

LES VINS DU
MÉDOC
BOURNEAUX



MÉDOC

Destination vignobles 2020

Guide touristique

Tourist guide



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

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

medoc@medoc-bordeaux.com – www.medoc-bordeaux.com

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

Conception graphique : Kubik Bordeaux

Photographies : Anaka, Guy Charneau, Jérôme Mondière, Deepix

Sauf erreur typographique.

Document et photos d'illustration non contractuels.

Document gratuit, ne peut être vendu.

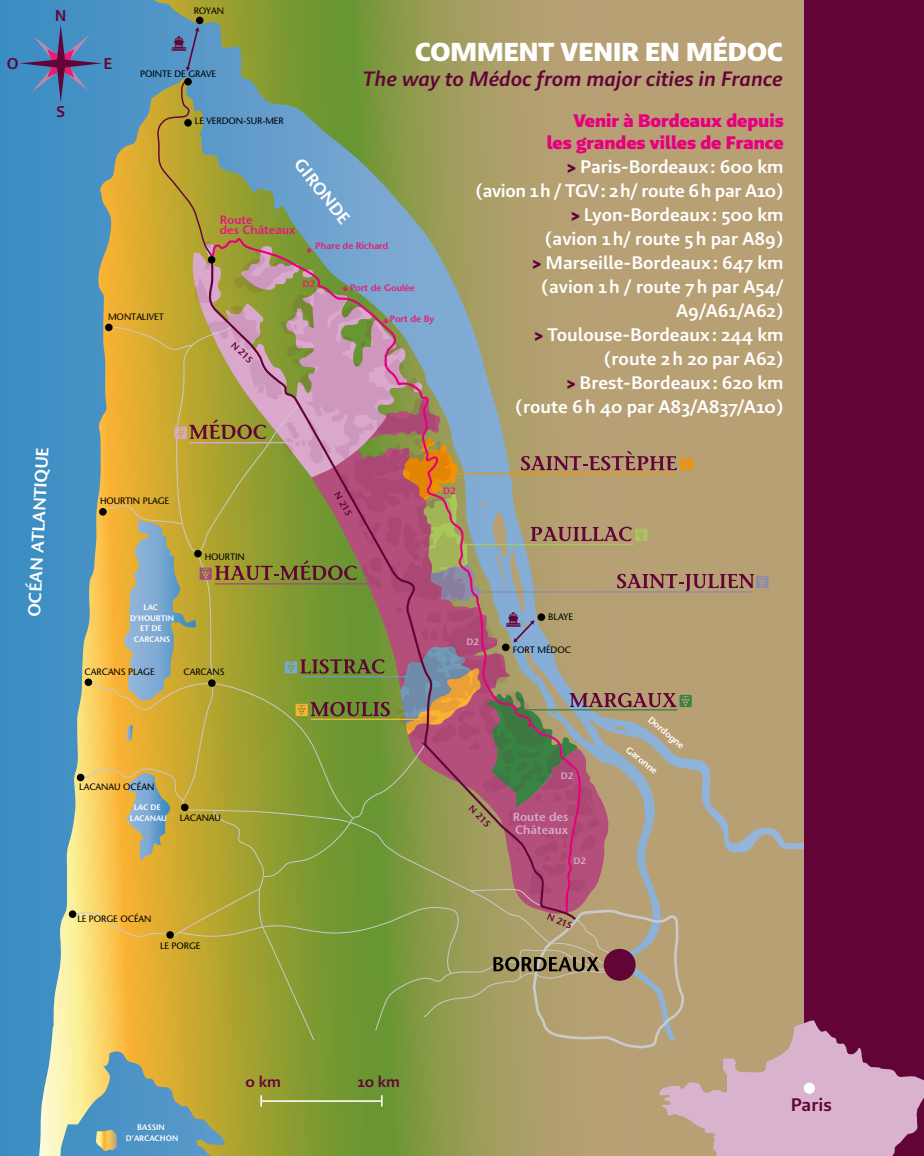


SOMMAIRE—

Table of contents

> Carte du Médoc et ses appellations	<i>Médoc map</i>	2
> Terre de secrets	<i>A land of secrets</i>	3
> Des hommes et des vins	<i>The people and their wine</i>	5
> 8 appellations prestigieuses	<i>8 prestigious appellations</i>	6
> 5 familles de crus, 5 fois plus de saveurs	<i>5 families of crus, 5 times more flavour</i>	10
> Classements & sélection	<i>Classifications & selection</i>	12
> La vigne	<i>The vineyard</i>	16
> La vinification	<i>The vinification</i>	18
> L'art de la dégustation	<i>The art of wine-tasting</i>	20
> Mots-clés du vin	<i>Keywords of wine</i>	22
> Parc Naturel Régional	<i>Regional Nature Park</i>	24
> Les routes du vin de Bordeaux en Médoc	<i>Bordeaux wine routes in the Médoc</i>	26
> Visiter un Château	<i>Visit a chateau</i>	30
Les offices de tourisme et les maisons des vins <i>Tourism offices and Wine Centers</i>		30
Appellations: Médoc		35
Haut-Médoc		51
Margaux		71
Moulis en Médoc		81
Listrac-Médoc		87
Saint-Julien		95
Pauillac		103
Saint-Estèphe		111
> Code des millésimes	<i>The vintage code</i>	120
> Séjours et gastronomie dans le vignoble		121
<i>Stay & gastronomy in the vineyard</i>		
Hôtels et restaurants <i>hotels & restaurants</i>		122
Bar à vin <i>Wine bar</i>		126
Chambres d'hôtes et gîtes <i>Guest rooms & vacation rental</i>		127
Camping		133
Cavistes <i>Wineshops</i>		133
Shopping <i>Shopping</i>		135
Produits touristiques <i>Touristic products</i>		136
> Agenda		141
Calendrier des manifestations en Médoc <i>Calendar of events</i>		
> Autour du vignoble		153
Presqu'île du Médoc <i>The Médoc Peninsula</i>		
À fleur d'océan <i>On the edge of the ocean</i>		
À fleur d'estuaire <i>On the edge of the estuary</i>		





COMMENT VENIR EN MÉDOC

The way to Médoc from major cities in France

Venir à Bordeaux depuis les grandes villes de France

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

Venir dans le Médoc depuis Bordeaux

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

TERRE DE SECRETS—

A land of secrets

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

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

➤ TRÉSORS ENFOUIS

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

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

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

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

➤ MYSTÉRIEUX CIEUX

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

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

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

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

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



> ÉNIGME DE L'ASSEMBLAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



DES HOMMES ET DES VINS—

The people and their wine

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

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

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

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

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

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

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

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





8 APPELLATIONS PRESTIGIEUSES—

8 prestigious appellations

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

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

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

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

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

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

> MÉDOC

Terre d'infinies saveurs

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

> HAUT-MÉDOC

Délicieuses énigmes

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

> MARGAUX

Féminine par essence, voluptueuse pour les sens

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

> MOULIS EN MÉDOC

Empreintes gustatives

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

Médoc, an area of endless flavours

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

Haut-Médoc, deliciously mysterious

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

Margaux, feminine in essence, voluptuous to the senses

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

Moulis en Médoc, flavoursome hallmarks

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

> LISTRAC-MÉDOC

Charme, gourmandise et fraîcheur

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

> SAINT-JULIEN

Quelques gouttes d'exception

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

> PAUILLAC

Voyage au cœur de l'excellence

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

> SAINT-ESTÈPHE

Secrète alchimie

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

Listrac-Médoc: charming, generous, full of freshness

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

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

Saint-Julien, a few drops of the exceptional

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

Pauillac, voyage to the centre of excellence

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

Saint-Estèphe, a secret alchemy

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



5 FAMILLES DE CRUS, 5 FOIS PLUS DE SAVEURS —

5 families of crus, 5 times more flavour

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

> LES CRUS BOURGEOIS, l'excellence bordelaise

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

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

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

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

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

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

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

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

Face à la crise des années trente, le Médoc créa les premières Caves Coopératives qui, riches d'un bel esprit de solidarité, permirent aux vignerons d'unir leurs forces afin de maintenir et développer la qualité de leur production. Aujourd'hui, les 6 caves médocaines proposent au consommateur une large palette de vins et assurent une remarquable constance de qualité. Avec son vaste choix de marques et de châteaux, la coopération comble toutes les attentes du consommateur.

6 Cooperatives, a sensation... al choice —

Faced with the crisis of the 1930's, the Médoc created the first Cooperatives which, in a fine spirit of solidarity, enabled the growers to join forces to maintain and develop the quality of their production. Today, the 6 Médoc cooperatives offer consumers a wide range of wines and maintain a remarkably constant level of quality. The cooperatives, thanks to the vast choice of brands and châteaux, can meet a consumer's every expectation.

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

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

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

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

CLASSEMENTS & SELECTION

Classifications & selection

GRANDS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC EN 1855

> PREMIERS CRUS

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

> SECONDS CRUS

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

> TROISIÈMES CRUS

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



GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855

> QUATRIÈMES CRUS

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

> CINQUIÈMES CRUS

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

LES CRUS ARTISANS DU MÉDOC

> MÉDOC

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

> HAUT-MÉDOC

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

> COMMUNALES DU MÉDOC

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





Classement 2020 Crus Bourgeois du Médoc

CRUS BOURGEOIS

MÉDOC | CHÂTEAU LES ANGUIILLES

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

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

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



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

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

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

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

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

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

CRUS BOURGEOIS EXCEPTIONNELS

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

LISTRAC-MÉDOC | CHÂTEAU LESTAGE

MARGAUX | CHÂTEAU D'ARSAC
CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE

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

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

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

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

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

PAUILLAC | CHÂTEAU PLANTEY

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

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

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

LA VIGNE —

The vineyard

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

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

> LA PATIENCE

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

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

> L'EXPRESSION

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

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



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



> LA MAÎTRISE

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

> LA RAISON

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

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

LA VINIFICATION—

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

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

> DU RAISIN AU JUS ALCOOLISÉ

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

From grape to alcohol.

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

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

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

> L'ART DE L'ASSEMBLAGE

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



The art of blending

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

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

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



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

L'ART DE LA DÉGUSTATION—

The art of wine-tasting

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



LES MOTS CLÉS DU VIN—

Keywords of wine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Also called the « desquet » in the Médoc dialect.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

> **Manure** : fertiliser.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



C'EST OFFICIEL : LE MÉDOC DEVIENT PARC NATUREL RÉGIONAL ! —

It's official: The Médoc is now a Regional Nature Park!

www.pnr-medoc.fr



The classification of the Médoc as a Regional Nature Park was published Sunday 26th May 2019.

Le décret de classement du Parc naturel régional Médoc est paru au Journal Officiel 26 mai 2019. Le territoire du Médoc bénéficie dorénavant de la reconnaissance qu'il mérite et devient le 54^e Parc naturel régional de France.

Être Parc Naturel Régional c'est faire reconnaître au niveau national la qualité et la richesse de son patrimoine naturel, culturel, architectural et paysager ainsi que la vitalité de ces acteurs.

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

Le Médoc est un territoire d'eau comportant 2 façades littorales d'environ 100 km chacune: l'Estuaire de la Gironde à l'Est, le littoral de l'océan Atlantique à l'Ouest.

Be Regional Nature Park means to demonstrate the richness and quality of its natural, cultural, architectural and landscape heritage to the nation as well as the dynamism of its actors

The Médoc is a water-based region and its identity is rooted in the history, geography, nature and culture of the Médoc peninsula. More than anything, this project is a tool for territory-wide development drawing on the area's core elements, including its vast spaces, varied countryside, water, forestry and wine-growing industries, companies with unrivalled expertise and its tourism sector. The Médoc is land of water, situated between 2 coasts, each about 100 km long: The Gironde Estuary to the East and the Atlantic Ocean to the west.



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

> *Two fresh water lakes; the lakes of Carcans-Hourtin and of Lacanau, lie just in land behind the Atlantic coastline and are some of the largest lakes in France (82 km²)*

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

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

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

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

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

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

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

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

> RAPPEL EN CHIFFRES

Le Médoc est un Vignoble de 16 200 hectares représentant 17 % du total du vignoble de Bordeaux rouge.

16 200 hectares of vineyards

Plus de 80 millions de bouteilles produites

More than 80 millions bottles

34 millions de bouteilles exportées (dont 34% en Union Européenne et 66% vers le grand export)

Exportations : 34 millions bottles



LES ROUTES DU VIN DE BORDEAUX EN MÉDOC— avec le label *Vignobles & Découvertes*

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

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

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

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

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

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

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

www.bordeauxwinetrip.fr



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

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



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

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

Considered as the most prestigious vineyard in the world, le Médoc alone represents 30% of the 4,3 million visits to the Bordeaux vineyard. As such, the region wanted to join this initiative, offering a clearer vision of the welcome available to visitors, helping to raise the profile of local wine tourism partners. Partners who see their own philosophy reflected in the strong values of the Vignobles et Découvertes brand: the pleasure of welcoming guests to the vineyards, the taste and quality of their products, an authentic experience, the promotion of local history and traditions and moderate alcohol consumption.

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

Les propriétés viticoles labélisées *Vignobles et Découvertes en Médoc :*

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

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

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



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

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





VISITER UN CHÂTEAU DU MÉDOC —

Visit a chateau

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

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

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

> LES OFFICES DE TOURISME ET MAISONS DES VINS

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

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

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

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

L'Office de Tourisme est doté d'une Vibliothèque avec un des plus grands choix de vins des 8 appellations du Médoc, en dépôt-vente à l'unité et à prix Château (à emporter ou à expédier). Une boutique offre un large choix de souvenirs, produits gastronomiques du Médoc, d'art de la table et autour du sommelier. Vous trouverez également sur place un service de réservation pour une visite de dernière minute dans une cave, pour trouver un hébergement ou un restaurant ou encore se balader en bateau sur l'estuaire de la Gironde. En visionnant gratuitement un petit film de 12 minutes l'élaboration du vin en Médoc n'aura plus de secret pour vous. Le tout nouveau parcours olfactif gratuit « le jeu des arômes » vous permet de découvrir l'univers aromatique des vins.

Pendant l'été des viticulteurs vous attendent sur place pour vous faire déguster leurs vins gratuitement et bien sûr vous inviter à visiter leurs châteaux. Enfin toute une offre de circuits et randonnées, d'expositions, d'animations, d'ateliers... vous sera proposée par l'équipe d'accueil. Ouvert tous les jours toute l'année (sauf les dimanches de novembre à mars, le 25/12, le 01/01), entrée gratuite.

The Tourist Office and Wine House of Pauillac is a great place to successfully begin your trip in the Médoc. You will find a selection of 300 Médoc wines on sale at château price (bottles available individual-

ly, shipping possible). The tourist office's regional boutique also offers a large selection of souvenirs, tableware, sommelier accessories, wine stoppers, local Medoc specialties...

A reservation desk is available to book your last minute château visits, a boat ride on the Gironde Estuary, a table in a restaurant or your accommodation for the night. For example, visit a Grand Cru Classé, take part in an "Emotion workshop" (for adults and children) or a Wine and Cheese visit.

Find out more about the Médoc by watching a 12 minutes video presentation, "Médoc, Assemblage Parfait", available upon request.

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

Langue: EN



Info Tourisme Médoc Estuaire

GPS: 45.0987, -0.6946
Port de Lamarque - 33460 LAMARQUE (Q-14)
T. +33(0)5 56 58 76 19
infotourisme@medoc-estuaire.fr
www.margaux-tourisme.com

Une équipe à votre service pour vous conseiller ou parfaire votre séjour. Déguster des vins dans les châteaux des appellations Margaux et haut Médoc. Découvrir les paysages grâce aux chemins de randonnée balisés et leurs boucles thématiques (châteaux, marais, palombières, forêt). Se balader en voiture sur les itinéraires « Architecture des châteaux » ou « Patrimoine ». Nombreuses idées de balades pédestres commentées, croisières fluviales avec escales, balades en calèche en pleine nature. Sur place, une exposition photos (entrée libre), un accès wifi gratuit, un service de boîte aux lettres, un espace enfants. Vente de livre et cartes postales. Ouvert de mai à septembre (y compris les jours fériés). Mai, juin et septembre: du mercredi au dimanche de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30. Juillet et août: 7 j./7 de 9h à 18h.

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

Maison du tourisme et du vin de Saint Seurin de Cadourne

GPS: 45.286308, -0.789637
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE (J-13)
T. +33 (0)5 56 59 84 14
F. +33 (0)5 56 59 86 79
mtvstseurindecadourne@wanadoo.fr
www.saint-seurin-de-cadourne.fr

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

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

Langues: EN, ES

Office de Tourisme Cœur Médoc

GPS: 45.306381, -0.936370
7 bis, place du Maréchal Foch
33340 Lesparre (I-9)
T. +33 (0)5 56 41 21 96
tourisme.cœurmedoc@orange.fr
www.tourisme-cœurmedoc.com

Toute l'année, vous serez accueillis dans nos locaux par de sympathiques médocains, qui en plus de répondre à vos demandes, vous confieront leurs coups de cœur, leurs bons plans et vous transmettront leurs conseils malins et avisés pour que vous passiez un agréable séjour dans le Médoc.

Vous pourrez aussi y réserver des activités, acheter vos billets pour les événements locaux, ou bien profiter de la wifi gratuite.

En juillet et août, l'Office programme des visites guidées et organise des dégustations de vins en présence des viticulteurs médocains.

Ouvertures:

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

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

Local experts will welcome you to answer your requests and give you clever advices.

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

Langues: EN, ES

Point Info Tourisme de Saint-Laurent-Médoc

GPS: 45.1459, -0.8217

1, rue saint Exupéry

33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (O-12)

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

officetourisme.slm@orange.fr

www.saint-laurent-medoc.fr

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

Tourism information.

Maison du vin de Moulis en Médoc

GPS: 45.077294, -0.743675

423, avenue de la Gironde

Place de Grand Poujeaux

33480 Moulis-en-Médoc (R-14)

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

chateaux@moulis.com

www.moulis.com

Ouvert du 1^{er} juillet à mi-septembre, mardi au vendredi de 10 h à 18 h et le samedi de 10 h à 17 h. Le reste de l'année, ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Vente des vins de l'AOC Moulis, objets autour du vin, conseils sur les vins et les Châteaux à visiter, informations touristiques. Pendant l'été, dégustation « Le Moulis du Jour » (2 vins chaque jour — 0,50 €).

Sale of AOC Moulis wines, advice on wines and assistance with Château visits, information on tourism. In summer, tastings of the "Moulis of the Day" (0.50 €).

Langue: EN

Maison du vin de Saint-Estèphe

GPS: 45.264693, -0.771484

Place de l'Église

33180 SAINT-ESTÈPHE (Q-13)

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

mv-se@wanadoo.fr

www.saint-estephe.fr

www.facebook.com/maisonduvinsaintestephe

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

Printemps et Automne: ouvert du 1^{er} avril au 30 juin et du 16 septembre au 5 novembre du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à

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

Dégustations d'avril à octobre.

Sale at cellar door prices and advice on Saint-Estèphe wines and Châteaux visits.

Tastings from April to October.

Langue: EN

Maison du vin et du tourisme de Margaux

GPS: 45.043958, -0.67851

33460 MARGAUX (S-15)

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

syndicat.margaux@wanadoo.fr

www.maisonduvindemargaux.com

Ouvert de janvier à avril et d'octobre à décembre du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

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

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

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

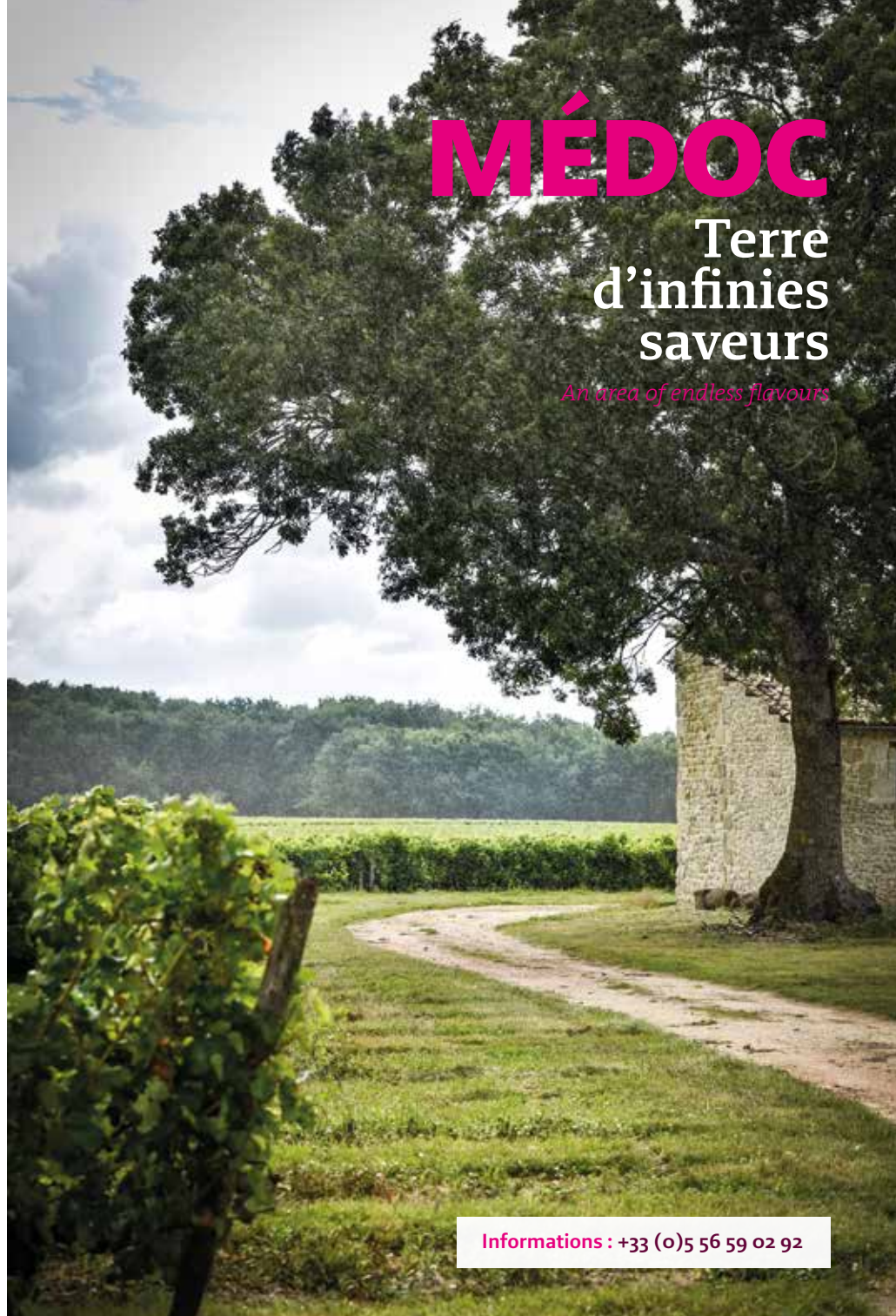
Langue: EN



MÉDOC

Terre d'infinies saveurs

An area of endless flavours



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



Château Saint Hilaire © Domaines Uijttewaal



Château Labadie © J. Bibey



Château Pierre de Montignac © R. Sallette



Château L'Inclassable © S. Fauchey



Château Les Tuileries



Château Beauvillage © C. Formé-Bécherat



Château La Cardonne © J. Rey



Château Bois de Roc © C. Formé-Bécherat



Château de la Croix



Château David



Château Le Reyse © S. Paeffgen



Château Le Bourdieu © Airlec



Château Gadet Terrefort © Gadet Terrefort



Château Rousseau de Sipian © Rousseau de Sipian



Château Haut-Gravat © Visionair



Château Tour Haut Caussan © Tour Haut Caussan



Château Les Ormes Sorbet



Château Vieux Robin © M^{me} Roba



Les Vignerons d'Uni-Médoc © VisionAir



Château Haut Barrail



Clos de la Grande Vieille © Monfoulet



Château Saint Christoly © Château Saint-Christoly



Château La Tour de By
© Château La Tour de By



Château Tour Castillon
© Vignobles Peyruse



Château Noailiac © C. Viaud



Château Castéra © P. Miramont



Château Lousteauneuf



Château Pontac Gadet © Vignobles Briolais



Château Chantelys © Château Chantelys



Château Livran © A. Keller



Château de Tourteyron



Château Pey de Pont



Château La Branne © L. Gauthier



Château Loudenne © Château loudenne

Château Beauvillage

CRU BOURGEOIS



GPS: 45.3445, -0.8487
6, rue du hagnac – 33340 COUQUÈQUES (H-11)
Contact: Valérie BUGADA-JEAN, Éric BUGADA
T. +33 (0)5 56 41 39 76
M. +33 (0)6 87 98 58 26
contact@chateaubeauvillage.com
www.chateaubeauvillage.com

Accueil à la propriété toute l'année sur RDV.
Visite et dégustation gratuites, animées exclusivement par les propriétaires. Groupe de 10 pers. maximum garantissant un accueil privilégié.
Open, by appointment, all year round. Free tour and tasting conducted exclusively by the owners. Groups welcome, but limited to 10 people for worthwhile visits.
Langue: EN

Château Bois de Roc



GPS: 45.32265, -0.82180
2, rue des Sarments
33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC (I-12)
Contact: Aure Cazenave
T. +33 (0)5 56 09 09 79/M. +33 (0)6 76 84 11 98
contact@boisderoc.com
www.chateau-boisderoc.com
www.facebook.com/chateauboisderoc

Vignoble certifié HVE 3
Situés au cœur du vignoble Médocain, nous produisons des vins issus d'une culture de la vigne et de pratiques œnologiques raisonnées et sans herbicide.
C'est aujourd'hui la 4^e génération de notre famille qui élabore avec passion des vins imaginés pour vous.
Nous nous ferons une joie de vous recevoir à la propriété pour visiter nos chais et déguster nos vins. Nous vous accueillons tous les jours de l'année, sur rendez-vous de préférence.
Visites et dégustations gratuites
Animaux bienvenus.

