

Le Mag

PAUILLAC TOURISME



2019

Médoc, presqu'île de Bordeaux

PAUILLAC
SAINT-ESTÈPHE
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE
VERTHEUIL

EVENEMENT

La Nuit des Carrelets
à Saint-Julien-Beychevelle

NOUVEAU

L'odyssée de la Rose
à Pauillac

PATRIMOINE

Église de Saint-Estèphe :
Un bijou du Baroque

Géocaching
à Vertheuil



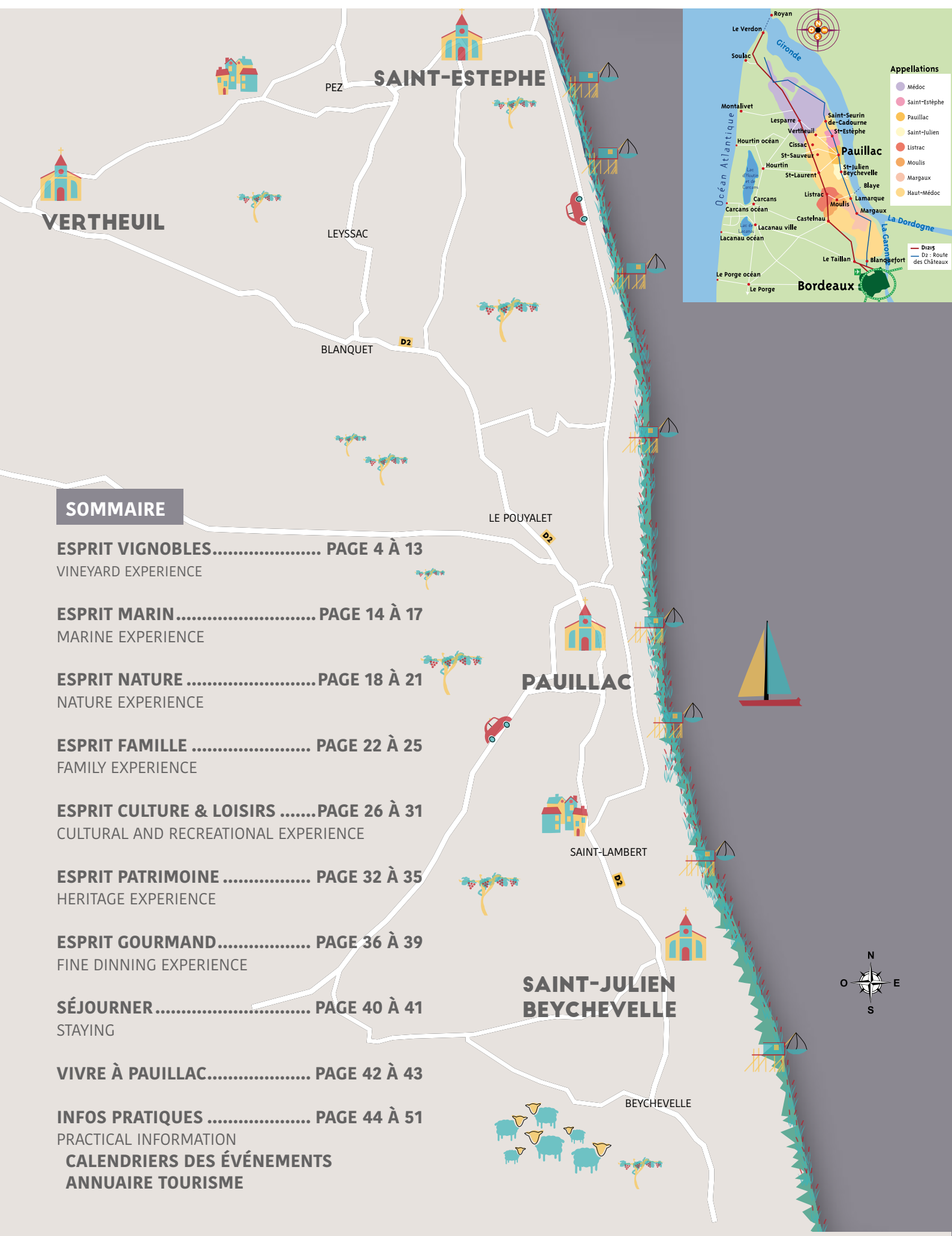
• PORTRAIT

CHRISTOPHE HUGUET
LE DERNIER
MARIN-PÊCHEUR
DE PAUILLAC



PAUILLAC

~ SOMMAIRE ~



SOMMAIRE

ESPRIT VIGNOBLES..... PAGE 4 À 13

VINEYARD EXPERIENCE

ESPRIT MARIN..... PAGE 14 À 17

MARINE EXPERIENCE

ESPRIT NATUREPAGE 18 À 21

NATURE EXPERIENCE

ESPRIT FAMILLE PAGE 22 À 25

FAMILY EXPERIENCE

ESPRIT CULTURE & LOISIRSPAGE 26 À 31

CULTURAL AND RECREATIONAL EXPERIENCE

ESPRIT PATRIMOINE PAGE 32 À 35

HERITAGE EXPERIENCE

ESPRIT GOURMAND..... PAGE 36 À 39

FINE DINNING EXPERIENCE

SÉJOURNER..... PAGE 40 À 41

STAYING

VIVRE À PAUILLAC..... PAGE 42 À 43

INFOS PRATIQUES PAGE 44 À 51

PRACTICAL INFORMATION

CALENDRIERS DES ÉVÉNEMENTS
ANNUAIRE TOURISME

~ BIENVENUE ~



MOT DU MAIRE

Cette année encore, je suis heureux de souhaiter la bienvenue à tous les visiteurs qui viendront jusqu'au cœur du Médoc pour partager avec nous un moment dans des chais prestigieux, une balade en bateau sur l'estuaire de la Gironde, le plat d'un Chef étoilé accompagné d'un verre de grand cru, un concert au bord de l'eau, courir le marathon au cœur d'un océan de vigne, rencontrer un artiste lors du festival de cinéma... et tant d'autres choses encore.

Venir à Pauillac est un plaisir, y vivre est un bonheur.

Je ne doute pas que ce guide donnera l'envie aux touristes de rester un peu plus longtemps avec nous et aux Pauillacais d'apprécier encore mieux leur cadre de vie.



Florent FATIN
Maire de Pauillac
Président de la
Maison du Tourisme et du Vin

PARRAINAGES ET JUMELAGES

Pauillac est la ville marraine de la goélette « Belle Poule », navire école de la Marine Nationale et de l'Escadron Médoc de la base aérienne 106.

Pauillac est jumelée avec la ville de Pullach im Isartal en Bavière (Allemagne) et avec la ville de Paulhac (Haute-Garonne).

Pauillac is the sponsor city of the schooner "Belle Poule", training ship of the Navy and the Medoc Squadron of Air Force Base 106. Pauillac is twinned with the city of Pullach im Isartal in Bavaria (Germany) and the city of Paulhac in Haute-Garonne (France).



Hommage à Marie-Josée Moge qui présida l'association du Comité de Jumelage de nombreuses années.

Guide gratuit du Tourisme à Pauillac 2019

Directeur de Publication : F. Fatin

Rédaction :

N. Rayssiguier, R. Jarris, M. Mandé, F. Fatin

Photos :

Conseil des Vins du Médoc, F. Fatin, L. Siri, Fotolia, Visionnaire, M. Mandé

Réalisation et régie Pub : Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

Traduction :

Caroline Wright

Graphisme :

Elodie Dordigue

Les informations mentionnées dans ce document font l'objet d'une sélection de la part de l'éditeur et ne présente pas l'exhaustivité de l'offre touristique des communes de Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beycheville et Vertheuil.

Photos et textes promotionnels, non contractuels.

Ce document a été réalisé avec l'aide des annonceurs, et des communes de Pauillac, Saint-Julien-Beycheville, Saint-Estèphe et Vertheuil.

Informations recueillies en octobre 2018.

L'équipe de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac reste disponible tous les jours toute l'année pour apporter tout complément d'information.

MAISON DU TOURISME ET DU VIN DE PAUILLAC



● Du 02/01 au 30/04 et du 01/10 au 31/12

Du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Dimanche et jours fériés de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h

From Monday to Saturday from 9:30 a.m. to 12:30 a.m. and from 2 p.m. to 6 p.m.

Sundays and bank holidays from 10:30 a.m. to 12:30 a.m. and from 3 p.m. to 6 p.m.

● Du 01/05 au 30/06 et du 01/09 au 30/09

Du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30

Dimanche et jours fériés de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h

From Monday to Saturday from 9:30 a.m. to 12:30 a.m. and from 2 p.m. to 6:30 p.m.

Sundays and bank holidays from 10:30 a.m. to 12:30 a.m. and from 3 p.m. to 6 p.m.

● Du 01/07 au 31/08

Du lundi au samedi de 9h30 à 19h

Dimanche et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h

From Monday to Saturday from 9:30 a.m. to 7 p.m.

Sundays and bank holidays from 10 a.m. to 1 p.m. and from 2 p.m. to 6 p.m.



Maison du Tourisme et du Vin
La Verrerie - 33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 5 59 03 08
E-mail : contact@pauillac-medoc.com
www.pauillac-medoc.com



ESPRIT VIGNOBLES

VINEYARD EXPERIENCE

Ici vous côtoyez l'un des vignobles les plus prestigieux du monde. Il se décline de mille et une façons.

Here you will enter one of the most prestigious vineyards in the world with many facets.

VIGNOBLE

Visitez les châteaux du Médoc



Tout d'abord il faut savoir parler le « bordelais » car lorsque vous lisez « visitez un château », comprenez « visitez les caves du château ». En effet ici le terme de « château » désigne une exploitation viticole sur laquelle il y a (ou pas) un vrai château. Quand on sait en plus que les « vrais châteaux » sont des maisons privées, y rentrer en tant que visiteur relève de l'exploit. Mais finalement pénétrer les caves vous transporte dans un univers bien plus passionnant, celui millénaire du vin de Bordeaux. En Médoc, il est prudent de préparer votre visite, surtout si vous souhaitez visiter un Grand Cru Classé 1855, l'un de ces châteaux que connaît le monde entier. De nombreuses applications et sites web existent mais le plus simple est encore d'appeler la Maison du Tourisme et du Vin (ouverte 7j/7) qui vous donnera non seulement une liste de châteaux mais aussi quelques précieux conseils. Une fois arrivé sur place, rappelez-vous que vous êtes invités dans une propriété privée. Certes les châteaux ne sont pas philanthropes et vous accueillent pour se faire connaître mais la plupart le font parce que c'est comme ça, c'est une tradition ici de recevoir les personnes qui viennent jusqu'à la propriété.



Quelques domaines tendent à professionnaliser leur accueil, avec des hôtes (ou des hôtes) spécialistes du vin, parlant plusieurs langues, et vous proposent des visites thématiques souvent dans un cadre digne des revues d'architecture. C'est très impressionnant et surtout il ne faut pas rater ça, mais dans le Médoc il n'y a pas que de grandes propriétés prestigieuses, vous y trouverez aussi de petits viticulteurs qui soignent leurs vignes comme un jardin potager et vous reçoivent comme un ami. Alors ne choisissez pas, visitez au moins les deux !

Ah oui, une dernière précision, on vous demandera quelquefois de payer la visite. En fait ce n'est pas la visite que vous financez mais simplement le prix de la dégustation.

VISITING "CHÂTEAUX" IN THE MEDOC

In the Bordeaux region, visiting a "château" signifies visiting a wine estate. Here in the Medoc, it is recommended to organize your visit in advance, especially if you wish to do a tour in a renowned Grand Cru Classé 1855. Simply phone the Tourist Office and Wine House in Pauillac (open 7/7) which will provide you with a list of suggestions and precious advice. Although it is customary to welcome visitors, please remember that châteaux are private properties.

Certain wine estates offer formal tours, with multilingual hosts and hostesses specialized in oenology. Usually there are several themed tours to choose from enabling you to discover the world of prestigious wines and the splendid architecture of the châteaux.

Besides prestigious properties, here in the Medoc there are many independent winemakers and smaller, family run properties which are pleased to share a moment with visitors.

Don't hesitate to do several tours and explore both worlds!

Some châteaux offer free tours whereas others charge an entrance fee (on average between 10 and 15€).

INFOS PRATIQUES

Procurez-vous le guide « Destination Vignoble Médoc »
Appelez les Maisons du Vin de Pauillac (+33 (0)5 56 59 03 08)
ou Saint-Estèphe (+33 (0)5 56 59 30 59)



EXPOSITIONS

Des expos dans les Châteaux

Exhibitions in the Châteaux

Depuis toujours l'art et le vin font bon ménage et les chais de beaux écrins pour des expositions.

Musée du vin dans l'art au château Mouton-Rothschild à Pauillac.

Une fabuleuse collection d'objets d'art autour du vin, (peintures, orfèvrerie, mobilier, verrerie...).

Toute l'année sur RV au +33 (0)5 56 19 21 29

« Carte blanche à François Avril » au château Beychevelle.

Exposition de peintures.
Du 12 juin au 10 septembre 2019
sur RV au +33 (0)5 56 73 20 70

Claude Viseux au château Fonbadet à Pauillac.

Exposition de peintures, dessins, collages, et sculptures.
Jusqu'au 15 octobre 2019 pendant les horaires d'ouverture.
Renseignements au +33 (0)5 56 59 02 11

Oeuvres permanentes de Fabrice Hyber, Patrick Roger et Denis Monfleur au Château Pédesclaux.

Expositions de peintures, sculptures à découvrir pendant la visite.
Toute l'année sur RV au +33 (0)5 57 73 64 64

« Cross River. Le sanctuaire d'une vie sauvage » de Mathieu Garçon au Château Lafon Rochet.

Exposition de photographies à découvrir pendant la visite.
Du 29 mai au 31 août 2019.
Sur RV au +33 (0)5 56 59 32 06

Exposition au Château Lafon Rochet





BALADE La « route des châteaux » : découvrir le vignoble en voiture

Bien sûr vous avez entendu parler des châteaux du Médoc, vous avez un peu de temps et vous voulez découvrir ce vignoble mythique sans trop vous casser la tête à planifier des visites, vous avez une voiture et envie de vous laisser porter au gré de vos humeurs et de vos découvertes... Rassurez-vous c'est le souhait de bon nombre de visiteurs ! Le vignoble du Médoc est construit essentiellement de part et d'autre d'une route « la D2 » ou « route des châteaux ». Elle va de Blanquefort au Sud (près de Bordeaux) jusque dans le Nord presque à la pointe du Médoc. Parcourez-la, et laissez-vous guider par des panneaux, des points info ou autres applications sur le smartphone. La solution la plus simple reste de vous procurer le plan-guide « Circuit architecture des châteaux » qui vous propose une balade d'environ 50 km pour découvrir les plus beaux châteaux autour de Pauillac (téléchargeable sur www.pauillac-medoc.com).

Discovering the Médoc vineyards by car

If you wish to explore the Medoc vineyards without hassle and are travelling by car, the "Route des châteaux" or "D2" is the famous road which runs through the centre of the prestigious wine appellations. It stretches from Blanquefort in the South (close to Bordeaux) to the northern tip of the Médoc. The map and guide "Architecture of Châteaux" is a suggested 50 km circuit which will take you past many magnificent châteaux around Pauillac and along the "D2". (Downloadable on www.pauillac-medoc.com)



CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Accueil des visites du lundi au samedi de
9h30 à 13h et de 14h à 19h (avril à oct.)
et du lundi au vendredi de 9h30 à 18h
(de nov. à mars). Sur rendez-vous.

Les visites sont possibles en plusieurs langues :
Français, Anglais, Espagnol,
Portugais et Allemand.



Le Château Gruaud Larose

est situé sur le terroir de Saint Julien, tout près du village de Beychevelle et légèrement à l'écart de la route des châteaux. Modeste par son étendue, cette appellation réunit la plus grande concentration de crus classés en Médoc.

Découvrez notre vignoble au cœur de ce terroir singulier en choisissant parmi nos différentes offres.
(Sur rendez-vous)

En dehors de nos visites traditionnelles, découvrez notre cours de dégustation, l'Atelier Vendanges, « Vin des Rois, Roi des Vins ». (dégustation verticale)



Château Gruaud Larose - 33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. : 05 56 73 89 43 - E-mail : info@gruaud-larose.com
www.gruaud-larose.com

BIÈRES

Innatendu! Les bières de Pauillac

Unexpected : beers in Pauillac



Depuis quelques années, la famille Cazes, propriétaire du célèbre château Lynch-Bages à Pauillac et à la tête du village des saveurs de «Bages», propose une bière artisanale «D2» comme la célèbre route des châteaux, déclinée en 3 recettes, l'ambrée, la blanche et la bonde. A l'autre bout de Pauillac, ce sont les frères LUDGER (photo ci-dessus) qui se sont lancés dans la brasserie de leur bière Pauillacaise.

A few years ago, the Cazes family, owner of the famous Château Lynch Bages in Pauillac and also the creator of the small "village of flavours", Bages, started producing a locally brewed beer "D2" in honor of the famous "Route des châteaux".

On the other side of Pauillac, the Ludger brothers have also created their own brewery and Pauillac beer.



MAISON DU VIN

Saint-Estèphe, un nom qui fait rêver

Toute petite et pourtant si grande, l'appellation Saint-Estèphe avec ses 1250 hectares de vignoble produit parmi les vins les plus connus au monde. Pour un petit tour d'horizon, des dégustations ou encore des conseils pour la visite, rendez-vous à la Maison du Vin. Attention, cette année pendant quelques travaux elle est transférée de la place de l'église à la rue du Commerce.

Saint-Estèphe, a fine name

Very small (1250 hectares) and yet glorious, the Saint-Estèphe appellation produces some of the best-known wines in the world. The Saint-Estèphe Wine House welcomes you and provides you with information, advice and tastings.

NB: this year the Wine House has been transferred to Rue du Commerce instead of the Place de l'Eglise due to renovations.

INFOS PRATIQUES

Maison du Vin de Saint-Estèphe
Tél. : +33 (0)5 56 59 30 59
www.saint-estephe.fr

A SAINT-ESTEPHE, ON AIME BIEN S'ENVOYER EN L'AIR!



C'est unique en Europe! Air Combat Expérience vous embarque pour découvrir le vol en patrouille avec de vrais pilotes de chasse dans de vrais avions lors d'un Laser Game Aérien.

Vous découvrirez l'intensité et l'art de combat tournoyant avec tirs lasers et fumigènes. Ames sensibles accrochez-vous! Vous pourrez aussi simplement survoler les châteaux du Médoc de Saint-Estèphe jusqu'à Margaux lors d'une visite aérienne et guidée par votre pilote.

In Saint-Estèphe, we love flying high!
It's unique in Europe. Air Combat Experience invites you on board a patrol plane with real fighter pilots for an airborne laser game. You will discover the art of air combat with laser shots and smoke bombs. Not for the faint hearted! Or, if you prefer, you may simply fly over the Medoc, guided by your pilot, and discover some of the incredible scenery and châteaux from Saint-Estèphe to Margaux.

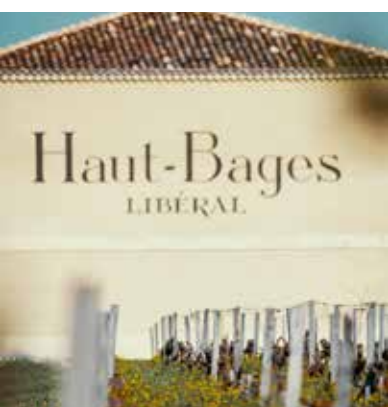
www.air-combat-experience.fr



L'autre possibilité de survoler les magnifiques paysages du Médoc (châteaux, estuaire, forêt...) c'est de grimper à bord d'un ULM de la base de Saint-Estèphe. En discutant avec l'un des pilotes, ils sont tous sympas, vous pourrez même choisir ce que vous avez envie de voir au plus près pour des souvenirs inoubliables.

Another possibility, is to jump on board a ULM from Saint-Estèphe. All pilots are friendly, don't hesitate to ask for what you want to see!

www.ulmsaintestephe.com



Château Haut-Bages LIBÉRAL

5^{ème} GRAND CRU CLASSÉ PAUILLAC

Château Haut-Bages Libéral est une propriété familiale qui a été classée 5^{ème} Grand Cru en 1855. Elle fut fondée par la famille Libéral au 18^{ème} siècle. Située au sud de Pauillac, son vignoble jouit d'un environnement et d'un terroir exceptionnel.

Consciente de son héritage patrimonial, son propriétaire Claire Villars Lurton, a entrepris une rénovation complète des installations et a opté pour une reconversion de son cru dans la viticulture durable. En effet, la propriété est en cours de certification en agriculture biologique et en biodynamie.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h30 en continu et le samedi de mai à octobre 2019.

Château Haut-Bages Libéral,
18, chemin des Balogues 33250 Pauillac
Tél. : 05 56 59 11 88
Email : visites@hautbagesliberal.com





© Loïc Siri

PORTRAIT

Sophie Martin

La plus petite viticultrice de Pauillac !

THE SMALLEST WINEGROWER IN THE MEDOC!

Si la taille de Sophie MARTIN est tout à fait dans la moyenne pour une femme, en revanche elle possède la plus petite propriété de l'appellation Pauillac, 0,62 ha pour être précis. Dans ses rêves de jeune fille cette Médocaine s'imaginait institutrice.

C'est au décès subit de son père qu'elle se retrouve à la tête d'une exploitation viticole, le château Julia, avec des vignes à Saint-Laurent-Médoc et à Pauillac, propriété familiale d'environ 6 ha au total héritée de ses arrière-grands-parents. Sans rien connaître des techniques de viticulture et d'œnologie elle se lance dans l'aventure, rejointe en 2015 par Romain son amoureux venu de Blaye. Ensemble ils s'occupent de ce vignoble comme d'un enfant, leur but n'étant pas d'augmenter sa surface mais plutôt d'en faire monter la qualité.

Sophie est un vrai « personnage », lorsque vous rentrez chez elle, vous ne risquez pas de la rater !

Elle porte avec elle la bonne humeur, les rires, un enthousiasme communicatif qui vous donne la patate. Si en plus vous commencez à lui parler de son vin alors là... annulez vos autres rendez-vous de la journée, elle est intarissable.

Il est possible de rencontrer Sophie pour visiter son chai, elle y met tellement de passion qu'elle avoue être « lessivée », ce sont ses propres mots, après chaque visite. Elle n'est pas toujours dans son chai, il est donc indispensable de prendre rendez-vous pour une visite/dégustation et quand on demande à Sophie combien coûte la visite, elle vous répond « rien du tout, chez moi quand on vient on est invité ! ».

INFOS PRATIQUES

Château Julia
5 Route des Machines, Sémignan,
33112 Saint-Laurent-Médoc
Tél. : +33(0)6 18 00 79 22 /
+33 (0)5 56 41 42 10
E-mail : chateau.julia@gmail.com
Ouvert tous les jours toute l'année
sur réservation.

EXPÉRIENCE

Des vacances qui rapportent le temps des vendanges

Si vous avez envie de vous dépayser sans avoir le budget pour des vacances à l'île Maurice alors en voilà une bonne idée « se faire embaucher pour les vendanges ». En plus, évidemment c'est payé.

Pour trouver une place, il faut s'y prendre dès les mois de juillet ou août, l'agence Pôle emploi à Pauillac a créé un service « spécial vendanges ».

Pôle Emploi Pauillac : tél. : 09 72 72 39 49

HISTOIRE

Le vin et la longévité

En 1855 lors de l'Exposition Universelle à Paris, 11 domaines de Saint-Julien ont été Classé « Grand Cru ». A l'époque Saint-Julien n'était pas encore une appellation communale et les crises économiques se succédaient.

Désiré Cordier, maire et propriétaire avait observé que la longévité de vie était supérieure dans le Médoc, aussi il organisa une fête de la longévité à Saint-Julien le 16 juin 1934 pour honorer les 407 couples médocains fêtant leurs noces d'or dont 17 couples de Saint-Julien et ce en présence du président Albert Lebrun. Le Maire de Saint-Julien dû convaincre ses collègues médocains de cette salubre nécessité de participer : « Je pense que vous comprendrez toute l'importance de la répercussion de ces cérémonies de la longévité, en faveur de notre Médoc viticole, la sympathie médicale qui s'en suivra pour nos vins, surtout l'honneur sans précédent qui est faite au Médoc ». Il y eut un banquet à Gruaud Larose : 300 convives, 54 maires du Médoc et un toast centenaire avec un vin centenaire, un vin de Saint-Julien de 1834, autre preuve de longévité mais cette fois viticole.

