining room of the Château (minimum 6 guests on reservation).

Free tasting in our shop. Children welcome! (grape juice, coloring, treasure hunt around the Château...)

Langue: EN

> Voir Château Fonréaud

See Château Fonréaud



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 réellement 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: ES, 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

Facebook: Château Mayne Lalande

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 ceps 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





> CAVE COOPÉRATIVE

Vignerons Associés Grand Listrac



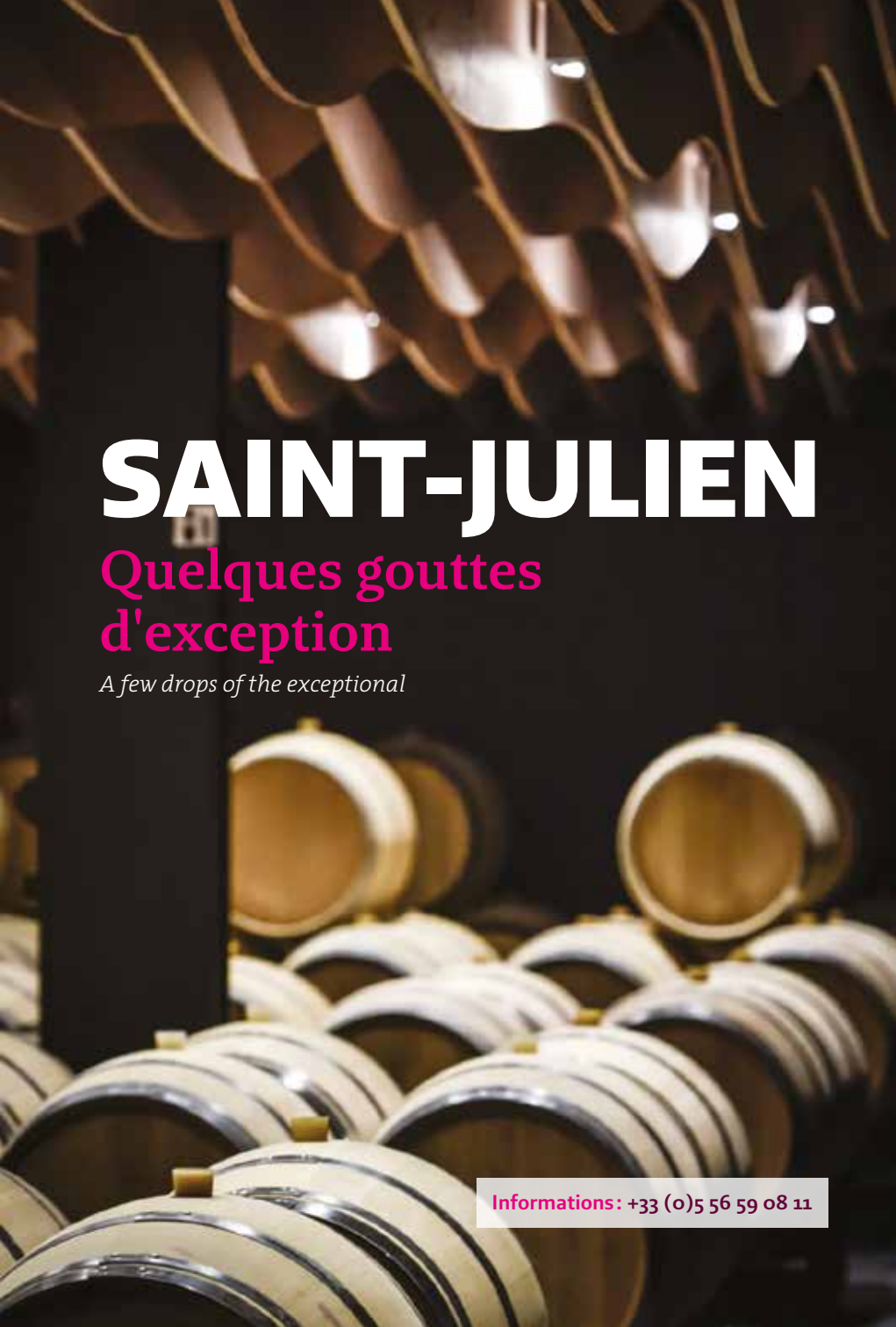
GPS: 45.073558, -0.793011
 21, avenue de Soulac
 33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)
 T. +33 (0)5 56 58 03 19
contact@vigneronsassocies.fr
www.vigneronsassocies.com

Boutique Vins du Médoc, accessoires et produits du terroir. Conseils et dégustations (par mesure d'hygiène : achat du verre obligatoire 2 €). Visite du cuvier et des chais sur rendez-vous. 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 tasting (by measure of hygiene purchase of compulsory glass 2 €)
 Visit of the cellar by appointment.*

Langue: EN





SAINT-JULIEN

Quelques gouttes
d'exception

A few drops of the exceptional

Informations: +33 (0)5 56 59 08 11



Château La Fleur Lauga © guillaume
DAVAUD De-Lauga



Château Saint-Pierre © P. Durand



Château Branaire Ducru © J. Mondière



Château Léoville Poyferré © Jerome Mondiere



Château Langoa et Léoville Barton © Furax



Château Talbot © Château Talbot



Château Beychevelle © Julie Rey



Château La Bridane



Château Teynac © Château Teynac



Château Moulin de la Rose © Guillaume Daveau



Château Gruaud Larose © Château Gruaud Larose



Château Finegrave



Château Lagrange © DEEPIX

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 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. 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 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h d'avril à octobre, du Lundi au Vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30 le reste de l'année.

Tarif: 12 € (10 € pour groupe à partir de 10 personnes). Château du XIX^e siècle (chartreuse) et Orangerie, joli jardin.

Installations vinicoles très modernes.

Visit and tasting 12€ (10€ for a group of 10 people minimum) Modern 19th century chateau, orangery and beautiful gardens. Modern cellar.

Langues: EN, ES

Château Finegrave



1, la Mouline

33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)

T. +33(0)6 72 55 93 88

chateaufinegrave@gmail.com

www.finegrave.com

La plus petite propriété de l'appellation Saint Julien, 85 ares actuellement en production, au milieu des grands crus classés.

Culture et élevage traditionnels en barriques effectués en famille, 3^e génération de viticulteurs. Production confidentielle (environ 5000 bouteilles par an). Visites et dégustations gratuites sur rendez-vous.

The smallest vineyard of the Saint Julien appellation, 85 acres currently in production, surrounded by the prestigious Grands Crus classés.

Traditional vine growing and ageing in Bordeaux barrels performed by family members, 3rd generation of wine makers. Confidential Production - very exclusive (about 5000 bottles per vintage).

Free visit and tasting by appointment.

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 (œnotourisme)
info@gruaud-larose.com
www.gruaud-larose.com

Ouvert du lundi au samedi de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 19 h (18 h et fermeture le samedi de novembre à mars inclus). Uniquement sur RDV. Plusieurs parcours possibles, dont la visite « in-contournable ». 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, ES, DE, RU, UKR, PT



Château La Bridane



GPS: 45.13710 - 0.841887
7, Chemin de La Bridane
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 59 91 70
contact@vignobles-saintout.fr

Vignoble certifié HVE.

Visite et dégustation gratuites.

Le château La Bridane, propriété familiale, situé au cœur de Saint-Julien vous accueille avec ou sans rendez-vous du lundi au samedi, de 11 h à 13 h et de 14 h à 19 h de fin juin à mi-octobre. Le reste de l'année, visite et dégustation uniquement sur rendez-vous à Saint-Julien ou rdv au Domaine de Cartujac 33112 Saint-Laurent Médoc du lundi au vendredi (9 h à 12 h et 14 h à 17 h).

Free visit and tasting

Château La Bridane, family property is located in the village of Saint-Julien. From end of June to middle of October, open Monday to Saturday (11h-13h / 14h-19h).

From October to June, open Monday to Friday, please call us to make an 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 à partir d'avril à octobre sur demande uniquement. Fermeture les jours fériés et dimanches. A partir de 12 €/ personne pour 4 vins dégustés (dont le Bordeaux blanc du Château) jusqu'à 80 €/ personne selon les visites et thématiques de dégustation. Château XVIII^e siècle, Tour Toscane dessinée par Visconti, Chai contemporain, caveau de vieux millésimes, 40 ha de parc, étang et jardin à la française, parcelle expérimentale des cépages. Cuisine fusion réalisée par notre Chef Taichi Sato à partir de 8 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 to October on request only. Closing days : bank holidays and Sundays. From 12 € / person for 4 wines tasted (including Bordeaux Blanc du Château) up to 80€ / person depending on the tours and tastings themes. 18th century Chartreuse. Tuscany Tower designed by Visconti. Imposing modern barrels cellar, a cellar of old bottles, a French-style pond and garden, experimental grape-variety plot. Fusion cuisine made by our Chef Taichi Sato from 8 guests. Accommodation of groups: 14 bedrooms. Air conditioning, Wifi. Reception rooms : up to 100 guests – a meeting room and a lounge.

Langues: EN, JP, ES

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



Château du XVIII^e siècle qui appartient à la famille Barton depuis 1821. Fermeture pour travaux en 2021. Pour les visites et dégustations, voir le Château Mauvesin Barton (Moulis en Médoc).

18th century Château belonging to the Barton family since 1821. The property will be closed for renovations in 2021. For visit and tasting, please see Chateau Mauvesin Barton (Moulis en Médoc).

Langue: EN

> Voir Château Mauvesin Barton

See Château Mauvesin Barton

> Voir rubrique Chambres d'hôtes et Gîtes

See vacation rentals section

Château Léoville Poyferré

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.1640, -0.7402
38, rue Saint-Julien
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-13)
Enotourisme: 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

Juillet et août ouvert tous les jours, sauf fériés, consulter notre site pour heures d'ouverture + formules de visite-dégustation.

Hors juillet & août, consulter notre site pour jours et heures d'ouverture + formules de visite-dégustation.

Visite-dégustation sur RDV à partir de 20€/ personne : 3 vins.

Réservation instantanée et paiement en ligne sur notre site. Pour des réservations de dernière minute, téléphonez-nous.

Dégustation à la boutique sans RDV et sans visite: 10€/personne : 2 vins

Le terroir d'exception s'exprime dans la finesse, l'élégance et l'équilibre de nos vins.

July and August : Open every day except public holidays. Consult our site for times + tours and tasting options. Rest of the year: Consult our site for opening days and times + tours and tasting options. Tours and tastings are by appointment starting at 20€ per person including 3 wines.

Reservations with payment on-line via our site. For last minute reservations, please phone.

Wine tasting in the Boutique: no reservation required, 10€ per person for 2 wines, visit not included. Our terroir is beautifully expressed through the harmony between modernity and tradition, simplicity and sophistication.

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

contact@moulindealarose.com

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-henri-martin.com

www.domaines-henri-martin.com

Visites gratuites sur RDV. Élégante bâtisse de pure tradition médocaine (xv^e et xviii^e siècle).

Free visit by appointment.

Langue : EN

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

talbot@chateau-talbot.com

www.chateau-talbot.com

Certification Haute Qualité Environnementale.

Visites payantes sur RDV du lundi au vendredi avec dégustation de 2 vins. 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.

Paid Visits by appointment with a tasting of 2 wines. 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



Château Teynac



GPS: 45.148696, -0.746625

Grand Rue

33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)

T. +33 (0)5 56 59 93 04

teynac_33@orange.fr

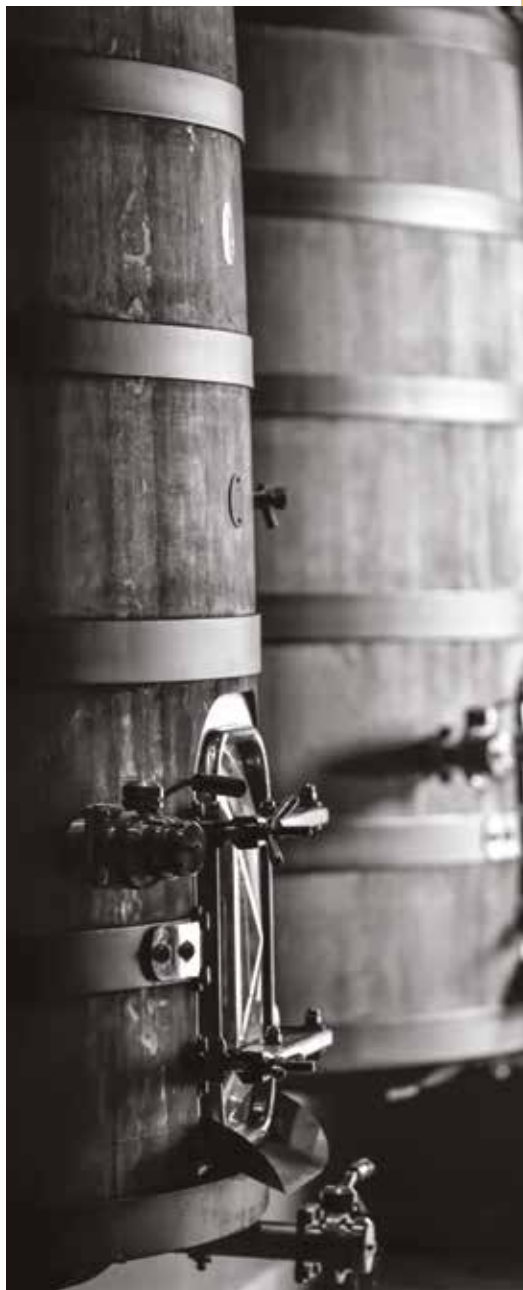
www.teynac-corconnac.com

Visites et dégustations 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. La conscience écologique est une réalité au Château Teynac, la certification HVE Haute Valeur Environnementale a été obtenue à partir du millésime 2016. À ce titre, le Château est engagé dans la démarche SME depuis 2015 et membre de la 1ère association pour le SME du vin de Bordeaux certifiée ISO 14001.