*HVE 3 Certified
Located in the heart of the Médoc vineyards, we produce wines from a reasoned and without herbicide culture. Today, it's the 4th generation of our family who passionately creates wines imagined for you.*

We will be happy to welcome you at the property to visit our cellars and taste our wines. We welcome you every day of the year, preferably by appointment. Free visits and tastings. Pets welcome.
Langues: EN

Château Carmenère



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

Visites et dégustations gratuites toute l'année de 9 h à 19 h, sur RDV le week-end.
Free visit and tasting, all year by appointment on weekends.
Langues: EN, ES

Château Castéra

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Trophées de l'œnotourisme Terre de Vins.
Château Castera vous accueille dans une des plus anciennes propriétés du Médoc.
Venez visiter les jardins à l'anglaise, la chapelle du XIX^e siècle, le chai semi-enterré du XVIII^e siècle et la Tour Médiévale du XV^e siècle.
d'avril à septembre du lundi au vendredi de 9 h à 17 h. D'octobre à mars du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h.
Visite Découverte 6€ / adulte, départ toutes les 30 minutes de juin à septembre et sur RDV d'octobre à mai. Visite patrimoine 10€ / adulte sur RDV. Visite Premium 30€ / adulte sur RDV avec visite technique par le maître de chai. Atelier cocktails rosé de juin à septembre à 11 h.
Château Castera welcomes you in one of the oldest estates in Médoc region. Come to visit the English-style gardens, its private chapel from the 19th century, the cellar from the 18th century and the medieval tower from the 14th century. From April to September



9am to 5pm. From October to March from 9am to 4pm (closed from 12pm to 2pm). Discovery visit 6€ / person, departure every 30 minutes from June to September and from October to May by appointment. heritage visit 10€ / person, by appointment. Premium visit 30€ / person by appointment, technical visit commented by the cellar master. Rosé cocktails workshop from June to September at 11 am.
Langues: DE (May to August), EN

Château Chantelys



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

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 17 h, autres jours et horaires sur RDV. Visites à thème sur RDV: «atelier assemblage», «balade dans les vignes», «une journée de vendange», casse-croûte / repas dégustation. Ateliers sur les cépages du Médoc (payant). Expositions.
Free visit and tasting. Themed visits by appointment: "blending workshop", "stroll among the vines", "a harvester's day", tasting with snack/meal.
Langues: EN, ES

Château David



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

Ouvert toute l'année de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 18 h du lundi au vendredi. Visite sur RDV.
Open all year from 9.30am to 1pm and 2pm to 6pm from Monday to Friday. Visit by appointment.
Langue: EN

Château de La Croix

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Château de Tourteyron/ Le Temple de Tourteyron

CRU BOURGEOIS



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

La propriété est ouverte du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h. Visite et dégustation gratuites, sur RDV les samedis, dimanches et jours fériés. Dégustations de vins rouges et rosés. Élevage barriques. Propriété appartenant à la famille depuis 1932. Diverses animations proposées tout au long de l'année. Cuvier du XIX^e siècle. Cuverie Inox. Sur réservation nous proposons des ateliers d'initiation à la dégustation, de découverte des cépages, d'assemblages...

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

Château Gadet-Terrefort

CRU ARTISAN



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

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

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

Langues : EN, DE, IT

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Château Garance Haut Grenat

CRU ARTISAN



GPS : 45.386391, -0.864721
14, route de la Reille – 33340 BEGADAN (G-11)
M. +33 (0)6 61 56 66 30
garance.haut.grenat@gmail.com
Autre vin : La Rivière de Garance

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

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

Langues : EN



Château Haut Barrail

CRU BOURGEOIS



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

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

Free visit and tasting. Old renovated house, 17th century chateau, park with animals.

Langue : EN

Château Haut Gravat

CRU ARTISAN

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

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

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



Château La Branne

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS : 45.377319, -0.932315
2 route de Peyrere – 33340 BEGADAN (G-9)
Contact : Fabienne et Philippe VIDEAU
T. +33 (0)5 56 41 55 24
labranne@wanadoo.fr
www.chateau-labranne.com

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

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

Langue : EN

Château La Cardonne

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS : 45.308896, -0.881621
Route de la Cardonne
33340 BLAIGNAN (I-10)
T. +33 (0)5 56 73 31 51
cgr@domaines-cgr.com
www.chateaulacardonne.com

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

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

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

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

Monday to Wednesday by appointment.

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

Langues : EN, CN

Château La Tour de By



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

La propriété est ouverte aux visiteurs 7j/7 de mai à août, de 9 h à 18 h. En septembre, du lundi au samedi, de 9 h à 18 h et d'octobre à fin avril du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h. Les visites sont gratuites et sans RDV. Dégustation des vins du Château La Tour de By + primeur 2019 à la barrique. Visite de l'ancien chai construit en 1817, avec ses cuves en bois traditionnelles et sa collection d'outils de la viticulture et de la tonnellerie. Superbe vue sur les vignes et l'estuaire depuis l'ancien phare de 1825, sentier balisé dans le vignoble. Parc de 4 ha devant le Château et surplombant l'estuaire de la Gironde. Notre domaine familial est certifié haute Valeur Environnementale hVE 3

Free visit and tasting 7/7 from May to August. Monday to Saturday in September. Monday to Friday from October to end April. Visit of the ancient cellars built in 1817, with its traditional wood vats and collection of tools for wine making and barrel making; Superb view of the vines and the estuary from the ancient lighthouse built in 1825, marked walking trail through the vineyard. Four-hectare park in front of the Château overlooking the Gironde estuary. Tasting of different vintages, plus barrel tasting of the 2019 "en primeur".

Langue: EN

Château Labadie

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Langues: EN, NL

Château Le Bourdieu

CRU BOURGEOIS



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

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

Salle de réception: 30 personnes assises.

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

Reception room for 30 seated guests.

Langue: EN

Château Le Reysse



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

Fondé en 1983 par Patrick Chaumont le Château LE REYSSE est un vin typique Médoc avec stylistique spécifique. Les très vieilles vignes, la sélection stricte et le long vieillissement en Barrique de chêne Français donnent à ce vin un très haut degré de complexité, alors que le terroir se reflète à nouveau dans sa finesse. Visites et dégustation: Lundi à Samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

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

Langues: EN, DE

> Voir Château Lassus

> Voir Château Clos du Moulin

See Château Lassus and Clos du Moulin

Château Les Ormes Sorbet



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

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h, le weekend sur RDV. Cuvier avec vue sur le vignoble et la Gironde. Salle de dégustation avec vue sur le chai à barriques pouvant accueillir 50 personnes. Collection de fossiles marins de l'ère tertiaire sur les « calcaires de Couquèques ». Primée au concours de Best of Wine Tourisme, les talents du vin, cette propriété certifiée Haute Valeur Environnementale, appartient à la famille Boivert depuis 1764.

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

Langue: EN

Château Les Tuileries

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

Salle de réception: 60 personnes assises.
Free visit and tasting. Collection of cooperage tools. Reception room for 60 seated guests.

Langue: EN

Château L'Inclassable



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

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

Free visit and tasting. Tasting in the barrel cellar.

Langue: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

Les Meublés de l'Inclassable

See vacation rentals section

Château Lassus

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Langues: EN, DE

> Voir Château Le Reysse

> Voir Château Clos du Moulin

See Château Le Reysse and Clos du Moulin

Château Livran



GPS: 45.2844, -0.8769

Château Livran

33340 SAINT GERMAIN D'ESTEUIL (J-10)

Contact: M. et Mme MICHON LURTON

T. +33 (0)5 56 09 02 05

agrighthouse@orange.fr

www.chateaulivran.fr

Visite et dégustation sur rendez vous.

Tarif: 5€/personne déductible de tout achat de bouteilles. Magnifique Château du bâti du XIII^e au XIX^e siècle. Nouveaux chais et cuivres respectueux de l'environnement érigés au cœur de la propriété. Très beau parc à l'anglaise de 4 hectares orné d'arbres classés et d'une magnifique pièce d'eau.

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

Beautiful château dating back from the 13th to the 19th centuries. Environmentally friendly cellars newly built at the heart of the property. Beautiful English park of 4 hectares with classified trees and a beautiful lake.

Langues: EN, IT, ES

Château Loudenne



GPS: 45.319179, -0.79160

33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC (I-13)

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

contact@chateau-loudenne.com

www.chateau-loudenne.com

Visite et dégustation gratuite pour les particuliers d'avril à octobre du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h de novembre à mars sur RDV. Dégustation et vente de vins du Médoc rouge, Bordeaux blanc et rosé ainsi que de pique-niques à la propriété. Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale et en conversion Agriculture Biologique. Château Loudenne est le fameux « Château rose » du Médoc, datant du XVI^e siècle, réputé dans les années 20 pour ses fêtes mondaines et les nombreuses personnalités qui sont venues y séjourner. Chai Victorien XIX^e siècle situé dans un très beau parc avec une vue à couper le souffle sur l'Estuaire de la Gironde, port privé.

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

to 1pm and from 2pm to 6pm. From November to March by appointment only. Tasting of two Château Loudenne wines. Wine Shop: Médoc red, Bordeaux White and Rosé. Picnics with local products. Vineyard certified high Environmental Value (HEV) and converting to Organic. Château Loudenne is the renowned 17th century "Pink Château" of the Medoc region, famous in the 1920's for its fashionable parties and the many celebrities who stayed there. Victorian wine cellar, located in a beautiful park with a breathtaking view over the Gironde estuary. Private harbour.

Langues: EN, CN, RU

Château Lousteauneuf CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.382577, -0.913349

2 Route de Lousteauneuf

33340 VALEYRAC (G-9)

T. +33 (0)5 56 41 52 11

chateau.lousteauneuf@wanadoo.fr

chateau-lousteauneuf.com

Château Lousteauneuf est une propriété familiale dans le nord Médoc.

Dès votre arrivée vous visiterez l'ensemble des installations. Puis, si vous le souhaitez, nous pourrions partir à pieds découvrir le vignoble et ses différents cépages: Cabernet Sauvignon, Petit-Verdot, Cabernet Franc, Malbec et Merlot. Pour terminer nous pourrions partager une dégustation avec vue sur les amphores et cuves bois. L'élevage du vin en amphores est très atypique dans le Médoc. La cuvée "Lousteauneuf le Grand", issue de l'élevage de petit verdot en amphores, vous surprendra!

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

Langues: EN, ES

Château Clos du Moulin



GPS: 45.374461, -0.880211

7, Route du Port de By - 33340 BÉGADAN (G-10)

Contact: Heike Paeffgen et Stefan Paeffgen

T. +33 (0)5 56 41 50 79

vignobles@paeffgen.org

vignoblespaeffgen.org

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

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

Langues: EN, DE

> Voir Château Lassus

> Voir Château Le Reyse

See Château Lassus and Le Reyse

Château Noaillac CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.404433, -0.992581

6, chemin des Sables des Pins

33590 JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC (F-8)

Contact: Damien PAGES

T. +33 (0)5 56 09 52 20

noaillac@noaillac.com

www.noaillac.com

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

Visites et dégustations gratuites et sans RDV. Toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. En juillet et août du lundi au vendredi de 8h à 18h et le Samedi de 10h à 17h.

When you visit Château Noaillac you will see the Pages vineyards & wine cellars that have been handed down from father to son for 3 generations.

A visit is a real experience for everyone, adults and children alike! We will share our history, traditions and values with you. Visits and tasting are free, no appointment required. Open year round - Monday to Friday, from 9am to 12.30pm and 1.30pm to 5pm. July and August - Monday to Friday, from 8am to 6pm, and Saturday from 8am to 5pm.

Langue: EN

Château Pey de Pont CRU BOURGEOIS

GPS: 45.346373, -0.916253

Lieu-dit Trembleaux - 3-5 Route Port de Goulée

33340 CIVRAC-EN-MÉDOC (H-10)

T. +33 (0)5 56 41 52 80

M. +33 (0)6 85 02 35 18

cht.pey-de-pont@wanadoo.fr

www.chateau-pey-de-pont.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30.

Free visit and tasting. From Monday to Friday from 9.30am to 12pm and from 2pm to 5.30pm.

Château Pierre de Montignac CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.3357085, -0.9203582

1, route de Montignac

33340 CIVRAC-EN-MÉDOC (I-9)

T. +33 (0)5 56 41 58 93

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

pierredemontignac@free.fr

www.pierredemontignac.com

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

Free visit and tasting. Guest rooms at the property.

Langue: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section



Château Pontac Gadet



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

Dégustation gratuite tous les jours sur RDV de mai à septembre. Découverte des différents cépages. Visite et Dégustation à thèmes, 3 milésimes (mets & vins) tapas, cannelés salés, tartes au fromage. Visite des jardins fleuris. Découverte du vignoble. Possibilité de location de vacances l'été et week end comme pour le marathon du Médoc en septembre. Salle de réception : 14 personnes assises. 3€ / personne.

Free visit and tasting. Presentation of different grape varieties. Themed tasting. Discovery of the vineyard. Available for vacation rental. Reception room for 14 seated guests.

Langue : EN

Château Rousseau de Sipian

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.392011, -0.91594
26, route du Port de Goulée
33340 VALEIRAC (F-10)
Contact : M Jianqi WU
T. +33 (0)5 56 41 54 92
rousseauadesipian@orange.fr
www.chateaurousseau.com

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

Visit and tasting. From 5€ fee per head for visit and tasting. 19th century Renaissance-style Château.

Langue : EN, CN

Château Saint Christoly

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Langue : EN

Château Saint-Hilaire

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Propriété familiale créée par Adrien UIJTTEWAAL, engagée dans le respect de l'environnement (TERRA VITIS ETHVE). Adrien ou sa fille Élise vous accueillent pour une visite des cuiviers et chais d'élevage en barriques, clôturée par une dégustation des vins Crus Bourgeois. L'itinéraire de découverte est adapté aux enfants qui sont associés à la visite et disposent d'un espace dédié pendant la dégustation. Visites, dégustations gratuites sans RDV en juillet et août de lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h et le samedi après-midi de 14h à 18h. Sur RDV de septembre à juin.

Possibilité de location d'un meublé touristique pour 10 personnes.

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

Langues : NL, EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Château Tour-Castillon

CRU BOURGEOIS



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

Activités œnotouristiques : balade commentée dans le vignoble suivie du casse-croûte médocain tous les mercredis et vendredis à 10h30 du 1^{er} juillet au 28 août, Soirée Music and Wine (5, 12 et 19 août).

Visite et dégustation gratuite sans RDV du Lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

L'Apéro Estuaire sur un carrel de pêche de 18h à 19h30 (date sur demande).

L'Apéro au fil de l'air avec baptême en Montgolfière (date sur demande). Point de vue remarquable, depuis cette propriété située en bordure de l'Estuaire de la Gironde sur rendez-vous.

Pedestrian hiking among the vines, with snack. Music and Wine concert (August 5th, 12th and 19th). Activities by appointment. Aperitif on a fishing square and baptism of the air in balloon (Summer). Remarkable scenic view from this property situated on the banks of the Gironde estuary.

Langue : EN

Château Tour Haut Caussan



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

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

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

Langues : EN, ES

Château Vieux Gadet

CRU ARTISAN

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

Vente directe à la propriété. Dégustation gratuite vin rouge et vin rosé du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Bâtiments datant du XIX^e siècle.

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



Château Vieux Robin / Château Les Anguilleyes

CRUS BOURGEOIS



GPS: 45-372393, -0.887342
3, route des Anguilleyes
33340 BEGADAN (G-10)
T. +33 (0)5 56 41 50 64
contact@chateau-vieux-robin.com
www.chateau-vieux-robin.com

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

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

– Visite guidée et dégustation sur RDV :

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

– Activités œnotourisme sur RDV :

initiation à la dégustation, atelier Assemblages, atelier Vendanges.

– Exposition de peintures, en juillet et août.

– Organisation de séminaires : 10 à 20 personnes.

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

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

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

Possibility on WE and public holidays.

– Wine workshops by appointment :

tasting, blending and harvest.

– Painting exposition : July and August.

– Organization of seminars : from 10 to 20 persons.

Langue : EN

Clos de Grange-Vieille



GPS: 45-354565, -0.829575
2, route du Breuil
33340 SAINT-CHRISTOLY-DE-MÉDOC (H-12)
Contact: Brice-Alban ROUALEC
& Ghislaine MONFOULET
M. +33(0)6 20 71 79 68
M. +33(0)7 67 70 63 75
closdegrangevieille@orange.fr

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

biologique, en biodynamie, travail au cheval.

Free visit and tasting. Appointment recommended.

July and August : from Monday to Saturday, visits at 11am, 3pm and 5.30pm. Organic biodynamic agriculture. Vineyards tended by horses.

Langue : EN

> LES CAVES COOPÉRATIVES

Les Vignerons d'Uni-Médoc



GPS: 45,341981 long -0,980946
14 route de Soulac D 1215
33340 GAILLAN EN MEDOC (I-9)
T. +33 (0)5 56 41 03 12
cave@uni-medoc.com
www.unimedoc.com

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

Dégustation gratuite et vente directe d'une large gamme de Médoc à partir de 6,50 € la bouteille (Châteaux, Crus Bourgeois, Bio, Agri confiance...) en complément Blanc, rosé, et produits régionaux. Visite du plus grand chai à barriques de l'AOC Médoc agrémenté d'un son et lumière (prix Gironde Tourisme 2015). En Juillet et août, initiation à la dégustation une fois par semaine et le dimanche, randonnée commentée à travers vignoble et forêt. Voir conditions sur le site internet ou au magasin. Ouvert 7j/7, accueil par les vignerons les week-ends, dimanches et jours fériés. Parking 150 places. Location de salle.

Free visit and tasting, every day included on Sundays and holidays during all the year. Visit to the largest barrel cellar of Medoc AOC with a diffusion of "Son et Lumière" on the barrels. Wine shop with a wide range of Medoc wines from 6.50 € to 20 € per bottle. Reception room for 140 to 200 seated guests. Regular exhibitions of painting and photographs. Road side parking for 150 vehicles.

Langue : EN

HAUT-MÉDOC

Délicieuses énigmes

Deliciously mysterious

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



Château Peyrat-Fourthon



Château Lanessan © S. Cottreau



Château Balac



Château Cambron la Pelouse
© B. Gay



Château Malescasse © C. Goussard



Château Dillon



Château Le Souley
Sainte Croix © Le Souley
Sainte Croix



Château Arnaud © vignobles de larose



Château Palourmey © Château Palourmey



Château Coufran © F. Poincet



Château La Tour Carnet © Articeo Photographe



Château Belle vue



Château Sociando Mallet © C. Goussard



Château Fontesteau
© Château Fontesteau



Château Larose Trintaudon © vignobles de larose



Château Moulin
de Blanchon © S. Négrier



Château Croix du Trale © Croix du Trale



Château Verdignan © F. Poincet



Château Le Meynieu © Le Meynieu



Château de Lauga



Château Caronne Sainte Gemme © Caronne Sainte Gemme



Château de Malleret © C. Vlemmings



Château Devise d'Ardillet



Château de Villambis © Adapei de la Gironde



Château Saint Ahon © Saint Ahon



Château Beaumont © J. Rey



Château Micalet
© D. Fédieu



Château Lamothe Bergeron © A. Julia



Château Arcins et Barreyres © Castel



Château Doyac © P. Perrin



Château Cissac



Château d'Osmond © Château d'Osmond



Château d'Agassac
© G. Charneau



Château du Taillan
© Château du Taillan



Château Cantemerle © VINEXIA



Château de Camensac
© Château de Camensac



Cave La Paroisse



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



Château Hourtin Ducasse

Château Arcins & Château Barreyres CRUS BOURGEOIS



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

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

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

Langue: EN

Château Arnauld CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

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

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

Closed on public holidays and weekends.