En 1936, Saint-Julien a été classé en AOC.

C'est en 1930 qu'une société locale « la Grappe Beychevelloise » réalise cette bouteille en métal à l'occasion d'une fête du Vin à Bordeaux. Elle a été de tous les carnivals et manifestations dont celle en présence du président Lebrun. Elle a été rénovée et installée sur le square de Beychevelle.

Wine and longevity

In 1855, for the Universal Expo in Paris, 11 wine estates in Saint-Julien were classified as "Grands Crus". At the time, Saint-Julien wasn't yet a local "AOC" appellation (PDO) and endured many economic crises.

Désiré Cordier, maire and owner of a wine estate, noticed that the longevity of inhabitants in

Sophie Martin owns the smallest wine estate on the Pauillac appellation, 0,62 ha to be precise. Sophie originally intended on becoming a primary school teacher, but at the death of her father decided to take over "Château Julia", the family wine estate inherited from her great grandparents. Overall, the property covers 6 ha with vines also located in Saint-Laurent Medoc (Haut-Medoc appellation). She learnt the art of winemaking and along with her companion, Romain, focuses on quality rather than quantity.

Sophie is enthusiastic, energetic and funny and invites visitors in free of charge! It is necessary however to phone beforehand to organize a visit as Sophie isn't always on her estate!



the Medoc was above average. Thus, on June 16th 1934, he organized a ceremony in Saint-Julien during which 407 couples celebrated their golden wedding anniversaries (including 17 couples from Saint-Julien) with the presence of President Albert Lebrun. A banquet took place at the Château Gruaud-Larose with 300 guests, 54 maires from all over the Medoc and a symbolic "centenary toast" of a Saint-Julien wine dating from 1834. This event was of great importance for the honour of Medoc wines and their virtues. Saint-Julien was officially designated an "AOC" appellation (PDO) in 1936.

In 1930, a local company "La Grappe Beychevelloise" created this metallic bottle for one of the wine festivals in Bordeaux and it was also taken to many other events. It has since been restored and can now be seen on the main square in Beychevelle.

DÉGUSTATION

Découverte oenologique « sur mesure »

Tailor-made wine experiences



Martine Mandé

Installée à Saint-Estèphe Martine Mandé est une fille du pays, experte et passionnée du vignoble.

Selon vos souhaits elle peut vous concocter une découverte des vins du Médoc au travers de l'art de la dégustation.

Martine Mandé is an authentic local from Saint-Estèphe and a passionate wine expert. Martine can organize for you a personalized experience of Medoc wines and introduce you to the art of wine tasting.

Sur rendez-vous - Tél. : +33 (0)6 07 41 31 62

www.martine-mande.com

Cercle de Lynch Bages

Le Cercle de Lynch-Bages à Pauillac propose des cours de dégustation, des visites de châteaux sur un programme établi ou 100% sur mesure.

The Cercle de Lynch Bages in Pauillac offers wine tasting lessons and châteaux tours, either pre-established or 100% tailor-made.

Tél. : +33 (0)5 56 73 19 31 / +33 (0)5 56 73 24 00

www.lynchbages.com

FABRICATION  BOUTIQUE

NAÜERA

~ BIÈRES & VINS ~

Bière du Médoc








VISITE ET DÉGUSTATION GRATUITES SUR RDV
LIMONADE ARTISANALE POUR LES ENFANTS
RESTAURATION FOOD TRUCKS LE MIDI

Z.A. du Treytin 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC
sur la départementale D1215 Bordeaux / Le Verdon-sur-Mer

Tél. 05 56 41 10 13 **www.nauera.com**

CHATEAU
TALBOT



Après avoir appartenu à la famille d'AUX pendant deux siècles, Talbot bénéficie des bons soins de la famille CORDIER depuis 1918. Le vignoble s'étend sur 110 hectares avec une grande majorité de rouge (105 ha) et une superficie confidentielle de blanc (5 ha). Son vin incarne l'idéal de Saint-Julien, généreusement bouqueté, très stable au vieillissement. Ses nouveaux chais contemporains présentent une œuvre architecturale originale et spectaculaire.

Visites du lundi au vendredi
uniquement sur rendez-vous



L'engagement d'une famille sur plusieurs générations.

« Pour être propriétaire d'un grand cru, il faut en quelque sorte en être amoureux »
Désiré CORDIER

Château Talbot
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél : +33(0)5 56 73 21 50
E-mail : talbot@chateau-talbot.com
www.chateau-talbot.com



INCONTOURNABLE

DÉGUSTATION « XXL »

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE L'ÉTÉ

Ça n'existe nulle part ailleurs et ça ne dure que quelques semaines par an. Depuis quelques années, en juillet et août tous les mardis et jeudis de 15h30 à 19h, la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac a la bonne idée de réunir plus d'une vingtaine de viticulteurs dans une salle climatisée, pour une dégustation XXL. Le principe est simple, chaque viticulteur dispose d'une barrique comptoir et propose la dégustation de ses vins. Muni d'un verre à dégustation prêté à l'entrée, les visiteurs papillonnent de comptoir en comptoir, goûtent, discutent, comparent...

C'est 100% gratuit et il n'y a absolument aucune obligation d'achat. D'ailleurs aucune pression commerciale ne vient perturber les échanges avec les producteurs. Si le visiteur souhaite acheter un vin qu'il a aimé, il devra changer de salle et se rendre au comptoir de la Maison du Tourisme et du Vin qui propose les vins en dépôt-vente au tarif des châteaux. C'est une occasion unique de rencontrer des viticulteurs souvent issus d'exploitations familiales, qui produisent des vins à des prix abordables.

Enfin, on retiendra que pendant ces « rencontres-dégustation », pour l'achat de 12 bouteilles de son vin¹ le viticulteur présent vous offre la 13^e bouteille!

Tous les autres jours de l'été le visiteur peut quand même déguster gratuitement à la Maison du Tourisme et du Vin mais cette fois avec un seul viticulteur invité.



1 jour, 1 vigneron de juin à septembre

TASTING « XXL » : A MUST-DO RENDEZ-VOUS OF THIS SUMMER

It only takes place a few weeks a year and is a must-do! Every Tuesday and Thursday in July and August between 3:30 and 7pm, the Tourist Office and Wine House gathers around 20 winemakers in a climatized room for a big "XXL" tasting. The idea is simple: visitors may borrow a glass and move from one counter to the next for a free tasting, chat and privileged moment with a local winemaker. Participation is free of charge and if you wish to purchase a wine you appreciated (there is no obligation to buy), you may order at the front desk of the Tourist

Office and Wine House. It's a great opportunity to meet local winemakers, often representing small family-run properties, who produce good quality wines at affordable prices. All wines are sold at "château price" and during the event, for 12 bottles bought, the winemaker gives you the 13th for free*! On the other days during the summer, visitors may also do a free tasting at the Tourist Office and Wine House offered by a local winemaker.



¹12 bouteilles du même vin, même millésime, des viticulteurs présents à la dégustation du jour.

¹12 bottles of the same wine and vintage presented during the event.



Parole de vigneronne

« On devrait pouvoir enregistrer les sourires, la bonne humeur, ces moments de partage où l'on a l'impression d'intéresser les gens et le sentiment de faire un métier passionnant! »

Christine Courrian
Château Chantelys

NOUVEAU !

ATELIER DÉGUSTATION

A LA MAISON DU TOURISME ET DU VIN

Opulent, astringent, équilibré... un vocabulaire souvent intimidant utilisé par les « pros » du vin. Cet atelier accessible aux débutants vous apportera les rudiments de la dégustation et de son univers.

Dégustation de 2 vins rouges (2 millésimes différents, 2 propriétés différentes), jus de raisin pour les enfants.

"Full bodied, astringent, balanced ..." often seen as intimidating, this vocabulary is used by professionals of the wine field.

Beginners friendly, this workshop will give you the basics of wine tasting and a foretaste of its universe.

Enjoy a winetasting of 2 red wines (2 distinct vintages provided by 2 different wineries) with grape juice for the children.

INFOS PRATIQUES

En juillet et août, les lundis à 11h et mercredis à 15h. Tarifs : 15€/pers.

Informations et réservations à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac au + 33 (0)5 56 59 03 08.



CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION PAUILLAC

Date de création de l'AOC:
14 novembre 1936

Terroir:
Graves garonnaises modelées en croupes

Superficie:
1 223 hectares (7,5 % du vignoble médocain)

Production moyenne:
7 400 000 bouteilles

Nombre de viticulteurs:
52 viticulteurs (34 indépendants et 18 en coopérative)

Principaux cépages:
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec et Petit Verdot



Les vins de l'appellation Pauillac

Wines of the Pauillac Appellation

LES CHÂTEAUX

Château Artigues-Arnaud	+33 (0)5 56 59 00 40
Château Artigues.....	+33 (0)5 56 59 32 30
Château Batailley / C.C.1855	+33 (0)5 56 00 00 70
Château Bellegrave	+33 (0)5 56 59 06 47
Château Bellevue-Cardon.....	+33 (0)5 56 59 32 18
Château Chantecler.....	+33 (0)5 56 59 12 47
Château Clerc Milon / C.C.1855	+33 (0)5 56 73 21 29
Château Cordeillan-Bages	+33 (0)5 56 73 24 00
Château Croizet-Bages / C.C.1855	+33 (0)5 57 88 71 88
Château d'Armailhac / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 73 21 29
Château Dompierre	+33 (0)5 57 75 03 35
Château Duhart-Milon / C.C.1855	+33 (0)5 56 73 18 18
Château Fonbadet.....	+33 (0)5 56 59 02 11
Château Gaudin	+33 (0)5 56 59 24 39
Château Grand-Puy Ducasse / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 59 00 40
Château Grand-Puy Lacoste / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 59 06 66
Château Haut-Bages Libéral / C.C.1855.....	+33 (0)5 57 88 76 65
Château Haut-Bages Monpelou.....	+33 (0)5 56 00 00 70
Château Haut-Batailley / C.C.1855	+33 (0)5 56 73 24 00
Château Haut-Pauillac.....	+33 (0)5 56 59 02 11
Château Haut de la Bécade.....	+33 (0)5 56 59 26 00
Château Julia	+33 (0)6 18 00 79 22
Château La Fleur Haut Carras	+33 (0)5 56 59 58 66
Château La Fleur Milon.....	+33 (0)5 56 73 20 20
Château La Fleur Peyrabon	+33 (0)5 56 59 57 10
Château La Fon du Berger	+33 (0)5 56 59 51 43
Château Lafite Rothschild / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 73 18 18
Château Latour / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 73 19 80
Château La Tour l'Aspic.....	+33 (0)5 56 73 24 00
Château Les Landes de Cach.....	+33 (0)5 56 59 45 91
Château Lynch-Bages / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 73 24 00
Château Lynch-Moussas / C.C.1855	+33 (0)5 56 00 00 70
Château Montgrand-Milon	+33 (0)5 56 59 02 11
Château Mouton-Rothschild / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 73 21 29
Château Padarnac.....	+33 (0)5 56 59 02 11
Château Pauillac.....	+33 (0)5 56 59 02 11
Château Pédesclaux / C.C.1855.....	+33 (0)5 57 73 64 64
Château Pibran.....	+33 (0)5 56 73 17 17
Château Pichon-Longueville	
Comtesse de Lalande / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 59 19 40
Château Pichon Baron / C.C.1855	+33 (0)5 56 73 17 17
Château Plantey	+33 (0)5 56 59 32 30
Château Pontet-Canet / C.C.1855.....	+33 (0)5 56 59 04 04
Château Saint-Mambert	+33 (0)5 56 59 22 72
Château Tour du Roch Milon.....	+33 (0)5 56 59 02 11
Château Tour Pibran.....	+33 (0)5 56 73 17 17
Château Tour Sieu Jean	+33 (0)5 56 59 46 03
Domaine des Sadons	+33 (0)6 88 69 12 57
La Rose Pauillac (Cave coopérative)	+33 (0)5 56 59 26 00

AUTRES VINS ROUGES ISSUS DES CHÂTEAUX

Alias de Croizet-Bages	+33 (0)5 57 88 71 88
Carruades de Lafite.....	+33 (0)5 56 73 18 18
Echo de Lynch-Bages	+33 (0)5 56 73 24 00
Fleur de Pédesclaux	+33 (0)5 57 73 64 64

INFOS PRATIQUES

C.C. 1855 : Cru Classé en 1855

ODG DE PAUILLAC

à la Maison du Vin de Saint-Estèphe,

Place de l'Eglise, 33180 SAINT-ESTÈPHE

Tél. : + 33 (0)5 56 59 30 59

E-mail : odgpauillac@orange.fr

La Chapelle de Bages	+33 (0)5 57 88 76 65
La Fleur de Haut-Bages Libéral.....	+33 (0)5 57 88 76 65
La Fleur Pauillac	+33 (0)5 56 59 26 00
La Rose Pourpre.....	+33 (0)5 56 59 26 00
La Tourelle de Croizet-Bages	+33 (0)5 57 88 71 88
Lacoste Borie	+33 (0)5 56 59 06 66
Lagneaux à Pauillac	+33 (0)5 56 59 35 69
Pauillac de Haut-Bages Libéral.....	+33 (0)5 57 88 76 65
Le Pauillac de Château Latour	+33 (0)5 56 73 19 80
Le Petit Mouton	
de Mouton-Rothschild.....	+33 (0)5 56 73 21 29
Les Forts de Latour.....	+33 (0)5 56 73 19 80
Les Griffons de Pichon Baron	+33 (0)5 56 73 17 17
Les Hauts de Lynch-Moussas	+33 (0)5 56 00 00 70
Les Hauts de Pontet-Canet.....	+33 (0)5 56 59 04 04
Les Sieurs de Bellegrave	+33 (0)5 56 59 06 47
Les Tourelles de Longueville.....	+33 (0)5 56 73 17 17
L'Harmonie de Fonbadet	+33 (0)5 56 59 02 11
Moulin de Duhart	+33 (0)5 56 73 18 18
Prélude à Grand-Puy Ducasse	+33 (0)5 56 59 00 40
Pastourelle de Clerc Milon.....	+33 (0)5 56 73 20 20
Réserve de la Comtesse	+33 (0)5 56 59 19 40

LES VINS BLANCS

Aile d'Argent de Mouton Rothschild.....	+33(0)5 56 73 21 29
Blanc de Lynch Bages.....	+33 (0)5 56 73 24 00



C'EST QUOI UN SECOND VIN ?

Pour préserver la qualité des vins produits «L'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée» impose chaque année un quota de production maximum par hectare de vigne. Ici à Pauillac la plupart des viticulteurs vont encore plus loin en sélectionnant le meilleur du meilleur pour produire leur «grand vin». Ce qui n'a pas été retenu pour le premier vin compose alors le «second vin» voire même le «troisième vin». Mais ne vous méprenez pas, même un «second vin» reste à Pauillac un vin d'exception.

To preserve the quality of the wines produced "L'Institut National des Appellations d'origine contrôlée" imposes each year a quota, limiting how much wine can be produced per hectare. Here in Pauillac, most winemakers select the best of the best to produce their prestigious wine or "grand vin". The rest is used to make their second wine ("second vin"), and sometimes even a third wine ("troisième vin"). However, rest assured, even a second wine is a great one!



INSOLITE

J'AI VECU POUR VOUS... L'ODYSSEE DE LA ROSE

TOUR « L'ODYSSÉE DE LA ROSE »

On m'avait parlé de ce nouveau lieu à Pauillac, un centre «oenotouristique» qui a ouvert ses portes au printemps. Toujours à l'affût de nouvelles idées de visites originales dans le Bordelais je me suis donc rendu à Pauillac pour vivre «l'Odyssée de la Rose».

En fait il s'agit d'une des plus anciennes cave de France «La Rose Pauillac» dans le centre-ville de Pauillac qui vient tout juste d'aménager avec l'aide de «Cap Sciences de Bordeaux» une visite de ses chais qui sort un peu de l'ordinaire. Le circuit qui

dure environ 40 minutes combine la découverte d'un domaine viticole avec ses installations techniques, ses cuves, ses barriques, et une mise en scène spectaculaire et pédagogique. Tout au long du parcours, de courtes vidéos projettent le visiteur dans les quatre saisons du travail de la vigne et le mènent à la rencontre de ces hommes et de ces femmes qui ont fait l'histoire de la cave. Instant magique, plongé dans le noir, le grand cuvier sur trois étages (un monument à lui seul) se couvre soudain sur 360° d'images poétiques et colorées qui racontent l'histoire des vins de Pauillac et de la Rose. Là c'est carrément du spectacle, grands et petits en prennent plein les yeux et les oreilles. Toujours accompagnée d'un guide qui répond chaleureusement aux questions, la visite se poursuit à travers le chai de vieillissement, puis le «bouteiller» impressionnant avec ses dizaines de milliers de bouteilles alignées une à une à la main, pour arriver dans la salle de dégustation et clôturer cette visite «immersive» en goûtant (avec modération) le résultat de tant de passion.

C'est une visite adaptée à tous les visiteurs, y compris les enfants pour lesquels un jeu interactif leur permet de suivre les parents tout en apprenant et en s'amusant. Eux aussi ont même droit à la dégustation... de jus de raisins !

Le prix d'entrée est tout à fait abordable (8€/adulte et 4€/enfant) dégustation comprise. Par prudence il est préférable de réserver sa visite directement sur

internet ou à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac.

A la Rose Pauillac, on peut aussi simplement déguster sans visiter, participer à un atelier «vins et fromages»

ou encore s'asseoir pour déguster le millésime 2010 accompagné d'une planche de gourmandises.

Au final j'ai beaucoup aimé ce lieu qui permet une approche «accessible» du monde des grands vins du Médoc.



I recently heard about "L'Odyssée de la Rose" a new, innovative tour in Pauillac and decided to give it a try... La Rose Pauillac is one of the oldest cooperative wine cellars in France located in the town centre.

The tour lasts about 40 minutes and combines a "classic" tour of the wine making facilities with light and sound effects, video projections and colourful 360° images. The tour presents the 4 seasons of the wine making process in La Rose Pauillac, the history of the wine cellar and we also meet the people who have left their mark over the years. I was particularly impressed by the amazing show in the huge vat room (great for both adults and children!) and the storage room with tens of thousands of bottles delicately stacked. A friendly guide leads the way and answers all questions before ending the tour with a commented tasting of La Rose Pauillac's wines. Children may also play an interactive game during the tour and enjoy a tasting... of grape juice!

Entrance fees : 8€/adult and 4€/

child including the tasting. It is recommended to book your tour in advance directly on the internet www.odyseedelarose.com or at the Tourist Office and Wine House in Pauillac : +33 (0)5 56 59 03 08

Visitors may drop by for a simple tasting. La Rose Pauillac also organizes "wine and cheese" workshops, a tasting of their 2010 vintage with a small plateau of local specialties...

INFOS PRATIQUES

La Rose Pauillac
44, rue du Maréchal Joffre 33250 Pauillac
Tél. +33 (0)5 56 59 26 00
Informations et réservations à la Maison du
Tourisme et du Vin au +33 (0)5 56 59 03 08.
www.odyseedelarose.com





INCONTOURNABLE

LA MAISON DU TOURISME ET DU VIN

THE TOURIST OFFICE AND WINE HOUSE

Pas toujours facile pour se repérer dans la jungle des châteaux à visiter ou pour faire une balade en bateau sur l'estuaire... Un conseil, commencez donc par une halte à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, vous y trouverez des conseils et une multitude d'offres et de services. Sur place, un dépôt-vente des vins du Médoc «à prix château», une boutique d'articles souvenirs et de spécialités locales, des projections vidéo sur le vignoble, une carte géante du Médoc dans une salle où le point de vue sur l'estuaire est exceptionnel. L'équipe de la maison prodigue de précieux conseils pour découvrir les points touristiques incontournables. Le bâtiment est vaste, confortable et climatisé, équipé d'un salon avec un rayon livres, d'une fontaine à eau fraîche... Pour les grands mais aussi les plus jeunes, une salle est dédiée à l'univers des parfums de la vigne et du vin. Qui saura donc reconnaître l'odeur des fruits rouges ou de la vanille ? Chaque jour en été des viticulteurs se relaient sur place pour offrir la dégustation de leurs vins. De quoi bien démarrer et réussir son séjour en Médoc.



If you feel lost in the maze of châteaux or wish, for example, to take a boat tour on the Estuary, we strongly advise you to stop off at the Tourist Office and Wine House in Pauillac which offers friendly advice and a large range of activities and services. You will find Medoc wines at "château price", a souvenir shop, local products, a short film about the vineyard... Take a look at the giant map of the Medoc and admire the amazing view over the Estuary. You can also relax on the sofa whilst browsing books or brochures or try the wine aroma game, suitable for adults and children, to test your sense of smell! Every day during the summer, winemakers also offer free tastings of their wines. The Tourist Office and Wine House welcomes you every day, all year.

Dépôt-vente de 300 vins à prix château
300 wines at property price

BONS PLANS

Les rendez-vous «émotion» proposés par la MTV pour l'été 2019

- Visites de grands crus classés 1855
- Dégustation dégustation
- Visite-dégustation à Margaux «Les arômes du chène»
- Visite et pique-nique au château Loudenne
- Atelier vins et Fromages à Pauillac
- Visite avec son et lumière «l'Odyssée de la Rose»
- Visites spécial Famille au château La Tour de By
- Visite historique au château La Haye
- Balade contée par Hector Mossant
- Sortie en bateau sur l'estuaire de la Gironde

Possibilité de réserver par téléphone (prépaiement CB) au +33 (0)5 56 59 03 08.

INFOS PRATIQUES

Pratique, l'établissement est ouvert tous les jours toute l'année.

Tél : +33 (0)5 56 59 03 08

E-mail : contact@pauillac-medoc.com

www.pauillac-medoc.com

Facebook : page «Pauillac Tourisme»

LE JEU DES ARÔMES

La nouvelle attraction de la Maison du Tourisme et du Vin. Venez tester votre nez! Un jeu gratuit ouvert à tous et sans rendez-vous pour découvrir à l'aveugle les arômes du vin. Une partie pour les adultes et une partie pour les enfants, à faire en famille ou entre amis, groupes ou individuels pour apprendre et rigoler! Tous les jours, toute l'année.

The wine aroma game

The new attraction at the Tourist Office and Wine House. Come and test your sense of smell! Discover this «blind scent» game which is free of charge and without reservation. Both an adult version and children's version are available. Play with family or friends, groups or individuals, learn and have fun! Everyday throughout the year.



La boutique du Médoc
Medoc gift shop

A person in silhouette stands on a pier with a metal railing, looking out over a vast body of water towards a distant shoreline under a dramatic sunset sky with orange and purple hues.

ESPRIT
MARIN
MARINE EXPERIENCE

Rencontre avec l'estuaire de la
« Gironde », le plus vaste d'Europe, encore
sauvage...

Meet the "Gironde" estuary, the largest in Europe, still
natural.

INTERVIEW

Christophe Huguet

Le dernier marin-pêcheur de Pauillac

Pauillac Magazine: Comment vous est venu l'idée d'être marin-pêcheur?

Christophe Huguet: Enfant j'ai toujours accompagné mon père sur son bateau de pêche. Il m'a poussé à étudier la profession de tourneur que je n'ai jamais exercée, finalement j'ai préféré embarquer sur un bateau et en faire mon métier.

P. M.: Depuis combien de temps pratiquez-vous cette activité?

C. H.: J'avais dix-sept ans quand j'ai commencé. Aujourd'hui j'ai trente-cinq ans de pêche estuarienne derrière moi et toujours autant de plaisir.

P. M.: Justement, sur un plan personnel quels sont les plaisirs que vous éprouvez à faire ce métier?

C. H.: J'apprécie particulièrement me retrouver au calme et surtout libre, sans patron au-dessus de moi, même si finalement c'est l'estuaire qui me commande.

P. M.: Quelles sont les difficultés de ce métier?

C. H.: Il y a d'abord des contraintes pour la vie familiale, des horaires guidés par les marées, rarement de

week-end, au mieux je m'accorde deux semaines de vacances par an avec ma famille. Et puis il y a la météo de plus en plus capricieuse, je redoute les jours froids l'hiver où le vent glacial vous cingle le visage et les mains, ce vent qui chahute l'embarcation avec un risque de chute dans l'eau... sans personne pour vous secourir.