Visits and tastings 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. Ecological awareness is part of daily life at Château Teynac and the HVE certification was obtained starting from the 2016 millésime. As such, the Château has been involved in the SME process since 2015 and is member of the Bordeaux wine SME association, certified ISO 14001.

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 Fonbadet



Château Batailley



Château Haut Bages Libéral
© R. Reynier



Château Lynch-Bages © Château Lynch-Bages



La Rose Pauillac © La Rose Pauillac



Château Les Landes de Cach



Château Grand-Puy Lacoste



Château Lynch Moussas



Château Pédesclaux © R. Escher



Château Clerc Milon © M. Anglada

Château Batailley

GRAND CRU CLASSE 1855



GPS: 45.1782183, -0.7730952, 17
33250 PAUILLAC (N-13)
domaines@borie-manoux.fr
www.batailley.com
T +33 (0)5 56 00 00 70

Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi.

Fermé les week-ends, jours fériés, en Août et du 20 décembre au 4 Janvier.

Visit and tasting by appointment from monday to friday.

Closed on week ends, Public holidays, August and from 20 Dec to 4th January.

Langue : EN/GE/SP

> Voir Château Lynch-Moussas

See Château Lynch-Moussas

Château Clerc Milon

GRAND CRU CLASSE 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 m² de panneaux photovoltaïques et cet emplacement remarquable, Château Clerc Milon exprime sa personnalité unique parmi les Grands Crus Classés de Pauillac.

Tarifs 2020 : 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.

2020 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



GPS : 45.180906, -0.752124

47, route des Châteaux – 33250 PAUILLAC (N-13)

Contact : Service Cénatourisme

Wine Tourism Service

T. +33 (0)5 56 59 02 11

contact@chateaufonbadet.com

www.chateaufonbadet.com

Visite dégustation du lundi au vendredi, le weekend uniquement sur rendez-vous.

Boutique – WINE SHOP de 10 h à 18 h 30 de mai à octobre – de 10 h à 17 h 30 de novembre à avril.

Visit and tasting from Monday to Friday. Weekends and public holidays by appointment.

From 10 am to 6.30 pm from May to october – for

10 am to 5.30 pm from november to april

BRUNCH « La table de Fonbadet » welcomes visitors from monday to friday from 11 a.m to 3 p.m (preferably by reservation).

Langues : EN

Château Grand-Puy-Lacoste

GRAND CRU CLASSE EN 1855



GPS: 45.1897562, -0.7704163, 17

33250 PAUILLAC (N-13)

T. +33(0)5 56 59 06 66

dfxb@domainesfxborie.com

www.grand-puy-lacoste.com

Les visites sont uniquement sur rendez-vous du lundi au vendredi (fermé les weekends et jours fériés), pour plus de renseignements, nous contacter.

Visits only by appointment from Monday to Friday (closed on weekends and bank holidays), contact us for more information.

Langues : EN

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 : Sophie Pagis

T. +33 (0)5 56 59 11 88

visites@hautbagesliberal.com

www.hautbagesliberal.com

Visite de la propriété et dégustations

D'octobre à mai : lundi au vendredi de 10 h à 17 h 30 sur RDV uniquement

De juin à septembre : lundi au samedi, de 10 h à 17 h 30, avec ou sans RDV (RDV conseillé)

À partir 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 classée 5^e Grand Cru en 1855. La propriétaire, Claire Villars Lurton, conduit le domaine en biodynamie depuis 2008 et obtient la certification agriculture Biologique en 2019.

Visit of the property and tastings

November to May: Monday to Friday, from 10am to 5.30pm.

June to October: Monday to Saturday, from 10am to 5.30pm, appointment recommended.

From 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 ranked 5th Classified Growth in 1855. Claire Villars Lurton grows the in vineyard in biodynamics farming since 2008 and is certified organic from 2019.

> 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
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, bibs et vrac. Visite et dégustations gratuites d'avril jusqu'aux vendanges, vente directe et drive toute l'année, sur RDV. Portes ouvertes avec restauration les 27 et 28 mars 2021. Pique-Nique du Vigneron Indépendant. Retrouvez-nous sur notre page Facebook. Actualités, points de vente, tarifs et commandes sur www.chateaujulia.fr.

With 0.62ha 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, bibs and unpacked. Visit and free tastings from April to the harvest time by appointment. Doors opened March 27 and 28, 2021. Independent Winegrower's Pic Nic. Find us on our Facebook page. News, points of sale, prices and orders on: 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

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-Medoc, 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

Château Lynch-Bages, appartenant à la famille Cazes depuis 1939, s'est lancé en 2017 dans la rénovation de ses installations. Un projet confié à l'architecte américain Chien Chung Pei. Au moment de l'impression de ce guide, nous ne disposons pas d'informations sur les visites. Les équipes continuent à accueillir les visiteurs au cœur du village de Bages: cours de dégustation, vinifications personnalisées, bistrot, Relais & Châteaux... Parallèlement, la famille Cazes propose des visites et dégustations au Château Ormes de Pez à Saint-Estèphe. De 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 18 h 30 (sur réservation) – Durée: 1 h – Langues: français, anglais, allemand – Du lundi au vendredi – Mars à décembre.

Château Lynch-Bages, owned by the Cazes family since 1939, embarked in 2017 in a comprehensive renovation of its facilities. A project entrusted to the American architect Chien Chung Pei. At the time of printing this guide, the terms of visits were unknown. During this period, the team welcomes visitors at the heart of the village of Bages: tasting courses, personal winemaking, bistro, Relais & Châteaux. Additionally, the Cazes family offers visits and tastings by appointment at Château Ormes de Pez, in Saint-Estèphe. From 9.30am to 1pm and 2pm to 6.30pm – Duration: 1 h – Languages: French, English, German – From Monday to Friday – March to December.

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 **Shopping 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 Lynch Moussas

GRAND CRU CLASSÉ 1855



GPS: 45.117538, -0.7970042, 11.25
Madrac
33250 SAINT SAUVEUR (M-12)
domaines@borie-manoux.fr
www.lynch-moussas.com
T +33(0)5 56 00 00 70

Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi.

Fermé les week-ends, jours fériés, en Aout et du 20 décembre au 4 Janvier.

Visit and tasting by appointment from monday to friday. Closed on week-ends, Public holidays, August and from 20 Dec to 4th January.

Langue: EN/GE/SP

> Voir **Château Batailley**

See **Château Batailley**

Château Pédesclaux

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.2124672; -0.7512064
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 sur RDV du lundi au samedi d'avril à octobre et du lundi au vendredi de novembre à mars; de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Le Château Pédesclaux, Grand Cru Classé en 1855, fut acheté par la famille Lorenzetti en 2009. La Famille décide de reconstruire l'ensemble des installations techniques et confie cette réalisation à Jean-Michel Wilmotte, architecte mondialement reconnu.

Il crée un outil à la pointe de la technologie dans le plus pur respect du raisin et du vin, mêlant harmonieusement métal, verre et pierre.

La Famille Lorenzetti met en place un important travail de fond avec des pratiques culturelles « haute couture » et des méthodes de vinification gravitaires qui permettent d'amorcer la renaissance de la propriété.

Labellisé HVE3, c'est naturellement qu'en 2019 la propriété se lance dans une conversion officielle à l'agriculture biologique garant du respect des sols et de la biodiversité.

Tour and tasting by appointment only from Monday to Saturday between April to October and from Monday to Friday between November to March from 9:30 am to 12:30 am and from 2:00 pm to 6:00pm. Château Pédesclaux, 5th Great Growth in 1855, was acquired by the Lorenzetti Family in 2009. They confirm the renaissance of this winery, they entrusting a winery renovation program leading by a very famous architect: Mr Jean-Michel Wilmotte. He created a state-of-the art winery 100% Gravity flow winery, in which he mixed metal, glass and stone. Family Lorenzetti implements a hard work with cultural practices "haute couture" And gravity vinification methods allowing to begin the renaissance of the property. Highly involved in the environment concerns, as evidenced by HVE 3 label, the estate Decides in 2019 to conduct its vineyard in organic agriculture, guarantee of soils respect and Biodiversity.

Langues: EN, ES, DE

> Voir Château Lilian Ladouys

See Château Lilian Ladouys



> 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

oenotourisme@larosepauillac.fr

www.la-rose-pauillac.com

La Rose Pauillac a été créé en 1933.

Cette coopérative réunit 22 petits propriétaires sur 23 ha de vignes. Un travail rigoureux de la vigne jusqu'aux chais, et un élevage traditionnel en barriques bordelaises garantissent aux amateurs comme aux connaisseurs, des moments de plaisir à des prix imbattables.

Visite immersive des chais en sons et lumières.

Infos et résa sur www.odysseedelarose.com

Visite traditionnelle des chais le reste de l'année.

Ouvert toute l'année 6j/7 (7j/7 Juillet et Août)

La Rose Pauillac was founded in 1933.

Today, this cooperative represents 22 small owners harvesting grapes on 23 ha of vineyards. Exacting winemaking from the lands to the cellars and a traditional aging in Bordeaux barrels guarantee wine drinking pleasure with an exceptional quality /price ratio.

Immersive tour of the cellars in sounds and Lights from April to September. Informations and booking on www.odysseedelarose.com

Traditional cellar visit the rest of the year

Open all year 6 days / 7 (7/7 July and August).





SAINT- ESTÈPHE

Secrète alchimie

A secret alchemy

Informations: +33 (0)5 56 59 30 59



Château Le Crock © Arnaud Brukhnoff



Château St Estèphe



Château Phélan Ségur



Château Haut Marbuzet



Château Lafon-Rochet



Château Haut Baron © Château Haut Baron



Château Cos Labory © Studio Pomelo



Château La Haye © Château La Haye



Château Ségur de Cabanac
© G. Daveau



Château de Côme



Château Petit-Bocq © M. Boudot



Château Tronquoy Lalande © Saison d'or



Château Lilian Ladouys © R. Escher



Cave Marquis de Saint Estèphe



Château Tour des Termes © M. Geney



Maison des vins



Château Marceline © Q. Druesne

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 + 52nd week.
Langue : EN

Château de Côme

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS : 45.255179, -0.812175
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Contact: Maurice VELGE
T. +33 (0)5 57 75 05 98
come@chateaudecome.com
www.chateaudecome.com

Vin BIO. Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h sur RDV.

Organic wine. Free visit and tasting by appointment Monday to Friday.
Langues : EN, ES

Château Haut Baron

GPS : 45.265972, -0.796100
34 rue Edouard Herriot
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 32 07
M. +33 (0)6 08 04 78 27
M. +33 (0)6 81 89 95 11
scea.baron@wanadoo.fr
www.chateauhautbaron.com

Exploitation familiale. Visite et dégustation gratuite toute l'année, sur rdv de préférence. Venez déguster nos vins Saint-Estèphe ou Haut-Médoc dans notre nouvelle salle de dégustation avec vue sur le chai à barriques. Christine, Thierry ou Lucas se feront un plaisir de vous conter leur histoire et leur passion.

Family vineyard. Visit and tasting free all year round, preferably by appointment.

Come and taste our Saint-Estèphe or Haut-Médoc wines in our new tasting room with a view of the barrel cellar. Christine, Thierry and Lucas will be pleased to welcome you, to tell you their story and their passion.

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

Plusieurs générations se succèdent à la tête de notre domaine familial.

Niché sur les hauteurs de Saint Estèphe, au lieu dit "Saint Corbian", nous évoluons dans un espace naturel unique ! Entre vignes, patu-rages, estuaire et marais.... Une expérience que nous sommes heureux de partager en famille, mais aussi, et surtout avec vous ! Du Lundi au Vendredi, 9h-12h 14h-18h.

Samedi 10-12h /14h-18h
Tasting and sale all year round.

Visit by appointment.

Langue : EN, ES



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.

Château La Haye



GPS: 45.241923, -0.787341
1, rue de Saint-Affrique
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Contact: Chris CARDON
T. +33 (0)5 56 59 32 18
info@chateaulahaye.com
www.chateaulahaye.com

Visite Dégustation gratuite Juillet/Août sans rendez-vous de 11 h à 17 h et sur rendez-vous de Septembre à Juin.

Le Château La Haye s'inscrit dans une longue tradition viticole, puisque la constitution du vignoble remonte à 1557. La demeure aurait selon la légende accueillie le Roi Henri II et Diane de Poitiers pour leurs rendez-vous galants. Leur monogramme, H et D est gravé dans la pierre à l'entrée du Château.

Free visit and tasting in July / August without appointment from 11a.m to 5p.m and by appointment from September to June.

Château La Haye has a long wine tradition, with the establishment of the vineyard dating back to 1557. According to the legend this Château sheltered the King Henri II and Diane de Poitiers as their hunting lodge. Their monogram, H and D interlaced, is engraved in stone at the entrance to the Château.

Langue: EN

Château La Rose Brana



GPS: 45.241763, -0.79450
10, rue de la Gare
Leyssac – 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Propriétaire: 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 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 2019 « Architecture et Paysages »

Magnifique propriété dans la famille Tesseron depuis 3 générations, où les maîtres mots sont : passion, savoir-faire et partage. Ce château emblématique d'un jaune étincelant et son personnel accueillant sauront vous transporter dans l'intimité de ce lieu lors de visites et dégustations à la propriété. Au programme : visite guidée des abords ainsi que des bâtiments techniques (cuvier et chais à barriques) se terminant par une dégustation de nos vins dans notre magnifique salle offrant une vue imprenable sur le vignoble.