> Voir **Château Larose Trintaudon**

See **Château Larose Trintaudon**

Langue: EN



Château Balac CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

Langues: EN, DE, RO

Château Beaumont CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

> Voir **Château Beychevelle**

See **Château Beychevelle**

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

La Table de Beychevelle

See vacation rentals section **La Table de Beychevelle**

Langue: EN



Château Beau-Rivage Clos La Bohème CRU BOURGEOIS



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

Vignobles en agriculture biologique.

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

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

Organic agriculture. Visit of the cellars and tasting on appointment from Monday to Friday from 9am to 12pm and 2pm to 5pm. From June to September, from Tuesday to Saturday, from 10.30am to 12pm and from 2pm to 6.30pm. Parking for camping car.

Visit can include a tour of the Nadalié cooperage in Ludon Médoc (by appointment) and lunch in the « 1902 » restaurant.

Langue: EN

Château Belle-Vue CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

Petite Propriété familiale détenue par les héritiers de Vincent Mulliez, Château Belle-Vue, charmante bâtisse en pierre, borde la célèbre route des Châteaux. Vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois en 2016, ses terroirs jouxtent

l'appellation Margaux. Les vignes sont cultivées de manière traditionnelle. Château Belle-Vue est un vin original, caractérisé par la forte proportion de petit verdot dans son assemblage.

L'équipe produit également Château de Gironville, Château Bolaire et Petit Verdot by Belle-Vue, nouvelle cuvée 100% petit verdot issue de vignes âgées et élevée pour partie en amphore italienne.

Accueil et vente à la Propriété. Dégustation gratuite.

Ouverture du lundi au vendredi:

9 h 30 — 12 h et 14 h — 17 h 30.

Small Family Property own by Vincent Mulliez's heirs, Château Belle-Vue is a charming stone mansion alongside the famous Route des Châteaux.

Winner of the Coupe des Crus Bourgeois in 2016, its terroir is close to Margaux Appellation.

Vines are traditionally grown and looked after.

Château Belle-Vue is an original wine due to its high percentage of petit verdot in its blending.

Three other wines are also produced at the Property: Château de Gironville, Château Bolaire, and Petit Verdot by Belle-Vue, new vintage, 100% petit verdot from the aged vines and bred in Italian amphora.

Cordial reception and direct sales. Free tasting.

Open Monday to Friday: 9.30 am-12 pm and 2 pm-5.30 pm.

Château Le Bouscat CRU ARTISAN

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

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

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

Free visit and tasting by appointment.

Family property of 1 ha.

Château Cambon La Pelouse

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

Aux portes du Médoc, le Château Cambon La Pelouse est « l'un des plus anciens de la contrée des vins du Pays Médoc » (Éditions Féret). Les visites et dégustations sont sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 16 h 30. Boutique ouverte toute l'année, vente au Wine Shop des vins de la propriété.

At the gateway to the Médoc area, Château Cambon La Pelouse is "one of the oldest wine of the Médoc region" (Éditions Féret). Visits and tastings are from Monday to Friday, from 9am to 12pm and 1.30pm to 4.30pm by appointment. Wine shop is open all year long (except during Christmas holidays).

Langue: EN

Château Cantemerle

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

Visite dégustation gratuite sur RDV du mardi au vendredi. Fermé en août, entre Noël et 1^{er} janvier, période de vendanges.

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

Langue: EN



Château Caronne Ste Gemme



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

Visites pendant les heures de bureaux ou sur rendez-vous. Visite des chais, dégustations thématiques, visite du vignoble.

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

Langues : EN, ES, PT

Château Cissac

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

Langue: EN

Château Coufran et Château Verdignan

Famille Miaillhe

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

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

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

Langue: EN, ES



Château Croix du Trale

CRU BOURGEOIS



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

Exploitation familiale de 21 hectares. Visite-dégustation gratuite tous les jours de 9 h à 19 h sans RDV. Pour les dimanches du mois de novembre au mois de mars: visite et dégustation gratuite sur RDV. Vente directe.

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

Ainsi, en vous promenant dans notre belle région, nous serons ravis de vous accueillir en toute simplicité pour une visite de notre chai à barriques, du cuvier et terminer par une agréable dégustation de nos vins classés cru bourgeois. Visite d'un petit port à la Maréchale, très typique à 3 km.

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

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

Direct sales. Independent winemakers, we work on a sustainable agriculture:

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

If you come by to visit the area, we will be pleased to welcome you for a pleasant visit of our chais and cellar including a tasting of our wines classified « cru bourgeois ». Small harbour Maréchale very typical at 3 km.

Langue: EN

Château d'Agassac

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
GPS : 44.968555, -0.607531
33290 LUDON-MÉDOC (U-17)
T. +33 (0)5 57 88 15 47
contact@agassac.com
accueil-visite-agassac@agassac.com
www.agassac.com

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

Best of d'Or International en organisation d'événements

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

- Jeu de piste familial sur iPad
- Visite environnementale « Les 3 Biotopes d'Agassac »

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

Ouverture :

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

De mai à août tous les jours 10 h 30 — 17 h 30

Visites toutes les 30 minutes.
15 min from Bordeaux, come and discover one of the oldest winemaking Château in the Médoc, classified as a historic monument. Castle from the 13th century, Agassac has been rewarded several times at Best of Wine Tourism Competition.

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

- Interactive family wine tour on iPad for children or adults

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

Tastings of 4 wines after all tours.

May to August : every day.

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

Guided visits departures every 30' Booking in high season..

Langue: EN



Château de Camensac

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.1467056, -0.7858322
Route de Saint-Julien
33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (O-13)
Contact : Mélissa AVRIL
T. +33 (0)5 56 59 41 69
visite@chateaucamensac.com

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

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

Visit of the charterhouse, vineyard and cellar:

- with tasting of 2 wines (8€)
- with 3 wines/chocolates pairing (20€)
- with vertical tasting 4 wines (30€)

Langue : EN

Château de Coudot

CRU ARTISAN

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

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

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

Château de Lauga

CRU ARTISAN



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

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

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

Langue : EN

> Voir Château La Fleur Lauga

See Château La Fleur Lauga



Château de Malleret

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

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

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

Visites sur RDV / vente à la propriété - du lundi au vendredi 9h — 12h et 14h — 17h.

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

Langue : EN, DE

Château de Villambis

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Horticultural production ; expositions.

Langue : EN

Château Devise d'Ardilly

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Langues : EN, IT



Château Dillon

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

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

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

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

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

Visits and tastings by appointment from Monday to Friday (closed in august) from 9am to 11am and from 2pm to 4pm. Price: 5€ / person.

Permanent exhibition les Gardiens de fûts by Erik Dietman: 21 noses carved in different materials rest on 21 solid oak bases and watch over 21 casks.

Wine-shop opened Monday to Friday.



Château d'Osmond

CRU ARTISAN



GPS: 45.227495, -0.841609
36, route des Gûnes
33250 CISSAC-MÉDOC (L-11)
Contact: Philippe TRESSOL
T. +33 (0)9 53 63 57 57
chateaudosmond@wanadoo.fr
www.chateaudosmond.com

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

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

Langues: EN, ES

Château Doyac

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

Visits by appointment.

We are a family winery located in the village of Saint Seurin de Cadourne.

With the aim of making the best product possible in an ecological way, we decided in 2016 to convert the vineyard to an organic winegrowing and further to a biodynamic one with an organic certification for the 2018 vintage and a Demeter certification for the 2019 vintage.

Langues: EN, DE

Château du Raux

CRU BOURGEOIS

GPS: 45.113004, -0.721377
Lieu-dit le raux
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)
Contact: Patrick BERNARD
T. +33 (0)5 56 58 91 07
chateau.du.raux@wanadoo.fr
www.chateau-du-raux.com

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

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

Langues: EN

Château du Taillan

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



Propriété certifiée HVE
(Haute Valeur Environnementale)
GPS: 44.907441, -0.663686
33320 LE TAILLAN-MÉDOC (X-16)
T. +33 (0)5 56 57 47 00
info@chateaudutailan.com
www.chateaudutailan.com

Visite / Dégustation (toutes les heures) à 10€ / personne. 12€ / personne dimanche, jours fériés (sur RDV) et à partir de 17 h.

Visite Gourmande sur réservation (visite et dégustation de 3 vins avec charcuteries et fromages)

Tarif: 18€ / personne (minimum 4 personnes). (22€ / personne dimanche, jours fériés et à partir de 17 h).

Pique-nique jusqu'à 8 personnes sur réservation (d'avril à octobre): 30€ / personne.

(35€ dimanche, jours fériés et à partir de 17 h).

À partir de 8 personnes, nous consulter.

Visit and tasting (each hour) 10€. 12€ on Sundays, public holidays (on booking only) and from 5pm.

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

(22€ on Sundays, public holidays and from 5pm).

Picnic until 8 persons (booked in advance from April to October): 30€ / person. (35€ on Sundays, public holidays and from 5pm). For more than 8 people, please contact us.

Langues: EN, DE, ES, CN sur demande/on request

Langues: EN, DE, ES, CN sur demande/on request

Château Fontestea

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

Reception room for 40 seated guests.

Langues: EN, DE

Château Grand Clapeau Olivier

CRU BOURGEOIS

GPS: 44.932584, -0.653703
33290 BLANQUEFORT (W-16)
T. +33 (0)5 56 95 00 89
chateaugrandclapeaulivier@orange.fr

Visite dégustation gratuite tous les jours sur RDV.

Free visit and tasting everyday by appointment.

Langues: EN



Château Lamothe Bergeron

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.1169, -0.7267
49, chemin des Graves
33460 CUSSAC FORT MÉDOC (P-14)
T. +33 (0)5 56 58 94 77
contact@lamothebergeron.fr
www.lamothebergeron.fr

Découvrez un parcours original, ludique et interactif! Entre amis, en famille ou en couple, vous apprécierez le château du XIX^e entièrement rénové et le « son et lumière » des chais. Visites payantes (à partir de 8€/pers. – gratuit pour les enfants) sur RDV en ligne ou par téléphone.

Haute saison (avril-octobre): Ouvert 7 jours/7 de 9h30 à 17h30
Basse saison (novembre-mars): Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 – de 13h30 à 17h

Discover an original, fun and interactive visit! With friends or family, you will enjoy the 19th century castle and the "sounds and lights show" in the cellar. Entrance fee to visit from 8€/person – free for kids – by reservation online or by phone.

High season (April-October): 7 days a week (9.30am to 5.30pm)

Low season (November-March): Monday to Friday (9.00am to 12.30pm – 1.30pm to 5.00pm)

Langues: EN, ES



Château Hourtin Ducasse



GPS: 45.191349, -0.800080
3, route de la Chatole
Lieu-dit Le Fournas
33250 SAINT-SAUVEUR (N-12)
Contacts: Michel et Marie-Noëlle MARENGO
T. +33 5 56 59 56 92
T. +33 6 73 37 43 43
F. +33 5 56 59 52 77
Facebook - Instagram - Twitter - Wechat

Le domaine est exploité en agriculture de conservation, empruntant certaines techniques à la biodynamie ou encore à l'agriculture biologique. En plus de préserver les richesses de notre terroir, nous sommes convaincus d'améliorer ainsi la qualité de nos vins. Les 32 derniers millésimes ont reçu 134 récompenses.

Pour vous les raconter, nous vous accueillons à la maison, tous les jours, toute l'année. Après une visite des chais ou une promenade dans les vignes, assis autour d'une assiette de produits locaux, nous dégusterons plusieurs millésimes pour profiter de différentes expressions révélées par notre terroir. Dans les vignes ou dans les chais, seul ou en groupe, nous serons ravis de partager nos vins.

The vineyard is operated in conservation agriculture, using certain techniques from biodynamics or organic farming. In addition to preserving the richness of our terroir, we are convinced that this way we improve the quality of our wines. The last 32 vintages have received 134 awards.

To tell you about them, we welcome you at home, every day, all year round. After a visit to the chais or a walk in the fields, seated around a plate of local products, we will taste several vintages to enjoy different expressions revealed by our terroir. In the fields or in the chais, alone or in a group, we will be delighted to share our wines with you.

Langues: EN, DE

Château Lanessan



GPS: 45.136509, -0.752714
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-13)
T. +33 (0)5 56 58 94 80
infos@lanessan.com
www.lanessan.com

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

Basse Saison de 10h à 17h du lundi au jeudi, haute Saison (1er mai au 30 septembre) de 10h à 18h. Formules possibles à partir de 8€ par adulte et de 2€ pour les 13-17 ans (visite des chais, du Musée du Cheval, du jardin, ateliers dégustation. Pause gourmande « Terroir », Buffet froid (nous consulter).

Tours and tastings with or without appointment. (recommended). Low Season from 10am to 5pm from Monday to Thursday, high Season (May 1st to September 30th) from 10am to 6pm. Prices: from 8€ for adults and 2€ for children over 13. Tours can include: cellars, horse Museum, garden, tasting workshops, "Terroir" gourmet break, Cold Buffet (consult us).

Langues: EN, ES

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes
« La Maison des hôtes »

See vacation rentals section "La Maison des hôtes".

Château Larose Trintaudon

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.1647, -0.7878
Route de Pauillac – D206
33112 SAINT-LAURENT-DU-MÉDOC (O-13)
T. +33(0)6 75 59 28 42 (visite)
T. +33(0)5 56 59 41 72 (standard)
visite@vignoblesdelarose.com
www.vignoblesdelarose.com

Ouvert du lundi au vendredi. Visites et dégustations sur réservation.

Boutique ouverte toute l'année, vente sur place. De juin à septembre de 11h à 18h avec et sans RDV. D'octobre à mai de 9h à 16h30 avec RDV uniquement. Toute l'année, jeu de piste familial autour du château.

Château du XIX^e siècle et chai contemporain de 2500 barriques. Premier vignoble européen évalué au niveau « exemplarité » en matière de développement durable.

Fermé les jours fériés et les weekends.

Visits and tastings on appointment from Monday to Friday. Family game around the château. Boutique opens year-round.

19th century château and modern cellar with 2500 barrels. First European vineyard to attain "exemplarity" status for sustainable development. Closed on public holidays and weekends.

Langue: EN

> Voir Château Arnaud
See Château Arnaud

Château La Tour Carnet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.1478, -0.7936
Route de Beychevelle
33112 SAINT LAURENT MÉDOC (O-12)
T. +33 (0)5 57 26 38 38
visiteschateaux@bernard-magrez.com
www.luxurywineexperience.com

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

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

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

Langue: EN

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

Château Le Meynieu

GPS: 45.252867, -0.821775
33250 VERTHEUIL (L-12)
T. +33 (0)5 56 73 32 10
lesdomainespedro@orange.fr
www.domaines-pedro.fr

Visites et dégustations gratuites sans RDV du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h30. Caveau souterrain avec vieux millésimes. Également propriétaire du Château Lavillotte à Saint-Estèphe.

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

Langue: EN



Château Le Souley Sainte Croix



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

Visite dégustation gratuite toute l'année, ouvert tous les jours (fermé le week-end et jours fériés). Jolie vue sur le vignoble. Salle de réception: 35 personnes.

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

Langues: EN, DE

Château Malescasse

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

Horaires d'ouverture de la boutique: du lundi au samedi de 10 h à 18 h de mai à octobre; de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h de novembre à avril. Dégustation de 2 vins gratuite toute la journée. Visites guidées avec dégustation à 11 h, 14 h 30 et 16 h.

Ateliers autour du vin et déjeuner sur l'herbe sur réservation (nous contacter).

Wine shop opening hours: Monday to Saturday from 10am to 6pm from May to October. From 10am to 1pm and from 2pm to 6pm from November to April. Free tasting of 2 wines all day. Guided tours and tasting at 2.30pm and 4pm. Other activities available by appointment.

Please contact us or check out our website.

Langue: EN

Château Maucamps

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Langue: EN

Château Micalet

CRU ARTISAN



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

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

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

Langues: EN, ES sur RDV

Château Moulin de Blanchon

(Haut-Médoc)

Et Domaine Fleuron de Liot

(Saint-Estèphe)

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Langue: EN

Château Paloumey

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

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

Looking for a unique wine escape in Médoc? Château Paloumey is only 20 km away from Bordeaux. Come and visit us! Our hospitality team





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

Château Peyraron CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Aux portes de Pauillac, Château Peyraron est un Cru Bourgeois à forte personnalité. Vous serez accueillis dans la cour du château où vous sera contée l'histoire de la propriété et son engagement à préserver son environnement. Technique et savoir-faire vous seront dévoilés dans nos chais et cuiviers. Pour finir, une dégustation de 3 vins vous sera proposée. Visite sans RDV: Juillet / août: du lundi au vendredi départs: 9h30, 11h, 14h, 16h. Durée 1 h 15. Visite avec RDV (24h avant): Septembre à juin: du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Visite 6 € / personne. Verre de dégustation « Peyraron » OFFERT. *At the gateway to Pauillac Château Peyraron is a Cru Bourgeois with strong personality. We will reveal our technique and know-how before offer a tasting session of our 3 wines.* Langue: EN

Château Peyrat-Fourthon CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

Château Ramage La Bâtisse CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

Horaires d'ouvertures:
8 h - 12 h / 13 h 30 - 17 h 30 du lundi au jeudi.
8 h - 11 h le vendredi. Visite sur RDV.
*Free visit and tasting by appointment:
from Monday to Thursday 8am to 12pm and 1.30pm to 5.30pm. On Friday open from 8am to 11am.*

Château Saint Ahon CRU BOURGEOIS



GPS: 44.926993, -0.632969
57, rue de Saint-Ahon
33290 BLANQUEFORT (W-16)
T. +33 (0)5 56 35 06 45
info@saintahon.com — www.saintahon.com
www.facebook.com/ChateauSaintAhon/
www.instagram.com/chateau_saint_ahon/

Ce Cru Bourgeois fut la propriété de Charles de Montesquieu au XVIII^e siècle. Il est aujourd'hui classé « Monument remarquable ». Venez découvrir nos diverses activités: notre Petite Boutique: vins, épicerie fine et accessoires, nos visites dégustation (sur RDV), notre parcours familial et ludique Les Jardins de Mirabel, nos 3 gîtes, notre salle de réception de 145 m² attenante au chai à barriques. Tarifs visites: de 3€ à 9€.

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

Cost of visits: from 3€ to 9€.

Langues: EN

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

See vacation rentals and ready made programs sections



Château Sociando-Mallet



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

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

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

Langues: EN, DE, ES

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes Villa Sociando

See vacation rentals section



> LES CAVES COOPÉRATIVES

La Paroisse

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

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

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

Langue: EN



Vignerons Associés Cussac-Fort-Médoc



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

Boutique Vins du Médoc, accessoires et produits du terroir. Conseils et dégustations gratuites. Ouvert de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h du jeudi au samedi du 1^{er} octobre au 31 mars puis du lundi au samedi du 1^{er} avril au 30 septembre.

Wine shop open from Thursday to Saturday from October 1st to March 31st and from Monday to Saturday from April 1st to September 30th, wine accessories and regional products. Advice and free tasting.

Langue: EN



MARGAUX

Féminine par essence, voluptueuse pour les sens

Feminine in essence, voluptuous to the senses



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



Vignobles des Quatre Vents © Vignobles des Quatre Vents



Château Siran



Château Giscours



Château de Tayac © Château de Tayac



Château d'Issan © F. Poincet



Château Lascombes © G. Proust



Château du Tertre



Château Larrieu-Terrefort
© Château Larrieu-Terrefort



Château Kirwan



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



Château Ferrière © J.-F. Dareth



Château d'Arsac © Château d'Arsac



Château Desmirail © G. Arroyo



Château Cantenac Brown
© Château Cantenac Brown



Château Prieuré Lichine
© G. Charneau



Château Bellevue de Tayac



Château Marquis d'Alesme © E. Vene



Château La Galiane © C. Renon



Château Mongravy © Château Mongravy



Château Haut Breton Larigaudière © J.-P. Lamarque



Château Pavail de Luze © F. Fesneau



Château Marquis de Terme

Château Bellevue de Tayac

CRU BOURGEOIS



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

De Juin à Septembre du lundi au samedi de 14 h 30 à 19 h 30 : Visites et expositions culturelles.

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

Langue: EN

Château Cantenac Brown

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

Visite dégustation sur RDV du lundi au vendredi toute l'année (12€/pers.) et les samedis sur RDV de Juin à Août.

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

Visit and tasting by appointment from Monday to Friday all year round (12€/pers.) and Saturdays by appointment only from June to August.

Your guide will walk you around an exceptional Tudor-style château, in Médoc, and surrounded by a park of several hectares. The tour, including technical explanation of the vineyard and a visit of the 19th century old cellar, finishes with the wines tasting of the Grand Cru Classé in 1855. Groupe of 8 people max.

For more tours, please visit our website.

Langue: EN



Château d'Arsac

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



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

Visite dégustation sur RDV du lundi au vendredi à 14 h 30. 10 €/personne, dégustation de 3 vins. Collection d'œuvres d'art contemporain à voir dans le parc de la propriété et les chais. Salle de réception: 80 personnes assises.

Visit and tasting by appointment, Monday to Friday at 2.30pm 10€/person, tasting of 3 wines. Collection of contemporary art in the property's park and cellars.

Reception room for 80 seated guests.

Langues: EN, DE

Château Desmirail

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

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

Visite classique: 10 €/ personne.

Visite vins & fromages: 15 €/ personne.

Visite olfactive: 15 €/ personne.

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

Ancien cuvier à étage du XIX^e siècle, chartreuse du XVIII^e siècle. Salle de réception:

45 places assises. Fermeture semaines 51 et 52.

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

Classic tour: 10 € / person.

Wine & cheese tour: 15 € / person.

Olfactory tour: 15 € / person.

Carriage ride through the vineyard followed by a tour of the Château and the tasting of 3 wines – Price, please contact us.

Old 19th century vathouse, 18th century "char-treuse".

Reception room for 45 seated guests.

Closed weeks 51 and 52.

Château d'Issan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.037387, -0.656728
33460 CANTENAC (S-16)
T. +33 (0)5 57 88 35 91
issan@chateau-issan.com
www.chateau-issan.com

Visite-dégustation du lundi au vendredi sur RDV (Tarif: 20 €). Fermé en août. Château du XVIII^e siècle classé Monument historique.

Visit and tasting 20 €. 17th century château classed as a historic Monument. Closed in August.