P. M.: Travaillez-vous toute l'année sur votre bateau?

C. H.: Oui toute l'année, la pêche dans l'estuaire c'est comme cultiver la vigne, il y a du travail saisonnier toute l'année.

P. M.: Quelles sont les techniques de pêche que vous pratiquez et quels poissons attrapez-vous?

C. H.: J'utilise bien sûr des filets mais aussi des « bourgnes » (nasses) que je dois relever à chaque marée. Je ramène des Esquisses ces petites crevettes grises de l'estuaire, et puis des anguilles, des mulets, des lamproies, un peu de bar et de maigre.

P. M.: Quelle est votre zone de pêche sur l'estuaire?

C. H.: Je pêche à partir du droit de

Soussans jusqu'à Vitrezay.

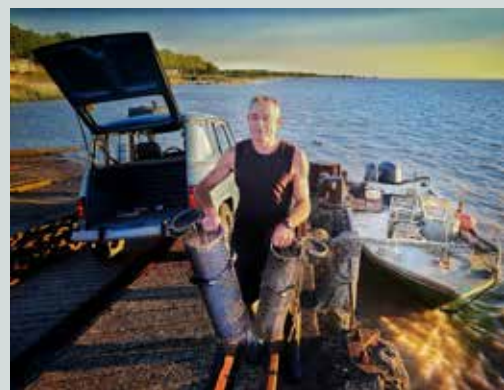
Autrefois nous allions encore plus loin quand je pêchais avec mon père mais seul je n'ai plus le temps.

P. M.: Comment vendez-vous votre pêche? Arrivez-vous à en vivre?

C. H.: Mes sœurs m'aident à vendre ma pêche sur les marchés de la région à Pauillac, Saint-Vivien, Montalivet ou Mérignac Capeyron. J'en livre aussi une partie à des marchands d'huîtres, des poissonniers locaux. Oui j'arrive à vivre de mon métier mais pour cela je ne compte pas mes heures et je dois travailler très dur, mais je ne me plains pas c'est mon choix.

P. M.: Qu'aimez-vous particulièrement sur l'estuaire?

C. H.: La quiétude me ressource, chaque jour les paysages sont différents avec ici une lumière exceptionnelle. Et puis ça va peut-être vous faire rire mais je me suis attaché à des oiseaux : des mouettes qui me suivent à chacune de mes sorties et viennent parfois se poser sur le



bateau, on ne se parle pas mais on se comprend.

P. M.: Peut-on vous accompagner pour une sortie de pêche sur votre bateau?

C. H.: Non, j'aimerais bien mais malheureusement la réglementation professionnelle ne m'y autorise pas. En revanche n'hésitez pas à venir me parler si vous me voyez débarquer ma pêche chaque jour depuis le port de plaisance de Pauillac.

P. M.: Merci Christophe et bonne pêche!

Christophe HUGUET – Marin pêcheur à Pauillac – Tél. : +33 (0)6 74 23 01 18

SORTIE EN BATEAU

ERIC BOUSQUET...

MESSAGER DE L'ESTUAIRE

Eric Bousquet est un amoureux de la mer, de sa passion il a fait un métier. Ancien marin-pêcheur entre autre de lamproie, il connaît l'estuaire de la Gironde comme sa poche et propose une rencontre avec « la rivière » à bord de son bateau le MESSAGER DE L'ESTUAIRE. Au départ du port de plaisance de Pauillac, pour une journée entière ou quelques heures, il vous fera découvrir l'écosystème du plus grand estuaire d'Europe avec ses îles, ses falaises, ses vignobles...

The "Messenger de l'Estuaire" (the Messenger of the Estuary)

Eric has always loved the sea and turned his passion into his job. Former fisherman, he knows the Gironde Estuary like the back of his hand and he now invites you on board his small boat, the "Messenger de l'Estuaire" to share his tales and knowledge.

At the Port in Pauillac, hop on board and join Eric to discover the ecosystem of Europe's largest estuary with its islands, cliffs, vineyards...



© La Galantaise



Découverte (1h): balade sur l'estuaire autour des îles Patiras, île Nouvelle, île Paté, sans escale – Tous les jours jusqu'au 30/09/2019 – Adulte 20 € – Enfant 15 €

Grand tour (4h): découverte de l'estuaire et ses îles avec escale sur l'île Nouvelle et l'île de Patiras (visite du phare inclus) – plusieurs jours par semaine jusqu'au 30/09/19 – Adulte: 55 € – Enfant: 35 €

Croisière de Pauillac au Phare de Cordouan (une journée): Navigation commentée sur l'estuaire de Pauillac jusqu'au phare de Cordouan (escale avec visite du phare) – prévoir son pique-nique – adulte 75 € + 15 € pour la visite du phare – Enfant: 45 € + 15 € pour la visite du phare.

"Découverte": a 1 hour boat tour on the Estuary around the islands (Patiras, Ile Nouvelle, Ile Paté). Every day until 30/09/2019. Adults 20€ – Children (under 12 years) 15€.

"Grand Tour": a 4 hour boat trip on the Estuary and around its islands with stopovers on the Ile de Patiras (including a visit of the lighthouse) and l'Ile Nouvelle. Several days a week until 30/09/2019. Adults : 55€ – Children: 35€.

"Croisière au Phare de Cordouan": a day trip on the Estuary which will take you to Cordouan where you will discover the magnificent lighthouse. Don't forget to bring a picnic!

Adults: 75€ (+15€ to visit the lighthouse) – Children 45€ (+15€ to visit the lighthouse).

Langues possibles des balades :  

INFOS PRATIQUES

Informations et réservations à la Maison du Tourisme et du Vin au +33 (0)5 56 59 03 08. Informations détaillées sur le site www.pauillac-medoc.com/fr/pauillac-tourisme/estuaire/balades-sur-lestuaire/

Programme sous réserve de modifications.

HISTOIRE

Le temps des Paquebots... L'histoire se renouvelle

C'est en 1896 que la Compagnie Générale Transatlantique fait construire un appontement à Pauillac-Trompeloup, quatre grands paquebots peuvent y accoster simultanément. Une ligne de chemin de fer raccordée à la ligne Bordeaux-Soulac conduit les voyageurs directement aux passerelles d'embarquement. De nombreuses compagnies utilisent ce port pour des paquebots de ligne à destination des Antilles et de l'Amérique du Sud. Ce port transatlantique fonctionnera jusqu'à la seconde guerre mondiale puis sera reconverti en terminal pétrolier. Aujourd'hui l'appontement de Pauillac-Trompeloup est devenu le centre de convergence européen des pièces de l'Airbus A380.

Quant à l'activité des paquebots, l'histoire se renouvelle. Un nouvel appontement le «terminal Médoc» verra le jour en 2021, il permettra de recevoir des navires, si gros qu'ils ne peuvent pas remonter jusqu'à Bordeaux, avec à leur bord jusqu'à 6 000 passagers. Les Pauillacais et plus largement les Médocains se préparent à accueillir les croisiéristes venus du monde entier découvrir leur célèbre vignoble.

A history of ship... and a new era

In 1896, the French Line (Compagnie générale transatlantique) built the terminal at Pauillac, Trompeloup, on which four cruise ships could dock at a time. A direct connection allowed passengers to join the train line running between Bordeaux and Soulac. Many companies used this Port for their cruise ships crossing the Atlantic to South America and the Antilles.

After WWII, the Port was converted into a petroleum terminal and today it is a transfer point for plane parts of the Airbus A380.

And history continues... A new cruise terminal, the "Terminal Médoc" next to the town centre of Pauillac will be built and operational in 2021, allowing cruise ships containing up to 6000 passengers. The town and its inhabitants are preparing for the arrival of tourists from all over the world.



LOISIRS

La pêche à la crevette Shrimp fishing

Rendez-vous à la Maison de la Presse sur les quais de Pauillac. Pour 5 € location d'une balance pour attraper les crevettes grises depuis l'appontement du port de plaisance. Assurez-vous que la marée est haute pour la pêche à la crevette. (Tél. : +33 (0)5 56 59 14 07)

At the Maison de la Presse, opposite Pauillac's Port, rent a fishing net and head to the jetty to catch shrimps. Just make sure the tide is high! (Tel : 05 56 59 14 07)



PATRIMOINE

les carrelets et phares

Ces petites cabanes en bois sur pilotis au bout d'un ponton servent à pêcher des mullets, anguilles, crevettes grises... Elles sont strictement privées et non accessibles au public à moins d'y être invité par le propriétaire. Leur nombre est limité et leur construction très réglementée.

Les phares de la «gironde»

Le phare de Cordouan (toujours en service, il indique l'entrée de l'estuaire)

Le phare de Richard (hors service)

Le phare de Trompeloup (hors service)

Le phare de Patiras (hors service)



Le phare de Trompeloup

Fishing huts and lighthouses

These small wooden fishing huts with long walkways are used to fish mullet, eels, grey shrimp... They are private properties with restricted access unless you are invited in by their owners ! The number of fishing huts is limited and construction is very regulated.

Lighthouses in the Gironde

Phare de Cordouan (still operational, indicates access to the Estuary)

Phare de Richard (no longer operational)

Phare de Trompeloup (no longer operational)

Phare de Patiras (no longer operational)

L'Apéro, dans les vignes ou dans les chais *in the fields or in the chais*



**OUVERT
TOUS LES JOURS**
OPEN EVERYDAY

Le Château Hourtin-Ducasse, vignoble familial, est exploité en agriculture de conservation, empruntant certaines techniques à la biodynamie et à l'agriculture biologique. Les 32 derniers millésimes ont reçu 132 récompenses. Plusieurs visites vous sont proposées, assis autour d'une assiette du terroir avec dégustation d'au moins 3 vins. Quelle que soit la formule que vous choisirez, dans les vignes ou dans les chais, nous serons ravis de partager nos vins et de vous les raconter.

Château Hourtin-Ducasse, a family owned vineyard, is cultivated using conservation agriculture techniques that take advantage of the biodynamic and the biological agriculture methods. The last 32 vintages have received 132 awards. Several visits are proposed, seated around a terroir plate with a tasting of at least 3 wines. Whatever formula you choose, in the middle of the vines or in the cellars, we will be delighted to share our wines and tell you about them.

Château Hourtin-Ducasse
La nature du Haut-Médoc

Michel et Marie-Noëlle Marengo, propriétaires-exploitants des Vignobles Marengo
Lieu-dit Le Fournet, route de La Chataie - 33290 Saint-Sauveur - Tél. : +33 5 56 59 56 92 - Fax : +33 5 56 59 52 77
contact@hourtin-ducasse.com - www.hourtin-ducasse.com - facebook - twitter - instagram - youtube - pinterest - wechat

PORT DE PLAISANCE PAUILLAC LA FAYETTE

Un port de Plaisance à taille humaine

Pauillac a toujours été un port. En 1777 le jeune Marquis de La Fayette s'embarquait ici pour aller sauver l'Amérique, jusqu'à la moitié du XX^e siècle les transatlantiques assuraient des lignes Pauillac-Amérique du Sud et c'est encore à Pauillac en 1872 que fut créé l'un des tout premiers clubs nautiques de France encore actif aujourd'hui. Et puis il y a eu la création de l'Ecole internationale de voile UCPA. C'est donc tout naturellement que la ville construit à la fin des années 70 un port de plaisance. Ce n'est pas un «grand port», à peine plus d'une centaine de bateaux, des petits des grands, à voile ou moteur y sont amarrés à l'année. Les plaisanciers sont pour la plupart des amoureux de l'estuaire, en particulier les «voileux» qui profitent d'un plan d'eau très «technique». Quelques anneaux prévus pour le passage permettent à des visiteurs de faire escale en plein cœur d'un des plus célèbres vignobles du monde.

Ce qui caractérise ce port est sans aucun doute sa taille humaine. Une petite équipe de trois personnes, Bernard le Maître de port, Thierry et Julien ne rechignent jamais à rendre service aux usagers. Au niveau des services justement, le port propose le mâtage et démâtage des voiliers qui empruntent le Canal du Midi pour rejoindre ou venir de la Méditerranée. L'autre particularité c'est que le bassin se trouve au cœur du «bouchon vaseux de l'estuaire» et lors de forts coefficients il faut attendre quelques

heures pour pouvoir rentrer ou sortir du port. Il n'y a pas que les navigateurs qui profitent du port, les «terrestres» quant à eux se baladent sur la jetée, contemplant l'estuaire et ses îles, les paquebots fluviaux en rotation d'avril à octobre et puis cette sympathique exposition «carte postale de Pauillac» accrochée aux rambarde.



Julien et Bernard

Pauillac : a human sized port

Pauillac has always been a port. In 1777, the young Marquis La Fayette embarked from Pauillac to sail across the Atlantic and save America. Up until the mid-20th century, transatlantic cruise ships connected Pauillac to South America.

In 1872, one of the first sailing clubs in France, still active today, was created in Pauillac, followed by the International UCPA sailing school.

A small port was built in the late 1970's. Boats of all shapes and sizes berth all year round or simply stop-over for a night or two to visit one of the most famous vineyards in the world. Most of the sailors who live or stopover at the Port love the estuary which is also technically challenging to navigate on.

Pauillac is a human-sized port and the people who work there are always pleased to give a helping hand. Many services are available including masting and demasting. You may have to wait for a couple of hours before entering or leaving the port due the tide and its high coefficients.

If you prefer keeping your feet on dry land, you may simply take a quiet walk round the port.



INFOS PRATIQUES

CAPITAINE

Accueil plaisanciers, point information touristique et boutique souvenirs
33250 Pauillac - V.H.F. canal 9
Capitainerie: Tél. : +33 (0)5 56 59 12 16
Mobile : +33 (0)6 64 51 74 35
E-mail: port@pauillac-medoc.com

Pauillac, capitale du Médoc viticole, vous offre une bouteille de vin du Médoc «Cuvée du Marquis de La Fayette» pour tout mâtage ou démâtage au port de plaisance.
(Dans la limite des stocks disponibles)



Pauillac, the capital of the Medoc, offers you a free bottle of wine the "Cuvée du Marquis de La Fayette" for every masting or demasting at the Port in Pauillac (depending on stocks)

INFOS PRATIQUES

CAPACITÉ / CAPACITY

- 130 places (dont 20 visiteurs)
- Ponton pêcheur
- Halte nautique extérieure sur réservation

130 rings (20 visitors)

Fisherman Pontoon

External mooring by appointment

ÉQUIPEMENTS (réservés aux plaisanciers)

ÉQUIPMENT (for boaters)

- Eau douce et électricité sur pontons, accès Wi-fi gratuit

- Accès gratuit aux sanitaires (douches, wc, lavabos, bacs à linge)

Fresh water and electricity on pontoon, free wifi access

Free access to sanitation facilities (showers, toilets, sinks ; laundry basket)

SÉCURITÉ / SAFETY SERVICE

- Gardiennage de jour
 - CROSS VHF canal 16
 - Bateau de la SNSM présent au port de Pauillac
- Guard during the day

ZONE TECHNIQUE /

TECHNICAL ZONE

- Grues fixes et mobiles pour mâtage et démâtage
- Grue mobile pour levage
- Remorque de sortie et mise à l'eau pour bateau (maxi 15 tonnes)

- Aire de carénage
- Cale d'échouage
- Location de bers
- Location de machine à caréner
- Hivernage à sec (infos à la Capitainerie)

Fixed and mobile crane for stepping the mast

and dismasting

Careening area

Mobile lifting crane

Towing and boat launching maxi 15 tonnes

Boat trestles renting

Careening machine renting

SERVICES DIVERS EXTÉRIEURS

Nombreux commerces et restaurants à proximité

Laveries automatiques à proximité, stations services

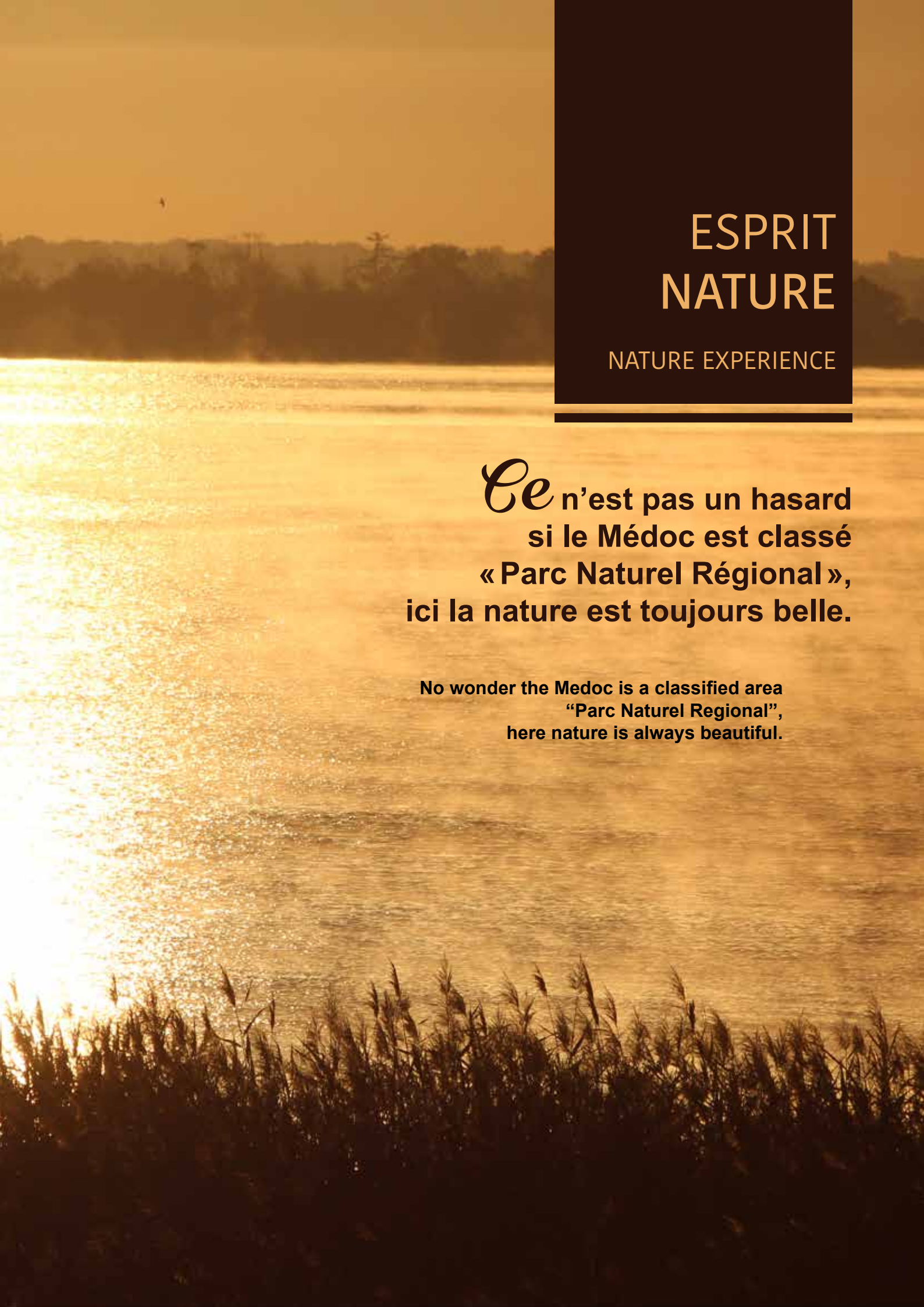
Shopping and service facilities : Numerous shops and restaurants nearby (coin-operated laundry, gas stations...)

ZONE HIVERNAGE

A quelques centaines de mètres du port de plaisance, un nouvel espace fermé et sécurisé par vidéo surveillance, pour le stationnement de longue durée de bateaux, camping-cars, caravanes, remorques... A noter: cet espace ne permet pas toutefois de résider ou effectuer des réparations et travaux sur place. Conditions et tarifs à la capitainerie.

A few hundred metres away from the Marina, a new closed and secured area with video surveillance is available for long term parking of boats, campervans, caravans, trailers,... NB: it is forbidden to live on or do repairs in this area. Terms and conditions at the main office ("capitainerie"), on the Marina.





ESPRIT NATURE

NATURE EXPERIENCE

Ce n'est pas un hasard
si le Médoc est classé
« Parc Naturel Régional »,
ici la nature est toujours belle.

No wonder the Medoc is a classified area
“Parc Naturel Regional”,
here nature is always beautiful.

NATURE

La roselière à Pauillac

Une zone naturelle à découvrir...



Sur plusieurs kilomètres de la façade estuarienne de Pauillac s'est développé un espace naturel exceptionnel : la roselière. Ici se sont installées de nombreuses espèces animales et végétales dont certaines protégées comme la nivéole d'été. Tout cet espace est aujourd'hui protégé par la réglementation de Natura 2000. En zone urbaine, c'est une particularité de Pauillac, la roselière est fauchée une fois par an afin que depuis leurs maisons les Pauillacais et les visiteurs puissent apercevoir la Gironde. La période du fauchage est choisie pour déranger au minimum le biotope mais la ville a souhaité aller encore plus loin en créant deux zones de réserve qui elles ne sont jamais dérangées. Ainsi animaux et plantes peuvent y vivre sereinement. Pour profiter de la roselière, empruntez la passerelle en bois sur les quais de Pauillac et poursuivez sur le sentier de randonnée.

The reedbeds in Pauillac, a natural area to discover...

Extending over several kilometres alongside the estuary, reedbeds have flourished and constitute an exceptional natural habitat. Many plant and animal species can be found amongst the reeds, some of which are protected by the Natura 2000 regulation. In the more urbanized areas in Pauillac, the reedbeds are mown once a year to allow local inhabitants and visitors to enjoy the view over the estuary. The mowing period is chosen carefully so as to minimize disturbance of the natural biotope. The town has also created two nature reserves which are protected and untouched. If you wish to walk alongside the reedbeds in Pauillac, step onto the wooden walkway by the estuary and continue along the footpath.



BALADE

Balade sur le port avec les Pauillacais

Profitez donc d'un moment le soir juste avant que le soleil se couche, lorsque la lumière est belle, pour aller faire un tour sur l'appontement du port de plaisance. Il y a deux ans la Maison du Tourisme et du Vin a commandé une série de photos sur les Pauillacais à un photographe lui-même Pauillacais. Vous verrez, les clichés de Loïc Siri sont pleins de poésie, d'humour en clin d'œil, de vérité et traités au gré des humeurs du photographe dans un style qui n'appartient qu'à lui. On y trouve le Curé avec ses Ouailles, le Boucher et sa vache, le Pêcheur et ses crevettes, le Maire et son écharpe, les Musiciens avec leurs instruments... Près d'une trentaine de photos exposées en extérieur sur les rambarde du port, qui ont toutes un point commun «une 4L bleue».

A walk along the Port with the locals

Make the most of the evening light, just before the sun goes down, to take a walk along the estuary and around Pauillac's port. Two years ago, the Tourist Office and Wine House worked with a local Pauillac photographer, Loïc Siri, to print a series of photos representing some of the inhabitants and familiar faces: the priest and his flock, the butcher with his cow, the fisherman with his shrimps, the mayor and his scarf, musicians with their instruments... Around 30 photos are exposed on the railings along the port and they all have one thing in common: a "blue 4L" car.



INFOS PRATIQUES

Exposition « Cartes Postales de Pauillac »

Accès libre et gratuit au port de plaisance de Pauillac-La-Fayette

Location de vélos : Atelier Fun-Bike / Rental Bike

Horaires : Ouvert du 07/04 au 30/10.

Basse saison : jeudi au lundi 9h30-12h30 et 14h-18h.

Haute saison : tous les jours 9h30-12h30 et 14h-18h.

Place Desquet, 33250 PAUILLAC

Tél : + 33 (0)5 56 09 76 62

www.funbike.fr



10 PLAN-GUIDES : lequel est pour vous ?



LES PLAN-GUIDES SONT DISPONIBLES GRATUITEMENT À LA MAISON DU TOURISME ET DU VIN OU TÉLÉCHARGEABLES SUR LE SITE WWW.PAUILLAC-MEDOC.COM



BALADE HISTORIQUE

Balade historique avec Hector Mossant Le pirate-corsaire à la barbe fleurie...