Visite sur rendez-vous uniquement. Ouvert tous les jours d'avril à octobre de 10h à 13h et de 14h à 18h, et le reste de l'année du lundi au vendredi de 9 h à 13 h et de 14 h à 17 h.
Prix : 12 € à 50 €/personne.

Beautiful family estate for three generations, where keywords are: passion, know-how and sharing. This charming Château with an emblematic shining yellow color and its dedicated team welcome you for tours and tastings at the very heart of it. On the program : guided tour of the surroundings and technical buildings (vat room and barrel cellar), ending with a tasting of our wines in our magnificent tasting room which offers a wonderful view of the vineyard.

Visits are only by appointment.

Opened 7 days a week from 1st of April to end of October (10am to 1pm and 2pm to 6pm) and from Monday to Friday (9am to 1pm and 2pm to 5pm) the rest of the year.

Price: From 12€ to 50€.

Langue : EN

Château Le Crock

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

Visites avec et sans RDV en juillet et août du lundi au samedi, sauf jours fériés.

Reste de l'année et ouvertures exceptionnelles : consulter notre site pour jours et heures d'ouverture + formules de visite-dégustation + tarifs « Visite Découverte » : 10€/personne : 2 vins

« Trésor Ô Crock » : Chasse au trésor

« Dégust'ÔCrock » : Sur réservation. Visite et dégustation agrémentée d'une ardoise garnie de charcuterie, fromages et chocolat autour de 3 vins.

Demande de réservation sur notre site ou par téléphone

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.

July and August: Visits with or without appointment, Monday – Saturday except public holidays.

Rest of the year and exceptional opening : Consult our site for opening days and times + tours and tasting options + prices

"Visite Découverte": Discovery tour and tasting, 10€ per person including 2 wines.

"Trésor Ô Crock": Treasure hunt.

"Dégust'Ô Crock": By appointment. Tour and tasting including charcuterie, cheese and chocolate paired with 3 wines.

Reservations on our site or by telephone.

Château Le Crock, a quintessential Saint-Estèphe estate, has belonged to the Cuvelier family since 1903. The family also owns Château 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 (upon request)

> Voir Château Léoville Poyferré

See Château Léoville Poyferré

Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



GPS : 45.2335717 ; -0.7913739

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 du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 17 h.

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 Cru Bourgeois en 1932.

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, la famille Lorenzetti achète le Château Lilian Ladouys, qui compte, aujourd'hui 80,5 hectares. Avec pour

ambition de valoriser son terroir d'exception et d'amener la propriété parmi les références de l'appellation, le cuvier et le chai ont été adaptés et rénovés par Jean-Michel Wilmotte. 2020 est déterminante pour la propriété, qui, déjà forte de son implication en HVE 3, s'engage dans une conversion officielle à l'agriculture biologique. Le Château est classé Cru Bourgeois Exceptionnel, récompense de l'investissement de la famille Lorenzetti et de leur équipe.

Tour and tasting by appointment from Monday to Friday from 9:30 am to 12:30 am and from 2:00 pm to 5:00 pm. The existence of an estate called "La Doys" came from the Terrier of 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 by the estate, the Lorenzetti family acquired Château Lilian Ladouys, which has 80 hectares of vines. Determined to improve the wine and make it a reference for the entire appellation, the winery has been renovated by the famous architect Jean-Michel Wilmotte and BPM architectural firm. 2020 is determining for the property already labelled HVE 3. They decide to undertake an official conversion in organic agriculture.

The Château is classified Cru Bourgeois Exceptionnel, thanks to the investment

Of the Family Lorenzetti and their team.

Langues : EN, ES, DE

> Voir Château Pédesclaux
See Château Pédesclaux

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 55 53 91
chateau-marceline@sfr.fr
www.chateau-marceline.com

Visite et dégustation gratuite.

De Mai à Septembre: ouvert le week-end et jours fériés. 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. Traditionnal vat-house and old press.

Langues : EN, ES

Château Petit Bocq CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS : 45.261244, -0.788296
3 rue de la Croix de Pez
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 35 69
contact@petitbocq.com
www.petitbocq.com
Instagram : @petitbocq
Facebook : @petitbocq

Propriété de 19 ha appartenant à la famille LAGNEAUX depuis 1993, certifiée TERRAVITIS, visite et dégustation gratuite de lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30 (de préférence sur RV). Dégustation possible autour de l'élevage en barrique sur RV, pour les groupes de + de 10 pers (obligatoirement sur RV).

Free visit and tasting from Monday to Friday.

Tasting in barrel by appointment.

Langues : EN

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):
phelan@phelansegur.com

Fondé par Bernard O'Phélan, Irlandais d'origine, et développé par son fils Frank, le Château Phélan Ségur est depuis le XIX^e siècle, une référence de l'appellation Saint-Estèphe. Ses 70 hectares de vignes surplombent la Gironde et expriment la diversité du terroir de graves argileuses, typiques de St Estèphe.

Philippe Van de Vyvere, propriétaire depuis janvier 2018 y applique ses valeurs entrepreneuriales à la recherche de l'excellence esthétique et technique dans le respect des équilibres environnementaux. Véronique Dausse dirige la propriété depuis 2010.

Founded by Irishman Bernard o'Phélan and developed by his son Frank, Château Phélan Ségur has been a benchmark for the Saint-Estèphe appellation since the 19th century. With its seventy-hectares the property has a specific terroir of clay and gravels that makes the most of the diversity of Saint-Estèphe soils. Philippe Van de Vyvere intends to apply his entrepreneurial values in pursuit of aesthetic and technical excellence while respecting environmental balances. Véronique Dausse has been in charge of the property since 2010.

Langue: EN

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
contact@moulindealarose.com
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 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 1er de l'An.

Un espace coloriage/jeu attend vos enfants.

Free tasting and visit. Owner 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 1st to September 15th; by appointment only on Saturdays. Closed on Sundays and from Christmas to new year. A coloring/game area awaits your children

Château Tour des Termes

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.266645, -0.790527
2, rue du pigeonier - Saint-Corbien
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 les jours fériés et 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

Visites de préférence sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

De novembre à fin avril : 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. De mai à fin octobre : 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h. Situé au cœur de l'appellation Saint-Estèphe, Château Tronquoy-Lalande, est réputé pour être l'un des plus anciens et des plus beaux terroirs de l'appellation. Son terroir couvre 30 hectares d'un seul tenant autour du château. En 2006, quelques mois après l'acquisition de Château Montrose, Martin et Olivier Bouygues font la découverte de cette « pépite » et lancent un important programme de rénovation du vignoble et des bâtiments d'exploitation qui marque le début d'une nouvelle ère dans l'histoire de la propriété. Depuis 2015, la propriété est engagée dans une approche environnementale globale, dans la lignée de Château Montrose très avancée dans ce domaine. L'année 2020 marque une étape importante de cette démarche avec le passage de l'intégralité du vignoble à une viticulture durable, respectueuse du terroir et des hommes. La propriété produit un vin rouge typique de son appellation, aux tanins fondus et aux arômes épicés, auquel une longue mûche donne un style bien marqué.

Visits preferably by appointment, from Monday to Friday. From November to end of April: 9 am to 12 pm and from 2 pm to 5 pm. From May to end of October: 10 am to 1 pm and from 2 pm to 6 pm.

Located in the heart of the Saint-Estèphe appellation, Château Tronquoy-Lalande is renowned to have one of the oldest and most beautiful terroirs of the appellation. Its vineyard covers 30 hectares in a single block around the château.

In 2006, a few months after the acquisition of Château Montrose, Martin et Olivier Bouygues discovered this "jewel" and launched a major renovation programme to renovate the vineyard and the estate buildings, marking the start of a new era in the property's history.

Since 2015, the estate is committed to a global environmental approach, in line with Château Montrose, which is very progressive in this field. 2020 marks an important stage in this approach

with the transition of the entire vineyard to a sustainable viticulture, respectful of the terroir and of people.

The property produces a red wine typical of its appellation, with melted tannins and spicy aromas, to which richness gives a well-marked style.

> 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 8 h 30 à 12 h 45 et de 13 h 30 à 17 h. Le samedi en juillet / août de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 17 h 30. Le dimanche uniquement sur réservation. 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 8.30 am to 12.45 pm and 1.30 pm to 5.00 pm. Saturday during July / August from 10am to 12pm and 2.30pm to 5.30pm. Sunday by appointment only.

Langues : EN, ES





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 5*, Relais & Châteaux

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 sur jardin dans une élégante chartreuse. Décoration épurée, raffinement et confort ajoutent à la sérénité du lieu. L'éveil des sens et l'art de vivre le vin se poursuivent à quelques pas de la propriété, au Café Lavinal, où le chef sublime les produits du Sud-Ouest en proposant un dialogue étonnant entre cuisine savoureuse et grands vins.

Visite des chais et vignobles des prestigieuses propriétés aux alentours, remise en forme avec piscine, sauna et fitness, flâneries familiales au village de Bages... Partagez tout l'art de vivre le vin du Médoc épicurien !

Chambres à partir de 200 €. 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 nestled in gardens within an elegant country manor, complete with a pool. Refined décor and comfort complement the peaceful surroundings. This stimulation of the senses continues at the restaurant where the Chef brings out the very best in the regional produce whilst offering an amazing dialogue between delicious cuisine and great wines. Tour of the nearby wine cellars and prestigious estates, working out in the swimming pool, sauna and fitness room, family strolls to the village of Bages... Immerse yourself totally in the epicurean experience of the art of wine as a way of life in the Médoc!

Rooms starting at 200€. 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 **Shopping Village de Bages**

See **Local specialties section Village de Bages**

> Voir rubrique **hôtels et restaurants**

Café Lavinal

See **hotels and restaurants Café Lavinal**

Château Meyre

Hôtel Le Clos de Meyre

HÔTEL ***

GPS: 45.0305626, -0.7743574

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

Château du 18^e siècle, le Clos de Meyre est un hôtel 3 étoiles doté de 9 chambres spacieuses au décor raffiné et authentique au sein d'un domaine viticole à la démarche biologique.

Sur place, de la visite personnalisée du vignoble à la carte de nos massages, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir des moments de détente uniques. Vous pourrez également profiter de la piscine extérieure, de notre grand parc arboré et de la roseraie aménagés pour vous détendre. Possibilité le soir de vous restaurer grâce à notre service snacking chic et gourmand.

Vous cherchez un lieu de réception pour vos événements ? Entièrement réaménagés, nos anciens chais à l'ambiance cosy et modernes peuvent accueillir séminaires et autres événements privés ou professionnels, le tout dans un lieu intimiste et immersif.

Privatisation du domaine pour vos séjours en famille ou entre amis.





From the 18th century, the Clos de Meyre is a 3-star hotel with 9 spacious rooms in a refined and authentic atmosphere in the heart of a certified organic wine estate.

Many activities are offered on spot. From the customized wine tour to the massages, we strive for excellence and quality in order to offer you a unique moment of wellness. You will also be able to enjoy our outdoor swimming pool, our spacious tree-filled park and the rose garden furnished for your relaxing breaks.

It is possible to eat on site in the evening thanks to our chic and gourmet snacking service.

Are you looking for a place to welcome your events? Fully redesigned in a cozy and modern way, our old cellar is ideal for seminars and other private and professional events. This in an intimate and immersive atmosphere.

Private hiring of the estate possible for your stays in groups.

Langue : EN

Hôtel Château Grattequina

HÔTEL ****

GPS : 44.922971, -0.553887
50, 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. Bordeaux, entre les vignobles du Médoc et de St. Émilion. Chambres spacieuses, élégantes et Modernes.

Petit-déjeuner. Service de restauration de produits frais et de saison uniquement pour les clients de l'hôtel.

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 chauffée.

Gorgeous 19th century mansion near Bordeaux, ideally located along the Garonne River, between the vineyards of Margaux, Pauillac and Saint-Émilion. The rooms are elegant and modern.

Breakfast buffet. Service of seasonal and fresh products only for the hotel guests. Possibility to join Bordeaux with the hotel's private boat (12 passengers max.) Private parking and outside heated swimming pool.

Langue : EN

Hôtel de France et d'Angleterre



HÔTEL ***

LOGIS HÔTEL ESSENTIEL - RESTAURANT GOURMAND & BAR À VINS

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 7 j / 7. 25 chambres standard : de 65 € à 85 € selon le nombre de personnes et la saison. 20 chambres Confort climatisées : de 85 € à 105 € selon le nombre de personnes et la saison.

Petit déjeuner gourmand sous forme de buffet à 12 €. Réception ouverte 24 h / 24 de Mai à Octobre. Restaurant ouvert 7 j / 7 d'avril à octobre.



Produits de terroir et de saison. Cuisine Maison. Ardoise du jour à 15 € le midi du lundi au vendredi. Menus carte à 25, 30 et 35€. Menu dégustation avec ou sans accord mets & vins. Droit de bouchon offert sur réservation. Repas de groupes sur mesures pour tous vos événements.

Hotel open 7 days a week. 25 standard rooms: from 65 € to 85 € depending on the number of people and the season. 20 air-conditioned comfort rooms: from 85 € to 105 € according to the number of people and the season. Gourmet buffet breakfast 12 €. Open reception 24 hours a day from May to October. Restaurant open 7 days a week from April to October.