Langue: EN

Château du Tertre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.00646, -0.68091
14, allée du Tertre – 33460 ARSAC (T-15)
Propriétaire: Famille ALBADA JELGERSMA
T. +33 (0)5 57 88 52 52
receptif@chateaudutertre.fr
www.chateaudutertre.fr

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

Visit and tasting upon appointment only, from 12 €. 18th century château with underground cellars. Wood, stainless steel and concrete vats (triconic and oval). Vineyard in biodynamic transition. Garden designed by Jacques Wirtz. Situated on the highest point of the Margaux appellation. 5 guests rooms on site. Various reception facilities.

Langues: EN, NL, ES

> Voir Château Giscours

See Château Giscours

Château Ferrière

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

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

Visite avec dégustation: à partir de 15 € par personne. Avec ses 24 hectares de vignes, Château Ferrière est 3^e Grand Cru, situé au cœur du village de Margaux. Ce terroir exceptionnel donne des vins avec une grande élégance, de l'équilibre et de la puissance. La taille de son vignoble, alliée à la beauté de son terroir, fait du vin de Château Ferrière un produit rare et prisé. La propriété est certifiée en Agriculture Biologique depuis 2015 et en Biodynamie depuis 2018. Notre boutique vous accueille toute l'année.

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

Tour and tasting: From 15 € / person With its 24 hectares of vineyards, Château Ferrière is a 3rd Grand Cru located in the heart of the village of Margaux. This exceptional terroir gives the wine its great elegance, balance and power. The size of its vineyard, combined with the beauty of its soil, makes the wine of Château Ferrière, a rare and valuable product.

The property is Organic farming certified since 2015 and biodynamics since 2018. Our boutique is open all year.

Langue: EN

> Voir Château Haut-Bages Libéral

See Château haut-Bages Libéral

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.008899, -0.646168
10, route de Giscours
33460 LABARDE (T-16)
Propriétaire: Famille ALBADA JELGERSMA
T. +33 (0)5 57 97 09 20
receptif@chateau-giscours.fr
www.chateau-giscours.com

Visite dégustation tous les jours sur rendez-vous d'avril à octobre; de novembre à mars, du lundi au samedi sur rendez-vous.
Tarif: à partir de 12€. Parc accessible au public. Château, dépendances et chais du XIX^e siècle.
À voir: la ferme Suzanne, parc Bühler. Matches de cricket le dimanche en été. Chambres d'hôtes sur place. Salles de réception.

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

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

Langues: EN, NL, ES
> Voir Château du Tertre
See Château du Tertre

Château Haut Breton Larigaudière



GPS: 45.05616, -0.70022
3, rue des Anciens Combattants
33460 SOUSSANS (S-14)
Propriétaire: Famille DE SCHEPPER
T. +33 (0)5 57 88 94 17
visites@chateau-hbl.com
www.chateauhautbretonlarigaudiere.com

Nous vous accueillons 7 jours sur 7 d'avril à octobre (10h-18h).

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

– Visite guidée avec ou SANS RDV avec dégustation de 3 vins (8€ / p, 1h).
(dégustation simple: 5€/p)

– Visite privilège sur RDV: dégustation à la barrique et initiation à la dégustation avec jeu des cépages et des arômes.
(35€ / personne, 1h 30).

Open 7/7 from April to Octobre (10am – 6pm).
From Novembre to March: on appointment.

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

– Guided tour with tasting of 3 wines, with or WITHOUT APPOINTMENT (8€ / p, 1h).
(tasting only: 5€/p)

– Privileged tour with appointment: tasting from the barrels and learning how to taste with game of aromas and grape varieties (35€ / person, 1h 30.)

Langues: EN, ES

Château Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

Visites seulement sur réservation.
Remarquables architecture et jardins. Pique-nique. Boutiques. Événements professionnels et privés. Ateliers sensoriels (cuisine, assemblage et parfum).

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

Visite interactive (avec iPad) - 15€ – Durée: 1h
Visite Prestige - De 15€ à 25€ – Durée: 1h
Apéro Gourmand - De 30€ à 35€ – Durée: 1h 30
Outstanding architecture and wonderful gardens:

Boutique. Reception rooms for 200 seated guests.
Sensory workshops (cooking class, blending training). Picnic in the park.

Celebrate your vintage-year tasting: 85€ – Duration: 1h30

Barrel tasting - 85€ - Duration: 1h30
Interactive Tour (iPad tour) – 15€ - Duration: 1h
Prestigious Tour - 15-25€ – Duration: 1h

The Gourmet Evening Tasting paired with local foods: From 35€ to 30€ - Scheduled: 1h30
Tours on reservation only.

Langues: EN, ES, DE, NL



Château La Galiane



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

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

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

Château La Tour de Bessan



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

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

Au sein d'un bâtiment contemporain, le Château La Tour de Bessan s'inscrit dans la modernité sans renier les techniques traditionnelles. Atelier assemblage sur RDV: Dégustez trois cépages typiques des vins du Médoc: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc ou Petit Verdot. Puis créer votre propre assemblage et repartez avec Votre Cuvée « unique »!
(Tarif 90€ pour 2 personnes).

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

By appointment: price per person
Visit and tasting of 2 wines 10€.

Blending workshop from 20€ / person.
Comprehensive blending workshop (90€ for

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

Langues: EN, IT, DE
> Voir rubrique Produits clé en main
> Journée gourmande à Margaux »
See ready made programs section
"Journée gourmande à Margaux"

Château Larrieu-Terrefort

GPS: 45.0135, -0.6207
Rue du 8 mai 1945 – 33460 MACAU (T-17)
Contact: Thierry et Céline DUROUSSEAU
M. +33 (0)6 12 25 03 40
chateau-larrieu-terrefort@hotmail.fr

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

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

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

Château Lascombes

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.042152, -0.682869
1, cours de Verdun – 33460 MARGAUX (S-15)
Contact: Dominique BEFVE, Directeur
T. +33 (0)5 57 88 70 66
contact@chateau-lascombes.fr
www.chateau-lascombes.com

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

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

Langue: EN



Château Marquis d'Alesme

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.041927, -0.676970
7, rue de la Trémoille
33460 MARGAUX (S-15)
T. +33 (0)5 57 81 13 20
contact@marquis.wine
www.marquisdallesme.wine

Marquis d'Alesme est une adresse confidentielle où le cosmopolitisme, l'exotisme, l'amour du beau et de la botanique s'entremêlent. Le temps d'une parenthèse enchantée, vous partirez à la découverte d'un cadre architectural d'exception et d'un vin de caractère qui sous l'égide d'une famille font se rencontrer l'Orient et l'Occident. La Table de Marquis propose une pause bucolique et gourmande composée de savoureux produits. La Parenthèse Enchantée (visite privée sur RDV) : 55€/personne - Petit Marquis (enfants de 6 à 12 ans) : Gratuit - La Table de Marquis, Caveau : entrée libre.

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

Marquis d'Alesme is a confidential address where cosmopolitanism, exoticism, the love of beauty and botany intertwine. Under the watchful eye of a family you will discover an outstanding architectural setting and a wine full of character that brings the Orient and the West together. The Table of Marquis offers a bucolic and gourmet break. The Magical Interlude (private tour by appointment) : 55€/person.- Petit Marquis (children 6 to 12 years old) : free - The Table of Marquis, Cellar : free entrance.

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

Château Marquis de Terme

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

Best Of d'Or 2019 Découverte et Innovation

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

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

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

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

Langues : EN, JAP



Château Mongravy

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS : 44.99529, -0.69180
8, avenue Jean-Luc Vonderheyden
33460 ARSAC (U-15)
Contact : Karin et Régis BERNALÉAU
T. +33 (0)5 56 58 84 51
chateau.mongravy@wanadoo.fr
http://vignobles-bernaleau.fr/

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

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

Langue : EN

Château Pavil de Luze

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



GPS : 45.054926, -0.724264
3 chemin du Pavil
33460 SOUSSANS (R-15)
Propriétaire : Famille de Luze
T. +33 (0)9 75 64 57 97
M. +33 (0)6 46 17 48 54
contact@chateaupavildeluze.com
www.chateaupavildeluze.com

Le Château Pavil de Luze est une des plus anciennes propriétés de la célèbre appellation Margaux. Propriété de la même famille depuis 6 générations, vous serez accueillis chaleureusement lors de la visite de cette demeure familiale aménagée avec amour devant son vignoble. Les visites guidées offrent un décor et une ambiance uniques, sans oublier la possibilité de déguster des crus prestigieux. D'avril à novembre du mardi au samedi et de décembre à mars du lundi au vendredi. De 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

Visite guidée et dégustation de trois vins et chocolats : 10€/personne.

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

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

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

The tour is offered for 2 bottles of wine bought per person. Duration: 1 hour.

Langue : EN

Château Prieuré Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.029385, -0.65639
34, avenue de la 5e République
33460 CANTENAC (S-16)
T. +33 (0)5 57 88 36 28
visit@prieure-lichine.fr
www.prieure-lichine.fr

De Mai à Octobre : accueil 7j/7, y compris les jours fériés, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.
De Novembre à Avril : du lundi au samedi, y compris les jours fériés, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

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

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

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

Discovery visit with tasting of 2 wines : 10€ (12€ on Sundays and holidays) preferably by appointment. Thematic tours (Saveur, historical, terroir) and personalized workshops by appointment only. New innovative cellars. Wine boutique, gourmet products, wine and table related items.

Langues : EN, ES, JAP, DE, DN

Château Siran



GPS : 45.021702, -0.634627
13, avenue Comte JB de Lynch
33460 LABARDE (T-16)
T. +33 (0)5 57 88 34 04
visites@chateausiran.com
www.chateausiran.com

Visites et dégustations exclusivement sur RDV :

- Du 1^{er} Mai au 30 septembre, 7j / 7
- Du 6 Octobre au 30 avril, du mardi au samedi

OFFRE CENOTOURISTIQUE :

A partir de 12 € — durée 1h

- Incluant la visite du chai des collections, terrasse 360, ancien cuvier bois, chai d'élevage et dégustation de 3 vins
 - Plateau Gourmand servi sur la terrasse
- Tarif 30 € / personne – Sur réservation

Visits & Tasting only by appointment:

- May 1st to September 30th, 7 days a week
- October 6th to April 30th, Tuesday to Saturday

WINE TOURISM:

From Price 12 € - Duration 60min

- Includes the museum, the cellars, the bunker and the tasting of 3 wines
- Lunch on the Terrace: the Chef's seasonal assortment

Price 30 € / person - Booking required

Langue: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section



Château Tayac

GPS: 45.058790, -0.716225

5, rue des chais

Lieu-dit Tayac 33460 SOUSSANS (R-14)

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

chateau.tayac@wanadoo.fr

www.chateautayac-margaux.com

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

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

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

Vignobles des Quatre Vents



GPS: 45.051194, -0.676869

Route de Campion 33460 MARGAUX (R-15)

T. +33 (0)5 56 58 97 90

contact@clos4vents.net

www.vignoblesdes4vents.com

Sur le terroir historique de Margaux, au gré des quatre Vents, des rangées de vignes surplombent un paysage magnifique. Aux Vignobles Des Quatre Vents, nous apercevons tout d'abord une longue bâtisse à la couleur ensoleillée. Propriété de 28 hectares située dans le village de Margaux, nous proposons à la dégustation trois appellations : Bordeaux / Haut-Médoc et Margaux.

Les visites se font sans rendez-vous du Lundi au Vendredi de 8 h à 12 h 30 et de 14 h à 16 h 15. Une visite du domaine, du chai et une dégustation de 3 vins vous sera proposé au prix de 7€ par personne.

Une visite du domaine, du chai et une dégustation de 3 vins vous sera proposé au prix de 7€ par personne. On the historical Margaux soil, row of vines overlook the beautiful landscape to where the four winds blow. First of all, at Vignobles Des Quatre Vents, you will fall in love at the first sight with the sunny colored building. Property of 28 hectares situated at Margaux Village, we propose you to taste three appellations: Bordeaux / Haut-Médoc and Margaux.

Tours and tastings from Mondays to Fridays from 8am to 4.15pm. No prior appointments required. Tour of our vineyard, winery and tasting of three wines will be proposed to you for 7€ per person.

Langues: EN, CN



MOULIS EN MÉDOC

Empreintes gustatives

Flavoursome hallmarks

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



Château Maucaillou © AFC VIAUD



Château Branas Grand Poujeaux © DEEPIX



Château La Mouline © COUBRIS JLC



Château Lestage Darquier © F. Bernard



Château Mauvesin Barton © S. Chapuis



Château Brillette © F. Sanguinetti



Château Anthonic © A. Pagnotta



Château Granins Grand Poujeaux © M. Bodin



Château Biston Brillette © Sanguinetti



Château Chasse Spleen © F. Varini

Château Anthonic



GPS: 45.0643, -0.7668
Route du Maliney
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)
T. +33 (0)5 56 58 34 60
contact@chateauanthonic.com
www.chateauanthonic.com
Retrouvez le Château Anthonic
sur Facebook et Instagram

Visites dégustation sur rendez-vous.

Notre vignoble est certifié en agriculture biologique.

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

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

Visits by appointment.

Our Vineyard is an organic farming certified. We are committed to the conversion towards organic farming. We simultaneously develop a new agroforestry project (planting trees in the vines). It is a real challenge and an exciting adventure which we are happy to share with you.

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

Langues: EN, DE, ES

Château Biston-Brillette CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.054282, -0.766034
91, route de Tiquetorte
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)
T. +33 (0)5 56 58 22 86
contact@chateaubistonbrillette.com

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

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

Langue: EN

Château Branas Grand Poujeaux



GPS: 45.076538, -0.741926
23 chemin de la Raze
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)
T. +33 (0)5 56 58 93 30
contact@branasgrandpoujeaux.com

Justin Onclin, propriétaire du Château Branas Grand Poujeaux, a su tirer profit d'un terroir exceptionnel, au cœur de l'appellation Moulis-en-Médoc, en réalisant un travail d'orfèvre sur le vignoble et en élaborant un vin précis, puissant et élégant. Le Château Branas Grand Poujeaux, cru Bourgeois, vous propose une visite commentée de la vigne et des chais, suivie d'une dégustation de 3 vins, accompagnée d'une sélection gourmande. Visites de la propriété en Français ou en Anglais sur RDV du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h de mars à novembre. En juillet et août, visites sur RDV le samedi également. Durée: 1h – Coût: 18€ / personne

Justin Onclin, owner of Château

Branas Grand Poujeaux, has revealed this exceptional Terroir, in the heart of the wine appellation Moulis-en-Médoc. As he achieved a masterly job in the vineyard, he developed a precise, powerful and elegant wine. Château Branas Grand Poujeaux, Cru Bourgeois, suggests you one hour commented tour of the vineyard and the wine cellars, followed by a tasting of 3 wines, accompanied by a gourmet selection. Visits in French or in English by appointment from Monday to Friday 9.30am to 12am and 1.30pm to 5pm from March to November.

In July and August, visits by appointment on Saturday also. Duration: 1h – Cost: 18€ / person

Langue: EN

Château Brillette



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

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

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

Langue: EN

Château Chasse-Spleen



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

Ouverture de mai à octobre, visites, dégustations, boutique 7j/7 (jours fériés inclus)
Sans RDV à 11h, 14h et 16h30, visite-dégustation de 2 vins, 10€ / personne, visite offerte pour l'achat d'une bouteille.

Sur RDV: visite-dégustation et déjeuner au baravin, 35€ / personne. Visite-dégustation verticale de 4 vins, 40€ / personne. Visite privée - dégustation au château de 6 vins + 1 cadeau souvenir, 70€ / personne.

En juin, juillet, août et septembre, le 1er week-end du mois à 15h, samedi visite Art et dimanche visite Jardin, suivi d'un verre, 10€ / personne.

Visites de Groupes (+ de 10 personnes) uniquement sur RDV.

De novembre à avril, visites-dégustations du lundi au vendredi uniquement sur RDV

From May to October, tours, tastings, shop 7 days a week (including national holidays)
Without appointment at 11am, 2pm and 4.30pm, visit-tasting of 2 wines, 10€ / person, offered for the purchase of a bottle.

By appointments: visit-tasting and lunch at our wine bar, 35€ / person.

Visit-vertical tasting of 4 wines, 40€ / person. Private visit – tasting of 6 wines in the château + a souvenir gift, 70€ / person.

In June, July, August and September, the first weekend of the month at 3pm, Saturday visit Art and Sunday visit Garden followed by a drink, 10€ / person.

Visits for groups (more than 10 people) only by appointment.

From November to April, tours and tastings from Monday to Friday only by appointment.

Langue: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

> Voir rubrique hôtels, restaurants et Bar à vin

See hotels, restaurants and wine bar

Château Granins Grand Poujeaux



GPS: 45.078346, -0.744149
18 Chemin de l'ancienne Ecole
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)
Contact: Marie Lyne et Pascal BODIN
T. +33 (0)5 56 58 05 82
contact@chateau-granins.fr
www.chateau-granins.fr

Visite de notre chai et cuvier, dégustation gratuite de préférence sur RDV du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h.

Le week-end sur rendez-vous uniquement.

Free visit and tasting by appointment preferably from Monday to Friday from 10am to 12pm and from 2pm to 7pm. By appointment on weekends.

Langue: EN

Château La Mouline CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Vignobles Haute Valeur Environnementale. Visite dégustation payante: 10€ (déductible de tout achat), du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, week-end sur RDV. Salle de réception: 200 personnes assises.

Visit and tasting, 10€ reimbursed on any purchase. Reception room for 200 seated guests.

Langue: EN



Château Lestage-Darquier

GPS: 45.0737, -0.7506

42, chemin de Giron-Grand-Poujeaux

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

Contact: François BERNARD

T. +33 (0)5 56 58 18 16

lestage.darquier@orange.fr

chateaulestagedarquier.com

Visite dégustation gratuite sur RDV de préférence du lundi au vendredi de 11h à 12h30 et de 17h à 19h. Le samedi sur RDV.

Free visit and tasting by appointment preferably.

From Monday to Friday from 11am to 12.30pm and from 5pm to 7pm.

Château Maucaillou



GPS: 45.08576, -0.74483

Quartier de la gare

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

Famille Dourthe

T. +33 (0)5 56 58 01 23

receptif@maucaillou.com

www.maucaillou.com

Propriété emblématique de Moulis, le Château Maucaillou vous accueille toute l'année sauf Noël et le 1^{er} de l'an. Plongez dans une expérience unique en Médoc: Visitez notre musée des arts et métiers, de la vigne et du vin.

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

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

Cette visite (1h30) est avec ou sans réservation, tarif: 8€/personne, Ateliers œnologiques sur réservation – Boutique sur place – Chambres et table d'hôtes Notre équipe est impatiente de vous accueillir.

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

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

coat of arms. And, become one of our best ambassadors, as you will take the chalice home with you as a gift. This visit (1h30) is with or without booking, price: 8€/Pers. Œnological workshop with a reservation – Shop on-site – Guest house and guest table Our team is looking forward to welcoming you.

Langue: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Château Mauvesin Barton



GPS: 45.04115, -0.79222

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (S-12)

Contact: Mme Lilian Barton Sartorius

T. +33 (0)5 56 58 41 81

chateau@mauvesin-barton.com

www.mauvesin-barton.com

Visite et atelier dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi. Plusieurs formules proposées: Visite découverte, Dégustation à la barrique, Fin gourmet. Possibilité de déguster également les vins des Châteaux Langoa et Léoville Barton (St Julien). Salle de dégustation vitrée surplombant un chai à barriques. Propriété familiale comprenant un Château construit en 1853 entouré d'un parc aux arbres centenaires.

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

Possibility to taste wines from Chateaux Langoa and Léoville Barton (St Julien). Tasting room with a view on the barrel cellar. Family owned property with a 19th century castle (built in 1853), surrounded by a park with hundred year old trees.

Langue: EN

> Voir Château Langoa et Léoville Barton

See Château Langoa and Léoville Barton



LISTRAC-MÉDOC

Charme, gourmandise et fraîcheur

Charm, greed and freshness

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



Château Fourcas Hosten



Château Mayne Lalande



Château Fourcas Dupré © J.-F. Lamière



Château Fonréaud © TRAN K.THAÏ PHOTOGRAPHIE



Château Martinho © H. Wambre



Château Cap Léon Veyrin



Château Baudan © Château Baudan



Château Lestage © TRAN K.THAÏ PHOTOGRAPHIE



Château Reverdi © Château Reverdi



Château Lalande © Château Lalande



Château Baudan



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

Visite chai et cuvier avec dégustation gratuite sans RDV du lundi au vendredi de 10 h à 18 h. Le weekend sur RDV. Chai historique construit en 1928. Point de vue remarquable: parc et vignes devant le château. Repas dégustation sur RDV, Boutique.
Free visit and tasting Monday to Friday from 10am to 6pm. Traditional-style limestone cellar constructed in 1928. Permanent exhibition of paintings. View from the château of the parkgrounds and the entire vineyard. Reception room, tasting and lunch, wine shop.
Langue: EN

Château Cap Léon Veyrin CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

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

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

Château Fonréaud CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

A mi-chemin entre Bordeaux et l'océan, le Château FONRÉAUD occupe le point culminant du Médoc. Forte de ses engagements dans le respect de l'environnement, cette propriété familiale depuis 4 générations vous ouvre ses portes. Visite suivie d'une dégustation (8€/pers) du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le samedi sur réservation. Possibilité de compléter votre visite par une planche de charcuteries et fromages (15€/pers visite comprise) ou même de partager un repas dans la salle à manger du château (minimum 6 convives sur réservation). Dégustation gratuite. Enfants bienvenus! (jus de raisin, coloriage, jeu de piste autour du Château...) *Halfway between Bordeaux and the ocean, the Château FONRÉAUD, occupies the highest point of the Medoc. Strong of its commitments in respect of the environment, this family property for 4 generations, opens the doors. Visit followed by a tasting (8€ / pers) Monday to Friday from 9am to 12pm and 2pm to 5pm, Saturday on reservation. Possibility of completing your visit with charcu-*

terie and cheese (15€/pers visit included) or even share a meal in the dining room of the château (minimum 6 guests on reservation).

Free tasting in our shop.

Children welcome! (grape juice, coloring, treasure hunt around the Château ...)

Langues: EN

> Voir Château Lestage

See Château Lestage

Château Fourcas Dupré



GPS: 45.087502, -0.79653
33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)
T. +33 (0)5 56 58 01 07
info@fourcasdupre.com
www.fourcasdupre.com

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

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

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

Château Fourcas Hosten



GPS: 45.075915, -0.790003
5, rue Odilon Redon
F-33480 LISTRAC-MÉDOC (R-13)
T. +33 (0)5 56 58 01 15
contact@fourcas-hosten.com
www.fourcas-hosten.com

Visites guidées des cuiviers et des chais suivies d'une dégustation, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h (dernier départ 16 h).