Hector est un gars d'ici et il a connu un temps que les moins de 60 ans ne peuvent pas connaître. De Pauillac et surtout de la « rivièrè » (l'estuaire de la Gironde) il connaît tout ou presque. Passionné et passionnant c'est quasiment sa vie qu'il vous raconte, parsemée de morceaux de la « Grande Histoire de France », de faits locaux, mais aussi d'anecdotes vécues par lui-même ou ses proches. Pendant 1h30, Hector vous conduira de la Maison du Tourisme et du Vin au Port de Plaisance La Fayette par une passerelle le long de l'estuaire. Cette balade de moins d'un km est ponctuée d'arrêts ou par les mots de notre ami l'histoire se transforme en contes. Arrivés à la Capitainerie du port vous aurez le privilège de monter dans la tour pour déguster une bouteille de Médoc (avec modération) tout en poursuivant les bavardages et en profitant d'un point de vue exceptionnel.

Ce moment de rencontre est entièrement gratuit. Hector a immédiatement accepté la demande de l'Office de Tourisme et c'est bénévolement qu'il vous accueille. La dégustation quant à elle est offerte par la Maison du Tourisme et du Vin.

INFOS PRATIQUES

Du 5 juillet au 30 août, tous les vendredis à 11h - gratuit, en français. Places limitées à 8 personnes déconseillé aux enfants. Sur réservation au 05 56 59 03 08. Only in french.



A FAIRE

Le sentier des légendes de Beychevelle, génial avec des enfants !

Sur le port de Beychevelle vous vous imprégnez de l'histoire du duc d'Epéron, en lisant la légende de « baysse belle », « baisse voile », jolie légende, à la fois historique et romancée, tout ceci en contemplant la façade du « Versailles du Médoc », le château Beychevelle d'un côté et l'estuaire, l'estey et l'écluse de l'autre... Houe, ouhoue, oue, oui, écoutez bien, houe, oue, houeuou, vous entendez bien houe..., c'est la pleine lune et votre sang se glace. Vous n'êtes pas loin d'un haut lieu de rendez-vous des sorciers : le « Prat Lahouret », lieu de rendez vous des grands sorciers et sorcières du Médoc, des loups-garous, des hantaoumes, des ganipotes... Houe, oue-houe. Alors prenez le sentier et n'ayez aucune crainte, au fil des lectures vous rencontrerez une sirène venue de la mer des Sargasses, un archevêque, un liron ; serpent de 15 pieds de long, des bossus... Des histoires émouvantes ou amusantes mais qui vous en dirons long sur notre Médoc. Mais ne riez pas ! Ces histoires sont des légendes racontées de générations en générations, et ne sont-elles pas le reflet de la vie médocaine ?

Alors en famille, avec un pique-nique, passez un bon moment sur le sentier des légendes et qui sait, vous ferez peut être une rencontre inattendue !

The legends of Saint-Julien Beychevelle, family trail

On the port in Beychevelle, find out about the Duc d'Epéron and the legend of "Baysse belle", referring to the story about sailors lowering their sails to salute the duke. You will also admire the Château Beychevelle, located by the estuary, known as the "Versailles" of the Medoc.

Houe oue! It's the full moon tonight and you're close to one of the popular meeting points for wolves, witches, wizards and other mythical creatures in the Medoc, the "Prat Lahouret"! Don't be scared! Through other stories, you will also meet a mermaid from the Sargasses, an archbishop, a 15-foot snake, hunchbacks... Amusing and touching tales, often passed on from generation to generation, which will tell you a lot about the Medoc! Come and explore the trail with your kids and don't forget to bring a picnic!

HORS DES SENTIERS BATTUS

PROMENADE INSOLITE DANS VERTHEUIL

Partez dans les chemins, entre vignes et forêts, à la découverte des lieux insoupçonnés, porteurs d'histoires réelles ou fantastiques.

Autour de l'Abbaye, deux petits itinéraires s'offrent à vous pour un moment ludique et merveilleux en famille!

Rendez-vous dans le parc de l'Abbaye, où commence notre aventure! Rencontrez Arnaud, jeune moine, épris de la jeune et jolie fille du seigneur de Vertheuil, Rose de Bourg. Découvrez son quotidien à l'Abbaye et le secret qu'il cache!

Notre périple se poursuit au nord de l'Abbaye, à moins de deux kilomètres de marche à travers les vignes. Connaissiez-vous cette petite fontaine à l'orée du bois la bien nommée « Fontenelle »? On raconte qu'une femme à la beauté mystérieuse est apparue au jeune Guillaume. Venez découvrir son identité!

En redescendant vers le village, derrière le cimetière, caché dans la forêt, une stèle veille sur un pan d'histoire. C'est la mémoire de temps troublés où les valeurs et les idéaux furent mis à rude épreuve! Les Girondins vous dévoilent ici leur histoire!

Au détour des sentiers, laissez vous envoûter par les légendes et les contes de Vertheuil!

Des petits livrets sont disponibles dans l'abbatiale.

An unexpected walk in Vertheuil

Head off onto the paths, through the vineyards and woods, and discover some of the unusual places around Vertheuil with their real stories and legends.

Around the Abbey, you have the choice between two small circuits which are both enjoyable family activities.

The adventure starts in the Abbey garden where you will meet Arnaud, a young monk, desperately in love with the young and pretty Rose de Bourg, daughter of the lord of Vertheuil. Discover his life at the Abbey and his deepest secret!

The journey continues North of the Abbey, across the vineyards, less than two kilometres away. Have you ever heard about the small fountain called "Fontenelle"? Legend tells us that a mysterious, beautiful lady appeared before young Guillaume... discover her identity!

Heading back down into the village, behind the cemetery and hidden in the woods, you will find an old remembrance stone. It recalls the memory of the "Girondins" and their story at an unsettled time when values and ideals were contested.

Along other paths, you will also explore more tales and legends. Small booklets are available in the Abbey (in french only).



Passants...

Vous entrez sur l'antique et célèbre cru de Saint-Julien... SALUEZ !

C'est ainsi que nous vous souhaitons la bienvenue à l'entrée de notre village. Mais est-ce pour saluer, comme le veut la légende, l'amiral de Beychevelle ou tout simplement pour donner plus de grandeur à ce vignoble, plus petite appellation mais grande en renommée, « il n'y a pas de petits vins à Saint-Julien ». Alors entre châteaux et océan de vignes, je vous donne un conseil, sortez de la D2, cette route mythique des châteaux du médoc, gardez votre voiture sur la place de la mairie et découvrez le sentier de découverte. Là, un premier panneau vous indiquera le chemin à suivre ou bien procurez vous le topo-guide à la mairie. Et partez découvrir notre histoire, du village au bord de l'estuaire jusqu'aux croupes de vignes. Vous saurez tout de notre passé, de cette église, certes différente des autres églises du Médoc qui ont pour particularité d'avoir le style d'un temple. La nôtre à un style néogothique et il s'est même dit que « c'est l'une



des plus jolies paroisses non pas du diocèse de Bordeaux mais de France» Monseigneur Donnet; Archevêque de Bordeaux (1850). Puis continuant votre chemin, à l'ombre d'une allée de platanes et en longeant des fossés qui se remplissent marée montante, vous pourrez imaginer un port à l'ancienne avec des gabares, des milliers de tonneaux, des pierres pour la construction des châteaux, des passagers prêts pour la traversée, beaucoup d'animation... Le port s'est embourbé, les roseaies et la végétation ont repris leurs droits... Puis, vous saurez tout sur ces terres particulières, une terre faite au fil des époques, une terre pour la vigne et savez vous ce que sont « les diamants de la vigne » non !

alors dépêchez vous d'emprunter notre sentier.

Passersby...

You are entering the ancient and famous wine appellation, Saint-Julien... Follow the local tradition and SALUTE to be welcomed into the village. Legend has it that sailors navigating on the estuary used to salute the Admiral of Beychevelle. Nowadays, you are honoring one of the smallest and grandest wine appellations, Saint-Julien. Take our advice: turn off the mythical "Route des Châteaux", the D2, and park by the town hall. Follow the path and the signs which indicate the walking circuit (or you may collect a guide book from the town hall). The path takes you from the village to the estuary and you will find out more about the local history, the vineyards, the church and its particularity, the port where once "gabares", flat

sailing boats, used to carry thousands of barrels and stones used to build châteaux, and passengers used to wait before crossing. The port used to be lively but nowadays is overgrown and very peaceful. Finally, you will find out what vine "diamonds" are!

EXPOSITION

La Capoeira de l'estuaire

En empruntant le sentier de randonnée des quais de Pauillac vous remarquerez une joyeuse troupe colorée dansant la Capoeira. Il s'agit d'un travail réalisé dans le cadre d'un programme d'aide à la scolarité de la ville de Pauillac. Les enfants du primaire ont réalisé ces personnages avec du bois de récupération et avec l'aide de l'association écocitoyenne «Chouette, on le fait ensemble».

Une invitation à la bonne humeur.








VISITE ET DÉGUSTATION GRATUITE
FREE VISIT AND TASTING

VENTE DE VINS ET DE PIQUE-NIQUES
À LA PROPRIÉTÉ
PIC-NIC SELECTION OF LOCAL PRODUCE AND WINE SHOP

Information / Reservation
T. +33 (0)5 56 73 17 88 / 80




Château LOUDENNE
APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE - CRU BOURGEOIS
33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC - GPS : 45.319179, -0.791960
www.chateau-loudenne.com

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



ESPRIT FAMILLE

FAMILY EXPERIENCE

Des idées pour que
chacun y trouve son compte

Ideas to please
everyone

DÉTENTE

Une journée à Pauillac avec les enfants



Le matin, on ne se lève pas trop tôt, profitez d'un bon petit-déjeuner avant de vous rendre à Pauillac. Commencez votre journée par une visite à la Maison du Tourisme et du vin, amusez-vous avec le « jeu des arômes » c'est rigolo, instructif, une partie est conçue pour les enfants et en plus c'est gratuit.

Ensuite vous avez deux solutions: soit vous partez à pied « sur les pistes de Robin », un jeu de piste dans les rues de Pauillac, soit vous allez en voiture visiter une propriété viticole. Pour que les enfants apprécient eux aussi la visite des caves, il existe un cahier « je m'amuse en visitant ». Dans les deux cas, demandez le document nécessaire au bureau d'accueil de la Maison du Tourisme et du Vin, c'est gratuit.

Avec des ados préférez le géocaching « Terra Aventura » (application gratuite à télécharger sur votre store) ou la visite de la cave de Pauillac avec le son et lumière « L'Odyssée de la Rose » (voir page 12).

Pour le déjeuner, vous avez bien sûr la solution restaurant, il y a sur place plusieurs types de restauration, de l'étoilé Michelin à la pizzeria en passant par la brasserie... Mais vous pouvez

aussi opter pour un pique-nique au bord de l'eau. Sur les quais de Pauillac quelques tables permettent un bon confort, d'avoir un œil sur les chers bambins et d'apprécier la vue sur l'estuaire de la Gironde. Et si vous préférez un peu plus d'isolement, quelques centaines de mètres plus loin en suivant le sentier de randonnée vous serez « seuls au monde » ou presque.

L'après-midi c'est « pêche à la crevette ». Rendez-vous d'abord à la Maison de la Presse sur les quais et demandez Catherine. Pour 5 € elle vous louera une balance (petit filet) avec laquelle vous pourrez attraper des « esquisses » ces petites crevettes grises depuis l'appontement du port de plaisance. Il ne vous restera plus qu'à les faire cuire le soir et à les déguster avec vos chères têtes blondes (la recette est fournie).

Juste un détail. Assurez-vous que la marée est haute pour la pêche à la crevette. Il se peut que vous deviez changer l'ordre des activités matin ou après-midi selon les heures de la marée. Là encore demandez un conseil à la Maison du Tourisme et du Vin ou à Catherine !



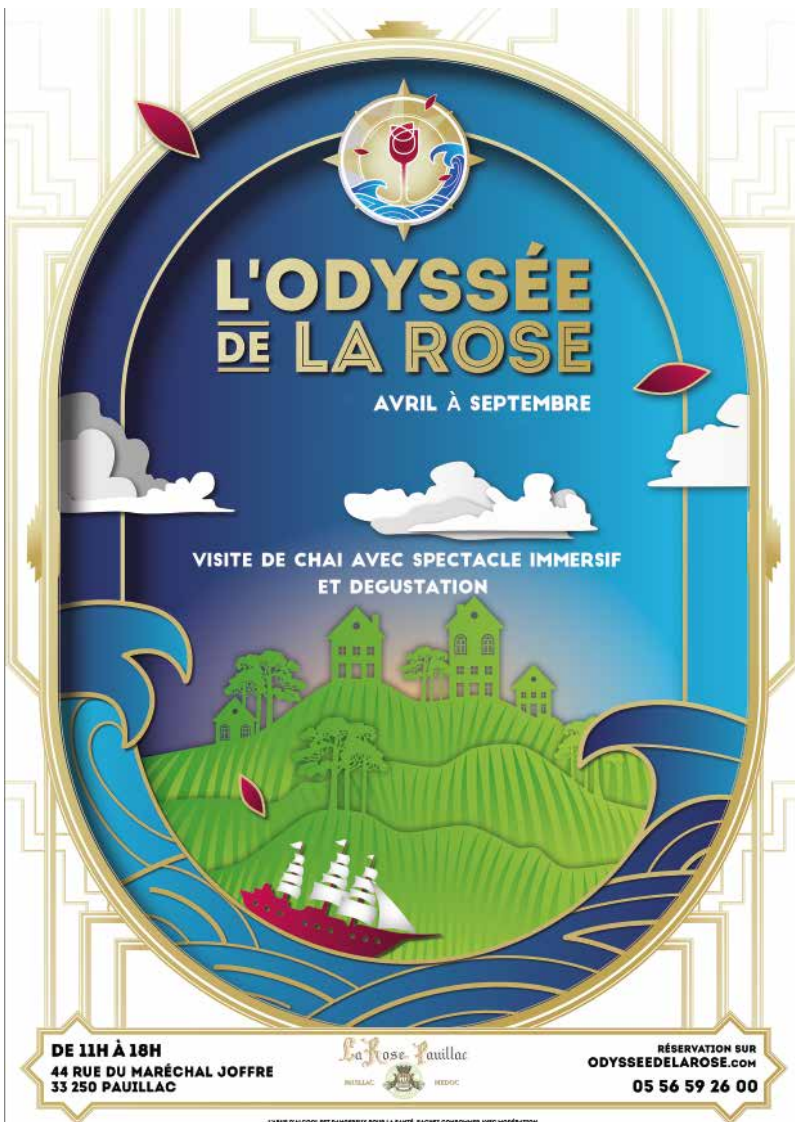
Spending a day in Pauillac with children

After a good night's sleep and a hearty breakfast, start your day at the Tourist Office and Wine House in Pauillac: test your sense of smell on the wine aroma game (free of charge and suitable for children) before setting off on a walk to discover Pauillac. Have fun with the Geocaching game "Terra Aventura" (free phone application, available in English) or stop off at La Rose Pauillac wine cellar and try the new innovative tour "L'Odyssée de La Rose" with amazing light and sound effects.

Pauillac offers many choices for lunch: gourmet restaurants, bistros, takeaway pizzas or snacks... You may also eat your picnic by the port or follow a quiet path out of town.

In the afternoon, if it is high tide, why not try shrimp fishing? At the Maison de la Presse, located opposite the port, Catherine hires small nets for 5€ which will allow you to fish small grey shrimp from the Estuary. She will also provide you with the recipe to cook them in the evening!

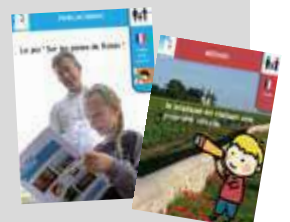
Don't hesitate to ask for advice to organize your day at the Tourist Office and Wine House in Pauillac!

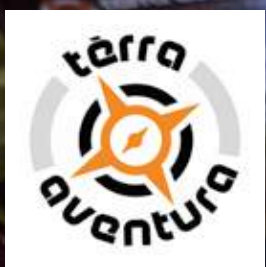


INFOS PRATIQUES

Maison du Tourisme et du Vin
Tél. : +33 (0)5 56 59 03 08
Maison de la Presse
9 quai Léon Perrier à Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 14 07

Topoguides disponibles à la
Maison du Tourisme et du Vin
de Pauillac





JEU

TERRA AVENTURA, L'INCROYABLE CHASSE AUX TRÉSORS POUR TOUS !

Avec Terra Aventura, munis de l'application 100% gratuite, partez à l'aventure sur plus de 300 parcours en Nouvelle-Aquitaine et laissez-vous surprendre par des découvertes inattendues !

Terra Aventura, c'est l'opportunité de découvrir la région et le géocaching, en plongeant dans un univers captivant.

Des boîtes, appelées « caches », sont dissimulées dans la nature.

Le but ? Découvrir leurs emplacements et les trésors qu'elles contiennent !

Dans les caches de Terra Aventura vivent les Poi'z, de petits personnages aux caractères bien trempés, présents sous la forme de badges à collectionner. Pour les débusquer, c'est simple. Choisir un parcours, se laisser guider, répondre aux énigmes et le tour est joué !

Terra Aventura, an amazing treasure hunt for all ages

With the Terra Aventura free smartphone application, explore over 300 circuits covering the Nouvelle-Aquitaine region and discover unusual places and stories!

Boxes called "caches" are hidden all over. The aim is to find their location and the treasure inside!

In the Terra Aventura "caches" you will discover the Poi'z, small characters with strong personalities represented on collectable badges! To track them down, it's simple: choose a circuit, follow the instructions and answer the questions!

DEUX PARCOURS DISPONIBLES : Two circuits are available:

« Angélique belle de l'estuaire » à Pauillac

Une balade de 1 à 2 heures environ sur le thème des contes et légendes. En compagnie de « Zellé » vous découvrez des espaces naturels au bord de l'estuaire, vous rentrez dans la ville et rencontrez des Pauillacais...

Pauillac: "Angelique, beauty of the estuary" :

Time: 1-2 hours

Theme: tales and legends

Along with Zellé, you will discover the natural areas by the estuary, the town and meet the local inhabitants of Pauillac.

« Au nom de la rose » à Vertheuil

Une balade de 1 à 2 heures environ, sur le thème de l'époque médiévale. En compagnie de « Zéroïk » sillonnez rues et sentiers de ce joli village de Vertheuil autour de son château et de son abbaye...

Vertheuil: "In the name of the rose"

Time: 1-2 hours

Theme: Medieval

Along with Zéroïk, walk the streets of the pretty village of Vertheuil and discover the medieval Castle and ABBEY.



Téléchargez
gratuitement
l'application sur
Google Play ou
Apple Store !



« Encore une belle balade,
un coin juste à côté de
chez nous que l'on n'aurait jamais découvert sans
Terra Aventura. Avec en plus un geste écolo... »
Ludjnek



Visites-dégustations
Visites guidées ou interactives avec iPad
Wine tour
Guided visits or iPad interactive visits

HORAIRES D'OUVERTURE

- En saison : de 10h à 18h,
- Avril - Mai - Juin - Juillet - Août : tous les jours
- Septembre : du lundi au samedi
- D'octobre à mars : sur rendez-vous

Tél. : 00 33 (0)5 57 88 15 47
accueil-visite-agassac@agassac.com
www.agassac.com

15, rue du Château d'Agassac - 33290 Ludon-Médoc
Coordonnées GPS : latitude + 44.968686 N - longitude - 0,611396 W

BALADE

Contes et légendes de chez nous : nature, quiétude et imaginaire à la portée de tous

La campagne et les villages autour de Pauillac regorgent de lieux insolites où la réalité se confond souvent avec l'imaginaire. La Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac a mis en place avec l'aide des communes un aménagement spécialement à destination des familles en particulier avec de jeunes enfants. Il s'agit d'une rencontre avec des légendes locales, des monuments improbables, des endroits de quiétude où les bambins peuvent jouer sans danger. Une vingtaine de lieux sont équipés de panneaux où parents et enfants peuvent lire de courtes histoires comme « les deux bossus, Dimitri le pirate, Marie la folle, La Dame du Breuil, la vieille salamandre » et tant d'autres. Certains lieux sont des chemins de balade, d'autres des endroits où l'on peut pique-niquer et prendre un goûter. Pour continuer l'aventure chez soi, un album de 49 pages qui reprend ces 20 contes et légendes, magnifiquement illustré par une artiste Médocaine, est en vente à la Maison du Tourisme et du Vin et à la Maison de la Presse de Pauillac. Procurez-vous le plan guide à la MTV de Pauillac ou en le téléchargeant sur www.pauillac-medoc.com

Our local Tales and Legends :
nature, tranquility and fantasy for all ages
In the small villages and countryside around



Pauillac you will find many secret and unusual places with stories to discover, local legends, unsuspected historical monuments as well as quiet spaces for kids to play freely and safely. Around 20 places are equipped with informative panels on which adults and children may read short stories (in French only). These tales and legends may also be found in a book illustrated by a local artist and sold at the Tourist Office and Wine House or at the Maison de la Presse in Pauillac. Pick up a free map and guide at the Tourist Office and Wine House or download it on www.pauillac-medoc.com (Only available in french).

CINÉMA

Ciné-goûter

Le cinéma Eden de Pauillac propose certains après-midis « l'Opération Ciné-Goûter ». Projection d'un film d'animation pour jeune public avec en première partie une animation et un goûter offert à l'issue de la séance. Informations sur www.pauillac-medoc.com



PLOUF !

La piscine de Pauillac



1, rue Mandavy - 33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 05 06
Horaires d'ouvertures et tarifs sur place,
à la Maison du Tourisme et du Vin ou sur
www.pauillac-medoc.com.

Swimming pool in Pauillac
Opening times and prices can be found
on site, at the Tourist Office and Wine
House or on www.pauillac-medoc.com

NOISETTINES DU MÉDOC



VISITE DEGUSTATION GRATUITES

Pour les groupes

toute l'année sur réservation
au 05 56 09 03 09 ou par e-mail

Individuels

Du 1^{er} septembre au 30 juin :
nous contacter pour voir les disponibilités

Du 1^{er} juillet au 31 août :
sans rendez-vous aux heures ponctuelles de :
Matin : 11h
Après-midi : 14h30, 15h30, 16h30, 17h30
Fermé dimanche et jours fériés

1, rue la landette - 33340 BLAIGNAN
Tél. 05 56 09 03 09
E-mail : noisettines@gmail.com



www.noisettines.fr

ESPRIT
CULTURE ET
LOISIRS
CULTURAL AND
RECREATIONAL
EXPERIENCE

Il est temps de penser à soi et de
prendre du bon temps...

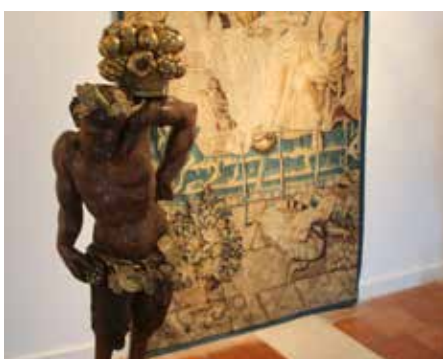
Time to take care of yourself and
spend some quality time...

Le musée du vin dans l'art de Mouton Rothschild

Connu dans le monde entier comme l'un des meilleurs vins de la planète, le château Mouton Rothschild excelle aussi dans l'art. La Baronne Pauline et son époux le Baron Philippe de Rothschild eurent l'idée dans les années 1960 de créer un musée d'objets autour du vin, il fut inauguré en 1962 par André Malraux. Voyages, ventes aux enchères, objets de famille ont alimenté une fabuleuse collection d'art de l'antiquité à nos jours. En parallèle depuis 1945, chaque année un artiste illustre l'étiquette du millésime, à l'image de Picasso, Chagall, Miro, ou plus récemment Tapis, Jeff Koons... Ces collections privées exposées dans un ancien chai du château sont ouvertes au public dans le cadre de la visite des installations viticoles, uniquement sur rendez-vous. Le prix de la visite n'est malheureusement pas à la portée de tous (environ 50€/pers.) mais il comprend la visite des caves, du musée et bien sûr la dégustation du vin.



Château Mouton Rothschild



Château Mouton Rothschild

The Wine and Art Museum at Mouton Rothschild Recognized internationally as one of the best wines in the world, the Château Mouton Rothschild also excels in art.

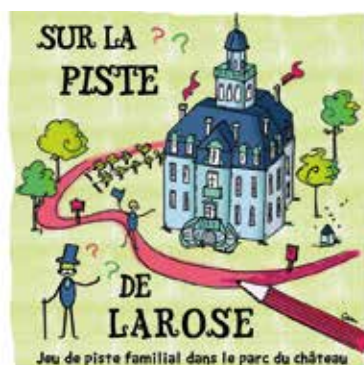
The Baroness Pauline and her husband, the Baron Philippe de Rothschild, created a museum containing objects associated to wine which was inaugurated in 1962 by André Malraux. The art collection contains many family items, objects brought back from various travels and auctions, antique objects. Since 1945, artists personalize the wine label for each vintage, namely Picasso, Chagall, Miro and more recently, Tapis, Jeff Koons...