Local and seasonal products. Home made cuisine. Slate of the day at 15 € on Monday lunchtime to Friday. A la carte menus at 25, 30 and 35€. Tasting menu with or without food and wine pairing. Corkage free of charge on reservation.

Tailor-made group meals for all your events.

Langues : EN, ES

Café Lavinal



RESTAURANT-BRASSERIE

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. 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 de Bages. Table Bib gourmand en 2020. Salle banquet. Menu à partir de 29 € TTC. Carte snack proposée au bar et suggestions à la carte. Ouvert du lundi au dimanche (hors fermeture annuelle fin décembre à février).

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. Inside, the convivial atmosphere is praised by nearby chateaus, winemakers, locals and world travelers. Tucked on a paved courtyard, the terrace boasts one of the best views in the restored village of Bages. Awarded a Bib gourmand in 2020. Banquet rooms available. Menu starting at 29 € Snacks and chefs' suggestions offered à la carte. Open Monday thru Sunday(excluding annual closing December thru February).

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 **Shopping Village de Bages**

See Local specialties section Village de Bages

> Voir rubrique **hôtels et restaurants Cordeillan-bages**

See hotels and restaurants Cordeillan-bages

Le Pavillon de Margaux***

HÔTEL & RESTAURANT

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 2020. 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

Relais de Margaux****



HÔTEL - RESTAURANTS - GOLF - SPA

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

Au cœur du célèbre vignoble de Margaux, le Relais de Margaux est la destination privilégiée pour découvrir cette belle région. Les 80 chambres, spacieuses et calmes, offrent une vue imprenable sur le golf ou le parc.

7 salles de réunion équipées de 18 à 310 m².

Golf 18 trous entièrement rénové.

Spa: piscine à jets chauffée, sauna et hammam, cabines de soins. Brasserie du Golf avec terrasse, plat du jour (café compris) 14.50€, servi en déjeuner en semaine, hors dimanche, jours fériés et groupes. Ouvert tous les jours.

Restaurant l'Île Vincent avec terrasse, menu à partir 39€ ou à la carte, ouvert tous les soirs.

Located along the estuary, amidst the famous vineyards of Margaux, Relais de Margaux is a privileged destination to discover this beautiful region. The 80 rooms, spacious and quiet, offers breathtaking views of the golf course or the hotel park.

7 meeting rooms equipped from 18 to 310 m².

Golf de Margaux: a 18-hole course completely renovated in 2019. Spa: heated jet pool, sauna and Turkish bath, treatment cabins.

Brasserie du Golf: dish of the day (including coffee) 14.50€, served at lunch during the week, excluding Sundays, bank holidays and groups. Open every day. Gourmet Restaurant Ile Vincent, menu from 39€ or à la carte, open every evening. Open all year.

Langues : EN, ES

> Voir rubrique Produits clé en main

« Les forfaits Golf and Wine »

See ready made programs section

"Les forfaits Golf and Wine"

> BAR À VIN

Château Chasse-Spleen



BAR À VIN

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 mi avril à mi octobre, ouvert 7/7 (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 gravelax, jambon des Aldudes, saucisson de canard, brebis du Pays Basque, foie gras maison, salades et canelès maison.

Between mid April and mid 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 canelès.

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

> Voir Château Chasse-Spleen

See Château Chasse-Spleen



> CHAMBRES D'HÔTES & GÎTES

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 Château Beaumont

See Château Beaumont

Château Chasse-Spleen

« Les Chambres »

GPS: 45.0754581, -0.7410983
32, chemin de la Raze
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)
T. +33 (0)5 56 58 02 37
reservation@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.

Queen size bed, chaînes de télévision internationales et françaises. Plug pour smartphone afin d'amener sa bande-son. Wifi gratuit. Accès personne à mobilité réduite.



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. Each of our three bedrooms has direct access to the exhibition rooms. This way, at any given time, art enthusiasts staying at Les Chambres are given the opportunity to enjoy in the most intimate of approach the works by featured artist.

Each bedroom has its queen-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. Access for people with reduced mobility.

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 de l'Isle



CHAMBRES D'HÔTES ET SALLE DE RECEPTION

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
chambres-dhotes@chateau-de-lisle.fr
www.chateau-de-lisle.fr

Classement 5 épis Gîtes de France. Accueil de 10 personnes, 4 chambres dont 2 suites. Tarifs : de 140 € à 180 € (pour 2 personnes, petits déjeuners compris). Ouvert de mai à septembre. Chambres et salles de bain entièrement rénovées dans une magnifique demeure du XVIII^e située au calme dans un parc arboré.

Petits déjeuners bio et faits maison servis sur la terrasse ou dans la belle salle à manger. Grande piscine au sel chauffée, vélos à disposition, balades en forêt, salle de réception dans belle orangerie – WIFI gratuit.

Luxury classification (5 épis) by Gîtes de France
Completely renovated bedrooms and bathrooms in a beautiful 18th century property standing in a wooden parkland. Organic and homemade breakfast on the terrace or in the beautiful dining room. Large heated and salt-treated swimming pool, bicycles at the disposal, walks in the forest, reception room in a beautiful orangery, free WIFI.

Langues : EN, ES, DE

Château Gadet Terrefort Maison d'hôtes

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 (30 €). 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 (30€).

Langues : EN, DE, IT

Château La Tour Carnet

GPS : 45.1478, -0.7936
Darroux, 33112 SAINT LAURENT MÉDOC (O-12)
T. +33 (0)5 57 26 90 37
reservation@pape-clement.com
<http://www.luxurywineexperience.com>

Best Of d'Or 2019 hébergement à la Propriété

Château Médiéval du XII^e siècle, La Tour Carnet offre des suites médiévales uniques, une maison perchée dans les arbres du parc et plusieurs chambres d'hôtes luxueuses au dernier étage du Château. Tarifs de 200 à 300 € la nuit (petit-déjeuner inclus et visite-dégustation offerte). Ouvert toute l'année. Proche de la route des Châteaux. À 10 minutes de Pauillac et 45 minutes de Bordeaux. TV, WiFi, Produits d'accueil, Peignoir, Salle de bain privative.

"Best Of Wine Tourism" 2019 Gold Award for best accommodation. Château La Tour Carnet was built in the 12th century. It features 2 unique medieval-style suites, a "hung in the trees" wooden house and several luxury bedrooms. Prices vary from €200 through €300 (breakfast included and free visit+wine tasting). Open all year. 10 minutes away from Pauillac and 45 minutes away from Bordeaux. TV, WiFi, welcome kit, bathrobe, private bathroom.

Langue : EN

> Voir Château La Tour Carnet

See Château La Tour Carnet



Château Lanessan

« La Maison des hôtes »

GÎTE

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 de 380 hectares en Haut-Médoc, venez découvrir le gîte du Château Lanessan, pour vous reposer, vous 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 m2 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. Equipé d'un écran plat, lecteur DVD, WIFI, jardin avec terrasse, barbecue et transats.

Tarif / semaine (7 nuits) : de 380 € à 690 € selon période. Fermé du 18/12 au 10/01.

Located on a beautiful domain of Haut Médoc region, come and discover the cottage of Château Lanessan, if you are looking for a place 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 m2 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 690 € according to the period. Closed from December 18th to January 10th.

Langue: EN

> Voir Château Lanessan

See Château Lanessan



Château l'Inclassable

« 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

Au centre-ville de Lesparre, à proximité de toutes commodités, 3 appartements, classés 3 étoiles. Ces T3 sont entièrement équipés et très confortables, avec parking privé. Draps et linges de toilettes fournis. Une localisation idéale pour découvrir l'ensemble des richesses du Médoc. M. et M^{me} Fauchey, propriétaires des Meublés et du Château l'Inclassable vous réserveront une dégustation privilégiée à la propriété, certifiée Haute Valeur Environnementale, pour une immersion dans leur Biodiversité au cœur du chai à barriques.

In Lesparre's city center, near to all amenities, 3 apartments classified as 3 stars by Atout France. These apartments are fully equipped and very comfortable, with private car park. Sheets and towels are provided. An ideal location to discover the rich culture of the Médoc. Mr and Mrs Fauchey, owners of holiday rentals and Château l'Inclassable, will reserve a private tasting in the property (certified High Environmental Quality) for an immersion in its' biodiversity in the wine cellar.

Langue: EN

> Voir Château l'Inclassable

See Château l'Inclassable

Château Maucaillou

Chambres d'Hôtes

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

Au cœur des vignobles de l'AOC Moulis, le château Maucaillou, propriété de la Famille Dourthe depuis 1929 et toujours habité par la famille, abrite en son sein, 5 chambres d'hôtes.

Ouvert toute l'année, exceptés le 25 déc. et le 1^{er} Janv., vous pouvez profiter de chacune des saisons pour séjourner au Château et apprécier la table d'hôtes dans la salle à manger de la famille ainsi que nos visites ou ateliers œnologiques.

Salles de réception jusqu'à 210 pers. assises – Salle de projection : 90 pers. – Salle à manger : 25 pers. Accessible en train, gare de Moulis. Notre équipe est impatiente de vous accueillir.

In the heart of the AOC Moulis vineyards in Médoc, Château Maucaillou, owned by the Dourthe family since 1929 and still inhabited by them, is a home to 5 guest rooms.

Open all year round, except 25 Dec. and 1st Jan., enjoy a stay in the Château during every season and enjoy the guest table in the family dining room along with visits or œnological workshops.

Reception room up to 210 pers. Seated – projection room: 90 pers. – Dining room: 25 pers.

Access by train, Moulis train station.

Our team is looking forward to welcoming you.

Langue : EN

> Voir Château Maucaillou

See Château Maucaillou

Château Mauvesin Barton

« Maison au cœur du vignoble de Mauvesin Barton »

GÎTE

GPS: 45.04115, -0.79222

33480 Moulis en Médoc (S-12)

T 33+(0)5 56 58 41 81

chateau@mauvesin-barton.com

www.mauvesin-barton.com

En immersion dans le médoc viticole, cette maison se situe sur la propriété familiale du Château Mauvesin Barton. Dans un environnement calme et apaisant, nous vous proposons de vous ressourcer et de profiter de la faune et la flore locale. Lors de votre séjour, une visite-dégustation des vins de la propriété sera offerte aux adultes. La maison peut accueillir 6 personnes et se compose d'une cuisine tout équipée et d'un grand salon au rez-de-chaussée. Les trois chambres et les

deux salles de bains se situent au 1^{er} étage. Le gîte est à deux minutes en voiture de toutes commodités (boulangerie, boucherie, supermarché...).

The guest house is located on the family wine property of Château Mauvesin Barton. In a calm, relaxing and peaceful environment, we invite you to recharge your batteries and enjoy the various local flora and fauna. During your stay, a wine tasting tour of the property will be offered to adults. The house can accommodate 6 people and consists of a fully equipped kitchen and a large living room on the ground floor. The three bedrooms and the two bathrooms are on the 1st floor. The cottage is a two-minutes drive from all amenities (bakery, butcher, supermarket ...).

Langue : EN

Château Mayne Lalande

« Les Cinq Sens »



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

Facebook: Château Mayne Lalande

Maison d'hôtes avec 5 chambres de grand confort – 10 adultes + enfants. Au cœur du vignoble, avec vue sur la prairie, le jardin et la piscine, 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 gratuit.

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, garden and swimming pool. Breakfast with extra charge.

Access to relaxation facilities (sauna, jacuzzi) included. Swimming pool, terrace, garden furniture 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



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^e 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 dans un vaste parc. Pendant toute l'année 2020, 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. Privatisation et table d'hôtes sur réservation. Jusqu'à 10 personnes. À partir de 149 €, petit déjeuner inclus. Ouvert de mars à novembre.

Located in the heart of the Saint-Estèphe vineyards, Château Ormes de Pez, owned by the Cazes family since the late 1930's, provides an elegant stone-dressed guesthouse adjacent to the wine cellars. This 18th century manor offers 5 charming rooms, as well as an outdoor pool within sprawling gardens. During 2020, the wine tours usually offered at Château Lynch-Bages, Pauillac Classified Growth, are arranged at Château Ormes de Pez. A unique opportunity to discover this winery. Private events, and guest table on request. Up to of 10 guests. From 149 €, breakfast included. Open from March to November.

Langue: EN

> Voir Château Lynch-Bages

See Château Lynch-Bages

> Voir rubrique Shopping

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 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 73 59 08

M. +33 (0)6 32 46 58 32

gites33@wanadoo.fr

www.pierredemontignac.com

5 chambres - 15 personnes.

À partir de 70 €, 20 € le lit supplémentaire.

Five bedrooms, fifteen people. 70 €, 20 € for an additional bed.

Langue: EN

> Voir Château Pierre de Montignac

See Château Pierre de Montignac

Château Saint Ahon



GÎTES

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

www.facebook.com/ChateauSaintAhon/

www.instagram.com/chateausaintahon/

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.

> Voir Château Saint Ahon

See Château Saint Ahon

> Voir Produits touristiques

Château Siran « La Bastide de Siran »

GÎTE

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 : commercial@chateausiran.com
www.chateausiran.com

Chalet du XIX^e siècle dans le pur style Arcachonnais, situé sur le domaine 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, 1750 € / semaine, 875 € pour 3 nuits. hors Saison, 1350 € / semaine, 675 € pour 3 nuits. Caution : 800 €

Chalet of the 19th 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, 1750 € / week, 875 € for 3 nights.

Low season, 1350 € / week, 675 € for 3 nights.

Deposit: 800€.