Visites payantes sur RDV (entre 8€ et 35€ / personne – gratuit pour les enfants).

Tarif de groupe à partir de 20 personnes.

Vente directe à la propriété.

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

Tours and tastings by appointment from Monday to Friday, from 9am to 12pm and 2pm to 5pm (last departure 4pm).

Fee: from 8€ to 35€ / adult – free for children.

Group rate for a minimum of 20 visitors.

Direct sales.

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

Langues: EN



Château Lestage

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

GPS : 45.065934, -0.785147
33480 LISTRAC-MÉDOC (R-13)
T. +33 (0)5 56 58 02 43
contact@vignobles-chanfreau.com
www.vignobles-chanfreau.com

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

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

D'octobre à avril du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h (réservation conseillée). Possibilité de compléter votre visite par une planche de charcuteries et fromages (15€/pers visite comprise) ou même de partager un repas dans la salle à manger du château (minimum 6 convives sur réservation).

Dégustation gratuite.

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

The Château Lestage is open all the year.

This family estate for 4 generations, opens the doors. Visit followed by a tasting in the château (8€ / pers) from May to September. Tuesday - Saturday 9am-12pm and 2pm-5pm, Saturday only by reservation. From October to April: Monday - Friday 9am-12pm and 2pm-5pm (booking is recommended). Possibility to complete your visit with charcuterie and cheese (15€/pers visit included).

You can also eat in the dining room of the Château (minimum 6 guests on reservation).

Free tasting in our shop.

Children welcome! (grape juice, coloring, treasure hunt around the Château ...)

Langue : EN

> Voir **Château Fonréaud**

See **Château Fonréaud**

Château Lalande

CRU BOURGEOIS

GPS : 45.053894, -0.821625
33480 LISTRAC-MÉDOC (S-12)
M. +33 (0)6 87 20 08 92 / +33 (0)6 87 06 46 78
chlalande.listrac@orange.fr
www.chateaulalande.fr

Visite et dégustation gratuite du lundi au vendredi, sur RDV de 10h à 12h et 14h à 18h.

"Portes ouvertes" les 13 et 14 juin 2020.

Free visit and tasting from Monday to Friday,

By appointment de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

"Open house" June 13th and 14th 2020.



Château Martinho

GPS : 45.074534, -0.794367

12 route de Libardac
33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)
T. +33 (0)5 56 58 95 81
contact@chateaumartinho.com
www.chateaumartinho.com

Visites et dégustations sur RDV toute l'année (sauf dimanche et jours fériés). Extrêmement fonctionnel et très moderne, le chai du Château Martinho s'est doté d'un circuit de production parfaitement organisé, basé sur la gravité. Eco-énergétique, ce nouveau bâtiment met tout en œuvre pour réaliser des économies d'énergie et limiter son impact sur l'environnement. Les cuves de petite capacité permettent d'adapter les vinifications en fonction de chaque parcelle et de garantir ainsi une parfaite traçabilité. Une exigence architecturale, une technique aboutie et un engagement environnemental :

le nouveau chai du Château Martinho est réellement un outil de travail exceptionnel.

Visits and tastings by appointment all year (except Sunday and public holidays).

Extremely functional and very modern, the wine storehouse of the Château Martinho was equipped with a perfectly organized production circuit based on the gravity. Eco-energetics, this new building makes every effort to realize energy savings and limit its impact on the environment. The tanks of small capacity allow to adapt the wine makings according to every plot land and to guarantee so a perfect traceability. An architectural requirement, an accomplished technique and an environmental commitment: the new wine storehouse of the Château Martinho is really a tool of exceptional work.

Langues : ES, PT



Château Mayne Lalande



GPS : 45.053234, -0.817942
33480 LISTRAC-MÉDOC (S-12)
T. +33 (0)5 56 58 27 63 / F. +33(0)5 56 58 22 41
blartigue2@wanadoo.fr
www.chateau-mayne-lalande.com
Facebook : Château Mayne Lalande

Visite dégustation du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Sur RDV le week-end. Tarif de 8€/personne.

Jardin des cépages : découverte de 60 variétés de ceps de vigne. Maison d'hôtes sur place. Architecture entre tradition et contemporain. Piscine, jacuzzi, sauna. Salle de réception : 60 personnes assises.

Visit and tasting, Monday to Friday 9am to 12:30pm and 2pm to 5:30pm; by appointment during the weekend 8€ / person. Garden of grape varieties presenting 60 vine varieties. On-site vacation rental. Traditional and contemporary architecture. Swimming pool, jacuzzi and sauna.

Reception room for 60 seated guests.

Langues : EN, DE

> Voir rubrique **Chambres d'hôtes & Gîtes Les Cinq Sens du Château Mayne Lalande**
See vacation rentals section

Château Reverdi & L'Ermitage
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
ET CRU BOURGEOIS



GPS: 45.096284, -0.780308
 11, route de Donissan
 33480 LISTRAC-MÉDOC (Q-13)
 T. +33 (0)5 56 58 02 25
 contact@chateaureverdi.fr
 www.chateaureverdi.fr

Vignobles Haute Valeur Environnementale.
 Visite dégustation gratuite du lundi au samedi
 de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h (6 € pour groupe de
 plus de 10 personnes). Ateliers découverte sur
 réservation à partir de 15 € / personne.
 Salle panoramique sur le chai à barriques.
 Boutique. Épicerie Fine avec vente de produits
 locaux et miel de la propriété.

*Free visit and tasting. Tasting workshops by appoint-
 ment: presentation of grape varieties, presentation
 of the art of assemblage. Reception room. Wine shop
 with local foods and honey.*

Langue: EN



> CAVE COOPÉRATIVE

Vignerons Associés
Grand Listrac



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

Boutique Vins du Médoc, accessoires et produits
 du terroir. Conseils et dégustations gratuites.
 Visite du cuvier et des chais sur rendez-vous.
 Ouvert 7 jours sur 7, du lundi au samedi de 8 h 30
 à 12 h et de 14 h à 18 h dimanche et jours fériés de
 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

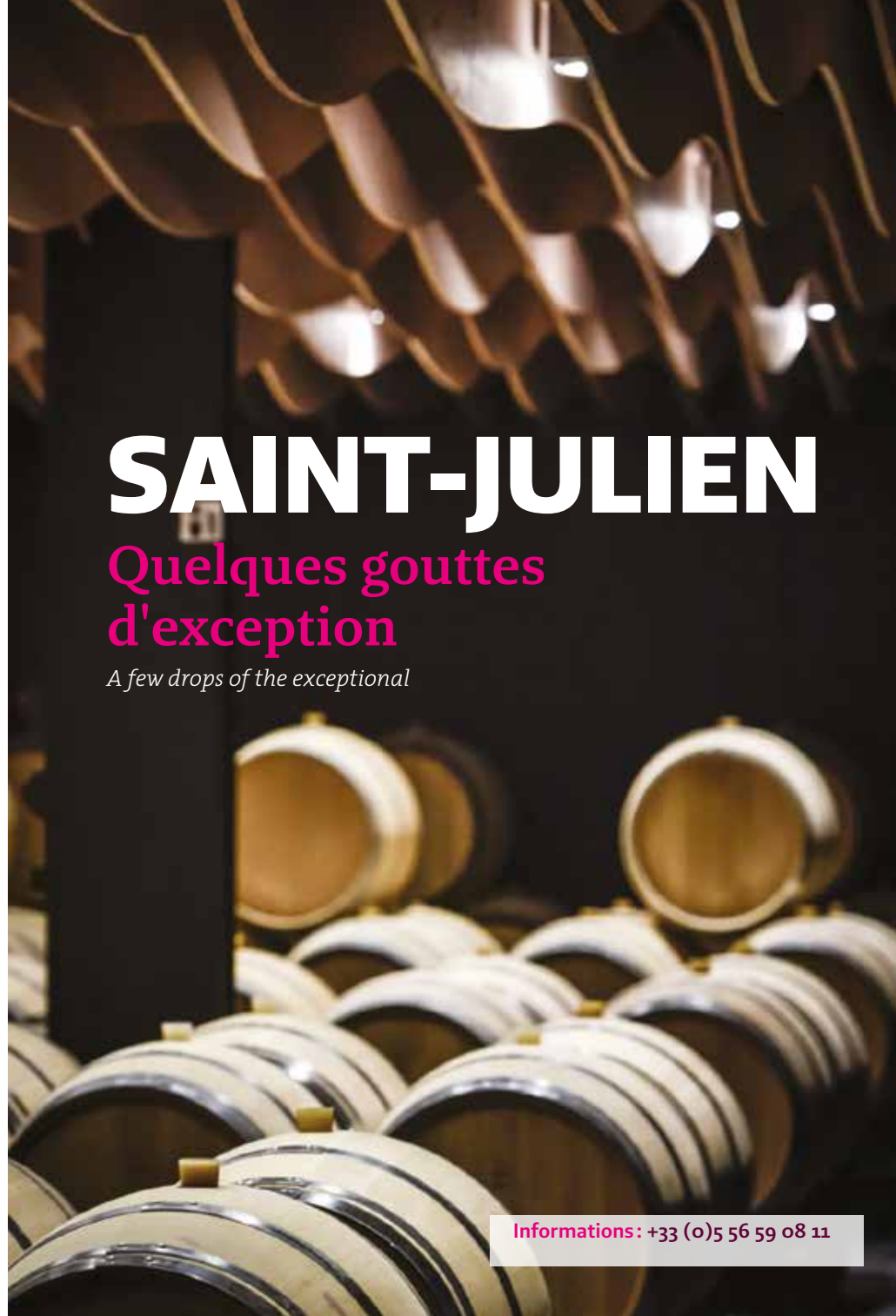
*Wine shop, wine accessories and regional products.
 Advice and free tasting. Visit of the cellar by appoint-
 ment.*

Langue: EN

SAINT-JULIEN

Quelques gouttes d'exception

A few drops of the exceptional



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



Château La Fleur Lauga © guillaume DAVAUD De-Lauga



Château Saint-Pierre © P. Durand



Château Branaire Ducru © J. Mondière



Château Léoville Poyferré © Jerome Mondiere



Château Langoa et Léoville Barton © Furax



Château Talbot © Château Talbot



Château Beychevelle © Julie Rey



Château La Bridane



Château Moulin de la Rose © Guillaume Daveau



Château Teynac © Château Teynac



Château Gruand Larose © Château Gruand Larose



Château Lagrange © DEEPIX

Château Beychevelle

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.145734, -0.734732
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 73 38 01
visite@beychevelle.com
www.beychevelle.com

Visites sur rendez-vous. Différentes visites vous seront proposées. Pour plus de renseignements, nous contacter. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Ouverture le samedi de mai à septembre. Visites payantes.

Visits by appointment only. Various types of visits will be suggested. Contact us for more information. Open from Monday to Friday from 9am to 12.30pm and 2pm to 5.30pm. Open on Saturdays from May to September. Paying visits.

Langues: EN

> Voir Château Beaumont

See Château Beaumont

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes La Table de Beychevelle

See vacation rentals section

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.145401, -0.738364
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
Président: François-Xavier MAROTEAUX
Contact: service des visites
T. +33 (0)5 56 59 25 86
branaire@branaire.com
www.branaire.com

Visite dégustation sur RDV du Mardi au Samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h d'avril à octobre, du Lundi au Vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30 le reste de l'année. Tarif: 12 € (10 € pour groupe à partir de 10 personnes). Château du XIX^e siècle (chartreuse) et Orangerie, joli jardin.

Installations vinicoles très modernes.

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

Langues: EN, ES

Château Gruaud-Larose

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.145106, -0.751823
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 73 89 43 (œnotourisme)
info@gruaud-larose.com
www.gruaud-larose.com

Ouvert du lundi au samedi de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 19 h (18 h et fermeture le samedi de novembre à mars inclus). Uniquement sur RDV. Plusieurs parcours possibles, dont la visite « incontournable ». Tarif 20 € avec dégustation de 2 vins. Chai contemporain, cuvier bois. Point de vue remarquable sur l'estuaire de la Gironde.

Open from Monday to Saturday from 9.30am to 1pm and 2pm to 7pm. (6pm & closed on Saturdays from November to March included). Only by appointment. Choose between many different visits and courses, e.g. the "Essential Tour", 20 € with tasting of 2 wines. Modern cellars with wooden vats. Remarkable scenic view of the Gironde estuary.

Langues: EN, ES, DE, RU, UK, PT



Château La Bridane



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

Vignoble certifié haute Valeur Environnementale. Visite dégustation gratuite au Château la Bridane à St-Julien Beychevelle de fin juin à début septembre du lundi au samedi de 11 h à 13 h et de 14 h à 19 h. Le reste de l'année: dégustation vente au Domaine de Cartujac – 33112 Saint-Laurent Médoc (merci de téléphoner au 05 56 59 91 70) du lundi au vendredi de 9 h à 11 h et de 14 h à 16 h 30.

Free visit and tasting during summer at the Château La Bridane in Saint Julien and at the Domaine de Cartujac in Saint-Laurent du Médoc from September to June (by appointment).

Langue: EN

Château La Fleur Lauga

CRU ARTISAN



GPS: 45.123008, -0.732892
13 chemin de la Rue
33460 CUSSAC-FORT-MEDOC (P-14)
M. +33 (0)6 56 58 92 83
chateau@lauga.com
www.lauga.com

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

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

Langue: EN

> Voir Château de Lauga

See Château de Lauga

Château Lagrange

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.148375, -0.773184
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-13)
T. +33 (0)5 56 73 38 38
visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com

Visite et dégustation sur RDV, du lundi au vendredi, et les samedis du 4 Avril au 31 Octobre. Fermeture les jours fériés et dimanches. A partir de 12 €/ personne selon les thématiques de dégustation. De 2 à 5 vins dégustés (dont le Bordeaux blanc du Château). Château XVIII^e siècle, Tour Toscane dessinée par Visconti, Chai contemporain, caveau de vieux millésimes, 40 ha de parc, étang et jardin à la française, parcelle expérimentale des cépages. Cuisine fusion réalisée par notre



Chef Taichi Sato à partir de 8 convives. Hébergement de groupes : 14 chambres climatisées, Wifi. Salles de réception : jusqu'à 100 personnes. Salle de réunion et salon.

Visit and tasting on appointment, from Monday to Friday, and on Saturdays from April 4th to end of October. Closing days : bank holidays and Sundays. From 12€/ person, according to the chosen theme. Tasting from 2 to 5 wines, including the Bordeaux Blanc of the château. 18th century Chartreuse-Tuscany Tour by Visconti. Imposing modern barrels cellars, a cellar of old bottles, a French-style pond and garden, experimental grape-variety plot. Fusion cuisine made by our Chef Taichi Sato from 8 guests. Accommodation of groups: 14 bedrooms. Air conditioning, Wifi. Reception rooms: up to 100 guests – a meeting room and a lounge.
Langues : EN, JP, ES

Châteaux Langoa et Léoville Barton

GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855



GPS : 45.1573, -0.7391
33250 SAINT JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 59 06 05
chateau@barton-family-wines.com
www.barton-family-wines.com

Château du XVIII^e siècle qui appartient à la famille Barton depuis 1821. Fermeture pour travaux en 2020. Pour les visites et dégustations, voir le Château Mauvesin Barton (Moulis en Médoc). 18th century Château belonging to the Barton family since 1821. The property will be closed for renovations in 2020. For visit and tasting, please see Château Mauvesin Barton (Moulis en Médoc).

Langue : EN
> Voir Château Mauvesin Barton
See Château Mauvesin Barton



Château Léoville Poyferre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.1640, -0.7402
38, rue Saint-Julien
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-13)
Cenotourisme : Anne CUVELIER
T. +33 (0)5 56 59 66 79
(n'hésitez pas à laisser un message)
Contact : lp.visite@leoville-poyferre.fr
www.leoville-poyferre.fr

Novembre à mars, ouvert du lundi au vendredi. Avril à octobre, ouvert du lundi au samedi. Fermé les jours fériés + samedi 7 septembre. Ouverture certains dimanches : nous consulter. Visite-dégustation sur RDV : 3 vins à partir de 15€ / personne. Nous consulter pour le choix de dégustation. Réservation sur notre site internet. Dégustation (sans visite) dans la Boutique sans RDV d'avril à octobre : 2 vins, 10€ / personne. Boutique. harmonie entre modernité et tradition, simplicité et sophistication pour l'expression du terroir d'exception d'un 2nd Grand Cru Classé. Superbe salle de réception pour dîners de gala, soirées de mariage, jusqu'à 180 personnes assises.

From November to March, open Monday to Friday. From April to October, open Monday to Saturday. Closed on public holidays + Saturday 7th September. Open on selected Sundays : contact us. Visit with tasting by appointment : 3 wines, from 15€ / person. Contact us for tasting choices. Reserve on our website. Tasting only in the Boutique, no appointment, from April to October : 2 wines, 10€ / person. Wine shop. Harmony between modernity and tradition, simplicity and sophistication is expressed by the exceptional terroir of this 2nd Classified Growth. Beautiful reception room for 180 seated guests (gala dinners and wedding receptions).

Langues : EN, CN
> Voir Château Le Crock
See Château Le Crock

Château Moulin de la Rose

GPS : 45.1480, -0.7437
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 59 08 45
Contact : Jean-François DELON
scedelon@wanadoo.fr
www.moulindealarose.com

Visite sur RDV.
Visit by appointment.
> Voir Château Ségur de Cabanac
See Château Ségur de Cabanac

Château Saint-Pierre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.1480, -0.7419
DOMAINES MARTIN - Château Gloria
33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 59 08 18
contact@domaines-martin.com
www.domaines-henri-martin.com

Visites gratuites sur RDV. Élégante bâtisse de pure tradition médocaine (XV^e et XVIII^e siècle).
Free visit by appointment.
Langue : EN



Château Teynac



GPS: 45.148696, -0.746625

Grand Rue

33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)

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

teynac_33@orange.fr

www.medoc-bordeaux.com

Visites uniquement sur RDV.

Propriété familiale par excellence, le Château Teynac est situé dans le village de Beychevelle en appellation Saint-Julien. Le vignoble compte aujourd'hui 12,5 hectares de vignes situées en quasi-totalité sur le plateau de Beychevelle. Château Teynac bénéficie d'une philosophie propre, de soins attentifs permis par sa dimension raisonnable et d'équipements matériels de très haut niveau. Notre conscience écologique nous a conduit à rentrer dans la démarche du SME Système de Management Environnemental et d'obtenir le Niveau 3 en Haute Valeur Environnementale.

Visits are by appointment only.

A family property by excellence, Château Teynac is located in the village of Beychevelle in the Saint-Julien appellation. The vineyard now has 12.5 hectares of vineyards located almost entirely on the plateau of Beychevelle. Château Teynac has its own philosophy, attentive care enabled by its reasonable size and high-level equipment. Our ecological awareness has led us to enter the approach of the "SME" Environmental Management System and to obtain Level 3 in high Environmental Value.

Langues: EN, ES

Château Talbot

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.159186, -0.758238

33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (O-13)

T. +33 (0)5 56 73 21 50

chateau-talbot@chateau-talbot.com

www.chateau-talbot.com

Visites payantes sur RDV du lundi au vendredi avec dégustation de 2 vins. La visite débute à l'extérieur, se poursuit par le cuvier bois et le nouveau chai à barriques, spectaculaire et monumental. Le vignoble de 110 hectares domine l'estuaire de la Gironde.

Paid Visits by appointment with a tasting of 2 wines. The visit starts outside, followed by the wooden vat-house, and the new barrel cellar, stunning and monumental. The vineyard of 110 hectares is surrounding the Gironde Estuary

Langues: EN, ES



PAUILLAC

Voyage au cœur de l'excellence

*Voyage to the center
of excellence*

Informations: +33 (0)5 56 59 03 08



Château Les Landes de Cach



Château Pichon Baron © S. Chapuis



Château Haut Bages Libéral © R. Reynier



Château Lynch-Bages © Château Lynch-Bages



Château Fonbadet



La Rose Pauillac © La Rose Pauillac



Château Pédesclaux © R. Escher



Château Clerc Milon © M. Anglada



Château Clerc Milon

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.2214335, -0.7646710
33250 PAUILLAC (M-13)
Contact : Service des visites
T. +33 (0)5 56 73 21 29
visites@bphr.com
www.chateau-clerc-milon.com

Situé au cœur d'un terroir exceptionnel, Château Clerc Milon compte aujourd'hui 41 hectares de vignes surplombant la Gironde et jouxtant deux premiers crus classés.

Avec sa vaste terrasse ouvrant sur les vignes, sa haute silhouette, son bardage en bois d'ipé, ses 300 m² de panneaux photovoltaïques et cet emplacement remarquable, Château Clerc Milon exprime sa personnalité unique parmi les Grands Crus Classés de Pauillac.

Tarifs 2020 : 15€ avec dégustation de 2 vins, 30€ avec dégustation de 3 vins. Fermé les week-ends et jours fériés.

Fermé en Août et entre Noël et le jour de l'An. Groupes limités à 10 personnes.

Situated in the heart of an exceptional terroir, Château Clerc Milon has 41 hectares (101 acres) of vines overlooking the Gironde estuary and neighbours two Classified First Growths.

With a large terrace overlooking the vineyard, a high silhouette, a wooden structure, 300sqm of solar panels and an outstanding location, Château Clerc Milon expresses its unique personality amongst the Classified Growths of Pauillac.

2020 Prices: 15€ with tasting of 2 wines, 30€ with tasting of 3 wines. Closed on weekends and public holidays. Closed in August and between Christmas and New Year. Limited groups: 10 people.



Château Fonbadet



GPS : 45.180906, -0.752124
47, route des Châteaux – 33250 PAUILLAC (N-13)
Contact : Pascale PEYRONIE
T. +33 (0)5 56 59 02 11
contact@chateaufonbadet.com
www.chateaufonbadet.com

Visite dégustation sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h.

Visit and tasting by appointment from Monday to Friday.

Langues : EN



Château Haut Bages Libéral

GRAND CRU CLASSE EN 1855

GPS : 45.1821, -0.7489
1 chemin des Balogues
Saint-Lambert – 33250 PAUILLAC (N-13)
Contact : Sophie Pagis
T. +33 (0)5 56 59 11 88
visites@hautbagesliberal.com
www.hautbagesliberal.com

Visite de la propriété et dégustation du lundi au vendredi, samedi (à partir de mai 2020 jusqu'à octobre) de 10 h à 17 h 30 avec ou sans RDV.

À partir de 15€ / personne.