These private collections are exhibited in an old wine cellar and can be seen during a tour of the château, only on reservation. The price of the tour is around 50€/person and includes a tour in the wine cellar, the museum and the tasting of one of the most expensive wines in the world.

INFOS PRATIQUES

Château Mouton Rothschild
Tél. : +33 (0)5 56 73 21 29
Sur rendez-vous.

CHÂTEAU
**LAROSE
TRINTAUDON**
CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC



NOTRE BOUTIQUE EST OUVERTE
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 18H NON STOP
VISITES SUR RÉSERVATION
Du 15 mai au 30 septembre 2019



VIGNOBLES DE LAROSE
CHÂTEAU LAROSE TRINTAUDON
D206 - Route de Pauillac, 33112 Saint Laurent Médoc
Tél. : 05 56 59 41 72
website : www.vignoblesdelarose.com N12

ART DE LA TABLE

Un petit mot sur Marc Pascual

Marc Pascual créateur designer peint à la main sur une élégante vaisselle en porcelaine de Limoges. Les motifs contemporains doux se concentrent sur des combinaisons de couleurs sophistiquées, infusées de glaçures irisées et de touches dorées. Marc Pascual, élevé dans la culture des vins et des spiritueux de Bourgogne, a commencé pour ses clients en 1994 à créer des accessoires design pour la maison. En 1997, les commandes de vaisselle en céramique ou en porcelaine lui permettent de concentrer sa production sur des services de table précieux dans son petit atelier à Saint-Estèphe. Retrouvez ces créations dans des magasins de luxe.

A word about Marc Pascual

Marc Pascual, creator and designer, hand paints elegant crockery made from Limoges porcelain.

He is a native of Bourgogne, where he was brought up in the world of wines and spirits, and began his activity in 1994 by creating household designer accessories. In 1997, he started working on ceramics and porcelain and now essentially designs tableware and crockery using contemporary motives and sophisticated colours in his small workshop in Saint-Estèphe.

DÉCORATION

Authentique et unique !

Ces douelles de bois ayant servi à fabriquer les barriques donnent leur nom à la marque DOWELL COLLECTION et signent un hymne à la tradition ancestrale mise en scène par un regard contemporain. Rémi Denjean crée des lignes exclusives, des pièces uniques de mobilier et de décoration. N'hésitez pas à l'appeler pour aller le voir, il adore ça !

Authentic and unique!

These wooden staves (douelles in French), gave their name to the brand DOWELL COLLECTION and honor an ancestral tradition with a contemporary touch. Rémi Denjean creates exclusive products and unique pieces of furniture and decoration. Don't hesitate to give him a call and to go and see, he loves showing his work!

11, rue de Calon, 33180 Saint-Estèphe
Tél. : +33 (0)6 16 23 11 47
remidenjean.weebly.com

K'tea la pause

En plein centre du charmant village de Saint-Estèphe, le salon K'TEA (c'est Cathy la patronne) permet de passer un moment de détente en savourant des tartines ou autres gâteaux maison, en dégustant a « cup of tea » du monde, dans un lieu atypique au mobilier et objets relookés. On peut d'ailleurs participer à des ateliers de relooking d'objets et de meubles.

Located in the centre of the charming village of Saint-Estèphe, the K'TEA, managed by Cathy, is a great place to relax and enjoy tartines and homemade cakes whilst sipping a cup of tea. The furniture and decoration have been personalized and refashioned. The K'Tea also organizes workshops if you wish to join in and transform old objects and furniture.

Salon K'tea
7, rue du Commerce, 33180 Saint-Estèphe
Tél. : +33 (0)6 86 45 03 13

EXPOSITION



Exposition « Voyage vers la méditation » à l'encre de chine et sculpture
Exhibition "Voyage vers la Méditation" (a journey towards meditation) with ink and sculptures

Depuis 2016, Sho Asakawa tente de s'immerger dans le Médoc ; elle y trouve de grandes opportunités par la forte luminosité de cette terre. Cette exposition est pour elle l'aboutissement de cette période, et le partage de son art, une tentative pour humaniser l'art oriental et l'art occidental.

Since 2016, Sho Asakawa has immersed herself in the Médoc. The exhibition is the result of this period in her life and an opportunity to share her work which humanizes both oriental and occidental art.

INFOS PRATIQUES

Abbaye de Vertheuil
Du 5 juillet au 1er septembre 2019
Tous les jours sauf lundi de 14h30 à 18h30.
L'artiste sera présente tout au long du mois de juillet, du mardi au samedi de 16h à 18h.



PORTRAIT

Daniel Bernard, de sa passion est né un atelier

Daniel Bernard est né à Pauillac, il y a vécu toute sa vie et s'est très largement impliqué dans la vie citoyenne de la cité estuarienne. Aujourd'hui à la retraite d'une activité d'électronicien il se consacre pleinement à sa passion : la peinture. Il a commencé par décorer une cabane de pêche pour un ami, puis une seconde et avec les compliments des uns et des autres naissait l'envie d'aller plus loin et de partager ce qui l'anime. Dans la maison de sa mère il a installé une galerie-atelier, pour peindre évidemment, mais aussi où il reçoit avec plaisir des clients pour une commande et ceux qui, attirés par une fresque sur le mur de l'atelier, s'arrêtent à sa rencontre.

Daniel Bernard, from his passion to his workshop

Daniel Bernard was born in Pauillac and has lived there all his life. He has always been involved in the local life of his estuarine town. He is a retired electrician and now devotes his time to his passion: painting. He started by decorating a fishing hut for a friend, then a second one, and, following many compliments, he decided to share what he loves. In his mother's house, he created his own art gallery and workshop where he paints, invites his clients and even strangers. He loves to talk to passersby many of which are attracted by his outside mural.



INFOS PRATIQUES

Atelier de peinture d'art « Les sentiers du Médoc »
2, rue de la verrerie, 33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)6 84 67 25 21

CULTURE

Les Tourelles

Un programme
spécialement pour l'été



« Un bonheur par jour »

c'est le slogan du centre culturel de Pauillac (Pôle d'action culturelle et sociale en Médoc Cœur de Presqu'île). Quel que soit votre âge il y a forcément quelque chose à faire ou à vivre aux tourelles et ça toute l'année. En faisant une simple liste alphabétique à la Prévert des ateliers on comprend très vite l'ampleur de la maison : aiguille et création, anglais, batterie, chant lyrique, cirque, compagnons bâtisseurs, cuisine « mets tissés », écriture, enfants/parents, espagnol, friche musicale, guitare, multi-sports, temps libre, piano, piano impro, recyclerie la reprise, sophro réflexologie, saxophone, théâtre, violoncelle. Mais ce n'est pas tout, il y a aussi les stages de danse (hip-hop, capoeira), l'aide aux devoirs, les spectacles de théâtre, les concerts, les apéros et les repas comme le réveillon solidaire... Et puis il y a « Eliane » aux manettes, une baroudeuse tombée amoureuse du Médoc et de Pauillac. Parlez-lui de tout et de rien elle adore ça et ses conseils sont souvent avisés.

"One pleasure a day" (Un bonheur par jour) is the slogan of the cultural centre of Pauillac, the "Tourelles". Whatever your age, there will always be something for you to do or take part in, all year round. Here is a selection of some of the many activities organized by the Tourelles sowing, English and Spanish lessons, drumming, guitar, piano, violin, saxophone, lyric singing, circus, "melting pot" cooking, writing, theatre, relaxation, dancing, concerts, upcycling...

Eliane, who manages the Tourelles, is an adventurer who fell in love with the Médoc and Pauillac. She loves to chat and is usually .

INFOS PRATIQUES

Les Tourelles
Tél. : +33 (0)6 43 36 02 00
E-mail : marie.tourelles@orange.fr
Tout le programme des Tourelles sur
www.tourelles-pauillac.fr

LE QUAI DES TOURELLES

En juillet et août 2019, le centre « les Tourelles » s'installe sur le port de plaisance pour offrir aux Pauillacais mais aussi aux visiteurs et tous ceux qui le souhaitent un programme « wahouuuuuu ».

A partir du 9 juillet, rendez-vous quai Albert de Pichon (au bord de l'estuaire) pour des séances de bien-être avec massage, de la musique, des boissons fraîches, de la peinture et du bricolage, des jeux, des siestes, du yoga, de l'éveil musical pour les boutchoux, de la danse, de la batterie, de la photo, des soirées festives ou l'on mange et l'on s'amuse, etc, etc.

The « Quai des Tourelles »

In July and August 2019, the "Tourelles" group, which organizes local cultural activities, is occupying Pauillac's Port to give both locals and tourists the opportunity to take part in many fun activities!

As from July 9th, head to quai Albert de Pichon (by the estuary) and take part in various well-being and creative sessions such as massages, music, cold drinks, painting, DIY, games, siestas, yoga, music awakening for babies, dancing, drumming, photography, festive evenings with good food and lots of fun, etc..

Les ateliers créatifs de l'été

Juillet

- 9/07 : origamis, l'art du pliage du papier
- 10/07 : contes et musique, chacun son transat, détente
- 11/07 bar à jus de fruits, de légumes, de céréales, chacun crée sa recette
- 16/07 : décorer un vieux pot de fleurs en terre
- 17/07 : jouez au tangram et fabriquez-le vous-même
- 18/07 : créer un meuble en carton
- 19/07 : fabriquez votre jeu de quilles finlandaises
- 23/07 : peindre avec les pieds ou la bouche
- 24/07 : troc patate dans la ville
- 24/07 : contes pour les petits et les grands
- 25/07 : meuble en carton
- 26/07 : transformer un porte manteau
- 30/07 : kokedamas : boule de terre avec une plante
- 31/07 : aimer et respecter la nature
- 31/07 : kamishibai : un petit théâtre japonais

Août

- 1/08 : fabriquer une jardinière avec des palettes
- 2/08 : pour la soirée africaine, fabrication d'un Awalé, peinture masque tribal
- 6/08 : la musique avec Hélène
- 7/08 : Décorer sa tong en bois
- 8/08 : créer une lampe led dans une bouteille
- 13/08 : un porte-clé avec coquillages et perles
- 14/08 : animaux marins : créer des animaux avec de la récup
- 21/08 : pochoirs et graph
- 22/08 : miroir tendance
- 28/08 : jeu de piste dans Pauillac
- 29/08 : créer un joli cache pot

« Bah dis donc...
tu viens plus aux soirées ? »

- 19 juillet : soirée crêperie – friperie du Secours Populaire avec un concert du trio « Chantecrit »
- 26 juillet : repas créole avec concert de « So Calypso »
- 2 août : repas paëlla avec spectacle de « Mandinka Lounge »
- 23 août : repas sorti du sac (chacun amène son dîner) avec animation « Karao'quais »

- 30 août : repas grillade avec concert de « A4 »

Pensez à réserver au 06 43 36 02 00 si vous voulez profiter des repas associatifs les vendredis soir.
We recommend that you book in advance for Friday evening meals.



ÉVÉNEMENTS : CULTURE

PAUILLAC

Le Festival «Les Vendanges du 7^e Art» donne des airs de croisette à Pauillac.

Tous les ans pendant une semaine, avec son festival international de cinéma, Pauillac devient «the place to be». Au programme, une vingtaine de films en avant-premières concourant aux prix de la «compétition internationale» décerné par le jury et «jeune public» choisi par le vote du public. Le festival offre également la possibilité de rencontrer des acteurs, réalisateurs, producteurs, équipes de films, écrivains. Des projections en plein air sont offertes par la Fondation d'Entreprise Philippine de Rothschild et on peut assister gratuitement à des «Master class» ou «Quais des Plumes». Cette manifestation est née de la volonté du Maire de Pauillac d'amener en zone rurale un cinéma de qualité et de rendre accessible à tous la culture cinématographique. Ne vous méprenez pas il s'agit d'un vrai festival, cette année vous pourrez en autres y croiser Jean DUJARDIN, Elsa

ZYLBERSTEIN, Jean-Paul ROUVE, Hugo GELIN, Julie GAYET, Manu PAYET, Michel AZANAVICIUS, Yvan ATAL, François-Xavier DEMAISON et bien d'autres célébrités encore.

Si une telle manifestation peut avoir lieu c'est essentiellement grâce aux nombreux mécènes et partenaires, notamment les châteaux viticoles et entreprises de la région et à la passion de Jocelyne Aymé la Commissaire Générale et son équipe de bénévoles.

La 5^e édition se déroulera du mardi 9 au samedi 13 juillet 2019 au cinéma l'Éden de Pauillac (salle classée Art & Essai - Label Jeune Public).

The International Film Festival "Vendanges du 7^e art"

Every year during a week, Pauillac becomes the "place to be" thanks to its International Film

Festival. Around 20 films are shown as exclusive previews and contend in the "International competition" awarded by the jury and the "children's film" voted for by the general public. The festival also allows the public to meet actors, film directors, producers, crews, writers... Open air projections are offered by the Fondation d'Entreprise Philippine de Rothschild and you may also attend "Master class"

sessions or the "Quais des Plumes". The aim of this event is to open up the cinematographic world and quality films to everyone, particularly as Pauillac is essentially a rural area. It is a great opportunity to come across some well-known French celebrities, such as Jean DUJARDIN,

Elsa ZYLBERSTEIN, Jean-Paul ROUVE, Hugo GELIN, Julie GAYET, Manu PAYET, Michel AZANAVICIUS, Yvan ATAL, François-Xavier DEMAISON...

The festival exists thanks to the passion of Jocelyne Aymé and her team of volunteers as well as sponsorships and partnerships (companies, châteaux...).

The 5th edition will take place from Tuesday 9th to Saturday 13th July at the cinema Eden in Pauillac.



INFOS PRATIQUES

Du mardi 9 au 13 juillet 2019 au cinéma l'Éden
Tarif unique : 4 € la séance
Séances plein-air et master-class : gratuit
Tél. : +33 (0)5 56 59 23 99
www.vendangesdu7emeart.fr

PROGRAMME 2019

Vendredi 12 Juillet - 21h

KARL JENKINS

5 motets et le STABAT MATER
par l'Ensemble vocal Hémiole,
direction de Michèle LHOPITEAU,
et par l'Ensemble Orchestral Mascaret



Vendredi 19 Juillet - 21h

CHANTS BULGARES

ET SÉFARADES
par le Quatuor BALKANES
en l'honneur de la ville bulgare
PLOVDIV, capitale européenne
de la culture 2019

Vendredi 26 Juillet - 21h

FADO

Maria PEREIRA accompagnée de
guitares espagnole et portugaise
www.sonsdumonde.com



Vendredi 9 Août - 21h

PORTRAIT DE FEMMES

par le Trio Sonans
avec la soprano Shigeko HATA,
J M TAVERNIER au cor
et Odile ABRELL à la harpe

ABBAYE DE VERTHEUIL

Cocktail-dégustation offert à l'issue de chaque concert dans la salle capitulaire de l'abbaye
avec les viticulteurs vertheuillais de l'appellation haut-médoc.

VERTHEUIL

Le festival «Voutes & Voix»

Il y a comme ça des événements que l'on ne rate pas, le festival Voutes et Voix fait partie de ceux-là. Les vendredis d'été lorsqu'il fait bien chaud, l'abbatiale romane de Vertheuil et sa fraîcheur accueille des concerts. Nicole, Rémi et toute l'équipe organisatrice ne s'enferment pas dans un style de musique. Cette année ce sont les femmes qui sont mises à l'honneur au travers de musiques et de chants comme le Fado, des chants bulgares, du classique... S'il vous reste un doute sur la qualité des concerts, soyez rassurés, le festival est labellisé «Scène d'été en Gironde». Autre point très positif le tarif d'entrée reste abordable : 10 à 15 € et gratuit pour les moins de 14 ans c'est appréciable quand on est en famille !)

Enfin, on ne le dira jamais assez, pensez à réserver.

The music Festival «Voutes & Voix» (vaults and voices)

This is a must-do event! Every Friday during the hot summer months, the cool Abbey in Vertheuil hosts concerts. Nicole and Remi and the team of organizers select various styles of music and this year the main theme is "women". The festival is identified "Scène d'été en Gironde" which is a guarantee of its quality. More good news is that tickets are sold at a reasonable price: 10€ to 15€ and free for children under 14 years. Remember to book in advance!

INFOS PRATIQUES

Tél. : +33 (0)6 07 66 97 92
www.amisabbayevertheuil.org
Point de vente des billets à la Maison
du Tourisme et du Vin de Pauillac

les incontournables

Events : the must-dos

SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE

Nicole parle de la nuit des Carrelets

resplendissantes. Ce sont nos carrelets qui font partie du paysage et ne passent pas inaperçus. Nous les regardons par tous les temps, avec toutes les lumières du lever au coucher du soleil, les imaginons en action et si... Nous prolongions le coucher de soleil par des illuminations. Territoires imaginaires l'a fait, pour un instant de poésie hors du temps.

A la tombée de la nuit les lumières se sont allumées comme par magie et le rêve a pu commencer. Les carrelets se sont parés de rose, de bleu, de vert et tous ces carrelets sont devenus des œuvres d'art. La déambulation pouvait commencer et vous avez été nombreux à vous laisser envoûter par ce chemin lumineux très doux révélant une toute autre beauté de ce site, accompagnés par des musiques douces, inspirées par le bruit de l'eau, par les marées... Nombreux à prendre place, sur les transats, au milieu de ces étranges méduses qui volaient au dessus de nous, à participer aux fascinantes calligraphies, face au fleuve, admirer l'exposition de photographies, admirer les poissons se parant de nacre et «les réverbères carrelets» et l'étonnante

«marche écoute» entre eau et étoiles... et la visite d'un carrelet, et les explications des cabaniers du Médoc, fiers de ce patrimoine unique.

Notre port a simplement été le temps d'un soir, une jolie scène de théâtre où chacun a pu trouver sa place et rêver.

Alors, cette année, le 17 août venez, déambuler, goûter nos spécialités médocaines et passer un moment inoubliable.

The small ports in the Medoc Natural, wild spaces where you can contemplate the estuary and daydream...

You may have noticed the characteristic fishing huts, called "carrelets" on their long stilts, some of which are magnificent and others a little desolate... At first light or in the setting sun, in all weather conditions, you can admire the fishing huts and imagine them in action.

Once a year, the association Territoires Imaginaires brings the huts to life after dark: at nightfall they are illuminated and you are invited to

INFOS PRATIQUES

Le 17 août au port de Saint-Julien
Programme disponible à la Maison du Tourisme et du Vin et à la Mairie de Saint-Julien.

Le 17 août le centre culturel de Pauillac les Tourelles » organise une sortie covoiturage depuis Pauillac pour passer la soirée « nuit des carrelets » à Saint-Julien.

Contact : +33 (0)6 43 36 02 00.

follow the beautifully lit up path along the estuary whilst listening to gentle music and the sound of the tides. You may lay down on deck chairs in the middle of strange, floating jellyfish or look at photo exhibitions and works of art on the water's edge. You also have the opportunity to visit a fishing hut with the Caba-niers du Medoc who are proud of their heritage.

For one evening, the port comes alive and everybody is free to take part in the event and dream. So this year, on August 15th, come and join in and taste some of the Medoc's local specialties.

Les petits ports du Médoc, des lieux sauvages où l'on peut contempler l'Estuaire et rêver ; mais il y a aussi, ces cabanes sur pilotis, ces étranges cabanes suspendues entre ciel et eau, plantées comme des échassiers, certaines dégingandées, d'autres

SAINT-ESTÈPHE

Le salon du livre

Lire dans le Vignoble, le salon littéraire et culinaire et artistique «made in Médoc»

En à peine plus d'une dizaine d'années le salon «Lire dans le vignoble» de Saint-Estèphe a su s'imposer comme l'un des événements majeurs en Médoc.

Un savant dosage de culture qui mêle plaisirs littéraires, arts plastiques et culinaires. On y croise plus de cent exposants, auteurs, écrivains, maisons d'éditions, photographes et artistes. Les créations littéraires et artistiques sont au cœur du salon avec de nombreuses expositions et conférences.

Chaque pratique artistique se voit décerner un prix : Prix littéraire Saint-Estèphe, Prix des Arts Plastiques.

Un partenariat avec l'Education Nationale met en avant de jeunes talents récompensés par un prix décerné par le public. Au-delà de nourrir les esprits Lire dans le Vignoble pense aussi à ravir les papilles. Des démonstrations culinaires par des chefs étoilés attirent et captivent une foule de passionnés.

The « Lire dans le Vignoble » book fair

“Lire dans le Vignoble” (reading in the vineyard) : the literary, culinary and artistic book fair made in the Medoc.

In ten years, the “Lire dans le Vignoble” book fair in Saint-Estèphe has become one of the major events in the Medoc. It combines literary, culinary and artistic themes and gathers over a hundred exhibitors, authors, writers, publishing houses, photographers and artists. The fair focuses on literary and artistic creations with many exhibitions and conferences.

There is a prize for the winner in each category (Prix littéraire de Saint-Estèphe, Prix des Arts Plastiques) and young talents are also rewarded thanks to a partnership with the national education. As well as feeding your mind, you may also feed your body: cooking demonstrations by top chefs and food stands will also catch your attention!



INFOS PRATIQUES

Le 6 octobre 2019
Espace Guy Guyonnaud
12^e Salon du Livre «Lire dans le Vignoble» à Saint-Estèphe
Tél. : +33 (0)5 56 59 35 93
www.mairie-saint-estephe.fr



ESPRIT
PATRIMOINE
HERITAGE EXPERIENCE

D'hier ou d'aujourd'hui,
plongée dans notre héritage...

Past and present,
immerse yourselves into
our heritage...

Un bijou du Baroque : L'église Saint-Étienne à Saint-Estèphe

Unique en Médoc, cette magnifique église fut érigée en deux périodes à 100 ans d'intervalle 1750 et 1850. Elle est encore aujourd'hui considérée comme l'un des plus beaux ensembles de l'art religieux du XVIII^e siècle produit en Gironde. Richement ornée et entièrement restaurée par les ateliers des Beaux-Arts, elle offre un énorme retable central (baroque roman) coiffé de volutes couvertes de palmes dorées, de magnifiques tableaux dont l'un du peintre Laporte est classé, une chaire en marbre rouge... On notera aussi une belle tribune sur piliers édifiée au XIX^e pour recevoir les orgues Werner composés de 884 tuyaux en étain construites par le maître Maille. L'acoustique y est si bonne que de nombreux concerts sont donnés dans cette église.

Un émerveillement tant le monument est élégant.

Pour la petite anecdote, lorsque vous repèrerez de loin le clocher de l'église de Saint-Estèphe, vous constaterez qu'avec un brin d'imagination on croirait à une bouteille de Saint-Estèphe immergeant de son vignoble.

A baroque gem: The Saint-Etienne church in Saint-Estèphe

Unique in the Medoc, this magnificent church was erected over two periods, in 1750 and 1850. It's still considered today as one of the most beautiful religious buildings dating from the 18th century in the Gironde. The interior is richly decorated and has been entirely renovated. You may admire the central altarpiece (roman baroque) with its golden volutes and magnificent paintings (one of which is the classified work of the painter Laporte), a pulpit made from red marble... A beautiful tribune on pillars was erected in the 19th century on which sits the Werner organ and its 884 pipes made by maître Maille. The acoustics are very good and many concerts take place in the church and are appreciated in its elegant setting. From a distance, you may notice that the church spire looks like a bottle of Saint-Estèphe wine which has popped out of its vineyard!

◀ Photo ci-contre / Photo on the left

CIRCUIT ACCOMPAGNÉ

Voyageons dans le temps en compagnie des Stéphanois

Si vous recherchez plutôt un contact avec les gens du coin, une association de Saint-Estèphe propose entre autres, visite historique du Port de Saint-Estèphe ou du village avec son église baroque, chasse aux trésors pour les enfants à partir de 5 ans, présentation de l'appellation viticole, visites commentées des différents châteaux avec des dégustations... il y en a pour tous les goûts !

Take a step back in time with the inhabitants of Saint-Estèphe.

If you're looking for an authentic «local experience», an association in Saint-Estèphe offers historical tours of the village's port or of the village centre with its baroque church as well as commented wine tours and tastings in the châteaux. Children over 5 years may also take part in a treasure hunt!