Langue : EN

> Voir Château Siran

See Château Siran



Château Sociando-Mallet « Villa Sociando »

GÎTE

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'appointement 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, ES

> Voir Château Sociando-Mallet

See Château Sociando-Mallet

Le Cœur des Vignes



GÎTE, CHAMBRES ET TABLE 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)
T. + 33 (0)5 56 59 26 37
lecœurdesvignes@gmail.com

Dans une maison de caractère située à Saint Lambert (Pauillac), Le Cœur des Vignes propose 5 chambres d'hôtes spacieuses avec salle d'eau privée et wc. Table d'hôtes sur réservation.

Jardin arboré et piscine d'été.

Parking sécurisé. Wifi gratuit.

Emplacement idéal pour visiter les châteaux du Médoc, à proximité de l'Estuaire de la Gironde et des plages de l'Atlantique.

Chambre à partir de 118 € la nuit pour 2 personnes, petit déjeuner fait maison inclus. 40 € par personne supplémentaire. Gîte "Le Clos des Vignes" pour 4/6 personnes (réservation minimum de 3 nuits). Menu table d'hôtes : 30 €, hors vins et boissons. Jolie carte des vins du Médoc dont certains Crus Classés pouvant être servis au verre (Coravin).

Located in Saint-Lambert (Pauillac), in a charming last century stone-dressed house, *Le Cœur des Vignes* offers 5 large rooms for 1 to 3 people, with private bathroom and toilets. Dinners at our table d'hôtes upon reservation. Nice shady garden with summer swimming pool. Secured parking and free Wifi.

Ideally located to discover the Médoc's wine routes, close to the Estuary of the Gironde and to the Atlantic beaches.

Rooms from 118 € the night for 1 to 2 persons, homemade breakfast included. 40€ for the 3rd person. Apartment "Le Clos des Vignes" for 4/6 people (booking for at least 3 nights). 30€ for a 3 course dinner. Wine list available, some Grands Crus Classés can be served by the glass (Coravin).

Langue: EN

> CAVISTES

L'Avant-Garde

GPS: 45.042876, -0677612

17, rue de la Trémoille

33460 MARGAUX (S-15)

T. +33 (0)5 57 88 76 71

contact@cave-margaux-lavantgarde.fr

www.cave-margaux-lavantgarde.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 19 h.

250 vins de Bordeaux (Crus Artisans, Crus Bourgeois, Grands Crus), Champagnes. Autres à 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, BIB, bouteilles, bières, 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

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 specialities. 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.drmes@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.

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
commercial@caveulysse.com
www.caveulysse.com (site marchand)

Ouvert du lundi au samedi de Mars à Décembre (de 9 h à 19 h 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 & Étrangers; 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 of 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 ET SHOPPING

Mademoiselle de Margaux



GPS : 45.044008-0.6783372
37 rue de la Trémoille
33460 MARGAUX (S-15)
T. +33(0)5 57 88 55 26

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, les Margautines et nos tablettes, les Guinettes, réalisées à partir d'ingrédients naturels... Nous nous ferons un plaisir de vous les faire déguster ! Ouvert du Lundi au Samedi de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h 30.

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, Margautines and tablets, 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 appeler 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 par la famille Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages, le pittoresque village de Bages est une étape incontournable sur la Route du vin de Bordeaux et un lieu de vie ouvert à tous! On peut s'y réunir, s'attabler au bistrot, suivre des cours de dégustation, flâner dans l'irrésistible Bages' Bazaar, ou encore louer des vélos pour partir à la découverte du vignoble. Le Château Lynch-Bages s'est lancé début 2017 dans la rénovation de ses installations techniques. Un projet confié à l'architecte américain Chien Chung Pei. Au moment de l'impression de ce guide, nous ne disposons pas d'informations concernant les visites. Veuillez contacter la propriété pour plus d'informations.

Restored 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, providing fun for all. A location for meetings, bistro fare, wine tasting courses, shopping in the irresistible Bages' Bazaar, and bike rentals to explore the vineyard. Château Lynch-Bages embarked in 2017 in a comprehensive renovation of its facilities. A project entrusted to the American architect Chien Chung Pei. At the time of printing this guide, the new terms of visits were unknown. Please contact the property for further information.

Langues : EN, DE, ES

> 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 TOURISTIQUES

Excursions / Tours

Depuis l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole

www.visiter-bordeaux.com

T. +33 (0)5 56 00 66 24

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 de mai à octobre

Prix 134 €/personne

Ten prestigious 1855 Grands Crus 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. Departure from Bordeaux.

Every Wednesday, from May to October, price 134€/person

Information :

Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole

Châteaux et Terroirs, Sur la route des vins de Bordeaux

Visite guidée en autocar (français-anglais) de 2 châteaux viticoles avec dégustation. Au départ de Bordeaux, le samedi toute l'année de 13 h 30 à 18 h 30 ; le jeudi d'avril à octobre à confirmer.

45 €/personne. 53 personnes maximum.

Guided coach tour (French & English) at two wine châteaux with tasting. Departure from Bordeaux.

On Saturday all year from 1.30pm to 6.30pm.

On Thursday from April to October (to be confirmed).

45 €/person. 53 persons max.

Information :

Office de Tourisme & des Congrès de Bordeaux Métropole

Journée gourmande à Margaux

Cette journée permet outre la dégustation de trois spécialités locales dans les châteaux, d'aborder de manière interactive trois notions communes à ces « grands crus » margalais : le classement, l'assemblage, la commercialisation des vins.

Déjeuner gourmand au Château Kirwan. Visite au départ de Bordeaux de mai à octobre

Prix : 134 €/personne.

The day offers not only a tasting of three local specialties in château settings, but also an interactive experience to better understand the three elements which define the Margaux grands crus : classification, blending, and selling the wines. Gourmet lunch at Château Kirwan.

Departure from Bordeaux on Tuesday from May to October. Price: 134 €/person.

Information : Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole

Il existe aussi des tours privés, personnalisés pour découvrir le vignoble du Médoc et ses châteaux !

You can also choose private tours to discover the Medoc vineyard and châteaux!

www.bordeauxwinetrip.fr



D'autres idées dans le Médoc ...

Familles Médocaines

Ateliers de découverte ludiques
et gourmands

Pierre Cazeneuve (Château Paloumey) et Armelle Cruse (Château du Taillan) vous accueillent dans leurs propriétés familiales du Médoc et vous proposent des expériences uniques et conviviales autour du vin.

Grâce à leurs ateliers, découvrez le travail d'un vignoble familial en conversion à l'agriculture biologique et les secrets de la vinification dans une propriété familiale aux caves souterraines classées monument historique.

Pierre Cazeneuve (Château Paloumey), and Armelle Cruse (Château du Taillan) welcome you in their Médoc family estates and offer unique and friendly wine experiences.

Thanks to their seasonal workshops, discover the work of a family vineyard converting into organic farming as well as the secrets of winemaking in a family estate with underground cellars listed as Historical Monument.

Information :

www.chateauupaloumey.com
et www.chateaudutaillan.com
T. +33 (0)5 57 88 00 66

Golf and Wine

> FORFAIT « GOLF OU SPA » DU RELAIS DE MARGAUX

T. +33 (0)5 57 88 38 30
5, route de l'Île Vincent, 33460 MARGAUX
reservations@relais-margaux.fr
www.relais-margaux.fr

> FORFAIT « GOLF ET VIN » – GOLF DU MÉDOC HÔTEL & SPA DU PIAN-MÉDOC

T. +33 (0)5 56 70 31 31
Chemin de Courmateau, 33290 Le Pian-Médoc
www.golfdumedocresort.com

Château Saint Ahon Les Jardins de Mirabel



CRU BOURGEOIS

GPS: 44.927167, -0.63245

57, rue Saint Ahon

33290 BLANQUEFORT (W-16)

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

petiteboutique@saintahon.com

www.saintahon.com

www.facebook.com/ChateauSaintAhon/

www.instagram.com/chateausaintahon/

Le circuit des « Jardins de Mirabel » est une promenade familiale et ludique au cœur 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 1h30.

Tarifs : Adulte : 5€ – Enfants (jusqu'à 16 ans) :

3€ – Enfants (-3 ans) : gratuit.

Famille (2 adultes, 2 enfants) : 14,50€

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: 14,50 €.

> Voir Château Saint Ahon

et rubrique Chambre d'hôtes et gîtes

See Château and vacation sections



Tonnellerie Nadalié



GPS: 44.988187 -0.618061
99 Rue Lafont – 33290 LUDON MÉDOC
T. +33 (0)5 57 10 02 02
info@nadalie.fr
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

organise des croisières fluviales à Bordeaux et 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 l'île de Patiras et son refuge au cœur de l'estuaire, face à Pauillac. Des croisières œnologiques au départ de Bordeaux sont proposées de mai à octobre comprenant l'intervention de professionnels (viticulteurs, guides...) et de dégustations. Bénéficiant de ses propres outils (2 bateaux promenades et le 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 organizes river excursions in Bordeaux and 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 Patiras island and his refuge in the middle of the estuary. Wine-themed cruises at the departure of Bordeaux are offered from May through October featuring Château tastings with winemakers and guides. With its own boats (Sardane, Silnet, Sicambre) and catering operation, 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 :

Ponton privé face au 24 quai des Chartrons –
33000 BORDEAUX
T. +33 (0)5 56 39 27 66
contact@bordeaux-river-cruise.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



TOUT SAVOIR

Learn more



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 œnological 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 décemment 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 mn) 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 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 appelé 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.

➤ **Cœnologie** : 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.

> **Cœnology**: 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.



LE MÉDOC, PARC NATUREL RÉGIONAL—

Médoc is a Regional Nature Park

www.pnr-medoc.fr



Parc Naturel Régional depuis mai 2019 (le 54^e de France), le Médoc est reconnu au niveau national pour la qualité et la richesse de son patrimoine naturel, culturel, architectural et paysager ainsi que la vitalité de ses acteurs.

Regional Nature Park since May 2019 (54th of France), Medoc is recognized for the richness and quality of its natural, cultural, architectural and landscape heritage to the nation as well as the dynamism of its actors.



Territoire d'eau, le Médoc porte l'identité historique, géographique, naturelle et culturelle de toute la presqu'île médocaine. Ce projet est avant tout un outil de développement du territoire qui s'appuie sur ses fondamentaux comme ses immenses espaces, ses paysages variés, son eau, son économie forestière et viticole, ses entreprises qui ont développé des savoir-faire uniques et son économie touristique.

The Médoc is a water-based region and its identity is rooted in the history, geography, nature and culture of the Médoc peninsula. More than anything, this project is a tool for territory-wide development drawing on the area's core elements, including its vast spaces, varied countryside, water, forestry and winegrowing industries, companies with unrivalled expertise and its tourism sector



Bordé de 2 façades littorales d'environ 100 km chacune : l'Estuaire de la Gironde à l'Est, le littoral de l'océan Atlantique à l'Ouest, le territoire du Médoc c'est aussi :

> Deux étangs naturels d'eau douce, les lacs de Carcans-Hourtin et Lacanau figurent parmi les plus grands du territoire national (82 km²).

> La forêt du Médoc fait partie du vaste massif forestier des Landes de Gascogne et occupe plus de 135 000 ha du territoire.

> Le vignoble occupe environ 16 000 ha sur la succession de croupes graveleuses dominant ces terres de palus (terres basses en bordure de fleuve).

> Les marais estuariens, d'environ 20 000 ha, sont principalement occupés par des prairies naturelles de grande qualité valorisés par l'élevage extensif de bovins de race à viande comme la Limousine et la Blonde d'Aquitaine. Dans cet ensemble, 3 500 hectares de mattes (terres poldérisées, gagnées sur les eaux de l'estuaire au XVIII^e siècle) sont dédiées à la culture de céréales.

> Autour des activités phares que sont la viticulture, la forêt et le tourisme, le Médoc a développé des savoir-faires particuliers que ce soit dans l'ostréiculture, dans l'élevage, dans l'usage du bois ou encore dans l'artisanat, et bien d'autres secteurs...

Bordered by 2 coasts, each about 100 km long: The Gironde Estuary to the East and the Atlantic Ocean to the west, Medoc territory is also:

> Two fresh water lakes; the lakes of Carcans-Hourtin and of Lacanau, are some of the largest lakes in France (82 km²)

> The Médoc forest is part of the vast forest of the Landes de Gascogne covering over 135 000ha.

> The vineyard covers about 16 000 ha on a series of gravel outcrops dominating the palus land (low lying land near the river and estuary).

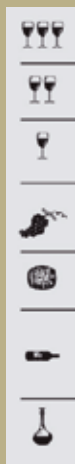
> The salt marshes, covering about 20 000 ha, are mainly high-quality natural pasture where local breeds of free range Limousine and Blonde d'Aquitaine beef cattle graze. 3 500 hectares 'of 'mattes', (land reclaimed from the estuary by polderisation in the 18th century) are cultivated for cereals.

> As well as the flagship activities of viticulture, forestry and tourism, the Médoc has developed oyster farming, animal husbandry, the use of wood, local craftsmanship and other local specialities.