Dominant l'estuaire de la Gironde, Château Haut-Bages Libéral s'étend sur 30 hectares. La moitié du vignoble est accolée au Château Latour et l'autre moitié sur le plateau de Bages. La propriété a été fondée au XVIII^e siècle par la famille Libéral et fut classée 5^e Grand Cru en 1855. Le domaine, conduit en biodynamie depuis 2008, est certifié en Agriculture Biologique.

Visit of the property and tasting with or without appointment from Monday to Friday from 10am to 5.30pm. (on Saturdays by appointment)

From 15€ / person. Overlooking the estuary of the Gironde river, Château Haut-Bages Libéral spreads over 30 hectares. Half of the vineyard is adjacent to Château Latour and the other half on the plateau of Bages. The property was founded in the 18th century by the Liberal family and was ranked 5th Classified Growth in 1855. The property grows in biodynamics farming, and is certified organic from 2019

> Voir Château Ferrière

See Château Ferrière

Château Julia

GPS : 45.169183, -0.892036
5 Route des Machines Semignan
33112 SAINT-LAURENT MÉDOC (N-10)
Contact : Sophie MARTIN
M. +33 (0)6 18 00 79 22
chateau.julia@gmail.com
www.chateaujulia.fr

Avec 0,62 ha de vignes entre Château Latour et Château Lynch Bages, Château Julia est l'une des plus petites propriétés de Pauillac. Sophie Martin et Romain Carreau vinifient et commercialisent leur petite production là où ils résident, à Saint Laurent Médoc. Ils vous feront la visite et partageront leur passion avec vous autour d'un verre. Découvrez aussi leur Haut-Médoc en bouteilles, bibe et vrac. Visite et dégustations gratuites sur RDV tous les jours. Portes ouvertes avec restauration le 7 décembre 2019 et les 5 et 6 avril 2020. Pique Nique du Vigneron Indépendant Pentecôte 2020. Retrouvez-nous sur notre page Facebook. Actualités, points de vente, tarifs et commandes sur www.chateaujulia.fr.

With 0.62 ha of vineyards between Château Latour and Château Lynch Bages, Château Julia is one of the smallest properties of Pauillac. Sophie Martin and Romain Carreau convert into wine and market their small production where they live, in Saint Laurent Médoc. They will receive you to visit the cellar and will share their passion with you around a glass. Also discover their "Haut-Médoc" in bottles, bibe and unpacked. Visit and free tastings by appointment every day. Doors opened with catering on December 7th and on April 5th and 6th in 2020. Independent Winegrower's Pic Nic Pentecost 2020. Find us on our Facebook page.

News, points of sale, prices and orders on: www.chateaujulia.fr



Château Les Landes de Cach

GPS: 45.1686,-0.7988

Lieu dit Cach

33112 SAINT LAURENT MÉDOC (O-12)

T. +33 (0)5 56 59 45 91

chateau.cach@wanadoo.fr

Le domaine de Cach est une propriété familiale productrice sur les appellations Haut-Médoc, Pauillac & Moulis. Ouvert toute l'année, sur RDV, nous vous invitons à observer et partager nos productions, le vin mais également l'élevage (production d'agneaux et de porcs noirs élevés en plein air, en Agriculture Biologique). Venez chez nous découvrir un métier passion, celui d'être paysan et fier de l'être. Nous aurons plaisir à vous présenter notre travail, animé par des valeurs d'authenticité, de générosité et de partage.

Visites gratuites pour les individuels, payantes pour les groupes (5€ / personne) à partir de 10 personnes.

The estate Château de Cach is a family property, producing in the appellations Haut-Médoc, Pauillac & Moulis. Open all-year-round by appointment, we welcome you to see and share our productions, the wine and also the farm (organic sheep breeding and a few outdoors black pigs). Come among us to discover a passion craft, being a farmer and proud of it! We'll have the pleasure to show you our work with sincerity and sharing.

Free vineyard and winery visit and tasting (individuals), group of more than 10 people (5€ / person).

Langues: EN

Château Lynch-Bages

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.1918, -0.7543

33250 PAUILLAC (N-13)

Contact: Charles THUILLIER

T. +33 (0)5 56 73 19 31

visit@lynchbages.com

www.lynchbages.com

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

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

Langues: EN, DE (sous réserve de disponibilité).

> Voir rubrique **Chambres d'hôtes**

et **Gîtes Château Ormes de Pez**

See vacation rentals **Château Ormes de Pez**

> Voir rubrique **Saveurs locales Village de Bages**

See Local specialties section **Village de Bages**

> Voir rubrique **hôtels et restaurants**

Cordeillan-bages et Café Lavinal

See hotels and restaurants **Cordeillan-bages**

et **Café Lavinal**



Château Pédesclaux

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.2124672; -0.7512064

Route de Pédesclaux

33250 PAUILLAC (M-13)

T. +33 (0)5 57 73 64 64

contact@chateau-pedesclaux.com

www.chateau-pedesclaux.com

Visite et dégustation sur RDV du lundi au samedi d'avril à octobre et du lundi au vendredi de novembre à mars; de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

Le Château Pédesclaux, Grand Cru Classé en 1855, fut acheté par la famille Lorenzetti en 2009.

Grâce à leur ambition, l'équipe technique met en place un important travail de fond (pratiques culturelles « haute couture » et méthodes de vinification gravitaires) qui permet d'amorcer la renaissance de la propriété.

Pour assoir ces nouvelles bases, ils décident de reconstruire l'ensemble des installations techniques et confient cette réalisation à Jean-Michel Wilmotte, architecte mondiale-

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

Tour and tasting by appointment only from Monday to Saturday between April to October and from Monday to Friday between November to March from; from 9:30 am to 12:30 am and from 2:00 pm to 6:00pm.

Château Pédesclaux, 5th Great Growth in 1855, was acquired by the Lorenzetti Family in 2009.

Thanks to their determination, they have developed the estate's potential and reputation (acustom-made vineyard management and winemaking by gravity). In order to confirm the renaissance of this winery, they have entrusted a winery renovation programme. They have chosen a very famous architect: Mr Jean-Michel Wilmotte.

He has created a state-of-the art winery in which he has mixed metal, glass and stone.

Langues: EN, ES, DE

> Voir **Château Lilian Ladouys**

See **Château Lilian Ladouys**



Château Pichon Baron

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

GPS : 45.177185, -0.750911

33250 PAUILLAC (N-13)

T. +33 (0)5 56 73 17 17

contact@pichonbaron.com

www.pichonbaron.com

Le château aux deux tourelles emblématiques, construit en 1851, a été magnifié par un miroir d'eau qui s'étend à ses pieds.

Avec près de 10000 visiteurs par an, Château Pichon Baron est une des rares propriétés du Médoc à recevoir ses visiteurs tous les jours de la semaine, week-ends inclus. La visite débute toujours dans la vigne au cœur de notre savoir-faire. Après la découverte des chais, une dégustation de trois vins du domaine est proposée : Château Pichon Baron, Les Tourelles de Longueville et Les Griffons de Pichon Baron. Toutes nos visites sont privatives, vous serez guidé par une personne formée par l'équipe technique du domaine.

Nous proposons également des dégustations sur mesure de différents millésimes de notre Grand Cru. Plus d'informations sur :

www.pichonbaron.com

The château with its two emblematic turrets, built in 1851, has been mirrored in an ornamental pool which stretches out majestically before it. Château Pichon Baron welcomes nearly 10,000 visitors each year and is one of the very few Médoc estates to be open to visitors every day of the week, including weekends. The tour starts in the vineyard, which lies at the very heart of our expertise.

After discovering the cellars, visitors will learn more about Pichon Baron through tasting three of the estate's wines: Château Pichon Baron, Les Tourelles de Longueville and Les Griffons de Pichon Baron. All our visits are individual and guides are trained by the estate's technical team. We offer also tailored tastings (different vintages of our Grand Cru). More information:

www.pichonbaron.com

Langues: EN, ES

> CAVE COOPÉRATIVE

Groupement de producteurs

La Rose Pauillac

GPS: 45.202172, -0.75215

44, rue du Maréchal Joffre

33250 PAUILLAC (M-13)

T. +33 (0)5 56 59 26 00

larosepauillac@wanadoo.fr

www.la-rose-pauillac.com

La Rose Pauillac a été créé en 1933.

Cette coopérative réunit 23 petits propriétaires sur 26 ha de vignes.

Un travail rigoureux de la vigne jusqu'aux chais, et un élevage traditionnel en barriques bordelaises garantissent aux amateurs comme aux connaisseurs, des moments de plaisir à des prix imbattables.

Visite immersive des chais en sons et lumières.

Infos et résa sur www.odysseedelarose.com

La Rose Pauillac was founded in 1933.

Today, this cooperative represents 23 small owners harvesting grapes on 26 ha of vineyards. Exacting winemaking from the lands to the cellars and a traditional ageing in Bordeaux barrels guarantee wine drinking pleasure at unbeatable prices.

Immersive tour of the cellars in sounds and lights. Informations and booking on www.odysseedelarose.com



SAINT-ESTÈPHE

Secrète alchimie

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



Château Le Crock © B. Choquet



Château St Estèphe



Château Petit-Bocq © M. Boudot



Château Haut Marbuzet



Château Lafon-Rochet



Château Haut Baron © Château Haut Baron



Château Cos Labory © Studio Pomelo



Château Phélan Ségur



Château La Haye © Château La Haye



Château Ségur de Cabanac
© G. Daveau



Cave Marquis de Saint Estèphe



Château Rémandine © Rémandine



Château Tronquoy Lalande © Saison d'or



Château Lilian Ladouys © R. Escher



Château de Côme © H. Lefebvre, Twin Photographie



Château Tour des Termes © M. Geney



Château Plantier Rose © Château Plantier Rose



Château Marceline © Q. Druesne

Château de Côte

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.255179, -0.812175
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Contact: Maurice VELGE
T. +33 (0)5 56 57 75 05 98
come@chateaudecomme.com
www.chateaudecomme.com

Vin en conversion BIO – Organic conversion.
Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h sur RDV.
Free visit and tasting by appointment Monday to Friday.
Langues: EN, ES

Château Cos Labory

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.231314, -0.776886
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
T. +33 (0)5 56 59 30 22
contact@cos-labory.com

Visite dégustation gratuite sur RDV du lundi au vendredi. Fermé pendant les vendanges + semaine 52.
Free visit and tasting by appointment from Monday to Friday. Closed during the harvest time + 52nd week.
Langue: EN

Château Haut Baron

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

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

Château Haut Coteau



GPS: 45.268542, -0.789575
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 39 84
chateau.haut-coteau@wanadoo.fr
www.chateauhautcoteau.com

Dégustation vente toute l'année, visite sur rendez-vous.
De Septembre à Avril: du lundi au samedi de 14 h à 17 h. De Mai à Août: ouvert de 10 h à 18 h.
Tasting and sale all year round.
Visit by appointment.
Langue: EN

Château Haut Marbuzet



GPS: 45.23808, -0.76885
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
T. +33 (0)5 56 59 30 54
infos@haut-marbuzet.net

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h sur RDV. Point de vue sur le vignoble et l'estuaire, cuvier bois.
Free visit and tasting. Scenic view of the vineyard and estuary, wood vats.
Langue: PT



Château Lafon-Rochet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS: 45.230203, -0.787776
Blanquet ouest – 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
T. +33 (0)5 56 59 32 06
lafon@lafon-rochet.com
visites@lafon-rochet.com
www.lafon-rochet.com

Best Of d'Or 2019 Architecture et Paysages
Magnifique propriété familiale, où les maîtres mots sont passion, savoir-faire et plaisir. Ce château romantique d'un jaune étincelant et son personnel captivant vous transporte lors de visites et dégustations.
Visite uniquement sur rdv. Ouvert tous les jours d'avril à octobre inclus et du lundi au vendredi de 9 h à 13 h et de 14 h à 17 h le reste de l'année.
Prix: 12€ à 50€ / personne.
Beautiful family estate, where watchwords are passion, know-how and pleasure.
This charming Château with a shining yellow colour and its dedicated team welcome you for tours and tastings.
Visits and tastings are only on appointment.
Opened 7 days a week from 1st of April to end of October and from Monday to Friday (9am to 1pm and 2pm to 5pm) the rest of the year. Cost: From 12€ to 50€.
Langue: EN

Château La Haye



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

Visite Dégustation gratuite Juillet/Août sans rendez-vous de 11 h à 17 h et sur rendez-vous de Septembre à Juin.
Le Château La Haye s'inscrit dans une longue tradition viticole, puisque la constitution du vignoble remonte à 1557. La demeure aurait selon la légende accueillie le Roi Henri II et Diane de Poitiers pour leurs rendez-vous galants. Leur monogramme, H et D est gravé dans la pierre à l'entrée du Château.
Free visit and tasting in July / August without appointment from 11a.m to 5p.m and by appointment from September to June.
Château La Haye has a long wine tradition, with the establishment of the vineyard dating back to 1557. According to the legend this Château sheltered the King Henri II and Diane de Poitiers as their hunting lodge. Their monogram, H and D interlaced, is engraved in stone at the entrance to the Château.
Langue: EN

Château La Rose Brana



GPS: 45.241763, -0.79450
10, rue de la Gare
Leyssac – 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Propriétaire: Coralie OLLIER
T. +33 (0)5 56 59 32 70
contact@rosebrana.com
www.rosebrana.com

Dégustation gratuite sur RDV si possible du lundi au vendredi. Exposition de peinture dans la salle de dégustation.
Free tasting by appointment, Monday to Friday.
Exhibition of painting in the tasting room.
Langues: EN, ES

Château Le Crock

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



GPS 45.23883, -0.771838
1, rue Paul Amilhat
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Cénotourisme : Anne CUVELIER
T. +33 (0)5 56 59 73 05
M. +33 (0)6 62 62 46 21
visitecrock@orange.fr
www.chateaucrock.fr

De mai à mi-septembre : visites et dégustations avec ou sans réservation. « Dégust'ÔCrock » : Visite et dégustation agrémentée d'une doise garnie de charcuterie, fromages et chocolat autour de 3 vins. « Trésor Ô Crock » : Chasse au trésor.

Sur réservation le reste de l'année. Boutique. Détails sur nos offres et demandes de réservations sur notre site internet.

Représentant historique de l'appellation Saint-Estèphe, le Château Le Crock appartient depuis 1903 à la famille CUVELIER, également propriétaire du Château Léoville-Poyferré à St. Julien. Notre œnologue, Isabelle DAVIN, apporte le même savoir-faire aux deux propriétés, en élaborant des vins aux fruits murs, à la bouche souple et mœlleuse, en domestiquant des tannins puissants typiques de l'appellation.

From May to Mid-September: Visit and tastings with or without appointment. "Dégust'Ô Crock" tour-tasting complete with a selection of charcuterie, cheese and chocolate paired with 3 wines. "Trésor Ô Crock": treasure hunt.

October-April: by appointment. Wine shop.

Details on visits and bookings on our website.

Château Le Crock, a quintessential Saint-Estèphe estate, has belonged to the Cuvelier family since 1903. The family also owns Château Léoville-Poyferré in Saint-Julien. Winemaker Isabelle Davin brings the same savoir-faire to both estates, here crafting soft, supple wines by harnessing the powerful tannins characteristic of the Saint-Estèphe Appellation.

A majestic example of Eighteenth-century architecture, Château Le Crock is surrounded by vines planted in deep gravel soils.

Langue : EN, ES (selon disponibilité)

(upon request)

> Voir Château Léoville Poyferré

See Château Léoville Poyferré

Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



GPS : 45.2335717 ; -0.7913739
Lieu-dit Blanquet
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
T. +33 (0)5 56 59 71 96
visites@chateau-lilian-ladouys.com
www.chateau-lilian-ladouys.com

Visite et dégustation sur RDV du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

C'est en 1564 qu'apparaît pour la première fois dans les écrits le Château « La Doys », alors métairie de Lafite.

Aux mains de la famille Barre, il sera classé en 1932 Cru Bourgeois Supérieur.

Par la suite, Christian Thiéblot acquiert la propriété en 1989, renommant le domaine en l'honneur de sa femme, Lilian. En 2008, séduits par cette belle endormie, la famille Lorenzetti achète le Château Lilian Ladouys, qui compte, aujourd'hui 80,5 hectares. Avec pour ambition de valoriser son terroir d'exception et d'amener la propriété parmi les références de l'appellation, l'outil de travail a été adapté. Ce sont les cabinets d'architectes Jean-Michel Wilmotte et BPM qui ont dirigés la rénovation et l'agrandissement du chai de Lilian Ladouys.

Tour and tasting by appointment from Monday to Friday from 9:30 am to 12:30 am and from 2:00 pm to 6:00 pm.

The existence of an estate called "La Doys" came from the Terrier of Lafite's land register in 1564 and thanks to the family Barre in the 19th century, Ladouys became a Cru Bourgeois.

In 1989, the winery was bought by Christian and Lilian Thieblot, whose name was added to Ladouys.

In 2008, captivated, the Lorenzetti family acquired Château Lilian Ladouys, which has 80.5 hectares of vines. Determined to improve the wine and make it a reference for the entire appellation, the winery has been renovated by the famous architect Jean-Michel Wilmotte and BPM architectural firm.

Langues : EN, ES, DE

> Voir Château Pédesclaux

See Château Pédesclaux

Château Marceline

CRU ARTISAN



GPS : 45.2654, -0.7721
3, rue de la Tonnellerie
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 38 95
M. +33 (0)7 62 23 44 90
M. +33 (0)6 98 85 53 91
chateaumarceline@sfr.fr
www.chateaumarceline.com

Visite et dégustation gratuite.

De Mai à Septembre : ouvert le week-end.

Petite exploitation familiale nichée au cœur du village de Saint-Estèphe à 100 m de l'église classée. Chai traditionnel en pierre avec cuverie béton et vieille presse.

Free visit and tasting. In the heart of Saint-Estèphe village, the Château is located a couple of hundred metres from the classified church. Traditional vat-house and old press.

Langues : EN, ES

Château Petit Bocq

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



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

Propriété au parcellaire atomisé sur les grands terroirs de Saint-Estèphe. Certifiée Agriculture raisonnée. Visite-dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 16 h 30. Dégustation possible autour de l'élevage en barriques sur rdv. Payant pour les groupes à partir de 10 personnes (nous contacter par mail).

Free visit and tasting from Monday to Friday.

Tasting in barrel by appointment.

Langues : EN

Château Phélan Ségur



GPS : 45.2617, -0.7696
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
Contact : Véronique DAUSSE
T. +33 (0)5 56 59 74 00
phelan@phelansegur.com
www.phelansegur.com
Pour réservations (for reservation):
phelan@phelansegur.com

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

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

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

Langue : EN





Château Plantier-Rose

CRU BOURGEOIS

GPS: 45.244709, -0.788612
51, rue du Médoc Leyssac
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Contact: M. CONTE
T. +33 (0)5 56 59 36 16
chateauplantierrose@hotmail.com
www.chateauplantierrose.com

Visite dégustation gratuite sur RDV de préférence, du lundi au vendredi, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Uniquement sur RDV le weekend.
Free visit and tasting by appointment preferably from Monday to Friday from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm. Only by appointment on weekends.
Langue: EN

Château Rémandine



GPS: 45.252537, -0.807517
5 Route des Pradines "Lavillotte"
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-12)
Contact: Mr et Mme Dutrait Michel et Anne-Lise
M. +33 (0)6 12 50 27 09
alisedutrait@gmail.com
Facebook: château Rémandine

Petite propriété familiale de moins de 4ha, située dans un village baptisé «Lavillotte» à Saint-Estèphe. Venez découvrir notre chai et notre cuvier en pierre de la région.
Visite et dégustation gratuite sur RDV si possible. Téléphoner pour les disponibilités.
Small family property of less than 4 hectares, located in a village called "Lavillotte" in Saint-Estèphe. Come and discover our cellar and our stone chest of the region. Free visit and tasting by appointment if possible. Please call for availability.

Château St Estèphe



GPS: 45.242805, -0.784707
2 Route de Poumeys « Leyssac »
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Contact: Famille ARNAUD
T. +33 (0)5 56 59 32 26
vignobles.arnaud@orange.fr
www.chateaufstestephe.com

Visite et dégustation gratuite.
Propriété familiale de 8 hectares; nous vous accueillons toute l'année de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30; et du 1er juillet au 15 septembre de 9 h à 18 h; sur rendez-vous le samedi. Fermé le dimanche et entre Noël et le 1er de l'An.
Free tasting and visit. Orner family of 8 hectares. We are open all the year from 9am to 12pm and 130pm to 530pm; and from 9am to 6pm from July 1st to September 15th; by appointment only on Saturdays. Closed on Sundays and from Christmas to new year.