Les Amis du Patrimoine de Saint-Estèphe –
Tél. : +33 (0)6 07 41 31 62.

Saint-Martin la monumentale



Ce qui surprend le plus lorsqu'on entre dans l'église Saint Martin de Pauillac ce sont ses dimensions hors-normes. A la différence de la plupart des églises celle-ci n'a pas vraiment de nef et de transept mais une seule immense salle sous des voûtes soutenues par de hautes colonnes blanches à la façon d'un temple grec. Un retable et un buffet d'orgues du XIX^e méritent l'attention. Au centre, suspendue, la maquette imposante d'un navire du XVIII^e semble flotter dans les airs. Il s'agit d'un ex-voto offert par les marins de Pauillac en hommage à Saint Clément leur patron.

The monumental Saint-Martin church
When you step into the Saint-Martin church in Pauillac, you will no doubt be surprised by its impressive dimensions. Contrary to the majority of churches, Saint-Martin doesn't have a nave or a transept and is just one immense room with vaults which are held by high white pillars, similar to a Greek temple. An altarpiece and an organ chest dating from the 19th century are worth a look at. In the centre of the church, an imposing replica of an 18th century ship is suspended, an ex-voto which was a gift from the Pauillac sailors in honor of their patron, Saint-Clément.

Un petit air de Notre-Dame-de-Paris ?



Bon d'accord c'est un peu tiré par les cheveux mais l'église de Saint-Julien si elle ne date que du XIX^e siècle est quand même de style Néo-Gothique. Elle possède une flèche de pierres ouvragées qui culmine à plus de 20 mètres de haut et l'édifice est orné de colonnes à chapiteaux et de rosaces.

An air of Notre-Dame de Paris...

Ok, it's a little far-fetched, but the church in Saint-Julien is a 19th century church which is surprisingly of neo gothic style. It has a spire made from stone which is 20 metres high.

INSOLITE



La Grotte d'Artigues

A Artigues, dans un petit hameau de la commune de Pauillac, une surprenante réplique de la grotte de Lourdes, construite en 1897 par une dévote Pauillacaise. L'endroit sous les grands platanes a beaucoup de charme et dégage une forme de sérénité. Idéal pour passer un moment au calme. Entrée sur le site libre et gratuite.

The Artigues grotto

In a small hamlet, just outside Pauillac, a surprising replica of the famous Lourdes Grotto was built in 1897 by a religious lady from Pauillac. The setting is quiet and charming located under plane trees. Ideal for a calm moment. Free entry.

Des circuits pédestres balisés ou sur plan pour découvrir les villages :

- Circuit « Balade en ville » à Pauillac
 - Circuit « le musée dans la rue » à Vertheuil
 - Circuit du sentier de découverte à Saint-Julien
- Infos à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

Marked walking circuits to discover villages :

- The circuit "Histoire en ville"
- The circuit "Le Musée dans la Rue » in Vertheuil
- The circuit round Saint-Julien-Beychevelle

Information and maps available at the Tourist Office and Wine House.



VERTHEUIL, ECRIN D'HISTOIRE

Tout proche de Pauillac se situe sans aucun doute l'un des plus jolis villages du Médoc, Vertheuil, incontournable pour les curieux et les passionnés de l'histoire.

L'Abbatiale domine la commune avec ses deux étonnants clochers. Depuis les premiers chanoines du XI^e siècle, l'Abbatiale a connu bien des remaniements. Les sculptures romanes des chapiteaux côtoient les voûtes gothiques de la nef et son très rare mobilier en bois du XV^e siècle. Le porche saintongeais où défilent les vieillards de l'apocalypse cohabite avec l'angelot et l'encadrement classique. A la fois lieu de prières et d'accueil des pèlerins, elle fut aussi un lieu de défense, ce dont témoignent les chevets et clochers fortifiés. Sur les hauteurs de Vertheuil, au-dessus de l'Abbatiale, se trouvent les vestiges d'une ancienne forteresse médiévale. Son donjon, a été démolé par Mazarin. Il y reste les traces des tours de guet et d'un rempart, qui ont fait face à bien des ennemis normands, français, anglais arrivant par l'estuaire. Élégant bâtiment du XVIII^e siècle le Logis des Chanoines de Saint Augustin jouxte l'Abbatiale. Construit avec les pierres du donjon démolé, il remplace le petit cloître médiéval. Deux remarquables escaliers en fers forgés permettent d'accéder aux vastes chambres des chanoines qui témoignent d'une vie luxueuse. Autour de l'Abbaye, le grand parc et son aire de jeux sont idéals pour pique-niquer au soleil en famille. En sortant du Bourg de Vertheuil, en direction de Saint-Estèphe, se trouve le Château Beyzac, imposante bâtisse inscrite à l'inventaire des monuments historiques. Ancienne prison pendant la Révolution française, ce domaine viticole a retenu dans ses murs plusieurs aristocrates : BROCHON, PICHON-LONGUEVILLE, TRONQUOY-LALANDE... Mais aussi une



Rue de Vertheuil

jeune veuve dont le fils, Romain DUPERIER de LARSAN, fera de sa libération un poème « Les Verroux Révolutionnaires ». Tout est bien qui finit bien.

Passiflore à l'Abbaye de Vertheuil



Vertheuil, a historical setting

Close to Pauillac, and without doubt one of the prettiest villages in the Medoc, Vertheuil is a must-do for those who are fond of history.

The Abbey and its two bell towers are imposing. Since the 11th century, the Abbey has undergone a lot of change and you may see roman sculptures on the church capital, gothic vaults on the nave and rare wooden furniture dating from the 15th century. The Abbey is used for praying, welcoming pilgrims and also used to be a fortified defensive structure.

Located on a mound, behind the Abbey, you will find the remains of an old medieval fortress. Its keep was demolished by Mazarin. There are also traces of a watch tower and ramparts which protected the village against the Normans, both French and English, who arrived from the estuary.

The "Logis des Chanoines de Saint Augustin", which adjoins the Abbey, is an elegant building dating from the 18th century which was built using stone from the old castle's keep. It replaced the small medieval cloister. By the Abbey, you will find a big park with a games area for children and a picnic area. If you leave the village and head towards Saint-Estèphe, you will see Château Beyzac, an imposing building classified as a historical monument. This wine estate used to be an old prison during the French Revolution which detained several aristocrats (Brochon, Pichon-Longueville, Tronquoy-Lalande...).

MUSÉES

On s'agite beaucoup au Petit Musée d'Automates

Au cœur de l'abbaye, unique en son genre et inattendu en ce lieu le petit musée réunit une collection d'automates composée de scènes de la vie de tous les jours dans lesquelles les animaux s'imaginent à la place des hommes. Cette création d'Anne PRADERE et Dominique JALABERT s'inspire des personnages satyriques de GRANVILLE, caricaturiste du XIX^e siècle, avec un petit clin d'œil à LA FONTAINE.

Le Petit Musée d'Automates



The Small Museum of Automats

Located in the Abbey, this small museum gathers a collection of automats, in the form of animals, representing scenes of everyday life. The creators, Anne Pradere and Dominique Jalabert, were inspired by caricaturist Granville's satirical characters and La Fontaine.

« L'écomusée », le garde mémoire du Médoc

Installé dans les communs de l'abbaye, pour les curieux, les nostalgiques et les autres, ce petit musée du temps passé vous plonge dans l'univers de la vie des Français entre 1900 et 1950.

The "Garde mémoire" Eco museum of the Médoc

Located in the service quarters of the Abbey, this small museum takes you back to the 1900's-1950's, presenting the everyday life of the French.

RENDEZ-VOUS

LA PASSIFLORE : le rendez-vous des jardiniers du dimanche

Entre la « Passiflore » et le logis des chanoines de l'Abbaye de VERTHEUIL, c'est une histoire d'amour qui dure depuis plus de vingt ans. La vénérable demeure qui a subi les assauts des soudards durant la guerre de cent ans et les guerres de religion, fut magnifiquement reconstruite vers 1750 mais partiellement détruite à nouveau en 1950. Elle affiche aujourd'hui une belle façade classique, côté jardin. C'est justement de ce côté-là que, deux fois par an elle subit les assauts pacifiques des amoureux des jardins. Une foule d'exposants, la présence de Sociétés savantes d'horticulture, des sympathiques trocs plantes, tout est là pour vous donner des idées pour arborer, aménager et décorer le jardin.

INFOS PRATIQUES

Visite guidée de l'Abbaye (abbatiale et logis des moines) sur rendez-vous au 05 56 73 30 10 ou communedertheuil@orange.fr

Visite du Château Beyzac sur rendez-vous au 05 56 41 58 73 ou contact@vignobles-roland.com

La Passiflore – Abbaye de Vertheuil, 1^{er} dimanche d'avril et 3^{ème} dimanche d'octobre, entrée gratuite

Ecomusée : 4, rue de l'Abbaye à Vertheuil
www.ecomusee-vertheuil.fr

Petit Musée d'automates : à l'intérieur de l'abbaye - www.vertheuil-medoc.com



Château Laton Rochet

ARCHITECTURE

Des châteaux partout !

Avec Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe vous n'êtes même plus dans le « Saint des Saints » mais carrément dans le « Dieu des Saints » du prestigieux vignoble médocain. Au XIX^e siècle devenant de plus en plus riches avec la vente de leur vin du Médoc, les propriétaires ont rivalisé d'imagination pour construire à qui mieux mieux leur château. Ici une tour très haute, ici un air des Indes ou d'Angleterre, là une « folie » ou

encore un château « façade » plat comme une carte postale, des répliques comme la Maison Blanche en miniature ou d'un grand frère de la Loire... Passer et admirer de l'extérieur les châteaux du Médoc avec leur jardin est un vrai régal. Soit vous vous perdez sans itinéraire précis, il y a des châteaux un peu partout, soit vous vous procurez le plan guide « Architecture des châteaux » qui suggère un itinéraire devant les plus beaux autour



Château Pichon Baron

de Pauillac en passant par Saint-Julien, Saint-Estèphe et Vertheuil évidemment ! Plan guide gratuit disponible à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac ou téléchargeable sur www.pauillac-medoc.com

Châteaux, everywhere !

In Saint-Julien, Pauillac and Saint-Estèphe you are in the “holy of holies” as far as prestigious vineyards go.

In the 19th century, wine estate owners became richer thanks to the success of their wines and started using their money, imagination and competitiveness to build châteaux of architectural beauty.

Admiring the exterior of the Medoc Châteaux and their gardens, of different styles and inspirations, is a delightful experience. You can either wander freely or pick up a map and guide “Architecture of Châteaux” which will provide you with a suggested itinerary and list some of the most beautiful châteaux around Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe and Vertheuil. Free of charge, available at the Tourist Office and Wine House in Pauillac or on www.pauillac-medoc.com



Château Beychevelle



© Rodophe Escher

Château Pédesclaux



Château Gruaud Larose

Des veilles pierres oui mais pas que !

L'intérêt pour l'architecture ne se limite pas aux constructions du passé et les châteaux du Médoc offrent en cela un beau panel de réalisations contemporaines. A Saint-Julien-Beychevelle on citera les Châteaux Gruaud Larose avec sa tour d'acier et Saint-Pierre dont le chai moderne a poussé sur la base de l'ancien, A Pauillac, ce sont les architectes célèbres qui officient avec Ricardo Bofill à Lafite Rothschild, Wilemotte à Pédesclaux, Chien Chung Pey à Lynch-Bages, Bernard Mazières à Clerc-Milon et Mouton Rothschild, quant au Château Calon Ségur à Saint Estèphe il a fait appel à Alain de La Ville.

It's not just about old stone...

In the Medoc, you won't just find charming, ancient buildings. Many châteaux are also of contemporary design. At Saint-Julien Beychevelle, for example, you will come across Château Gruaud Larose with its steel tower and Saint-Pierre and its modern wine cellar built over its ancient foundations. Many renowned architects have worked on the prestigious Pauillac châteaux, such as Ricardo Bofill at Lafite Rothschild, Wilemotte at Pédesclaux, Chien Chung Pey at Lynch-Bages, Bernard Mazières at Clerc-Milon and Mouton Rothschild. Alain de la Ville worked on Château Calon Ségur in Saint-Estèphe...



ESPRIT
GOURMAND
FINE DINING EXPERIENCE

Profitez,
vous êtes dans le Sud-Ouest
Enjoy, you are in South-West France

COURS DE CUISINE



Cours de cuisine au Château Gruaud-Larose à Saint Julien

Le Château Gruaud Larose vous donne l'occasion de plonger au cœur de la gastronomie locale. Le temps d'une demi-journée, en présence d'un grand chef, vous participerez à l'élaboration d'un menu typiquement régional tout en apprenant des techniques et astuces. La matinée se termine par un déjeuner dans la salle à manger du magnifique château.

Cooking class at Château Gruaud Larose in St Julien

At Château Gruaud Larose, discover the local gastronomy and cook a typical regional menu with the help of a top chef who will teach you his techniques and tricks. You will end your half day class with lunch in the dining room of this magnificent château.

INFOS PRATIQUES

De 2 à 8 personnes : 200 €/pers
Château Gruaud Larose
33250 Saint-Julien-Beychevelle
www.gruaud-larose.com
Tél. : +33 (0)5 56 73 89 43
E-mail : info@gruaud-larose.com

RARE Un trésor, le safran des grands crus

C'est presque par un hasard de la vie qu'en 2015 Océane Garrigou aidée de ses parents s'est mise à cultiver le safran à Pauillac. Avec 20 000 fleurs cueillies sa dernière récolte atteint les 98g, un trésor rare! Pour arriver à ce résultat Océane nous décrit un travail de passion avec des tâches tout au long de l'année: désherbage en été, surveillance continue contre les nuisibles et les aléas climatiques (culture bio), puis la récolte fleur par fleur de mi-octobre à mi-novembre. Ensuite vient le séchage de fleurs, « l'émondage » (coupe manuelle des pistils à l'aide de micro-ciseaux), la déshydratation dans un appareil à clayettes à 57°C précisément et enfin la mise dans le noir pour une maturation de 3 à 4 mois avant le conditionnement pour la vente. La safranère ne se visite pas mais Océane vend sa production à des grands Chefs français qui aimeraient bien en avoir un peu plus. Rassurez-vous, il reste quelques petits pots pour les particuliers disponibles à la boutique de la Maison du Tourisme et du Vin à Pauillac. Un produit « exceptionnel » que l'on peut s'offrir au prix de 16 € le bocal de 0,3g (environ 120 pistils).

A local treasure : The saffron of the "grands crus"

In 2015, completely unexpected, Océane Garrigou began growing saffron with the help of her parents in Pauillac. During the last harvest, 20 000 flowers were picked which allowed her to collect 98g of saffron: a result! Océane is very enthusiastic about her work. Each flower is hand picked from mid-October to mid-November. The flowers are then dried, and each pistil is delicately hand cut with micro scissors. The pistils are dried on racks at a temperature of 57°C and, finally, they are placed in complete darkness and left to mature for 3 to 4 months before being conditioned and put on sale. The saffron farm can't be visited. Océane sells her production to some of France's famous Chefs who would appreciate more! However, she also sells a few small pots at the Tourist Office and Wine House in Pauillac. It's an exceptional product at 16€ for 0,3g (about 120 pistils!).

INFOS PRATIQUES

Mme GARRIGOU Océane
121, route de la Rivière
33250 PAUILLAC
Tél. + 33(0)6 82 46 51 87



AGNEAU DE PAUILLAC

Pour ne pas que les agneaux se régalaient des jeunes pousses de vigne au printemps, les bergers les gardaient autrefois dans la bergerie, élevant ainsi des agneaux de lait à la saveur exceptionnelle. Aujourd'hui, la méthode d'élevage se perpétue en Gironde.

L'agneau de Pauillac bénéficie d'un Label Rouge, garant de sa typicité et de sa qualité et a aussi reçu la reconnaissance européenne Indication Géographique Protégée (I.G.P.).

www.boucheries.
eleveursgironde.fr

L'agneau de Pauillac –
Pauillac lamb

In the past, shepherds kept their lamb in sheepfolds to stop them from eating the young vines. They were fed their mother's milk, making their meat exceptional and very tender. Nowadays, this breeding method continues in Gironde. Pauillac lamb is certified Label Rouge which is a guarantee of its origin and quality and is also recognized as an IGP or PGI (Protected Geographical Indication)

www.boucheries.eleveursgironde.fr



LISTE DES RESTAURANTS À PAUILLAC, SAINT-ESTÈPHE, SAINT-JULIEN, ET VERTHEUIL



Pauillac

Chez Sally
Coba
Cordeillan Bages
De France et d'Angleterre
La Cambuse
Le Café Lavinal
Le Pauillac
La Salamandre
Le Saint-Martin
Les Saigonaises
Sancho Tapas



Saint-Estèphe

L'atelier de K'tea
La Raffinerie
Le Peyrat



Saint-Julien Beychevelle

Bistrot Chez Mémé
Le Colibri
Le Saint-Julien



Vertheuil

Chez Bérangère
Pizzéria

Informations
détaillées
dans « Annuaire
Tourisme »
(voir page 51)

EXPÉRIENCE

Magique : s'offrir un étoilé pour 45 € !



@vino2travel

Goûter à la cuisine d'un chef étoilé n'est malheureusement pas accessible à toutes les bourses. Après Thierry MARX et Jean-Luc ROCHA, c'est le Grand Chef Julien LEFEVBRE qui officie à la table du Relais & Châteaux Cordeillan-Bages à Pauillac. Du mercredi au dimanche il est possible d'y déjeuner pour 45€ avec le menu primeur (entrée, plat et dessert). Pour 15€ supplémentaires, chaque plat est accompagné d'un verre de vin choisi spécialement pour le plat.

N'oubliez pas de réserver !

Amazing : treat yourself to a Michelin-starred restaurant for 45€!

Tasting the cuisine of a starred chef isn't always affordable. Following in the steps of Thierry MARX and Jean-Luc ROCHA, it's now Chef Julien LEFEVBRE who is in charge at the Relais & Châteaux Cordeillan-Bages in Pauillac. From Monday to Sunday you may have lunch for 45€ with the "menu primeur" (first course, main course and dessert). For an extra 15€, each course is accompanied by a glass of selected wine. Don't forget to book !

Exemple d'un menu primeur
(juin 2019)

LA COURGETTE / ZUCCHINI

Sa fleur farcie d'un salmigondis de légumes
Crème infusée à la sarriette de notre jardin
Flower stuffed with vegetables
Savory infused cream

LE LAPIN / RABBIT

Son râble rôti dans la poitrine fumée
Mousseline de petits pois et billes de carotte
Sauce paloise
Roasted saddle of rabbit with smoked bacon
Green peas mousseline and carrots
"Paloise" sauce

LA FINE PANNA COTTA / PANNA COTTA

A la vanille de Papouasie
Coulis de framboise et tuile croustillante
Vanilla, raspberry coulis and crispy

BON PLAN

Avec ses airs médiévaux, Vertheuil est sans aucun doute l'un des plus jolis villages du Médoc. Dans la rue principale, commandez une pizza chez **Casa Trogarra**. Outre les traditionnelles, Melissa et Guillaume préparent des pizzas du moment avec des produits locaux de saison (asperges, cochonnailles du boucher de Saint-Estèphe, champignons médocains...).

Traversez juste la rue pour acheter une boisson au café d'en face et pénétrez ensuite dans le jardin de l'abbaye pour vous régaler dans un cadre wahouuuuuu! Attention le lieu devient très à la mode.

With its Medieval context, Vertheuil is without doubt one of the prettiest villages in the Medoc. In the main street, order a pizza at Casa Trogarra. Melissa and Guillaume prepare traditional pizzas as well as special pizzas depending on the season using local products. Cross the road and buy a drink at the café-bistrot before entering the Abbey garden to savor your meal in an amazing setting.



INFOS PRATIQUES

Pizzeria CASA TROGARRA,
6 rue du 8 Mai, 33180 Vertheuil.
Ouvert du mercredi au dimanche.
Tél. : +33 (0)5 56 09 04 30

IDÉE PIQUE-NIQUE
MÉDOCAIN

Garnissez votre panier au marché de Pauillac avec des crevettes grises d'estuaire, quelques tranches de grenier médocain, achetez une bourriche d'huîtres du Médoc, passez chez le fromager sur les quais pour un brebis, chez le boulanger pour deux ou trois canelés et un bon pain de campagne et après un détours à la Maison du Vin pour une bouteille de rouge ou blanc rendez-vous au bord de l'eau pour un pique-nique sur les petits ports de Beychevelle, Saint-Julien ou Saint-Estèphe.

Si le jardin est ouvert et que vous respectez les lieux, l'abbaye de Vertheuil n'est pas mal non plus !

Fill your basket at the local food market in Pauillac with grey shrimp fished from the Estuary, a few slices of "grenier médocain", oysters from the Medoc and a fresh loaf of bread. Stop off at the cheese shop for some "brebis" before walking on to the Wine House to select a fine bottle of red wine, or white, depending on your preferences. Rendez-vous by the estuary, at one of the small ports of Beychevelle, Saint-Julien or Saint-Estèphe. Or, if the garden is open, the Abbey in Vertheuil is also a great option!

CONSEIL DE TOURISTE

Très bonne surprise au restaurant Le Peyrat



tripadvisor

(avis déposé sur @TRIPADIVOR le 29
avril 2019 par «brigitte374» du Mans)

Je suis arrivée déjeuner dans cet établissement un peu par hasard. Le restaurant ne paie pas de mine, deux salles. Le décor date un peu mais l'accueil est tout de suite très chaleureux. Je suis placée immédiatement et on m'apporte la carte, du pain. Je remarque de suite qu'il y a une excellente carte de vins comparativement au style du restaurant notamment un Haut-Marbuzet. Je suis séduite. Les plats sont copieux, sans prétention mais bien cuisinés ; le saumon est cuit à point grillé mais pas sec. Le service est un peu long mais justifié par le surcroît de touristes non prévus à la saison ! Et surtout le charismatique propriétaire de l'établissement très gentil et convivial avec ses clients qui me parle des vins de la région avec un enthousiasme certain

et sincère. Une belle rencontre. Un excellent souvenir et une belle adresse.

Such a great surprise!

I arrived for lunch unexpectedly at this restaurant.

The interior is simple with two dining rooms and a slightly vintage style. I immediately felt welcome and was given the wine list and some bread.

The choice of wines is excellent and I was seduced by an Haut Marbuzet.

The courses are generous. The salmon I selected was perfectly cooked. The service was slightly long which wasn't surprising considering the number of unannounced tourists for this season!

The owner is very charismatic and extremely kind with his clients. He spoke to



me enthusiastically and honestly about his wine region. It was a very memorable moment!

INFOS PRATIQUES

Restaurant le PEYRAT
19 rue du Littoral, 33180 Saint-Estèphe
Tél. : +33 (0)5 56 59 71 43

CONVIVIALITÉ

Depuis ce matin vous sillonnez ces petites routes qui vous mènent de château en château, de village en village... Un petit port sauvage au bord de l'estuaire, une visite dans un château de Saint-Julien et vous voilà sur la place du village devant la mairie, dans son jardin qui rappelle des grains de raisin. Vous êtes heureux mais fourbu, alors vous décidez de passer un moment **au Saint-Julien**, la bâtisse est imposante, en pierres dorées, vous vous engagez dans la petite allée entre deux rîges de vignes, un petit potager, vous vous penchez sur le puits, vous rentrez et là tout est douceur, feutré, tranquille, des tons doux, beige, blanc, du noir mais tout peut changer ! Et oui, Rosy et Claude Broussard sont des passionnés, de décoration, de la recherche du goût... Et quel plaisir du goût avec la découverte de produits locaux tout en gardant leur saveur. Vous découvrez les volailles et les oeufs de Saint-Laurent de la ferme, le lait de Lamarque, les huîtres de Saint-Vivien, le safran de Gaillan, les asperges et les fraises de Saint-Laurent et bien sûr l'agneau du médoc, connu et reconnu. Au fil des saisons, ces produits du terroir seront définis par une nouvelle cuisine classique. Pour Claude Broussard, il est important de rôtir les pièces comme autrefois, mais de les désosser, de faire des cuissons à la braise avec les capucins, les poissons désarêtés, les jus, les veloutés avec un maximum des 3 saveurs : «un bar, de l'huile d'olive et du combawa», l'agneau braisé dans son jus... Le goût, le vrai. Pour Claude, 15 saveurs «c'est oublier le goût». «Le goût doit être mis en avant avec une cuisine épurée sans chichi, surtout quand on utilise les produits de notre terroir». Claude est un personnage, natif du médoc, père et grand-père viticulteur et pêcheur. Alors, avec son équipe très conviviale, il saura vous parler du médoc, de ses produits et du vin.