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 bouteilles
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

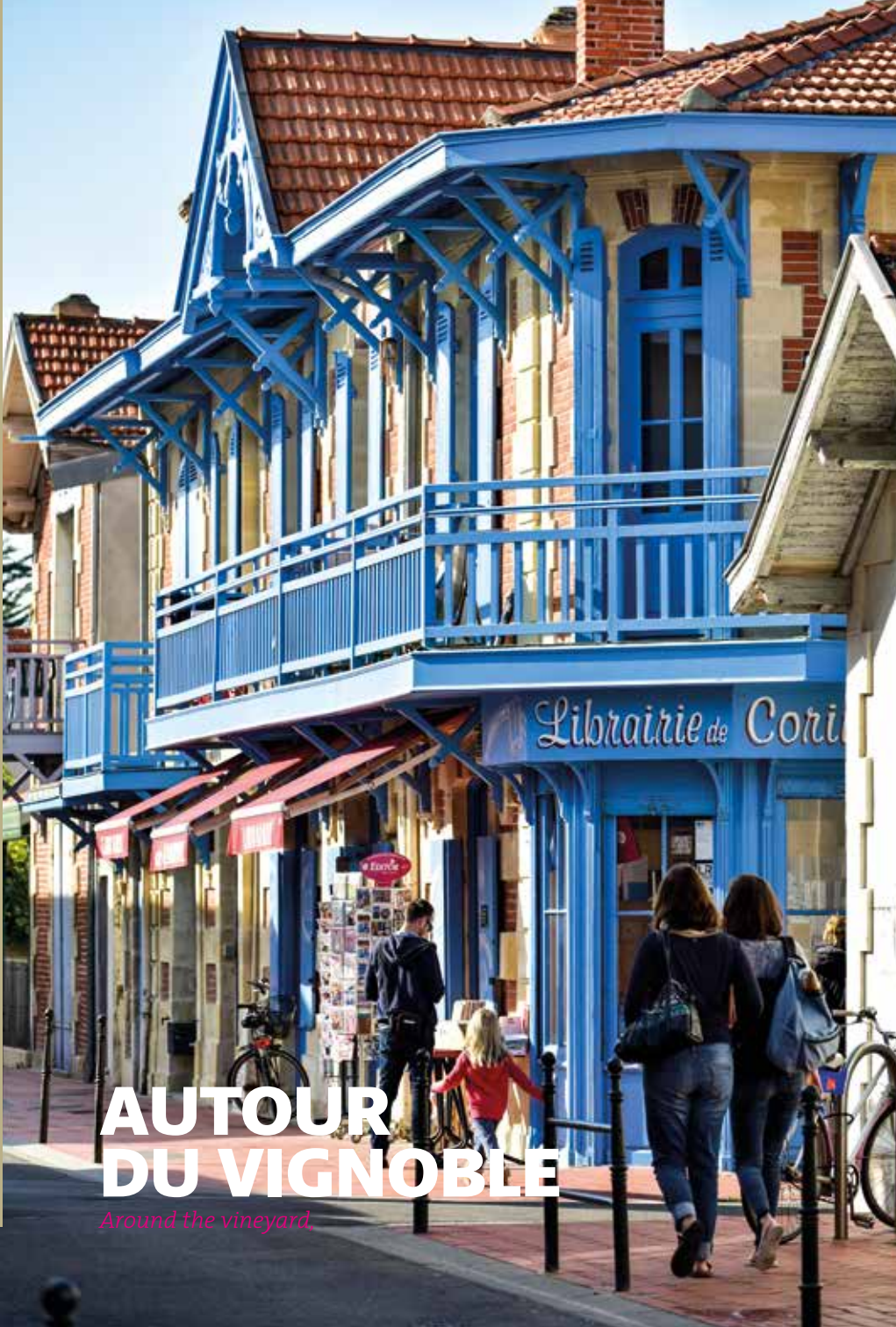
Ils sont en plein épanouissement et peuvent poursuivre leur carrière dans de bonnes caves
they are coming round nicely and will continue to improve in good cellars

Ils ont atteint leur apogée
they have reached their peak

Fins, légers, élégants *fine, light, elegant*
Bien équilibrés, riches, harmonieux *well-balanced, full-bodied, harmonious*
Très corsés, fortement charpentés *very robust, strong backbone*



2018 ▲	2017 ■	2016 ▲	2015 ▲	2014 ■	2013 ●	2012 ●
2011 ●	2010 ▲	2009 ▲	2008 ■	2007 ●	2006 ■	2005 ▲
2004 ■	2003 ■	2002 ●	2001 ■	2000 ▲	1999 ●	1998 ▲
1996 ▲	1995 ■	1990 ▲	1989 ▲	1988 ■	1986 ▲	1985 ■
1983 ■	1982 ▲	1970 ■	1966 ■	1964 ■	1961 ▲	1959 ▲
1955 ▲	1953 ■	1949 ■	1947 ■	1945 ▲	1929 ●	1928 ■



AUTOUR DU VIGNOBLE

Around the vineyard.



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 randonnée 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 medio-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 Médoc peninsula

Although it hasn't been proven, tradition has it that the word Médoc comes from the Latin "in medio-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'OCEAN—

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 voiliers 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-tæd 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 Ile 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.*



AGENDA

Calendar of events

Compte tenu de la situation sanitaire, les dates des événements sont à vérifier.

— VIN ET GASTRONOMIE —

> Pique-nique chez les Vignerons Indépendants en Médoc

Du 22 au 24 mai 2021

Venez en famille ou entre amis et apportez votre panier repas. Le et/ou la vigneronne qui vous accueille au cœur de son domaine, aura aménagé un espace pour vous recevoir, avec tables et chaises, et très souvent des animations ludiques et culturelles, dégustation des vins, échanges et confidences sur le métier de vigneron.

As simple as can be, bring your own meal and the winemaker welcomes you and your family or friends in his vineyard. Taste the wine and share some great time and even any secrets...

www.vigneron-independant.com
pique-nique

T. +33 3 85 20 36 50

> Les fêtes de la Pentecôte de Pauillac

Du 21 au 25 mai 2021

Fête de l'agneau, marché gourmand, vide-grenier, fête foraine et les fameuses Régates Voile de la Pentecôte.

Lamb festival, garage sales, gastronomic market, and Pentecost regattas.

www.medoc-vignoble-tourisme.com

Office de tourisme Médoc-Vignoble

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@medocvignoble.com

> Week-end des Grands Crus à Bordeaux

Du 28 au 30 mai 2021

(15^e édition)

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.

www.ugcb.net

Contact : etienne.hamelin@ugcb.net

« Fête de l'Europe » à Lesparre-Médoc

Le 29 mai 2021

La ville de Lesparre-Médoc fête l'Europe le temps d'une journée autour de nombreuses activités.

Lesparre-Médoc is happy to celebrate Europe all day long with various activities

www.foireauxvins-lesparremedoc.fr

T : +33 06 87 31 51 15

> Portes ouvertes des Châteaux du Médoc 5 et 6 juin 2021

Sur la route des Châteaux du Médoc, venez à la rencontre des femmes et des hommes qui vous présenteront le fruit de leur travail. Découvrez ou redécouvrez un patrimoine exceptionnel, des propriétés familiales, des bâtisses historiques, des caves traditionnelles et des cuiviers ultra-modernes.

Dégustation, animation, gastronomie sont toujours au rendez-vous !

The Médoc opens its doors along the "Route des Châteaux". Meet the producers, discover the family estates, historical buildings, traditional and ultramodern cellars. Visitors are invited to enjoy and taste the wines, gastronomy, and all the other attractions offered by the Châteaux and the region.

www.pauillac-medoc.com

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@medocvignoble.com

> Bordeaux Fête le Vin

Du 17 au 20 juin 2021

Office de Tourisme et des Congrès

de Bordeaux Métropole

www.bordeaux-fete-le-vin.com

T. +33 (0)5 56 00 66 00



Dégustations avec les viticulteurs à Pauillac à la Maison du Tourisme et du Vin

du 15 juin au 15 septembre 2021

« Un jour, un vigneron » Du lundi au samedi de 11 h à 13 h et de 15 h à 18 h

Un viticulteur vous donne rendez-vous pour parler de son vin et vous offrir une dégustation gratuite. Et pour l'achat de douze bouteilles identiques, le viticulteur vous offre la 13^e bouteille ! Mardis et Jeudis du 15 Juillet au 31 Août : « Dégustation avec les viticulteurs » /pas de dégustation samedi 11/09

Every day a winegrower will meet you to discuss his wine and give you a free tasting. Tuesdays and Thursdays from July 15th to August 31st: "Winemakers tasting" /No tasting September 11th.*

du 15 juillet au 31 août 2021

« Dégustation avec les viticulteurs » Les mardis et jeudis de 15 h 30 à 19 h

Une vingtaine de viticulteurs des appellations du Médoc vous font déguster gratuitement leurs vins. *Winemaker tasting, almost two-dozen Médoc winemakers will propose a free tasting of their wines.*

medoc-vignoble-tourisme.com

Office de Tourisme Médoc-Vignoble

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@medocvignoble.com

> Afterbeach

Tous les mercredis soir en juillet et août

Après la plage, direction les vignes pour une pause dégustation dans un château du Médoc entre 17 h et 21 h. Un petit crochet qui réjouira les papilles de toute la famille des plus jeunes aux plus grands.

Planche de charcuterie, foie gras, fromage, salade. En partenariat avec Médoc Atlantique.

After beach time, go into the vineyard for a tasty break in one of the château du Médoc. Between 5pm to 9pm every Wednesdays. Available for the whole family. Take time to enjoy charcuterie board, foie gras, cheeses, salad and a glass of wine!

www.medocpleinsud.com/les-afterbeach-aperochateau/

T. +33 (0)5 64 31 07 77



> Afterwork en Médoc 2021 (5^e édition)

Du 17 juin au 16 septembre 2021

Le rendez-vous estival incontournable des 7 Châteaux Marquis de Terme, Malescasse, Lamothe-Bergeron, Cordeillan-Bages, Maucaillou, Paloumey, Dauzac et leur partenaire Bordeaux River Cruise.

Les 1^{er} et 3^e jeudi des mois d'été, venez clore une journée de travail en beauté sous le signe de la détente et de la convivialité : Dégustations, tapas, concerts et animations vous seront proposés dans les parcs des châteaux, et sur les bords de Garonne. Nouveautés 2021 : Chaque partenaire ajoute de la couleur à vos soirées et vous invite à porter un accessoire ou un vêtement de la même teinte. Réservez vos jeudis et découvrez le Médoc autrement !

Every Thursday from June 17th to September 16th at 18.30pm, a party waits you to discover Médoc differently and give you a relaxation time.

www.afterworkenmedoc.fr

> Fête de la musique Lesparre'Gourmand à Lesparre Médoc

Le 21 juin 2021

Célébrer le jour le plus long de l'année en musique ! tout en allant à la rencontre des producteurs et artisans locaux,

Celebrate the longest day of the year with the locals producers and artisans while enjoying the music!

www.lesparre-medoc.fr

T : +33 6 18 56 43 01

> Cinéma en plein air Lesparre'Gourmand à Lesparre Médoc

Le 22 juillet 2021

Confortablement installés pour une séance de cinéma en plein air à la rencontre des producteurs et artisans locaux,

Enjoy an outdoor cinema session and discover local producers and artisans.

www.lesparre-medoc.fr

T : +33 (0)6 18 56 43 01

> Portes ouvertes des Crus Artisans en Médoc

30, 31 juillet et 1 août 2021

De nombreux châteaux « Crus Artisans » ouvrent leurs portes. Venez découvrir les vins et propriétaires artisans-vignerons qui assument, avec détermination et passion, la totalité de la chaîne de production.

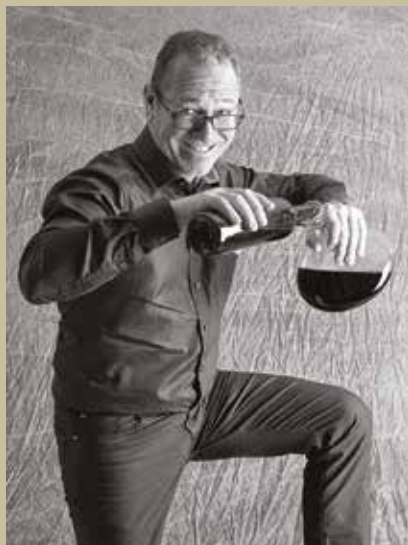
Open day of many châteaux of the Médoc from July 30th to August 1st.

www.medoc-vignoble-tourisme.com

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

T. + 33 (0)5 56 59 03 08 / 05 56 59 00 85

contact@medocvignoble.com



> Animation œnologique et visites de propriétés avec Martine Mandé

Tout au long de l'année sur rdv

Connaître la vigne, ses cépages, la vinification, découvrir les arômes, les appellations, apprendre l'art de la dégustation...

Partage et convivialité sont les maîtres mots de ces animations à thèmes et visites de propriétés.

All year long, come over to share with us many entertainments like discovering aromas, learning art of tasting, the vine, winemaking and grape variety.

www.martine.mande.com

T. +33 (0)6 07 41 31 62

martine.mande@free.fr

> Les Marchés des Producteurs de Pays

Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques. Animations et dégustations,

These markets bring together only and exclusively local producers, all of whom are committed to respecting a charter of good practices. Animations and tastings.

www.marches-producteurs.com

> Foire aux vins de Lesparre

6, 7 et 8 août 2021

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.

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.

www.tourisme-coeurmedoc.com

T. +33 (0)6 87 31 51 15

contact@medocvignoble.com

> « Margaux Saveurs »

Du 19 au 21 novembre 2021

(12^e édition)

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.

T. +33 (0)6 84 24 20 23

(La Secrétaire Générale de l'association)



— CULTURE —

> **Festival « La semaine de l'Art » à l'abbaye de Vertheuil**
Septembre 2021

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)

> **Portes ouvertes Grès Médocains à Listrac-Médoc**
24 et 25 avril 2021

Découvrez 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.