Château Ségur de Cabanac



GPS: 45.2658, -0.7606
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
Contact: Jean-François DELON
T. +33 (0)5 56 59 70 10
scaadelon@wanadoo.fr
www.segurdecabanac.com

Visite sur RDV. Vue sur l'estuaire de la Gironde.
Visit by appointment. View of the Gironde estuary.
> Voir Château Moulin de la Rose
See Château Moulin de la Rose

Château Tour des Termes

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



GPS: 45.266645, -0.790527
2, rue du pigeonier - Saint-Corbian
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 32 89
contact@chateautourdestermes.com
www.chateautourdestermes.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h 30.
Payant pour les groupes (à partir de 10 personnes, nous contacter). Fermé les jours fériés et entre Noël et le Jour de l'An. Exposition photos sur le thème: Le cycle de la vigne et du vin.
Free visit and tasting Photo exposition, "The wines growth cycle".
Langue: EN (Prendre RDV)

Château Tronquoy-Lalande



GPS: 45.2537, -0.7726
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 61 05
chateau@tronquoy-lalande.com
www.tronquoy-lalande.com

Visites de la propriété sur RDV de Septembre à Mai Heures d'ouvertures: de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h du lundi au vendredi.
Château Tronquoy-Lalande, au cœur de l'appellation Saint-Estèphe, date du XVIII^e siècle. Dès 2006, un important programme de rénovation est mis en place respectant le charme du site et de son architecture. D'une superficie de 30 hectares, le vignoble produit un vin rouge reconnu parmi les meilleurs de l'appellation.
Visit by appointment from September to May Opening hours: from 9am to 1230pm and 130pm to 5pm from Monday to Friday. Château Tronquoy-Lalande, in the heart of the Saint-Estèphe appellation, dates back to the 18th century. In 2006, a major renovation program was started to renovate the vineyard and winery while preserving the estate's charm and respecting the existing architecture. The 30 hectares vineyard produces a red wine, acknowledged to be one of the best in the appellation

> CAVE COOPÉRATIVE

Cave Marquis de Saint-Estèphe

GPS: 45.2495, -0.7868
2, Route du Médoc (D-2)
33180 SAINT-ESTÈPHE
T. +33 (0)5 56 73 35 30
marquis.st.estephe@wanadoo.fr
www.marquis-saint-estephe.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 45 et de 13 h 30 à 17 h. Le week-end en juillet / août de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 17 h 30. Dégustation gratuite dans le chai à barriques de nos vins AOC Saint-Estèphe et AOC Haut-Médoc.
Free tasting in the barrel cellar of our wines from Saint-Estèphe appellation and Haut-Médoc appellation. Monday to Friday from 8.30 am to 12.45 pm and 1.30 pm to 5.00 pm. Week-ends during July / August from 10am to 12pm and 2.30pm to 5.30pm.
Langues: EN, ES



LE CODE DES MILLÉSIMES

Vins rouges



Réussite générale

an excellent vintage in all vineyards



Réussite assez égale, nombreuses très bonnes bouteilles

a generally good vintage, with many excellent bottles



Réussite inégale, quelques charmantes bouteilles

an uneven vintage, but a few appealing bottles



Ils ont le fruit des vins jeunes et tout l'avenir devant eux

all the fruitiness of young wines, and a long future ahead



Ils atteignent une certaine maturité et continueront à se développer

they have already reached a certain maturity and will continue to develop



Ils sont en plein épanouissement et peuvent poursuivre leur carrière dans de bonnes caves

they are coming round nicely and will continue to improve in good cellars



Ils ont atteint leur apogée

they have reached their peak



Fins, légers, élégants *fine, light, elegant*

Bien équilibrés, riches, harmonieux *well-balanced, full-bodied, harmonious*

Très corsés, fortement charpentés *very robust, strong backbone*

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

SÉJOURS ET GASTRONOMIE DANS LE VIGNOBLE

Stay & gastronomy in the vineyard



> HÔTELS RESTAURANTS

Château Cordeillan-Bages



HÔTEL ****

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

GPS : 45.178885, -0.752105

Hôtel 4*, Relais & Châteaux

Restaurant Etoilé Michelin

Route des Châteaux

33250 PAUILLAC (N-13)

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

contact@cordeillanbages.com

www.cordeillanbages.com

Situé proche de l'estuaire, le seul Relais & Châteaux du Médoc, entouré par les vignes des propriétaires, la famille Cazes, déploie 28 chambres sur jardin dans une élégante chartreuse, avec piscine. Décoration épurée, raffinement et confort ajoutent à la sérénité du lieu. La table étoilée propose une cuisine subtile qui exalte les produits régionaux. Une carte des vins riche de 1 800 références, récompensée « Best Of Award of Excellence » par le magazine Wine Spectator. À quelques pas, le village de Bages partage l'art de vivre le vin au sens large. Menu à partir de 45€, du mercredi au dimanche. Chambres à partir de 200€. hôtel ouvert tous les jours de mars à novembre.

Located near the estuary, the only Relais & Châteaux in the Medoc, sitting in the vineyard of the owners, the Cazes family, offers 28 rooms nestled in gardens within an elegant country manor, complete with a pool. Refined décor and comfort complement the peaceful surroundings. The Michelin starred restaurant offers a subtle cuisine which exalts the regional produce. The wine list of 1 800 references is recognized "Best of Award of Excellence" by Wine Spectator magazine. A short walk from the hotel, the hamlet of Bages promotes the Médoc art of living in its widest sense. Menu starting at 45€, from Wednesday thru Sunday. Rooms starting at 200€. hotel open daily from March to November.

> Voir rubrique Chambres d'hôtes

et Gîtes Château Ormes de Pez

See vacation rentals Château Ormes de Pez

> Voir rubrique Château Lynch-Bages

See Château Lynch-Bages

> Voir rubrique Saveurs locales Village de Bages

See Local specialties section Village de Bages

> Voir rubrique hôtels et restaurants Café Lavinal

See hotels and restaurants Café Lavinal

Hôtel Château Grattequina

HÔTEL ****

GPS : 44.922971, -0.553887

Avenue de Labarde

33290 BLANQUEFORT (W-18)

T. + 33 (0)5 56 35 76 76

contact@grattequina.com

www.grattequina.com

10 chambres et suites avec vue sur le fleuve.

De 159€ à 450€/nuit. En bord de Garonne, superbe propriété du XIX^e siècle aux portes de Bordeaux. Chambres spacieuses, élégantes et modernes (mini bar, clim, Wifi gratuit).

Petit-déjeuner. Service de restauration de produits frais et de saison uniquement pour les clients de l'hôtel. Room service servi en chambre ou en terrasse. Hôtel idéalement situé entre les vignobles du Médoc et de St. Émilion, et proche d'une multitude d'activités.

Transport jusqu'à Bordeaux centre grâce au bateau privé de l'hôtel (12 passagers max).

Entre élégance et modernité, une invitation à la détente au rythme du fleuve.

Parking privé et piscine.

Located along the Garonne River, a gorgeous 19th century mansion near Bordeaux. The rooms are elegant and modern (Free wifi, mini bar, AC).

Breakfast buffet and possibility to enjoy the room service on the terrace. Catering service of seasonal and fresh products only for the hotel guests.

The hotel is ideally located between the vineyards of Margaux, Pauillac and Saint-Émilion, and close to a large variety of activities (golf, horseback riding). Possibility to join Bordeaux on board of the hotel's private boat (12 passengers max.)

Private parking and outside swimming pool.

Langue : EN



Hôtel de France et d'Angleterre



HÔTEL ****

LOGIS HOTEL ESSENTIEL

GPS : 45.1969, -0.7451

3, quai Albert Pichon

33250 PAUILLAC (M-14)

T. +33 (0)5 56 59 01 20

contact@hoteldefrance-angleterre.com

www.hoteldefrance-angleterre.com

Hôtel ouvert 7j/7. 25 chambres standard :

de 59€ à 105€ selon le nombre de personnes et la saison. 20 chambres Confort Climatisées : de 89€ à 120€ selon le nombre de personnes et la saison. Petit déjeuner sous forme de buffet à 10€. Réception ouverte 24h/24 de Mai à Octobre. Restaurant ouvert 7j/7 d'avril à octobre. Produits de terroir et de saisons.

Formule bistrot du mois à 15€ le midi du lundi au samedi. Formule terroir à 25€ tous les soirs et le dimanche midi. Possibilité d'amener son vin avec un droit de bouchon. Vins au verre.

Séminaires d'entreprise et banquets.

Repas de groupes pour associations et réunions de famille (mariages, baptêmes...).

Hotel open 7/7. 25 standard rooms from 59€ to 105€ depending on the number of people and season. 20 comfort rooms-air conditioned. from 89€ to 120€ depending on the number of people and season. Breakfast 10€. Reception open 24h/24.

Restaurant open 7/7 from April to October.

Quality and seasonal products.

Today's menus 15€ for lunch from Monday to Saturday. Terroir Menu 25€ only the evening and Sunday. Opportunity to bring his wine with a corkage. Wine and Vintage wines by the glass.

Business seminars and banquets. Group meals for associations and family gatherings (weddings, baptisms...).

Langues : EN, ES

Brasserie L'Embellie

GPS : 45.074346, -0.792528

8 avenue de Soulac

33480 LISTRAC MÉDOC (R-13)

T. +33 (0)5 56 79 17 13

brasserie.lembellie@orange.fr

www.lembellie-listrac.com

Cadre moderne à la décoration soignée, une ambiance décontractée et un accueil chaleureux. Cuisine de qualité élaborée à partir de produits frais. À midi en semaine, formule rapide (2 entrées, 2 plats, 2 desserts au choix). Terrasse d'été calme et ombragée.

Large gamme de vin (+ de 200 références) à prix doux, possibilité de vin au verre.

Ouverture lundi et mardi de 8h à 16h, jeudi vendredi et samedi de 8h à Minuit.

Capacité d'accueil : 85 personnes.

Modern, elegant décor, casual atmosphere and a warm welcome. Quality cuisine produced from finest ingredients. Weekday "Quick" lunch menu (choice of 2 starters, 2 main dishes and 2 desserts). Relaxing, shaded summer terrace.

Large choice of wines (more than 200 entries on wine list) at moderate prices, and wines by the glass.

Langues : EN, ES



Café Lavinal



GPS: 45.190926, -0.7551679
Place Desquet
33250 PAUILLAC (N-13)
T. +33 (0)5 57 75 00 09
contact@cafelavinal.com
www.jmcazes.com

Une brasserie conservant l'esprit des années 30, qui tient son nom de Berthe Lavinal, la grand-mère de Jean-Michel Cazes. On y discute autour d'un verre de vin et on y partage une cuisine traditionnelle et généreuse. À l'intérieur, son atmosphère conviviale attire châteaux voisins, locaux, vignerons et visiteurs du monde entier. Sur la petite place pavée, sa terrasse bénéficie d'une des plus jolies vues du village de Bages. Table Bib gourmand. Salle banquet. Menu à partir de 29€ TTC. Carte snack proposée au bar et suggestions à la carte. Ouvert du lundi au samedi (hors fermeture annuelle fin décembre à février).

A typical brasserie conserving the 1930's spirit, named after Berthe Lavinal, grandmother of Jean-Michel Cazes. A popular place to rub shoulders with lovers of great wines and enjoy traditional French cuisine. Inside, the convivial atmosphere is praised by nearby chateaus, winemakers, locals and world travelers. Tucked on a paved courtyard, the terrace boasts one of the best views in the restored village of Bages. Awarded a Bib



gourmand. Banquet rooms available. Menu starting at 29€ Snacks and chef's suggestions offered à la carte. Open Monday thru Saturday (excluding annual closing December thru February).

Langue: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes et Gîtes Château Ormes de Pez

See vacation rentals Château Ormes de Pez

> Voir Château Lynch-Bages

See Château Lynch-Bages

> Voir rubrique Saveurs locales Village de Bages

See Local specialties section Village de Bages

> Voir rubrique hôtels et restaurants

Cordeillan-bages

See hotels and restaurants Cordeillan-bages

La Maison du Douanier



GPS: 45.360057, -0.821309

2, route de By

33340 Saint-Christoly-Médoc (H-12)

T. +33 (0)5 56 41 35 25

contact@laimaisondudouanier.com

www.laimaisondudouanier.com

La « Maison du Douanier », labellisée « Vignobles et découvertes » vous propose un restaurant ainsi qu'une grande terrasse avec une vue imprenable sur l'estuaire de la Gironde.

N'hésitez pas à poursuivre l'aventure avec « La Cabane du Douanier », guinguette de qualité ouverte de mi-juin à mi-septembre, une 2^e adresse sympa sur le port de Saint-Christoly pour déguster des huîtres, des assiettes de charcuteries locales, fromages fermiers, bulots, crevettes, etc

25€ le midi (entrée / plat ou plat / dessert).

35€ et 55€ entrée / plat / dessert.

Ouverture : fin mars au 1^{er} janvier.

"La Maison du Douanier", a "Vignobles et découvertes" label, offers a restaurant and a great terrace with stunning views over the estuary of the Gironde. We dispose of a vegetable garden, a henhouse and a bowls game to learn, have fun and play. Don't hesitate to continue the adventure with "La Cabane du Douanier", a quality guinguette open from mid-June to mid-September, a very nice second address on the Saint-Christoly harbor to taste oysters, plates of cheeses, delicatessen, whelks, shrimps, etc. Open from March to January 1st.

Langues: EN, DE

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Château Meyre CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



Hôtel Le Clos de Meyre

GPS: 45.030794, -0.774039

16, route de Castelnau

33480 AVENSAN (S-13)

T. +33 (0)5 56 58 10 77 / +33 (0)5 56 58 22 84

reception@closdemeyre.fr

www.chateaumeyre.com

Le Château Meyre cultive la vigne depuis plus de 3 siècles. Le domaine est situé au cœur du Médoc et des terroirs de Moulis et Margaux. En 1876, le domaine figure parmi les tous premiers crus d'Avensan, et le classement de 1932 lui confère la classification de Cru Bourgeois Supérieur. Notre certification en Agriculture Biologique en 2011 est l'aboutissement d'une longue démarche qualitative.

L'hôtel le Clos de Meyre*** vous accueille de mars à octobre afin de vous faire profiter de ses 9 chambres. Notre domaine offre également 3 espaces de réception pouvant recevoir jusqu'à 60 personnes assises et 150 personnes en cocktail.

Visite disponible d'Avril à Septembre pour les individuels du mardi au samedi de 10h à 17h et toute l'année pour les groupes de plus de 10 personnes (sous réserve de disponibilité du guide).

Chateau Meyre has been cultivating vines for more than 3 centuries. The estate is located in the heart of the Medoc, Margaux and Moulis appellations.

In 1876, the area was among the first CRUS of Avensan, and the ranking in 1932 gave it the Cru Bourgeois classification. Our organic AB Certification was obtained in 2011 after hard work. Chateau Meyre, built in 1652, has been well conserved and is today a nice 3-star hotel, that welcome guests from March to October. Our 9 comfortable rooms are a perfect gateway to decompress from a stressful city life. The castle is also an ideal place for your private parties and professional events. We offer two fully equipped conference rooms that can be customised to your needs. On request you can privatize the château or part of the château.

Our 9 comfortable rooms are a perfect gateway to decompress from a stressful city life. The castle is also an ideal place for your private parties and professional events. We offer two fully equipped conference rooms that can be customised to your needs. On request you can privatize the château or part of the château.



Hôtel et Restaurant / hôtel Le Pavillon de Margaux

HÔTEL ***

GPS: 45.04103, -0.674007

3, rue Georges Mandel

33460 MARGAUX (S-15)

T. +33 (0)5 57 88 77 54

F. +33 (0) 57 88 77 73

le-pavillon-margaux@wanadoo.fr

www.le-pavillon-de-margaux.fr

L'Hôtel: 14 chambres (5 traditionnelles, 9 avec salon). 28 personnes. À partir de 99€.
Le restaurant: Salle, véranda climatisées et jardin avec vue sur les vignobles de Margaux. Formules à partir de 19,50€, menu de 29€ à 49€. Ouvert tous les jours de mai à octobre 2020. Cuisine traditionnelle.

La cave: Vente directe des vins de propriétés (appellations Margaux, Moulis, Listrac, Haut-Médoc). Possibilité d'organiser des repas au Château Marojallia. Nous consulter.

14 bedrooms, from 99€. Restaurant and wine shop. Visit of our winemaking property with tasting. Opportunity to dine at a château by reservation.

The restaurant: Main room with air conditioning and views on the vineyards of Margaux. Traditional food. The winery: direct sale of wine (Margaux, Moulis, Listrac, Haut-Médoc).

Langues: EN

Hôtel et Restaurant Hôtel Relais de Margaux



HÔTEL ****

RESTAURANTS – GOLF – SPA – HÔTEL

GPS: 45.05453, -0.658729

5, route de l'Île Vincent – 33460 MARGAUX CANTENAC (R-15)

T. +33 (0)5 57 88 38 30

relais-margaux@relais-margaux.fr

www.relais-margaux.fr

Au cœur du célèbre vignoble de Margaux, le Relais de Margaux est la destination privilégiée pour découvrir cette belle région. Les 80



chambres, spacieuses et calmes, offrent une vue imprenable sur le golf ou le parc. 7 salles de réunion équipées de 18 à 310 m². Golf 18 trous entièrement rénové.

Spa: piscine à jets chauffée, sauna et hammam, cabines de soins. Brasserie du Golf avec terrasse, plat du jour (café compris) 14,50 €, servi en déjeuner en semaine, hors dimanche, jours fériés et groupes. Ouvert tous les jours. Restaurant l'Île Vincent avec terrasse, menu à partir 39 € ou à la carte, ouvert tous les soirs.

Located along the estuary, amidst the famous vineyards of Margaux, Relais de Margaux is a privileged destination to discover this beautiful region. The 80 rooms, spacious and quiet, offers breathtaking views of the golf course or the hotel park. 7 meeting rooms equipped from 18 to 310 m².

Golf de Margaux: a 18-hole course completely renovated in 2019.

Spa: heated jet pool, sauna and turkish bath, treatment cabins.

Brasserie du Golf: dish of the day (including coffee) 14,50 €, served at lunch during the week, excluding Sundays, bank holidays and groups. Open every day. Gourmet Restaurant Ile Vincent, menu from 39 € or à la carte, open every evening. Open all year.

Langues: EN, ES

> Voir rubrique Produits clé en main « Les forfaits Golf and Wine »

See ready made programs section "Les forfaits Golf and Wine"

Hôtel Rollan de By



HÔTEL *
HÔTEL DE CHARME / BOUTIQUE HOTEL**

GPS: 45-37500, -0.87807

3, route du haut-Condissas

33340 BEGADAN (G-10)

T. +33 (0)5 56 41 27 75 / F. +33 (0)5 56 41 34 10

hotel@rollandeby.com

www.hotelrollandeby.com

6 chambres – 12 personnes. Junior suites à partir de (Standard 109 €, Supérieure 159 €, Deluxe 199 €). Belle chartreuse du XVIII^e siècle.

Tout près de l'estuaire de la Gironde et dans le

décor reposant du vignoble Rollan de By, notre hôtel 3 étoiles vous ouvre les portes d'une élégante Chartreuse de pierres blanches à l'architecture harmonieuse, typique des vignobles bordelais.

6 bedrooms from 109 €. Accommodation for up to 12 persons. Beautiful 18th century estate. Near the Estuary of the Gironde and settled in the Rollan de By vineyard, our 3-star hotel welcomes you into an elegant Carthusian house with harmonious architecture, typical of Bordeaux region.

Langues: EN, ES

> Voir Domaine Rollan de By

See Domaine Rollan de By

> BAR À VIN

Baravin Chasse-Spleen

GPS: 45.0754581, -0.7410983

32, chemin de la Raze

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

T. +33 (0)5 56 58 02 37

info@chasse-spleen.com

www.chasse-spleen.com

Ouverture de mai à octobre, ouvert 7/7 (jours fériés inclus). Pour plus d'informations, consultez notre site internet.

Notre bar à vin se tient prêt pour les amateurs de vins, d'art et de jardin. 25 places assises. Les propositions sont délibérément locavores. Ce sera facile pour les vins: Château Chasse-Spleen, Blanc de Chasse-Spleen, héritage de Chasse-Spleen, Château Gressier Grand Poujeaux.

Les en-cas proposés: magret gravelax, jambon des Aldudes, saucisson de canard, brebis du Pays Basque, foie gras maison, salades et canelés maison.

From May to October, opening 7 days a week (including national holidays). Visit our website for further details.

Our wine bar and its 25 seats will be ready to welcome wine, art and garden enthusiasts.

The offer is intentionally locavore. An easy initiative regarding our wine offer: Château Chasse-



Spleen, Blanc de Chasse-Spleen, héritage de Chasse-Spleen, Château Gressier Grand Poujeaux.

As for the snacks: homemade gravlax duck breast fillet, Kintoa ham from Les Aldudes, pure duck dry sausage, sheep's cheese from the Basque country mountain pastures, homemade foie-gras, salads and homemade canelés.

Langue: EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

> Voir Château Chasse-Spleen

See Château Chasse-Spleen

> CHAMBRES D'HÔTES & GÎTES

La Maison des hôtessees GÎTE

Château Lanessan

GPS: 45.136509, -0.752714

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)

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

infos@lanessan.com

www.lanessan.com

Situé sur un magnifique domaine viticole en haut Médoc, venez découvrir le gîte de Château Lanessan, pour se reposer, se détendre et profiter de la douceur de vivre en région Médoc, situé sur « La route des Vins » D2, à 40 km de Bordeaux, à 40 minutes de l'océan et ses plages, à 10 minutes de Pauillac.

Un gîte de 70 m² avec, au rez-de-chaussée, une cuisine équipée, un salon salle -à-manger (canapé lit – 2 personnes) toilettes et au 1^{er} étage, 2 chambres doubles pour 4 personnes, 1 salle de bain avec douche. Équipé d'un écran plat, lecteur DVD, WIFI, jardin avec terrasse, barbecue et transats.

Tarif / semaine (7 nuits): de 380 € à 690 € selon période. Fermé du 20/12 au 06/01.

Located on a beautiful domain of haut Médoc region, come and discover the cottage of Château Lanessan, to rest, to relax and to enjoy the Médoc region's quality of life, on the D2 road "La Route des Vins du Médoc", at 40 km from Bordeaux, 40 mn

from the Atlantic Ocean, 10 mn from Pauillac. A cottage of 70 m² with, at ground floor, fitted kitchen, lounge and dining room (sofa bed – 2 persons) toilet and upstairs, 2 bedrooms for 4 persons, 1 bathroom with a shower. Comfortably furnished with flat screen TV, DVD player, WIFI, a garden with terrace, barbecue and deckchairs. Price / week (7 nights): from 380 € to 690 € according to the period. Closed from December 20 th to January 6th.

Langue: EN

> Voir Château Lanessan

See Château Lanessan

Le Chalet de Siran

GPS: 45.02171, -0.63467

19, route du Port de la Bastide

33460 LABARDE (T-16)

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

Resa: info@chateausiran.com

www.chateausiran.com

Chalet du XIX^e siècle dans le pur style Arcachonnais, situé sur le domaine du Château Siran, au cœur de l'appellation Margaux.

Ancienne maison des régisseurs, le chalet a été entièrement rénové en 2012 pour devenir la maison d'hôtes de Château Siran. Avec ses trois chambres, le chalet peut accueillir jusqu'à six personnes très confortablement et permettre aux visiteurs de découvrir le Médoc, Bordeaux et ainsi que les plages de l'Atlantique.

Tarifs: haute saison, 1750 € / semaine, 875 € pour 3 nuits. hors Saison, 1350 € / semaine, 675 € pour 3 nuits. Caution: 800 €

Chalet of the 19th century in the pure Arcachonnais style, located on the grounds of the Château Siran, in the heart of the appellation Margaux.

Former house of the managers of Château Siran, the chalet was completely renovated in 2012 to become the guesthouse of Château Siran. With its three bedrooms, the chalet can accommodate up to six people very comfortably and allow visitors to discover the Médoc, Bordeaux and also the Atlantic beaches.

Rental: high season, 1750 € / week, 875 € for 3 nights.

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

Deposit: 800 €.

Langue: EN

> Voir Château Siran

See Château Siran

Les Cinq Sens du Château Mayne Lalande



CHAMBRES D'HÔTES – GUIDE MICHELIN

GPS: 45.053198, -0.818943
33480 LISTRAC-MÉDOC (S-12)
T. +33 (0)5 56 58 27 63
F. +33 (0)5 56 58 22 41
blartigue2@wanadoo.fr
www.chateau-mayne-lalande.com
Facebook: Château Mayne Lalande

Maison d'hôtes avec 5 chambres de grand confort – 10 adultes + enfants. Au cœur du vignoble, avec vue sur la prairie, le jardin et la piscine, en face des chais de la propriété. À partir de 102€/ nuit pour 2 personnes. Petits déjeuners EN SUPPLÉMENT. Accès gratuit à l'espace bien-être (sauna, jacuzzi). Piscine, jardin avec terrasse, salon de jardin et transats. Visite des chais avec dégustation, repas sur réservation, Internet, wifi gratuit. Venez profiter du calme de la campagne médiévale et découvrir nos vins lors de dégustations privatives (gratuites).