After wandering the roads, driving from château to château and from village to village, you will pass by Saint-Julien Beychevelle. You will find a small Port by the estuary, châteaux to visit and a garden shaped as a bunch of grapes located opposite the town hall. Why not stop for lunch at the Saint Julien ? The house is imposing and made from golden stone. A small alley between two rows of vines leads you into the restaurant. Rosy and Claude Broussard are passionate and tasteful decorators. Tasting local, flavoursome, products is a pleasurable experience. You will have the opportunity to try free range poultry and eggs from Saint-Laurent Medoc, milk from Lamarque, oysters from Saint-Vivien, saffron from Gaillan-Medoc, asparagus and strawberries from Saint-Laurent Médoc and, of course, the famous Pauillac Lamb. The menu is created with selected seasonal products. Claude is a true local, born in the Medoc, winegrower and fisherman, father and grandfather. Along with his team, he will tell you about the Medoc, the local wine and specialties.

Envie de manger *exotique* à Pauillac ?

An exotic taste of Pauillac?



- **Le CÔ BA** : cuisine vietnamienne, à emporter ou sur place : 24, rue Victor Hugo - Tél. : +33 (0)5 56 73 06 95
- **Chez Sally** : cuisine afro-antillaise, à emporter ou sur place : 10, quai Léon Perrier - Tél. : +33 (0)7 84 94 62 19
- **Les Saïgonnaises** : cuisine asiatique, à emporter ou sur place 6, rue du Maréchal Joffre - Tél. : +33 (0)5 56 73 07 98

MARCHÉ



Le marché à Pauillac toute l'année le samedi matin
Market at Pauillac all year long Saturdays morning

Et si on se posait
pour apprécier...

Why not sit down and
take time to appreciate

SÉJOURNER
STAYING PAUILLAC



CAMPING

Les Gabarreys : Une perle de camping à taille humaine

Tout ce qui est petit est mignon ! Ce proverbe se vérifie parfaitement quand on arrive au camping municipal «Les Gabarreys» à Pauillac. Situé au bord de l'estuaire de Gironde il s'étend sur à peine plus de deux hectares. La quasi-totalité des emplacements sont ombragés, quelques dizaines

pour des tentes, d'autres pour des camping-cars et 6 mobil-homes. Niveau équipements ce n'est pas le grand déballage des hôtels de plein air de la côte mais de catégorie quatre étoiles il offre tout ce qu'il faut avec en plus la sérénité d'un camping presque familial : buanderie équipée, 2 sanitaires avec eau chaude 24h/24, un sanitaire pour personne à mobilité réduite, salle de détente (télévision, bibliothèque), jeux fitness en plein air, aire de jeux pour enfants, terrain de volley et de pétanque, ping-pong, minigolf, pain et viennoiseries. Et puis il y a le jacuzzi en plein air, perché au sommet du sauna, avec une vue plongeante sur la Gironde, rien que pour ce moment-là on vous conseille le détour. Ce n'est pas un hasard si le site collectionne les récompenses et labels de qualité. C'est joli, bien fleuri, propre et en plus Jean-Yves et son équipe vous accueillent avec le sourire. Pour les tarifs on reste dans le très raisonnable bien loin des grands complexes : la semaine en Mobil-home 4 personnes de 380 € à 600 €, tente, caravane, camping-car : de 10,80 € à 18 € la nuit. Franchement, pour une halte de quelques jours au bord de l'estuaire, au milieu des châteaux viticoles, à quelques minutes des plages océanes... nous on choisit «Les Gabarreys»!



Good things come in small packages: this saying becomes especially true when you first arrive to Pauillac's campsite "Les Gabarreys".

Situated along the banks of the Gironde estuary, it's spread over nearly 2 hectares.

Most of the campsites are in a shady area: a few dozen are for tents, others are parking pitches for camper vans while 6 are dedicated to mobile homes.

Regarding the campsite's facilities, they might not be as pompous as the ones of the Atlantic coast but, with a rating of 4 stars, it provides all that you need in this serene area : laundry, 2 quality shower and toilet facilities (plus one for persons with reduced mobility), a leisure room, outdoor fitness and children playgrounds, sports fields as well as bakery products on demand. Last but not the least the outdoor jacuzzi, on top of the sauna, is offering a stunning bird's eye view of the Gironde.

It's no coincidence if the campsite has earned awards and quality labels alike. You are gladly welcomed by Jean-Yves and his team on this clean, pretty and tastefully flowered campsite. The prices are fair: a 4 persons mobile home will be rented from 380 € to 600 € a week, for tents, camper vans or trailers the prices will range from 10.80 € to 18 € a night.

For a well-earned rest along the estuary, surrounded with wineries and within the reach of sandy beaches, we pick "Les Gabarreys"!



INFOS PRATIQUES

Ouvert du 1^{er} avril au 12 octobre
Camping Municipal Les Gabarreys****
Route de la Rivière, 33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 10 03
camping.les.gabarreys@wanadoo.fr



CAMPING-CAR WELCOME !

Bien sûr il y a le joli camping municipal de Pauillac mais pour une halte plus personnalisée, nous avons trouvé à Vertheuil trois sites très accueillants :

CHÂTEAU MOULIN DES MOINES
Le Gouat - Tél. : +33 (0)5 56 41 98 07

Château FERRE ET HAUT BRIGNAIS
3, rue des Aubépines
Tél. : +33 (0)5 56 41 96 39

Abbaye de VERTHEUIL
Rue de l'Abbaye
Tél. : +33 (0)5 56 73 30 10



LISTE DES Hébergements à PAUILLAC, SAINT-ESTÈPHE, ET VERTHEUIL

Pauillac

Relais-Château Cordeillan Bages
Hôtel-Restaurant de France et d'Angleterre
Chambres d'hôtes Les Phénix
Chambres d'hôtes La Rivière
Table et Chambres d'hôtes Chez Maïté
Table et Chambres d'hôtes Le Coeur des Vignes
Camping Les Gabarreys****
Meublé Touristique Le Manoir Saussus

Saint-Estèphe

Maison d'hôtes Les Ormes de Pez
Hôtel au château Haut-Baron
Meublé touristique au château Haut-Coteau
Chambres d'hôtes Château Papounan
Chambres d'hôtes au château Tour Saint Fort
Meublé touristique In Médio Aquae
Meublé touristique Le Clos de la Vignerie
Gîte de Pomys
Gîte Zampetti
Chambres d'hôtes chez Mme Dubuc
Chambres d'hôtes chez Mme Cushion
Chambres d'hôtes chez M. Vernet
Chambres d'hôtes chez Mme Targon
Chambres d'hôtes Surf & Wine

Vertheuil

Café-Hôtel de l'Abbaye
Château La Gravière
Les Arums de Fontdeminjean
Au Coeur du Médoc

Informations
détaillées
dans « Annuaire
Tourisme »
(voir page 51)

MARATHON DU MÉDOC

Comment trouver un hébergement pas loin ?

Chaque année début septembre à l'occasion du célèbre marathon du Médoc à Pauillac, il est toujours un peu compliqué de trouver un hébergement pas trop loin de la ligne de départ. Bien sûr vous avez les hôtels, gîtes et campings des alentours mais ils sont souvent complets d'une année sur l'autre. Assurez-vous quand même qu'il n'y a pas de désistement. Sinon il vous reste la solution «chez l'habitant». Les Pauillacais et leurs voisins se mettent en quatre pour vous accueillir et faire la fête avec vous.

Pour chercher une chambre, rendez-vous sur le site web www.pauillac-medoc.com à la rubrique tourisme «manger et dormir». Là, cliquez sur le bouton «chez l'habitant trouver un hébergement pour le marathon» et laissez-vous ensuite guider.

Une collaboration entre l'Association du Marathon des Châteaux du Médoc, la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac et le site OMyStay.

How to find accommodations in the area?

Each year, during the Marathon du Médoc at the beginning of September, it can become tedious to



find an accommodation close to the starting line. Even though you have hotels, lodging and campsites in the vicinity, they tend to be already full each year.

After making sure with them that nobody has withdrawn, you can search for a more « local » solution: people from Pauillac and its surroundings are eager to welcome you in their home and share their good spirits!

If you are searching for a room to stay, go to the website web www.pauillac-medoc.com on the "manger et dormir" tab.

There, click on the following link «chez l'habitant trouver un hébergement pour le marathon» and simply follow the given steps.

A collaboration between l'Association du Marathon des Châteaux du Médoc, the Tourist Office and Wine House of Pauillac and the website OMyStay.

VIVRE À PAUILLAC



J'ai choisi de vivre à Pauillac, au delà des idées reçues...

Ma famille est originaire du Médoc, il y a bien longtemps mon grand-père y cultivait quelques vignes, et puis avec les études et le boulot ma mère est devenue Bordelaise, une vraie. C'est à Bordeaux qu'elle a rencontré mon père et c'est là que je suis né. Inutile de vous dire que je suis un pur produit bordelais. Quant à nos racines médocaines, autant lors des repas de Noël il était touchant de feuilleter les vieux albums de photos jaunies, autant sorti du cocon familial il ne fallait plus en parler. Moi un Médocain ? Oh non jamais, trop la honte. Je voulais n'avoir aucun lien avec ceux que mes camarades de lycée appelaient « les consanguins » vivant dans un pays perdu du « trou du cul du bout du monde ». J'ai gardé cette image du Médoc très longtemps. Et à mon tour j'ai fondé une famille, installés dans un quartier chic de Bordeaux nous profitons de tous les avantages de la « belle », convaincus que la qualité de vie de citadin est irremplaçable. Un jour c'est l'accident de parcours, une vie qui va trop vite, des besoins toujours plus importants... bref le « burn out », une remise en question et la nécessité de se mettre au vert. Les enfants étaient alors en primaire, mon épouse fonctionnaire et je travaillais pour une boîte parisienne de graphisme. C'est à ce moment précis, plus par facilité que par envie, que nous avons décidé de venir occuper la maison de Grand-Père inhabitée dans le gros bourg de Pauillac au cœur du Médoc.

Je ne vous cacherai pas que les premières semaines furent rudes, pour ma femme d'abord mise en disponibilité et qui se retrouvait enfermée entre quatre murs, espérant une mutation dans le coin, et pour moi aussi qui perdait d'un coup toutes mes certitudes de « bobo bordelais ». Comment allais-je être heureux sans le marché bio des Chartrons, sans le cinéma Utopia et le tram ? En revanche les enfants, sans doute associant ce déménagement estival à des vacances, s'acclimatèrent très vite, trouvant de nouveaux amis au centre jeunesse dès les premiers jours.

La maison est pourvue d'un grand jardin, dans une rue qui donne sur l'estuaire de la Gironde. D'ailleurs depuis la fenêtre du salon on peut l'apercevoir ce fleuve extraordinaire, ni domptable ni sauvage, qui influence quotidiennement nos humeurs au grès de ses couleurs changeantes.

Peu à peu nous avons appris à vivre ici, et la contrainte a fait place à l'enthousiasme. C'est en amenant nos enfants à l'école de musique du centre culturel « les Tourelles » que mon épouse a lié amitié avec d'autres mamans qui participaient sur place à des ateliers tellement hétéroclites (recyclerie, architecture, conférences, chant...), ces mêmes personnes avec qui l'on parle à la sortie de l'école. Géniales d'ailleurs les écoles ici, de la maternelle au lycée, public ou privé nous n'avions que l'embarras du choix pour nos bambins.

Côté sorties, certes on est loin d'avoir l'offre culturelle d'une grande ville mais quand même... Un cinéma Art & Essai, un centre culturel, une médiathèque... Ce n'est pas un désert non plus et il faut ajouter que Bordeaux n'est qu'à une heure de voiture.

A Pauillac il y a surtout toutes ces associations sportives qui pratiquent foot, rugby, hand-ball, tennis, natation, musculation, gym, course footing, la liste est vraiment trop longue pour en faire un inventaire exhaustif.

Au bout de quelques mois d'installation nous avions sur place des amis avec qui partager plein de bons moments, et là, croyez-moi si vous voulez, lorsque vous avez fait l'effort d'aller à la rencontre des Médocains, ils vous le rendent au centuple. Partie de pêche dans un « carrel » sur l'estuaire, pique-nique au bord de la mer, balade en bateau depuis le port de plaisance de Pauillac, randonnée dans la

forêt avec les enfants, soirée karaoké au « Tagada bar » et bien sûr les nombreuses soirées les uns chez les autres à s'avalier une bonne entrecôte cuite aux sarments de vigne et à déguster un cru médocain tout en refaisant le monde.

La semaine dernière nous avons reçu Antoine et Julie, des amis Bordelais, pour une journée chez nous. Ils ont trouvé l'endroit « charmant », la maison vaste et bien décorée, mais Julie n'a pas pu s'empêcher de nous dire « vous êtes vachement bien ici, mais moi je ne pourrais pas y vivre à la campagne, j'ai besoin de commerces et surtout j'aurais peur de vivre sans médecin ».

C'est dans un grand éclat de rire que je lui ai donné la liste de tous les services médicaux disponibles à Pauillac, des cinq cabinets généralistes au radiologue en passant par les dentistes, dermatologue, podologue, ostéopathes, gynécologue, psychiatre, orthophoniste, infirmiers... laboratoire d'analyses et pharmacies ! Elle n'en revenait pas.

Et pour les commerces c'est pareil, c'est clair nous n'avons pas ici de galerie marchande avec des grandes marques (pour ça on va à Bordeaux) mais on trouve tout ce dont on a besoin au quotidien, trois supermarchés, pressing, opticiens, jardinerie, fleuristes, garages automobiles, épicerie fine, imprimerie, coiffeurs, électroménager, primeurs, décoration, lingerie... des dizaines de commerces sans parler des artisans.

Voilà, nous vivons ici depuis maintenant plusieurs années et nous y avons « fait notre trou ». Si tout n'est pas parfait dans cette petite ville, ici comme ailleurs, nous

y avons trouvé une qualité de vie exceptionnelle. Je continue à bosser pour mon agence parisienne mais depuis chez moi par internet, ma femme a trouvé un job de cadre dans un château et les enfants sont entourés de copains et de copines. Depuis nous avons encouragé d'autres Bordelais à venir s'installer à Pauillac profitant d'un prix de l'immobilier encore très attractif. Il faut faire vite, le récent classement du Médoc en Parc Naturel Régional, l'arrivée du ponton à paquebot pour 2021, et la rénovation du centre-ville commencent déjà à faire flamber les prix.

Je souris souvent à lire sur les réseaux sociaux tant de commentaires négatifs sur le Médoc et les Médocains, me souvenant qu'autrefois moi aussi je colportais de la presque une image clichée bien loin de la réalité.



Journée nettoyage bénévole

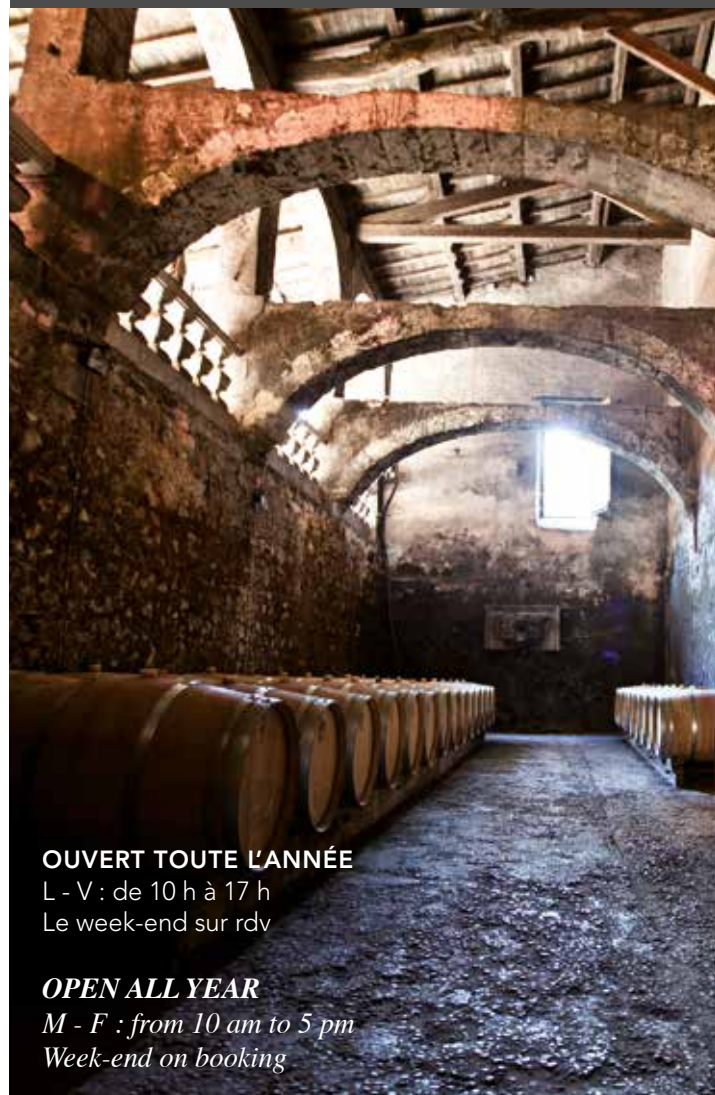


Un samedi matin au marché de Pauillac

INFOS PRATIQUES

PRACTICAL
INFORMATION





OUVERT TOUTE L'ANNÉE

L - V : de 10 h à 17 h
Le week-end sur rdv

OPEN ALL YEAR

M - F : from 10 am to 5 pm
Week-end on booking

Une propriété familiale classée...



Dégustations
thématiques
Thematic tastings



Visites gourmandes
Gourmet visits



Pique-niques
Picnics



Concept store

05 56 57 47 00
info@chateaudutaillan.com

www.chateaudutaillan.com

Suivez nous!
Follow us!



Calendrier des événements Events calendar

JUILLET 2019

2 au 12 juillet

LES ESTIVALES DE MUSIQUE EN MÉDOC

Médoc
Tél. : + 33 (0)6 69 32 48 19
www.estivales-musique-medoc.com

Les vendredis du 5 juillet au 30 août

BALADE AVEC HECTOR LE PIRATE CORSAIRE À LA BARBE FLEURIE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

Jusqu'au 15 septembre*

UN JOUR, UN VIGNERON

(*Sauf le samedi 07/09 et les mardis
et jeudis du 11/07 au 29/08 et le
samedi 7/09)
Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

5 juillet au 1^{er} septembre

EXPOSITION « VOYAGE VERS LA MÉDITATION » ET « UN ESTUAIRE EAUX EN COULEURS ».

Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
www.vertheuil-medoc.com

7 juillet

VIDE-GRENIERS DE L'ÉCOLE SAINT- LAMBERT

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 03 20 78 78

9 juillet

QUAI DES TOURELLES : ORIGAMIS, L'ART DU PLIAGE DU PAPIER

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

9 au 13 juillet

5^E ÉDITION DU FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM EN MÉDOC « LES VENDANGES DU 7^E ART »

Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 23 99
www.vendangesdu7emeart.fr



10 juillet

QUAI DES TOURELLES : CONTES ET MUSIQUE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

11 juillet

QUAI DES TOURELLES : BAR À JUS DE FRUITS, LÉGUMES, CÉRÉALES, CHACUN CRÉE SA RECETTE !

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

Les mardis et jeudis du 11 juillet au 29 août

DÉGUSTATION AVEC LES VITICULTEURS

(*sauf le jeudi 15/08 remplacé par le
vendredi 16/08)
Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

12, 19, 26 juillet et 9 août

FESTIVAL « VOÛTES & VOIX »

Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
www.vertheuil-medoc.com

14 juillet

MARCHÉ GOURMAND

Saint-Estèphe
Tél. : + 33 (0)5 56 59 35 93

16 juillet

QUAI DES TOURELLES : DÉCORER UN VIEUX POT DE FLEURS EN TERRE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

17 juillet

QUAI DES TOURELLES : JOUEZ AU TANGRAM ET FABRIQUEZ-LE VOUS-MÊME

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

18 juillet

QUAI DES TOURELLES : CRÉER UN MEUBLE EN CARTON

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

19 juillet

QUAI DES TOURELLES : FABRIQUEZ VOTRE JEU DE QUILLES FINLANDAISES

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

19 juillet

QUAI DES TOURELLES : SOIRÉE CRÊPERIE - FRIPERIE DU SECOURS POPULAIRE AVEC UN CONCERT DU TRIO "CHANTECRIT"

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

21 juillet

VIDE-GRENIERS DE L'ASSOCIATION L'OISEAU SUR LA RIVIÈRE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 03 20 78 78

23 juillet

QUAI DES TOURELLES : PEINDRE AVEC LES PIEDS OU LA BOUCHE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

24 juillet

QUAI DES TOURELLES : TROC PATATE DANS LA VILLE ET CONTES POUR LES PETITS ET GRANDS

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

25 juillet

QUAI DES TOURELLES : MEUBLE EN CARTON

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

26 au 28 juillet

PORTES OUVERTES DES CRUS ARTISANS

Médoc
Tél. : + 33 5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

26 juillet

QUAI DES TOURELLES : TRANSFORMER UN PORTE MANTEAU

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

26 juillet

QUAI DES TOURELLES : REPAS CRÉOLE AVEC LE CONCERT DE "SO CALYPSO"

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

30 juillet

QUAI DES TOURELLES : KOKEDAMAS : BOULE DE TERRE AVEC UNE PLANTE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

31 juillet

QUAI DES TOURELLES : AIMER ET RESPECTER LA NATURE ET KAMISHIBAI : UN PETIT THÉÂTRE JAPONAIS

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

AOÛT 2019

Les mardis et jeudis jusqu'au 29 août

DÉGUSTATION AVEC LES VITICULTEURS
(*sauf le jeudi 15/08 remplacé par le vendredi 16/08)
Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

Les vendredis jusqu'au 30 août

BALADE AVEC HECTOR LE PIRATE CORSAIRE À LA BARBE FLEURIE
Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08

Jusqu'au 1^{er} septembre

EXPOSITION « VOYAGE VERS LA MÉDITATION »
Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
www.vertheuil-medoc.com

Jusqu'au 15 septembre*

UN JOUR, UN VIGNERON
(*Sauf le samedi 07/09 et les mardis et jeudis en août et le samedi 7/09)
Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

1^{er} au 31 Août

EXPOSITION DE L'ARTISTE SJEF HENDERICKX À LA GALERIE A. TANDILLE
Vertheuil
Tél. : +33 (0)5 56 41 94 98

1^{er} août

QUAI DES TOURELLES : FABRIQUER UNE JARDINIÈRE AVEC DES PALETES
Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

1^{er} août

AFTERWORK EN MÉDOC AU CHÂTEAU CORDEILLAN BAGES
Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 24 24

2 au 4 août

FESTIVAL « REGGAE SUN SKA »
Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 09 10 20
www.reggaesunsk.com

2 août

QUAI DES TOURELLES : POUR LA SOIRÉE AFRICAINE : FABRICATION D'UN AWALÉ, PEINTURE MASQUE TRIBAL

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

2 août

QUAI DES TOURELLES : REPAS PAËLLA AVEC SPECTACLE DE "MANDINKA LOUNGE"

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

3 août

LES ÉCHAPPÉES MUSICALES

Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
www.vertheuil-medoc.com

6 août

QUAI DES TOURELLES : LA MUSIQUE AVEC HÉLÈNE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

7 août

QUAI DES TOURELLES : DÉCORER SA TONG EN BOIS

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

9 août

MUSIC & COOK & WINE



Le rendez-vous pour les amoureux de la musique, de la gastronomie et du vin ! Deux concerts gratuits labellisés

« Scènes d'été », « The Protolites » et « Rita Macédo et le parti Collectif », dans un cadre idyllique en bord d'estuaire. Une ambiance simple et conviviale pour savourer les assiettes de producteurs locaux et rencontrer des viticulteurs du Médoc qui vous feront déguster leur vin avant de vous le proposer à la vente.

Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

9 août

FESTIVAL « VOÛTES & VOIX »

PORTRAIT DE FEMMES
Vertheuil
Tél. : + 33 (0) 5 56 73 30 10
www.vertheuil-medoc.com

10 et 11 août

BORDEAUX FOOD TRUCK FESTIVAL
Pauillac
Tél. : + 33 (0) 5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

JARDINS DU BORD DE L'ESTUAIRE
À LA MAISON DU TOURISME ET DU VIN DE PAUILLAC

SAMEDI
10 AOÛT
11H-00H



DIMANCHE
11 AOÛT
11H-17H

BORDEAUX
FOOD TRUCK
FESTIVAL

8 août

QUAI DES TOURELLES : CRÉER UNE LAMPE LED AVEC UNE BOUTEILLE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

13 août

QUAI DES TOURELLES : UN PORTE-CLÉS AVEC COQUILLAGES ET PERLES

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

14 août

QUAI DES TOURELLES : ANIMAUX MARINS : CRÉER DES ANIMAUX AVEC DE LA RÉCUP'

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr



17 août

LA JOURNÉE DES CARRELETS

Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08

17 août

LA NUIT DES CARRELETS



Saint-Julien-Beychevelle
Tél. : + 33 (0)5 56 59 08 11
www.saint-julien-beychevelle-site-officiel.fr

21 août

QUAI DES TOURELLES : POCHOIRS ET GRAPH'

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

22 août

QUAI DES TOURELLES : MIROIR TENDANCE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

23 août

QUAI DES TOURELLES : REPAS SORTI DU SAC (CHACUN AMÈNE SON DÎNER) AVEC ANIMATION "KARAO'QUAIS"

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

23 au 25 août

FÊTE DE BEYCHEVELLE

Saint-Julien-Beychevelle
www.saint-julien-beychevelle-site-officiel.fr

24 août

SPECTACLE PYROSYPHONIQUE AU CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Saint-Julien-Beychevelle
Tél. : +33 (0)6 68 81 45 66

25 août

VIDE-GRENIERS PAYS MÉDOC RUGBY

Pauillac
Tél. : +33 (0)6 03 20 78 78

28 août

QUAI DES TOURELLES : JEU DE PISTE DANS PAUILLAC

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

29 août

QUAI DES TOURELLES : CRÉER UN JOLI CACHE POT

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

30 août

QUAI DES TOURELLES : REPAS GRILLADE AVEC CONCERT DE "A4"

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 43 36 02 00
www.tourelles-pauillac.fr

SEPTEMBRE 2019

Jusqu'au 15 septembre*

UN JOUR, UN VIGNERON

(*Sauf le samedi 7/09)
Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

3 septembre au 6 octobre

LA GRANDE ROUE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 47 84 09 75
Tél. : + 33 (0)6 59 31 43 86
www.pauillac-medoc.com

6 et 7 septembre

LE VILLAGE GOURMAND POUR LE MARATHON DU MÉDOC

Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

7 septembre



35^e MARATHON DES CHÂTEAUX DU MÉDOC

Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 17 20
www.marathondumedoc.com

7 et 8 septembre

FOIRE GASTRONOMIQUE DE LA CHAPELLE

Saint-Estèphe
Tél. : + 33 (0)5 56 59 35 93

20 septembre au 6 octobre



LUNA PARK

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 47 84 09 75
Tél. : + 33 (0)6 59 31 43 86
www.pauillac-medoc.com

21 et 22 septembre

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Pauillac et Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com

22 septembre

RÉGATE D'AUTOMNE : PREMIÈRE MANCHE

Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 12 58
www.vcnp.fr

OCTOBRE 2019

5 octobre

LA REINE DES VENDANGES, DÎNER-SPECTACLE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 87 00 02 49

Jusqu'au 6 octobre

LUNA PARK ET LA GRANDE ROUE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)6 47 84 09 75
Tél. : + 33 (0)6 59 31 43 86
www.pauillac-medoc.com

6 octobre

RÉGATE D'AUTOMNE : DEUXIÈME MANCHE

Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 12 58 - www.vcnp.fr

6 octobre

12^e SALON DU LIVRE « LIRE DANS LE VIGNOBLE »

Saint-Estèphe
Tél. : +33 (0)5 56 59 35 93
www.mairie-saint-estephe.fr



13 octobre

MUSIQUE AU CŒUR DU MÉDOC

Vertheuil
Tél. : + 33 (0)6 07 43 82 92
www.musiqueaucoeurdumedoc.com

20 octobre

LA PASSIFLORE

Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
www.vertheuil-medoc.com



20 octobre

RÉGATE D'AUTOMNE : TROISIÈME MANCHE

Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 12 58 - www.vcnp.fr

Octobre

HALLOWEEN

Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 07 56
www.tourelles-pauillac.fr

NOVEMBRE 2019

3 novembre

RÉGATE D'AUTOMNE : QUATRIÈME MANCHE

Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 12 58
www.vcnp.fr

16 novembre

SOIRÉE CHOUCROUTE

Pauillac
Tél. : + 33 (0)5 56 59 15 84

DÉCEMBRE 2019

11 au 15 décembre

COURSE DES PÈRES NOËL

Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
www.vertheuil-medoc.com

20 décembre

ARBRE DE NOËL

Vertheuil
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
www.vertheuil-medoc.com

Annuaire tourisme

AIRE D'ACCUEIL CAMPING-CAR

CAMPING LES GABARREYS

Route de la Rivière - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 10 03
www.pauillac-medoc.com

CHÂTEAU FERRÉ ET HAUT-BRIGNAIS

3, rue des Aubépines - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)5 56 41 96 39

CHÂTEAU MOULIN DES MOINES

Le Gouat - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0) 5 56 41 98 07

ABBAYE DE VERTHEUIL

Rue de l'Abbaye - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0) 5 56 73 30 10

BANQUES (RETRAIT DAB)

BNP PARIBAS

10, rue Albert 1^{er} - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 68 59
mabanque.bnpparibas

CAISSE D'ÉPARGNE AQUITAINE POITOU CHARENTAIS

30, rue Jean Jaurès - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 64 98 00 01
www.caisse-epargne.fr

CIC SUD-OUEST

2, rue Aristide Briand - 33250 PAUILLAC
Tél. : +33 (0)5 56 73 00 22
E-mail : 19025@cic.fr
www.cic.fr

CREDIT AGRICOLE

26, rue Ferdinand Buisson
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 06 79
E-mail : agencepauillac@ca-aquitaine.fr
www.ca-aquitaine.fr

LCL

140, place de L. de Tassigny
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 69 58
www.lcl.com

SOCIETE GENERALE

29, rue Jean Jaurès - 33250 PAUILLAC
Tél. : 39 33 / + 33 (0)5 56 59 08 60
www.societegenerale.fr

BOULANGERIES

MAISON BELLET

17, rue Aristide Briand - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 00 61

5, quai Albert de Pichon - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 84 83

115, route de Cagnon - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 09 14 46

LES 3 L

24, route de Bordeaux - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)9 67 22 28 97

CHAUSSAT

12, route de Bordeaux - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 73 64 78

14 Rue des Martyrs de la Resistance
33180 VERTHEUIL
Tél. : +33 (0)5 56 41 98 62

BUREAUX DE CHANGE

BNP PARIBAS

10, rue Albert 1^{er} - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0) 5 56 59 68 59
mabanque.bnpparibas

CIC SUD-OUEST

Uniquement pour les clients CIC SUD-OUEST
2, rue Aristide Briand - 33250 PAUILLAC
Tél. : +33 (0)5 56 73 00 22
E-mail : 19025@cic.fr
www.cic.fr

CREDIT AGRICOLE

26, rue Ferdinand Buisson
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0) 5 56 59 06 79
E-mail : agencepauillac@ca-aquitaine.fr
www.ca-aquitaine.fr

CAVISTES

BAGES BAZAAR

Place Desquet - 33250 PAUILLAC
Tél. : +33 (0)5 56 59 15 40
Email : contact@bagesbazaar.com

CELLIER GOURMAND

2, quai Léon Perrier, 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 07 25
E-mail : le.cellier.gourmand@gmail.com

LES GOURMANDISES DE L'OURS

11, quai Albert de Pichon - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 09 19 44 / +33 (0)6 19 37 91 34
E-mail : labasco@hotmail.fr

MAISON DU TOURISME ET DU VIN

La Verrerie - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
E-mail : contact@pauillac-medoc.com
www.pauillac-medoc.com

MAISON DU VIN

Place de l'Eglise
33180 SAINT-ESTÈPHE
E-mail : mv-se@orange.fr
saint-estephe.fr

TABAC-PRESSE LOPES

6, rue du 8 Mai 1945 - 33180 VERTHEUIL
Tél. : +33 (0)5 56 41 98 39

VIA VINUM

6, rue des platanes
33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE
Tél. : +33 (0)5 56 56 60 86, +33 (0)6 25 55 60 86
E-mail : mathieu@via-vinum.com
www.via-vinum.com

CINÉMA

CINEMA L'EDEN

12, quai Antoine Ferchaud - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 59 56 23 99
E-mail : communication@mairie-pauillac.fr
www.pauillac-medoc.com
www.allocine.com

MÉDIATHÈQUE PAUILLAC

13, rue Aristide Briand - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 02 20

BIBLIOTHÈQUE

E-mail : bibliotheque@mairie-pauillac.fr
www.pauillac-medoc.com
bibliotheque.medoc-cpi.fr/pauillac

ESPACE PUBLIC NUMÉRIQUE

E-mail : epn@mairie-pauillac.fr
www.pauillac-medoc.com

GALERIES D'ART

ATELIER DE PEINTURE D'ART

« LES SENTIERS DU MÉDOC »
2, rue de la Verrerie - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)6 84 67 25 21

GALERIE TANDILLE

7 Rue des Martyrs de la Resistance
33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)5 56 41 94 98

LA POSTE

1, place Gabriel Gachet, 33250 PAUILLAC
Place Merigot, 33180 SAINT-ESTÈPHE
Pl. de L'Hôtel de ville, 33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE
2, place Saint-Pierre, 33180 VERTHEUIL
Tél. : 3631

LAVERIES

LA LAVERIE

7, rue Bossuet - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)6 77 91 17 41

MB LAVERIE LIBRE-SERVICE

Place du Maréchal Foch - 33250 PAUILLAC

SPEED'LAV BY PHOTOMATON INTERMARCHÉ

21, rue de la République - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 12 88
www.intermarche.com

LAVERIE REVOLUTION CARREFOUR

29, rue du Maquis des Vignes Oudides
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 09 15
www.carrefour.fr

LOCATION DE LINGE

SARL BLP SERVICES

1, rue Bertrand Murat- 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 01 67
E-mail : blpservices@aliceadsl.fr

PRESSING ECOSEC

34-36, rue Jean Jaurès - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 50 03 65

LOCATION DE VÉLOS

ATELIER VÉLOS BY FUNBIKE

Place Desquet - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 09 76 62
E-mail : info@funbike.fr
www.funbike.fr

MARCHÉS

Le samedi matin à Pauillac.

MUSÉES

MUSÉE DANS LA RUE

33180 VERTHEUIL

LE PETIT MUSÉE D'AUTOMATES

Rue de l'Abbaye - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
E-mail : communedevertheuil@orange.fr

ÉCOMUSÉE

Rue de l'Abbaye - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 10
E-mail : communedevertheuil@orange.fr

OFFICE DE TOURISME

MAISON DU TOURISME ET DU VIN

La Verrerie - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 03 08
E-mail : contact@pauillac-medoc.com
www.pauillac-medoc.com

MAISON DE LA PRESSE

MAISON DE LA PRESSE EMBS

9, quai Léon Perrier - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 07 08
E-mail : embs@wanadoo.fr
Page Facebook : Presse Catherine Pauillac

MÉDECINS

DR. SAMPOUX HERVÉ

6, rue Castéja, 33250 PAUILLAC
Tél. : +33 (0)5 56 59 01 53

DR. BALTA MARIANA DANIELA

50 bis, rue Maréchal Joffre, 33250 PAUILLAC
Tél. : +33 (0)5 56 59 52 07

DR. GONZALEZ JEAN-LUC

50 bis, rue Maréchal Joffre, 33250 PAUILLAC
Tél. : +33 (0)5 56 59 57 85

DR. MAHE-SAVAN LARISA

1, rue Jeanne Calvé, 33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 94 36

DR. CHIBRAC CHRISTIAN

1, rue Jeanne Calvé, 33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 94 36

DR. VAQUANT PIERRE-OLIVIER

1, rue Jeanne Calvé, 33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 94 36

PHARMACIES

PHARMARCIE BENESSE

52, rue du Maréchal Joffre - - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 01 05
E-mail : pharmaciebenesse@orange.fr
Page Facebook : Pharmacie benesse

PHARMACIE DU CENTRE

13, rue Jean Jaurès - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 01 46
E-mail : pharmacie-du-centre598@orange.fr

PHARMACIE DU POUYALET

37, route de Bordeaux - Le Pouyalet
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 07 01
E-mail : pharmaciedupouyalet@gmail.com
Page Facebook : Pharmacie du Pouyalet

PISCINE

STADE NAUTIQUE INTERCOMMUNAL

1, rue Mandavy - - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 05 06
E-mail : piscine@medoc-cpi.fr
www.medoc-cpi.fr

SECOURS

GENDARMARIE

50, rue du Maréchal Joffre -- 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 73 29 30 (Astreinte sur Bordeaux pendant les horaires de fermeture)

POLICE MUNICIPALE

7, rue Lucien Teyssier -- 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 73 30 64
E-mail : police@mairie-pauillac.fr
www.pauillac-medoc.com

POMPIERS : 18

STATIONS-SERVICES

STATION TOTAL

31, route des Châteaux - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 68 81
E-mail : c.lopez55@hotmail.fr

CARREFOUR MARKET

29, rue du Maquis des Vignes Oudides
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 09 15
www.carrefour.fr

INTERMARCHÉ

21, rue de la République - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 12 88
www.intermarche.com

SUPERMARCHÉS

CARREFOUR MARKET

29, rue du Maquis des Vignes Oudides
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 09 15
www.carrefour.fr

INTERMARCHÉ

21, rue de la République - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 12 88
www.intermarche.com

LIDL

Avenue du Général Leclerc - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)8 00 00 54 35
www.lidl.com

ÉPICERIE TABAC PRESSE LOPES

6, rue 8 Mai - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)5 56 41 98 39

VIVAL

9, rue du Commerce, 33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 73 07

TAXIS

TAXI BEY

Tél. : + 33 (0)6 19 55 61 01
E-mail : taxi.bey@orange.fr

TAXI FABIEN

Tél. : + 33 (0)7 87 56 64 76
E-mail : a.denecheau@orange.fr

EURL CELENA

Tél. : + 33 (0)6 75 02 36 93
E-mail : taxisaintlaurent1@gmail.com

TRANSPORTS

TRAVERSÉE LAMARQUE - BLAYE

D5 - 33460 LAMARQUE
Tél. : + 33 (0)5 57 42 04 49
E-mail : bacs-blaye@cg33.fr
www.transgironde.fr

TRAVERSÉE LE VERDON - ROYAN

19, avenue du Phare de Cordouan
33123 LE VERDON-SUR-MER
Tél. : + 33 (0)5 56 73 37 73
www.transgironde.fr

GARE DE PAUILLAC

2 bis, place de Verdun - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)800 872 872
ter.sncf.com/nouvelle-aquitaine

ET SI ON PRENAIT LE TRAIN ?

LIGNE BORDEAUX / PAUILLAC / POINTE-DE-GRAVE



VOYAGEZ EN NOUVELLE-AQUITAINE À TARIF RÉDUIT

TARIF TRIBU Voyagez à plusieurs et payez moins cher	5 voyageurs -50% 4 voyageurs -40% 3 voyageurs -30% 2 voyageurs -20%
BILLET JEUNES -28 ans De 4€ à 19,50€	
CARTE + Vos billets jusqu'à -50%	Carte à 29€ Valable 1 an
BILLETS PETITS PRIX Vos billets de 5€ à 20€	

PAUILLAC

HÉBERGEMENTS

CORDEILLAN BAGES

Hôtel - restaurant



Route des Châteaux - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 24 24
E-mail : contact@cordeillanbages.com
www.cordeillanbages.com

DE FRANCE ET D'ANGLETERRE

Hôtel - restaurant



3, quai Albert de Pichon
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 01 20
E-mail : contact@hoteldefrance-
angleterre.com
www.hoteldefrance-angleterre.com

CHEZ MAÏTÉ

Table et Chambres d'hôtes



1, rue des Chevaliers de Malte
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)9 54 07 59 21
E-mail : mahe33@orange.fr

LE COEUR DES VIGNES

Table et chambres d'hôtes



19, chemin du Marronnier
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 26 37
Tél. : +33 (0)6 26 90 36 40
E-mail : lecoeurdesvignes@gmail.com
www.coeurdesvignes.com

LA RIVIERE

Chambres d'hôtes



8, quai Jean Fleuret - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 19 62
Tél. : +33 (0)6 83 25 38 28
E-mail : chambresdhoteldrappier@
orange.fr
www.chambres-dhotels-pauillac.com

LES PHEONIX

Chambres d'hôtes



21, rue Jean Mermoz - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 62 48
Tél. : +33 (0)6 84 00 71 77
E-mail : lespheonix33250@orange.fr
lespheonixpauillac.jimdo.com

L'UNION

Chambres d'hôtes



1, rue Corneille - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 00 34
E-mail : elisablues@hotmail.fr

LE MANOIR SAUSSUS

Meublé touristique



63, rue de la Rivière - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 44 (0)774 070 1674
E-mail : info@manoirsaussus.com
www.manoirsaussus.com

LES GABARREYS

Camping municipal



Route de la Rivière - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 10 03
E-mail : camping.les.gabarreys@
wanadoo.fr
www.pauillac-medoc.com

RESTAURATION

CÔBA

Cuisine vietnamienne



11, quai Albert de Pichon
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 09 19 44
Tél. : +33 (0)6 19 37 91 34
E-mail : labasco@hotmail.fr

CHEZ SALLY

Cuisine du monde



10, quai Léon Perrier - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)7 84 94 62 19
E-mail : chezsally@gmail.com

LES GOURMANDISES DE L'OURS

Plateaux fromagers

11, quai Albert de Pichon
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 09 19 44 /
Tél. : +33 (0)6 19 37 91 34
E-mail : labasco@hotmail.fr

LA CAMBUSE

Cuisine traditionnelle



2, quai Léon Perrier - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 28 90 /
Tél. : +33 (0)6 59 58 27 87
E-mail : lacambusepauillac@gmail.com
Page facebook : La Cambuse Pauillac

LA SALAMANDRE

Cuisine traditionnelle - Pizzeria



15, quai Léon Perrier - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 24 87 /
Tél. : +33 (0)6 32 59 20 44
E-mail : lasalamandre-pauillac@wanadoo.fr
www.lasalamandre-pauillac.com

LA CAFÉ LAVINAL

Cuisine traditionnelle



Place Desquet - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 57 75 00 09
E-mail : contact@cafelavinal.com
www.cafelavinal.com

LE PAUILLAC

Cuisine traditionnelle



2, quai Albert de Pichon
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 19 20
E-mail : restaurant-le-pauillac@wanadoo.fr

LE SAINT-MARTIN

Cuisine traditionnelle



5, quai Léon Perrier - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 59 19 82
E-mail : lesaintmartin@orange.fr
www.restaurant-lesaintmartin.com

LES SAIGONNAISES

Spécialités vietnamiennes



6, rue du Maréchal Joffre
33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 73 07 98
E-mail : les.saignonaises@orange.fr

SANCHO TAPAS

Cuisine traditionnelle et spécialité latine



7, rue Aristide Briand - 33250 PAUILLAC
Tél. : + 33 (0)5 56 41 36 01
E-mail : sanchoresto@gmail.com
Facebook : SANCHO



SAINT-ESTÈPHE

HÉBERGEMENTS

CHÂTEAU HAUT-BARON

Hôtel***
34, rue Edouard Herriot
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 32 07

CHÂTEAU HAUT-COTEAU

Meublé touristique
16, route du Vieux Corbian
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 39 84

CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ

Maison d'hôtes
29, route des Ormes de Pez
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 30 05

CHÂTEAU DE PAPOUNAN

Table et chambres d'hôtes
1, rue des Écoles
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)6 59 05 20 47

CHÂTEAU POMYS

Hôtel***
Route de Poumeys
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 73 44

CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT

Maison d'hôtes
1, rue Lavillotte
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 38 19

GÎTES DE "POMYS"

Meublé touristique
4, route de Poumeys
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 55 18

GÎTE DU PORT DE SAINT-ESTÈPHE

Meublé touristique
19, rue du Littoral
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 71 43

GÎTE ZAMPETTI

Meublé touristique
34, rue de Merlot
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 59 38 39

IN MEDIO AQUAE

Meublé touristique
23, rue des Vignerons
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)6 36 23 29 59

LE CLOS DE LA VIGNERIE

Meublés touristiques
2, rue des Martyrs de la Résistance
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)6 79 23 01 39

MAISON JÉROBOAM

Meublé touristique
4, chemin des Érables
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 73 81 93

SURF AND WINE

Chambres d'hôtes
Chemin de la Garenne
54, rue du Médoc
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)5 56 09 32 35

MME DUBUC

Chambres d'hôtes
10, rue du Malbet
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)6 65 13 80 88

MME CUSHION

Chambres d'hôtes
4, chemin des Érables
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)6 56 75 81 93

M. VERNET

Chambres d'hôtes
9, rue Maurice Gorry
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)6 18 36 48 58

MME TARGON

Chambres d'hôtes
9, rue de l'Hereteyre
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : + 33 (0)6 73 34 71 99

RESTAURATION

L'ATELIER DE K'TEA

Salon de thé
7, rue du Commerce
3180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : +33 (0)6 86 45 03 13

LA RAFFINERIE

8, boulevard Maritime
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : +33 (0)5 56 41 34 30

LE PEYRAT

19, rue du Littoral
33180 SAINT-ESTÈPHE
Tél. : +33 (0) 05 56 59 71 43

VERTHEUIL

HÉBERGEMENTS

AU COEUR DU MÉDOC

Meublé touristique
5, rue de l'Abbaye - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)7 54 81 76 64
E-mail : aucoeurdumedoc@gmail.com

CHÂTEAU LA GRAVIERE

Chambres d'hôtes
4, rue des Acacias - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)6 95 00 32 79
E-mail : contact@chateaulagraviere.com

CAFÉ HOTEL DE L'ABBAYE

Hôtel
1, rue du 8 Mai 1945 - 33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)5 56 41 55 34

CHÂTEAU LE SOULEY

Chambres d'hôtes
30, rue des Martyrs de la Résistance
33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)5 56 41 98 76
www.lesouley.com

LES ARUMS DE FONDEMINJEAN

Chambres d'hôtes
43, rue des Martyrs de la Résistance
33180 VERTHEUIL
Tél. : + 33 (0)5 56 41 97 22

RESTAURATION

CAFÉ HOTEL DE L'ABBAYE

Café-hôtel
1, rue du 8 Mai 1945
33180 VERTHEUIL
Tél. : +33 (0)5 56 41 55 34

CASA TROGARA

Pizzeria
6, rue du 8 Mai 1945 - 33180 VERTHEUIL
Tél. : +33 (0)5 56 09 04 30
E-mail : guillaume.pizzeria@bordeaux@gmail.com

SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE

RESTAURATION

BISTROT CHEZ MÉMÉ

Cuisine traditionnelle
20, rue de Saint-Julien
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. : +33 (0)5 56 73 85 32

LE COLIBRI

Cuisine traditionnelle
11 bis, Grand-Rue
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. : +33 (0)5 56 73 72 97

LE SAINT JULIEN

Cuisine traditionnelle
11, rue de Saint-Julien
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. : +33 (0)5 56 59 63 87

A close-up portrait of a woman with dark, wavy hair pulled back, looking directly at the camera with a slight smile. She is wearing a white top.

Ce qui m'a le plus frappée en arrivant à Pauillac, ce sont ses quais frangés par l'estuaire de la Gironde. Du Verdon à Bordeaux, Pauillac est la seule bourgade du Médoc ainsi bordée de quais qui lui donnent un charme fou. Un rêve de bateaux, de régates, de fêtes foraines. On s' imagine se régalant à l'ombre des platanes : un verre de vin bien sûr pour accompagner une tranche d'agneau de Pauillac cet agneau de lait prestigieux, héritier de traditions ancestrales. A quelques battements d'ailes, les châteaux, chacun avec sa personnalité et dont les noms sont connus dans le monde entier ! Le village des saveurs et du vin de Bages. En face, la bucolique île de Patiras... Pauillac, en deux mots ? Un site et des saveurs.

Armelle

© Léa Lejeune