T +33 (0)5 56 58 16 58

www.grès-medocains.fr

> **Festival Echappée belle à Blanquefort**
Parc de Fongravey,
Du 3 au 6 juin 2021 (29^e édition)

En plein cœur de Blanquefort, le festival Échappée Belle est devenu le rendez-vous à l'air libre incontournable de plusieurs générations de famille venues découvrir une programmation éclectique, espiègle et curieuse. Co-porté par la Scène nationale Carré-Colonnes et la Ville de Blanquefort, ce festival emblématique dans le domaine des arts de la rue et de la création jeune public

vous invite à découvrir plus de 20 spectacles au grand air. Échappée Belle est la promesse d'une escapade sensible et artistique pour tous.

Échappée Belle festival has become the open-air rendezvous of several generations of families who have come to discover a program of events.

Co-sponsored by the " Scène nationale Carré-Colonnes" and the City of Blanquefort, this emblematic festival in the street arts and young public creation.

T. +33 (0)5 56 95 49 00

www.carrecolonnes.fr

(Mairie de Blanquefort)

> **Soulac 1900**
4, 5 et 6 juin 2021 (17^e édition)
sur le thème du Cirque

La Belle époque le temps d'un week-end à Soulac-les-Bains ! Vendredi 4 Juin en soirée un fabuleux spectacle style Broadway au Palais des congrès. Voyagez en train vapeur de Bordeaux à Soulac.

Durant deux jours, dans la ville :

250 musiciens et cirassiens, parades, métiers d'Antan, défilé de 50 voitures d'époque, calèches, marché artisanal, dégustations; Grande-roue et Carrousel... Sur la plage : Animations, défilé en costumes Belle époque, baignade à la corde, tennis d'antan ... Bal Guinguette. Venez costumés pour vivre pleinement la belle époque !

Relive the time of Soulac in the 20th century Parade, orchestras, artisans, beaches, evening events... It is Soulac in 1900.

www.label-soulac.fr / T. +33 (0)9 75 43 07 29





> Festival International du film en Médoc Les Vendanges du 7^e Art à Pauillac 🍷

Du 6 au 11 juillet 2021

(6^e édition)

Le Festival International du Film en Médoc vous convie, pour sa 6^e édition, au cinéma l'Eden à Pauillac. Le festival dédié à l'art cinématographique et littéraire s'enracine dans notre magnifique Médoc, encore et toujours ouvert à tous. Master Class, rencontres, ateliers postsynchronisation et projection en plein air... Venez nombreux !

For its 6th edition, the festival welcomes you at "l'Eden" cinema in Pauillac. Masterclass, meeting, post synchronisation workshop, outdoor projection... Come and see!

www.vendangesdu7emeart.fr/le-festival

T. +33 (0)5 56 59 23 99

> Patrimoine, Grands crus et l'Art musical à Saint-Estèphe

En juillet et août, tous les jeudis 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. 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, châteaux visits, learning of developing their wine, visit of a baroque church. Come and see us every Thursdays during summer in July and August.

T. +33 (0)6 07 41 31 62
martine.mande@free.fr



> Grande fête médiévale de Lesparre-Médoc

Le 21 août 2021

Les Médiévales : une journée pour vous plonger dans l'atmosphère du Moyen-âge. Toute la journée : animations et jeux gratuits pour les enfants, marché artisanal, jeux anciens... Les visiteurs costumés sont les bienvenus.

Get back in the medieval during a day! All day long activities and entertainments for kids and grown-ups. Costumed visitors are very welcome!

T. +33 (0)6 25 77 60 14

amisdelatour@gmail.com

www.tour-de-lhonneur.jimdo.free.com

> Spectacle Pyrosymphonique au Château Beychevelle

Le samedi 28 août 2021

Le comité des fêtes organise au château Beychevelle un feu d'artifice à couper le souffle.

As a tradition, each year, beautiful fireworks launched at Château Beychevelle.

T. +33 6 68 81 45 66

> Festival Les Gueilles de Bonde à Macau

Septembre 2021

Spectacles d'arts de rue et de musique qui plaira au plus grand monde des petits comme des grands ! Animations, Marché gastronomique, créateurs.

festivalgueillesdebonde.com

> Salon du livre de Saint-Estèphe

3 octobre 2021 – 14^e édition

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, dans un environnement où se mêlent gastronomie, art plastique et photographie.

Book fair with sharing around the same passion: reading and meeting writers in an environment with a mixture of gastronomy, art and photography.

T. +33 (0)5 56 59 35 93

mairie@mairie-saint-estephe.fr

www.mairie-saint-estephe.fr



> Les Estivales de Musique en Médoc 🍷

Du 30 juin au 15 juillet 2021

Les lauréats des grands concours internationaux de musique classique se produisent dans les propriétés du Médoc.

The winners of major international classical music competitions perform in the Médoc's châteaux.

www.estivales-musique-medoc.com

T. +33 (0)6 69 32 48 19

— MUSIQUE —

> Concert Nadau

à Saint-Estèphe

Le 1^{er} mai 2021 à la salle des fêtes

Le groupe Nadau se produit pour une date unique dans le Médoc. Un événement à ne pas manquer. Places en vente à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac.

The Nadau group performs only once. Tickets on sale at the Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac.

www.nadau.com

contact@medocvignoble.com

> Musique au cœur du Médoc

Concerts dans les Châteaux

Dimanche 14 mars 2021 à 16H au château Branaire Ducru : Concert improvisé

Dimanche 25 avril 2021 à 16H au château Branaire Ducru : Les quatre saisons de Vivaldi avec Camille Fonteneau et Alexandre Pascal

Jeudi 20 mai 2021 à 20H au château d'Issan à Cantenac : Orchestre Sinfonia

Jeudi 10 juin à 20H au château Lascombes à Margaux : Sur la route de la soie

A concert under the sign of the meeting between musical styles.

Informations et réservations :

www.musiqueaucœurdumedoc.com

T. +33 (0)6 08 32 73 77 / +33 (0)6 07 43 82 92

> Festival Des Voûtes & des Voix à l'Abbaye de Vertheuil 🍷

Thème 2021 : Voyage à travers les siècles et à travers les pays.

Vendredi 16 juillet : Requiem de Karl Jenkins par le groupe Hémiole (chœur 70 chanteurs, 11 musiciens)

Vendredi 23 juillet : « Amor y Pasion », voyage en Terre ibérique (piano et chant)

Vendredi 6 août : Les grands standards du Gospel : « de l'Afrique à l'Amérique » sous la direction de Martotte Mangnoesing

Vendredi 13 août : « Soirée Romantica » par l'ensemble Finis Terrae (violin, piano et mezzosoprano)

Après chaque concert, dégustation offerte par l'association et les viticulteurs de la commune.

Friday concerts at the Vertheuil Abbey. 2021

Theme Is "Travel" through centuries and countries

www.amisabbayevertheuil.org
amisabbayevertheuil@gmail.com

T. +33 (0)5 56 73 30 10

T. +33 (0)6 07 66 97 92

> Festival Les Echappées musicales du Médoc 5^e édition

Concerts exceptionnels donnés par de jeunes artistes européens, une programmation originale mélangeant les styles et s'adressant à tous (classique, jazz, improvisation, concert jeune public, ciné-concert...) c'est LE jeune festival à ne pas manquer dans le Médoc !

Concerts given by young artists from all over Europe, an original programming mixing styles and for everyone (classical, jazz, improvisation, poetry, children concert, musical movie...), "It Is is "THE" young festival not to be missed in the Médoc!

www.lesechappeemusicales.fr

T. +33 (0)7 69 85 33 84

lesechappeemusicales@gmail.com

> Médoc Sun Ska Festival à Vertheuil

Du 6 au 8 août 2021

au Domaine de Nodris

3 jours de musique, de bien-être et de partage au cœur du vignoble médocain. Le Sun Ska, c'est bien plus qu'un espace dédié aux concerts ! C'est aussi le Sun Ska Village, avec ses nombreuses animations, spectacles impromptus, dégustations de saveurs inédites. Pour toute la famille avec l'espace kids, le sport, l'apprentissage de l'art du recyclage, la bibliothèque, et plein d'autres surprises !

3 days of music in the heart of the Medoc vineyard, far more than just a concert's place. Picture it! A week-end with your family, your friends, or even with your children, with the kids area, sport, learning the art of recycling, reading a book at the library, and lots of other surprises!

www.reggaesunska.com



> Music and Cook and Wine à Pauillac

Le 6 août 2021

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.

Office de Tourisme Médoc-Vignoble
www.medoc-vignoble-tourisme.com

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@medocvignoble.com

> Concert les Dulcimer à Pauillac

Le 14 août 2021

À côté de la maison du Tourisme et du vin de Pauillac, les jardins de l'estuaire vous accueillent pour ce concert exceptionnel en plein air.

Next to the Maison du Tourisme et du vin de Pauillac, the estuary gardens welcome you for this incredible outdoor show

Office de Tourisme Médoc-Vignoble
Office de Tourisme Médoc-Vignoble
www.medoc-vignoble-tourisme.com

T. +33 (0)5 56 59 03 08

contact@medocvignoble.com

> La Nuit des Carrelets à Saint-Julien Beychevelle

Mardi 17 Août 2021

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€.

www.saint-julien-beychevelle-site-officiel.fr

T. +33 (0)5 56 59 08 11



— SPORT —

> **La Tournée des cuiviers à Listrac-Médoc**

3 avril 2021 23^e tournée

Courses et randonnées adultes et enfants (8 et 17 km).

Footrace and hike for adults and kids, (8 and 17km).

www.tourneedescuiviers.com

Contact : M. Philippe TRIVES

philippe.trives@free.fr

> **Voile / Régates à Pauillac**

De février à octobre 2021 :

Régates sur l'Estuaire

« Femmes à la Barre » le 16 Mai 2021

« Régate de la Pentecôte » les 22 et 23 Mai

2021. Beaucoup d'autres régates de Printemps et d'Automne.

Sailboat racing, and Pentecost special week-end, for all sailing boat passionate.

Informations et dates : www.vcnp.fr

E-mail : contact@vcnp.fr

> **Triathlon / Le Frenchman à Hourtin**

Du 13 au 16 mai 2021

Un festival autour du triathlon côté Médoc Atlantique. Un fabuleux cadre, une ambiance exceptionnelle et des courses au service de l'athlète.

www.frenchmantriathlon.com/

frenchman-hourtin/

> **VTT/Médocaine de VTT à Margaux**

Samedi 29 mai 2021

22^e édition

Courses VTT festive et déguisée dans les vignobles de l'appellation Margaux. Boucles de 25 à 77 km.

Cross-country bicycle races festive and disguised through the Margaux vineyards. From 25 to 77 km

www.medocainevtt.com

05 57 88 71 36 (Mairie de Margaux)

> **La médocaine du Jet-ski à Port Médoc**

13 et 14 juin 2021

Nautical showroom

T. +33 (0)6 27 84 88 85

> **Le Trail des Grands Crus à Pauillac**

Dimanche 13 juin 2021

Des parcours enfants et adultes de 1km à 25km, sur un circuit légèrement vallonné, traversant de nombreux Châteaux du Médoc, empruntant des chemins de vignes, de bois, de marais ou de sable.

Course (kids and adults from 1 km to 25 km)

Slightly hilly, crossing many Médoc castles, along paths of vineyards, woods, marshes or sand.

T. +33 (0)6 64 39 98 48

> Golf/Les Drives de Bordeaux

Du 2 au 4 juillet 2021

Prestigieuse compétition de golf amateur par équipe, alliant passion du Golf et magie des Châteaux.

Prestigious amateur golf competition by team, combining passion for golf and the magic of the Châteaux.

www.lesdrivesdebordeaux.com
gregory@gerard-pons-voyages.fr
T. +33 (0)5 56 42 49 02

> Marathon du Médoc à Pauillac

11 septembre 2021

36^e édition

Thème 2021 : « Le marathon des châteaux fait son cinéma ». À l'occasion du marathon, marché gourmand organisé par la Maison du Tourisme et du Vin les 10, 11 et 12 septembre.

All day long Marathon Village next to the Maison du Vin with tasting and catering activities.

www.marathondumedoc.com
T. +33 (0)5 56 59 17 20 / (0)5 56 59 03 08



> Ronde Verte du Pian Médoc

Samedi 18 septembre 2021

Course pédestre et randonnée nature (de 10 et 21 kms), entre vigne et forêt sur la commune du Pian Médoc

Manifestation sportive et festive sans oublier le respect de notre charte écocitoyenne.

Walking and hiking nature (10 and 21 kms), organized between vineyards and forests on the lovely country village of Pian Médoc.

T. +33 (0)6 72 69 09 63 / +33 (0)6 80 24 83 92
rvpm33290@gmail.com
www.rondevertedianmedoc.com
pianstevasion.over-blog.com
www.facebook.com/PianSportEvasion

> Les Blanquefortaises

9 et 10 octobre 2021

Des courses totalement « nature » qui se déroulent dans le bois de Tanaïs ou aux abords.

Tanaïssiennes : nocturne 12 km le samedi soir, 5 et 10 km et trail 21 km le dimanche matin, courses jeunes, rando... et buffet d'après-course

"Nature races" in the woods of Tanaïs or in the surroundings: Tanaïssienne at night 12 km on Saturday evening, 5 and 10 km and trail 21 km on Sunday morning, youth races and hike... and the post-race buffet!

www.courir33.net
T. +33 (0)7 60 86 60 39 (M. Lebrun)
esboxygene@gmail.com



> **Les Foulées des Vignerons
à Arsac**

**Dimanche 17 octobre 2021
28^e édition**

Courses et randonnées (adultes et enfants)
de 1km à 18 km depuis le château d'Arsac.
Circuits nature entre forêts et vignobles des
prestigieux crus de l'appellation Margaux.
Ravitaillements, animations et dégustations
de vin proposées par les châteaux partenaires :
Brane-Cantenac, Kirwan, Desmirail, Giscours,
Monbrison, et Des Graviers.



*Races and hikes (adults and kids) from 1km to
18km starting at Château d'Arsac. Nature trails
through forests and vineyards of the prestigious
vintages of the Margaux appellation.
Supplies, musical entertainment, and wine tastings
offered by the partner castles:
Brane-Cantenac, Kirwan, Desmirail, Giscours,
Monbrison, and Des Graviers.*

T.+33 (0)6 77 60 00 14 (M. Mano)

T. +33 (0)5 56 58 39 96



INDEX—

Caves / Groupements de producteurs

Cave coopérative La Paroisse	P-60 / J-13
Cave Marquis de Saint-Estèphe	P-109 / D-2
Vignerons Associés Grand Listrac	P-84 / R-12
Groupement de producteurs	
La Rose Pauillac	P-100 / M-13
Les Vignerons d'Uni-Médoc	P-40 / I-9

Châteaux

Château Agassac (d')	P-49 / U-17
Château Anthonic	P-74 / R-14
Château Arcins &	
Château Arnauld	P-46 / R-14
Château Arsac (d')	P-64 / U-15
Château Balac	P-46 / N-11
Château Barreyres	P-46 / R-14
Château Batailley	P-96 / N-13
Château Baudan	P-80 / Q-13
Château Beaumont	P-47 / P-14
Château Beau Rivage/	
Clos La Bohème	P-46 / T-17
Château Beauvillage	P-30 / H-11
Château Belle-Vue	P-47 / T-16
Château Bellevue de Tayac	P-64 / R-14
Château Beychevelle	P-88 / O-14
Château Biston-Brillette	P-74 / R-14
Château Bois de Roc	P-30 / I-12
Château Branaire-Ducru	P-88 / O-14
Château Branas Grand Poujeaux	P-74 / R-14
Château Brillette	P-74 / R-13
Château Cambon la Pelouse	P-47 / T-17
Château Cantemerle	P-48 / U-17
Château Cantenac Brown	P-64 / T-15
Château Cap Léon Veyrin	P-80 / Q-13
Château Carmenère	P-30 / G-8
Château Caronne Ste Gemme	P-48 / P-13
Château Castera	P-30 / J-11
Château Chantelys	P-31 / I-10
Château Chasse-Spleen	P-75 / R-14
Château Cissac	P-48 / L-12
Château Clerc Milon	P-96 / M-13
Château Clos du Moulin	P-31 / G-10
Château Coufran et	
Château Verdignan	P-48 / J-13
Château Cos Labory	P-104 / L-13
Château Croix du Trale	P-48 / J-12
Château David	P-31 / F-6
Château de Camensac	P-49 / O-13
Château de Côte	P-104 / L-13
Château de Coudot	P-50 / P-14

Château de La Croix	P-31 / J-11
Château de Lauga	P-50 / P-14
Château de Malleret	P-51 / V-16
Château de Tourteyron/	
Le Temple de Tourteyron	P-32 / F-10
Château de Villambis	P-51 / M-11
Château Desmirail	P-64 / T-16
Château Devise d'Ardilly	P-52 / O-12
Château Dillon	P-52 / W-16
Château Doyac	P-53 / L-11
Château du Raux	P-53 / P-14
Château du Taillan	P-53 / X-16
Château du Tertre	P-65 / T-15
Château Ferrière	P-65 / S-15
Château Finegrave	P-88 / O-14
Château Fonbadet	P-97 / N-13
Château Fontestean	P-54 / M-11
Château Fonréaud	P-80 / R-12
Château Fourcas Dupré	P-81 / R-12
Château Fourcas Hosten	P-81 / R-13
Château Gadet-Terrefort	P-32 / H-8
Château Giscours	P-66 / T-16
Château Grand Clapeau d'Olivier	P-54 / W-16
Château Grand-Puy-Lacoste	P-97 / N-13
Château Gruaud-Larose	P-89 / O-14
Château Haut Bages Libéral	P-97 / N-13
Château Haut Baron	P-104 / K-13
Château Haut Barrail	P-32 / H-10
Château Haut-Breton Larigaudière	P-66 / S-14
Château Haut Coteau	P-104 / K-13
Château Haut Gravat	P-32 / F-8
Château Haut Marbuzet	P-105 / L-13
Château Hourtin-Ducasse	P-54 / N-12
Château Issan (d')	P-65 / S-16
Château Julia	P-98 / N-10
Château Kirwan	P-66 / T-16
Château La Branne	P-33 / G-9
Château La Bridane	P-89 / O-14
Château La Cardonne	P-33 / I-10
Château La Fleur Lauga	P-89 / P-14
Château La Galiane	P-67 / R-15
Château La Haye	P-105 / L-13
Château La Mouline	P-75 / R-13
Château La Rose Brana	P-105 / L-13
Château La Tour Carnet	P-55 / O-12
Château La Tour de Bessan	P-67 / T-15
Château La Tour de By	P-34 / G-11
Château Labadie	P-34 / H-10
Château Lafon-Rochet	P-105 / L-13
Château Lagrange	P-90 / O-13
Château Lalande	P-82 / S-12
Château Lalaudey/Château Pomeys	P-75 / S-12
Château Lamothe Bergeron	P-55 / P-14
Château Lanessan	P-55 / P-13
Châteaux Langoa & Léoville Barton	P-90 / O-14

Château Larrieu-Terrefort P-67 / T-17
 Château Larrivaux P-56 / L-12
 Château Larose Trintaudon P-56 / L-12
 Château Lascombes P-68 / S-15
 Château Lassus P-34 / G-10
 Château Le Bourdieu P-34 / G-10
 Château Le Crock P-106 / L-13
 Château Le Meynieu P-56 / L-12
 Château Le Reyse P-35 / G-10
 Château Le Souley Sainte Croix P-56 / L-11
 Château Léoville Poyferré P-90 / O-13
 Château Les Landes de Cach P-98 / O-12
 Château Les Ormes Sorbet P-35 / H-11
 Château Les Tuileries P-35 / I-12
 Château Lestage P-82 / R-13
 Château Lestage Darquier P-76 / R-14
 Château Lilian Ladouys P-106 / L-13
 Château L'Inclassable P-35 / I-10
 Château Livran P-36 / J-10
 Château Loudenne P-36 / I-13
 Château Lousteauneuf P-36 / G-9
 Château Lynch-Bages P-99 / N-13
 Château Lynch Moussas P-99 / M-12
 Château Malescasse P-57 / K-13
 Château Marceline P-107 / K-13
 Château Marquis d'Alesme P-68 / S-15
 Château Marquis de Terme P-68 / S-15
 Château Martinho P-83 / R-12
 Château Maucaillou P-76 / R-14
 Château Maucamps P-57 / T-17
 Château Mauvesin Barton P-76 / S-12
 Château Mayne Lalande P-83 / S-12
 Château Meyre P-57 / S-13
 Château Micalet P-58 / P-14
 Château Mongravey P-69 / U-15
 Château Moulin de Blanchon P-58 / J-12
 Château Moulin de la Rose P-91 / O-14
 Château Noaillac P-37 / F-8
 Château Osmond (d') P-52 / L-11
 Château Paloumey P-58 / U-16
 Château Pavail de Luze P-69 / R-15
 Château Pédesclaux P-99 / M-13
 Château Petit Bocq P-107 / K-13
 Château Pey de Pont P-37 / H-10
 Château Peyrabon P-59 / M-12
 Château Peyrat-Fourthon P-59 / N-11
 Château Phélan Ségur P-107 / K-13
 Château Pierre de Montignac P-37 / I-9
 Château Pontac Gadet P-38 / F-8
 Château Pontac Lynch P-69 / S-16
 Château Prieuré Lichine P-70 / S-16
 Château Ramage La Batisse P-59 / M-12
 Château Saint Ahon P-60 / W-16
 Château Saint Christoly P-38 / H-12
 Château Saint-Hilaire P-38 / H-9
 Château Saint-Pierre P-91 / O-14

Château Ségur de Cabanac P-108 / K-13
 Château Siran P-70 / T-16
 Château Sociando-Mallet P-60 / J-13
 Château St Estèphe P-108 / L-13
 Château Talbot P-91 / O-13
 Château Tayac P-70 / R-14
 Château Teynac P-92 / O-14
 Château Tour des Termes P-108 / K-13
 Château Tour Haut Caussan P-39 / I-10
 Château Tour-Castillon/ P-39 / H-12
 Château Moulin de Taffard P-109 / K-13
 Château Tronquoy-Lalande P-39 / H-8
 Château Vieux Gadet P-39 / H-8
 Château Vieux Robin/ P-39 / G-10
 Les Anguilley P-40 / H-12
 Clos de Grange-Vieille

Hôtels & restaurants

Château Cordeillan Bages/ Hôtel ***** P-112 / N-13
 Restaurantgastronomique
 Château Meyre/ P-112 / S-13
 Hôtel le Clos de Meyre P-113 / W-18
 Château Grattequina P-113 / M-14
 De France et d'Angleterre P-114 / N-13
 Café Lavinal
 Le Pavillon de Margaux / P-114 / S-15
 Hôtel***Restaurant
 Relais de Margaux / P-115 / R-15
 Hôtel**** Restaurants - Golf - Spa

Bar à vin

Château Chasse-Spleen Baravin P-115 / R-14

Chambres d'hôtes & gîtes

Château Beychevelle « La Table de Beychevelle » P-116 / O-14
 Maison d'hôtes
 Château Chasse-Spleen P-116 / R-14
 Chambres d'hôtes
 Château de l'Isle P-117 / T-12
 Chambres d'hôtes
 Château Gadet Terrefort P-117 / H-8
 Maison d'hôtes
 Château La Tour Carnet P-117 / O-12
 Chambres d'hôtes
 Château Lanessan P-118 / P-14
 La Maison des hôtes
 Maison d'hôtes
 Château L'Inclassable
 « Les meublés de l'Inclassable » P-118 / I-10
 Gîtes ***
 Château Maucaillou P-118 / R-14
 Chambres d'hôtes
 Château Mauvesin Barton P-119 / S-12
 Maison au cœur du vignoble Gîte
 Château Mayne Lalande « Les cinq sens » P-119 / S-12
 Chambres d'hôtes

Château Ormes de Pez P-120 / K-13
 Chambres d'hôtes
 Château Pierre de Montignac P-120 / I-9
 Chambres d'hôtes P-120 / W-16
 Château Saint Ahon- Gîtes
 Château Siran P-121 / T-16
 « La Bastide de Siran » Gîte
 Château Sociando Mallet P-121 / J-13
 « La Villa Sociando » Gîte
 Le Cœur des Vignes P-121 / N-13
 Chambres d'hôtes et Gîte

Cavistes

Aux Trésors des Vignes P-123 / I-9
 La Cave d'Ulysse P-123 / S-15
 La Médocaine P-122 / U-17
 Cave La Tulipe P-122 / V-17
 L'Avant-Garde P-122 / S-15

Saveurs locales & shopping

Les Noisetines du Médoc P-124 / I-10
 Mademoiselle de Margaux P-123 / S-15
 Village de Bages P-124 / N-13

Produits touristiques

Balades en Médoc Estuaire P-128
 Bordeaux River Cruise P-127
 Château Saint Ahon P-126
 Les Jardins de Mirabel P-125
 Châteaux et Terroirs P-126
 Familles Médocaines
 Forfait « Golf and Wine » du relais de Margaux
 Forfait « Golf et Vin » de l'Hotel Golf du Pian Médoc P-126
 Journée gourmande à Margaux P-125
 Tonnellerie Nadalié P-127
 Médoc 1855 Grands Crus
 Classés d'exception P-125

Points d'information

Info Tourisme Médoc Estuaire P-22/ Q-14
 Maison du tourisme et du vin de Pauillac P-22 / M-14
 Maison du tourisme et du vin de Saint Seurin de Cadourne P-23 / J-13
 Maison du vin de Moulis en Médoc P-24 / R-14
 Maison du vin de Saint-Estèphe P-24 / Q-13
 Maison du vin et du tourisme de Margaux P-24 / S-15
 Office de tourisme Médoc-Vignoble P-23 / I-9
 Point Info tourisme de Saint-Laurent-Médoc P-23 / O-12

— COMMENT LIRE LES PICTOGRAMMES —

How to read the pictograms



Dégustation à thèmes
Themed tastings



Visite du vignoble
Vineyard visits



Jardins exceptionnels
Exceptional gardens



Art et vin
Art and wine



Chais contemporains
Modern cellars



Chais historiques
Historic cellars



Salle de réception
Reception room



Patrimoine remarquable
Important heritage site



Point de vue remarquable
Excellent scenic view



**Label bio de l'Union
Européenne / Label
Agriculture Biologique**



**Label Vignobles
& Découvertes**



**HVE (Haute Valeur
Environnementale)**



[www.facebook.com/
vinsdumedoc.medocwine/](https://www.facebook.com/vinsdumedoc.medocwine/)



[@vinsdumedoc](https://www.instagram.com/vinsdumedoc)

www.medoc-bordeaux.com

PORTES OUVERTES

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

CHÂTEAUX DU
MÉDOC
5 & 6
JUIN 2021

© 2021 Vins du Médoc

M
UNION
MÉDOC
BORDEAUX

www.portesouvertesenmedoc.com

MÉDOC
VIGNOBLE
BORDEAUX

BORDEAUX



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