Guest house with five bedrooms from 102€ for 2. In the heart of the vineyard, with the view on the prairie, garden and swimming pool. Breakfast WITH SUPPLEMENT.

Access to relaxation facilities (sauna, jacuzzi) included. Swimming pool, terrace, garden furniture with loungers. Visits of the cellars with tasting. Meals available with reservation. Internet, wireless.

Langues: EN, DE

> Voir Château Mayne Lalande

See Château Mayne Lalande

Les Chambres du Château

Gadet Terrefort

GPS: 45.3368046, -0.9928881
43, Route de Soulac
33340 GAILLAN EN MÉDOC (H-8)
T. +33 (0)6 72 44 42 36
anaïs.bernard@wanadoo.fr
www.gadet-terrefort.com

Capacité: 7 personnes. Au cœur des vignes et à seulement 20 minutes de l'Océan Atlantique, cette annexe de la propriété viticole vous accueillera en totale indépendance. 2 chambres doubles avec sdb et tv, 1 chambre pour 3 personnes. WIFI. Tables d'hôtes à la propriété sur demande (30€). À partir de 60€/ nuit.

Bed and breakfast for 7 people. Located in the middle of the vines of Château Gadet Terrefort and only 20 minutes from the Atlantic Ocean, this house is composed of 2 double bedrooms with bathroom and tv, and 1 bedroom for 3 people. WIFI available. From 60€/ night. Evening dinner available on request (30€).

Langues: EN, DE, IT

Château de l'Isle



CHAMBRES D'HÔTES

ET SALLE DE RECEPTION

GPS: 45.023492, -0.807187
52 Bis, rue de Campet,
33480 CASTELNAU-DE-MÉDOC (T-12)
T. +33 (0)5 56 79 70 96
M. +33 (0)6 95 81 55 76
www.chateau-de-lisle.fr

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

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

4 bedrooms completely renovated in a beautiful 18th century property standing in a wooden parkland. Organic and homemade breakfast on the terrace or in the beautiful dining room. heated swimming pool, bicycles at the disposal, walks in the forest, reception room in a beautiful orangery, free WIFI.

Langues: EN, ES, DE



Le Cœur des Vignes



CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES

GPS: 45.1785822, -0.7539058
Entrée parking: 19 Chemin du Marronnier
Saint Lambert (sur la D2, entre le Château
Pichon Baron et la Grande Rue)
33250 PAUILLAC (N-13)
T. + 33 (0)5 56 59 26 37
lecœurdsvignes@gmail.com

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

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

Chambre à partir de 105€ la nuit pour 2 personnes, petit déjeuner fait maison inclus.

35€ par personne supplémentaire.

Menu table d'hôtes: 30€, hors vins et boissons. Jolie carte des vins du Médoc dont certains Crus Classés pouvant être servis au verre (Coravin)

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

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

Rooms from 105€ the night for 1 to 2 persons, homemade breakfast included.

35€ for the 3rd person.

30€ for a 3 course dinner. Wine list available, some Grands Crus Classés can be served by the glass (Coravin)

Langue: EN



Chambres d'hôtes du Château Maucaillou

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

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

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

Salles de réception jusqu'à 210 pers. assises – Salle de projection: 90 pers. – Salle à manger: 20 pers. Accessible en train, gare de Moulis.

Notre équipe est impatiente de vous accueillir.

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

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

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

Accessible by train, Moulis train station.

Our team is looking forward to welcoming you.

Langue: EN

> Voir Château Maucaillou

See Château Maucaillou

Les meublés de l'Inclassable



MEUBLÉS DE TOURISME ***

GPS: 45.309091, -0.896438
14 ter, rue du Docteur Bos
33340 LESPARRE MÉDOC (I-10)
T. +33 (0)5 56 09 02 17
remy.fauchey@orange.fr
www.linclassable.com

M. et M^{me} Fauchey, propriétaires du Château l'Inclassable, vous proposent à Lesparre, au Cœur du Médoc et de toutes commodités, 3 meublés de Tourisme classés 3 étoiles par Atout France, situés à deux pas de la Tour de l'Honneur, monument historique, dans un bel

immeuble. Très confortables sur 57 m² chacun, 2 belles chambres lumineuses avec literie de qualité, salon confortable, écran plat, linges de chambre et de toilette fournis, terrasse et parking privé dans cour intérieure.

Profitez de cette situation idéale pour découvrir toutes les richesses de notre Médoc.

Salle de réception proposée pour réunion, séminaire ou tout autre moment de convivialité. De plus la famille Fauchey vous réservera une dégustation privée au Château l'Inclassable, certifié haute Valeur Environnementale, pour une immersion dans sa biodiversité au cœur du chai à barriques (700 €/ semaine).

Mr. and Mrs. Fauchey, owners of château l'Inclassable, offer accommodation in Leparre, in the heart of the Médoc wine region and its amenities, 3 furnished tourism accommodations in a beautiful building, awarded 3 stars by Atout France, located beside the historic monument Tour de l'Honneur. Very comfortable, each one 57m², with 2 beautiful, bright bedrooms with quality bedding, comfortable living room, flat screen TV, bed linen and towels supplied, patio and private car park in a courtyard. Make the most of this ideal setting to discover everything the Médoc region has to offer. Reception room available for meetings, seminars and receptions. Mr. and Mrs. Fauchey will reserve a private tasting for you in the château l'Inclassable, certified high level of respect to the environment, for an immersion in its biodiversity in the wine cellar. (700 €/ week).

Langue : EN

> Voir Château L'Inclassable
See Château L'Inclassable

Chasse-Spleen Les Chambres

GPS: 45.0754581, -0.7410983

32, chemin de la Raze
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

T. +33 (0)5 56 58 02 37
reservation@chasse-spleen.com
www.chasse-spleen.com

Chacune des trois chambres est exposée plein sud avec de larges ouvrants sur la terrasse et son bassin monolithique hors-sol de béton brut. Une canopée métallique, aux formes géométriques, ombre l'ensemble.

Sur le pourtour de la chambre, une ingénierie lisse permet de placer des œuvres d'artistes de la collection Chasse-Spleen et d'en changer à l'envie. Décor clair, les œuvres ont la charge de la couleur.



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

The three bedrooms are facing south with wide openings leading to a patio and its above-ground exposed concrete monolithic pond. A metallic canopy with geometrical design offers some shade.

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

Each bedroom has its queen-sized bed and its television set with french and worldwide channels. A plug is available for your smartphone, you can bring your own music with you. Free wifi access.

Access for people with reduced mobility.

Langue : EN

> Voir Château Chasse-Spleen

See Château Chasse-Spleen

> Voir rubrique Hôtels, restaurants et Bar à vin
See hotels, restaurants and wine bar

Château Ormes de Pez

Maison d'Hôtes

GPS: 45.260122, -0.789498

Route des Ormes – 33180 Saint-Estèphe (K-13)

T. +33 (0)5 56 59 30 05

M. +33 (0)6 79 48 32 47

visit@ormesdepez.com

www.jmcazes.com

Au cœur du vignoble de Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, demeure du XVIII^e siècle acquise à la fin des années 30 par la famille Cazes, abrite une belle maison d'hôtes adossée aux chais de l'exploitation viticole. Cinq chambres de charme sont proposées, ainsi qu'une piscine dans un vaste parc. Pendant toute l'année 2020, les visites habituellement proposées au Château Lynch-Bages, Grand

Cru Classé de Pauillac, sont organisées au Château Ormes de Pez. Une occasion unique de découvrir cette propriété. Privatisation et table d'hôtes sur réservation. Jusqu'à 10 personnes. À partir de 149 €, petit déjeuner inclus. Ouvert de mars à novembre.

Located in the heart of the Saint-Estèphe vineyards, Château Ormes de Pez, owned by the Cazes family since the late 1930's, provides an elegant stone-dressed guesthouse adjacent to the wine cellars.

This 18th century manor offers 5 charming rooms, as well as an outdoor pool within sprawling gardens.

During 2020, the wine tours usually offered at Château Lynch-Bages, Pauillac Classified Growth, are arranged at Château Ormes de Pez. A unique opportunity to discover this winery. Private events, and guest table on request. Up to 10 guests. From 149 €, breakfast included. Open from March to November.

Langue : EN

> Voir Château Lynch-Bages

See Château Lynch-Bages

> Voir rubrique Saveurs locales

Village de Bages

See Local specialties section Village de Bages

> Voir rubrique Hôtels et restaurants

Cordeillan-bages et Café Lavinal

See hotels and restaurants Cordeillan-bages

et Café Lavinal

Château de Papouan

CHAMBRES D'HÔTES

GPS: 45.263202, -0.771558

1 rue des Ecoles

33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)

T. +33 (0)6 59 05 20 47

stephhardy@outlook.fr

http://chateaudepapouan.fr

Château Papouan est situé au cœur du village de Saint-Estèphe. Nous vous accueillons dans notre bâtisse de caractère fin XVIII^e, dans des chambres spacieuses de minimum 20 m², avec salle de bain et WC. 4 chambres sont disponibles dont une suite parentale (89 € pour 2 personnes, petits déjeuners compris).

Une vigne AOC Saint-Estèphe est cultivée sur la propriété. Sur réservation, un repas vous est proposé, pour un moment de détente et de convivialité (29 €/personne vin compris). Capacité d'accueil: 12 personnes.

Château Papouan is located in the heart of the village of Saint-Estèphe. We welcome you in our building of character end XVIII^e,

in rooms spacious of minimum 20m², with room of bath and toilet. 4 bedrooms are available including a master suite (89 €/ night for 2 people, including breakfasts). An AOC Saint-Estèphe vine is grown on the property. By appointment, a meal is proposed to you, for a moment of relaxation and conviviality (29 €, wine included). Capacity: 12 people.

Langue : EN

Château Pierre de Montignac

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR CHAMBRES D'HÔTES GÎTES DE FRANCE

2 ÉPIS

GPS: 45.3357085, -0.9203582

Chambres d'hôtes Gîtes de France 2 épis

1, route de Montignac

33340 CIVRAC-MÉDOC (I-9)

T. +33 (0)5 56 41 58 93

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

gites33@wanadoo.fr

www.pierredemontignac.com

5 chambres - 15 personnes.

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

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

Langue : EN

> Voir Château Pierre de Montignac

See Château Pierre de Montignac

Château Saint Ahon

CRU BOURGEOIS

GPS: 44.927206, -0.632701

59 bis, 61 et 65, rue Saint Ahon

33290 BLANQUEFORT (W-16)

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

hebergement@saintahon.com

www.saintahon.com

www.facebook.com/ChateauSaintAhon/

www.instagram.com/chateau_saint_ahon/

Meublés de tourisme classés 3 étoiles. Un gîte de 4 chambres dont 8 couchages et deux gîtes de 3 chambres dont 6 couchages. Télévision, écran plat, cuisine tout équipée, SDB, jardin avec terrasse, salon de jardin. Le tout à quelques dizaines de mètres du Château. Gîte non fumeur.

Accommodations: 1 vacation rental of 4 bedrooms and sleeping 8 people, two of 3 bedrooms and sleeping 6 people. Flat-screen television, full equipped kitchen, bathroom terrace and garden. All situated several meters from the Castel.

Non smoking accommodations.

**Château Saint-Hilaire,
Maison de la Verdotte**
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
GPS : 45.3638088, -0.971075
8 route de la Verdotte – QUEYRAC (H-9)
T. +33 (0)5 56 59 80 88
chateau.st.hilaire@wanadoo.fr
www.chateau-st-hilaire.com
Facebook - Instagram - Tripadvisor - Pinterest

Indépendante de l'exploitation viticole du Château St-Hilaire, la Maison de la Verdotte peut accueillir 8 à 10 personnes.

Entourée d'un agréable jardin clos et ombragé, elle est située à 16 km de la plage océane la plus proche, 9 km de l'estuaire de la Gironde.

Tarifs variables selon saison et nombre de personnes, entre 400 et 1000 € la semaine. Possibilité de louer en week end. Au cœur d'un village médocain relié à la côte océane par des pistes cyclables sillonnant vignobles, marais, forêts.

Independant from the Château St-Hilaire vineyards, la Maison de la Verdotte can accomodate 8 to 10 people. Surrounded by a pleasant, enclosed and shaded garden, it is situated at 16 km from the closest ocean beach, 9 km from the Gironde estuary. Prices according to the season and the number of people, from 400 to 1000 € a week. Possibility to rent during the week end. At the heart of the Medoc village, linked to the ocean coast by cycle paths crossing the vineyards, marshes, forests.

Langues : EN, NL

Château Tour Saint-Fort



CRU BOURGEOIS
GPS : 45.250142, -0.803022
1 route de la Villotte
33180 SAINT-ESTEPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 38 19
visite@chateautoursaintfort.com
www.chateautoursaintfort.com

Entouré de son propre vignoble de 10 hectares, ou tout est reflet de charme, vous découvrirez 5 chambres spacieuses et confortables, dévoilant chacune un univers différent, dans une ambiance cocooning invitant au voyage. Nous aurons le plaisir de vous servir un petit déjeuner « continental ».

Lors de votre séjour, nous vous offrons la possibilité de découvrir les chais de manière intimiste.

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

- Visite guidée et dégustation sur RDV : 5 €/personne pour deux vins d'un millésime, 10 €/personne pour 3 premiers vins de différents millésimes. - Possibilité en WE sur RDV.

Surrounded by its own vineyard of 10 hectares, this winery shows lots of charms. You will discover upstairs 5 spacious and comfortable rooms, each of which reveals a different atmosphere.

The perfect location in the heart of the vineyards makes it the haven of peace and gives the magic of the change of scenery.

We will have the pleasure of serving you a continental breakfast. During your stay, we offer you the opportunity to discover our winery in an intimate way.

Free tasting from Monday to Friday from 9h to 12h and 13h30 to 17h30 without appointment.

- Guided tour and tasting by appointment: 5€/person for two wines of the same vintage, 10€/person for three first wines of three different vintages.

- Possibility of guided tours on the weekend by appointment.

Langues : EN, NL

Château Sociando-Mallet

« Villa Sociando »

GPS : 45.308061, -0.780863
33180 SAINT-SEURIN DE CADOURNE (J-13)
T. +33 (0)5 56 73 38 83
sybil.marquet@sociandomallet.com
www.sociandomallet.com

Gîte 4 personnes au port de la Maréchale, avec vue sur la Gironde. Location à partir de 700 €/semaine. Chemin de randonnée pédestre longeant l'estuaire jusqu'au Château Sociando-Mallet. Possibilité d'apponement bateau. Une journée dans notre carrelot de pêche, visite de la propriété et dégustation offertes pour toute réservation.

Bed and Breakfast for 4 people at the port de la Maréchale with a view onto the Gironde, from 700 €/week. Walking trail along the estuary up to Château Sociando-Mallet. Excursion on the estuary by reservation. A day in our fishing cabin, chateau visite and tasting offered with each booking.

Langues : EN, DE, ES

Château Beychevelle La Table de Beychevelle

GPS : 45.1462, -0.7366
Château Beychevelle
33250 SAINT JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 73 38 10
cpinault@beychevelle.com
www.chateaubeychevelle.com

13 chambres. De 210 € à 402 €, séjour de prestige au Château Beychevelle dans un univers raffiné et élégant, pour des événements exclusifs au sein de ses salons de réception. Un lieu idéal pour les déjeuners et dîners ainsi que vos réunions ou séminaires avec des prestations sur mesure.

13 bedrooms. From 210€ to 402€. Prestigious stay at Château Beychevelle in a refined and elegant universe, for exclusive events in our reception room.

An ideal place for lunches and dinners as well as meetings and seminars with personal services.

Langue : EN

> Voir Château Beaumont

See Château Beaumont

Château La Tour Carnet

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

Construit au XI^e siècle, le Château La Tour Carnet offre des chambres d'hôtes avec une vue sur le jardin, le parc et les vignes.

Tarifs variables selon la saison entre 200 et 300 €/nuit (petit-déjeuner inclus). Ouvert toute l'année. Proche de la route des Châteaux. À 10 minutes de Pauillac et 45 minutes de Bordeaux.

Built in the 12th century, the Château La Tour Carnet have 2 guest rooms. The rooms offer views on the garden, the park and the vineyards.

Offering a medieval-style, the Château La Tour Carnet is located in Saint-Laurent-de-Médoc. Our suites have four-poster beds, a hot beverage service and delicacies, TV, free Wi-Fi and free parking. The private bathroom also comes with bathrobes and free toiletries. The price vary according to the season, between 200 and 300 €/night (breakfast included). Open all year. 10 minutes far from Pauillac and 45 minutes from Bordeaux.

Langue : EN

> Voir Château La Tour Carnet

See Château La Tour Carnet



> CAMPING

Camping Municipal Les Gabarres

CAMPING QUALITÉ ****

GPS : 45.185452, -0.742291
Route de la Rivière — 33250 PAUILLAC (N-14)
T. +33 (0)5 56 59 10 03
camping.les.gabarres@wanadoo.fr
www.pauillac-medoc.com

Emplacement à partir de 15,50 €/nuit pour 2 personnes, mobil-home à partir de 260 €/semaine pour 2 personnes. Ouvert du 28 mars au 10 octobre 2020. 58 emplacements dont 6 mobil-homes et 1 mobil-home pour PMR. Spa panoramique, sauna, station service camping-car. 58 places included 6 mobile home, 1 for reduced mobility. Spa with panoramic view, sauna, camping-car service station. Open from March 28th to October 10th.

Langue : EN

> CAVISTES

Cave L'Avant-Garde

GPS : 45.042876, -0.677612
17, rue de la Trémolle
33460 MARGAUX (S-15)
T. +33 (0)5 57 88 76 71
avantgarde.margaux@free.fr
www.avantgardemargaux.com

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 19 h. 250 vins de Bordeaux (Crus Artisans, Crus Bourgeois, Grands Crus), Champagnes. Outres à vin de Petits Producteurs locaux. Grand choix de Whiskies, Rhums, Cognacs, Armagnacs, Produits régionaux, verrerie. Dégustation, expédition France et étranger. Vente en primeurs.

250 Bordeaux wines (Crus Artisans, Crus Bourgeois and great growths), Champagne. Bag in box of local producers. Great choice of whiskies, rum, cognac, Armagnac, Regional products, glassware. Tastings. Shipping throughout France and worldwide.

Sale en primeur.

Langue : EN

La Médocaine

GPS : 44.97640, -0.60490
2, route du Grand Verger
33290 LUDON-MÉDOC (U-17)
T. +33 (0)5 57 88 46 08
lamedocaine@lamedocaine.com
www.lamedocaine.com

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Vins de Bordeaux, vin en vrac, BIB, bouteilles, Spiritueux. Dégustations.
Open all year from Monday to Saturday from 9am to 12.30pm and from 2pm to 7pm. Wines of Bordeaux, bulk wines, bag-in-box, bottles, Spirits. Tastings.
Langue: EN

Cave La Tulipe

GPS : 44.9461, -0.6110
54, rue de la Gare
33290 Parempuyre (V-17)
T. +33 (0)5 56 45 25 46
cavelatulipeo8@orange.fr
www.cavelatulipe.fr

Une sélection originale de vins de tous horizons, mais aussi de spiritueux et boissons apéritives, de bières, cidres et limonades. Également des articles cadeaux et de l'épicerie fine avec des spécialités régionales. Cours et ateliers de dégustation. Animations mensuelles à thème en présence de producteurs. Ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h 30.

An original selection of wines of any horizons, but also spirits and stimulating appetite drinks, beers, ciders and lemonades. Also gift items and delicatessen with regional specialities. Tasting lessons. Monthly animations with theme with producers. Open from Tuesday to Saturday, from 10am to 1pm and from 3pm to 7.30pm.
Langue: EN



Aux Trésors des Vignes

GPS : 45.30841, -0.93688
12, rue de l'Abbé-Boyer
33340 LESPARRÉ-MÉDOC (I-9)
T. +33 (0)5 56 41 63 77
stephane.drmes@orange.fr
www.tresorsdesvignes.com

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Vins en vrac, BIB, 250 vins de Bordeaux (Crus Artisans, Crus Bourgeois, Grands Crus), Champagnes. Grand choix de whiskies, rhum, cognacs, armagnac, bières, alcools blancs, liqueurs. Produits régionaux, verrerie.
Wine in bulk, bag-in-box, 250 Bordeaux wines (Crus Artisans, Crus Bourgeois and great growths), champagne. Huge choice of spirits, rum, cognac, Armagnac, beers, white spirits, liqueurs... regional products, glassware, shipping throughout France and worldwide.

Langues: EN, ES

La Cave d'Ulysse



GPS : 45.041134, -0.676324
2, rue de la Trémolle
33460 MARGAUX (S-15)
T. +33 (0)5 57 88 79 94
i.dupuch@caveulyse.com
www.caveulyse.com (site marchand)

Ouvert du lundi au samedi de Mars à Décembre (de 9 h à 19 h sans interruption). De Janvier à mi-février: ouvert du lundi au vendredi. Fermeture annuelle de la cave fin février. La Cave d'Ulysse vous propose un large choix de Grands Vins du Bordelais, des Vieux Millésimes, Grands Formats, mais aussi des vins d'autres régions de France & Étrangers; Spiritueux (Whisky, Rhum, Gin, Cognac, Bas-Armagnac...) Plus de 1 000 références dis-

ponibles en cave. Vente en Primeurs. Expédition France, Europe, Export. Dégustation gratuite d'Avril à Octobre.

The shop is open from March to December non-stop (from 9am to 7pm). Open from Monday to Friday until middle of February. Annual closure at the end of February. Specialized in big size formats. A large selection of choice of Grands Crus de Bordeaux, Crus Bourgeois, also wines from France and all over the world. With more than 1,000 items. Sales of Future. Wine accessories books etc... Shipping in France, to Europe and others international Markets.

Free tastings from April to October.

Langues: EN, ES

SHOPPING

Mademoiselle de Margaux



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

Depuis 1969, date de sa création, la chocolaterie Mademoiselle de Margaux puise son inspiration et l'exigence de son savoir-faire dans un cadre privilégié, au cœur du célèbre vignoble de Margaux. Faites une pause douceur en venant découvrir nos spécialités de chocolat: les Sarments du Médoc, les Perles du Médoc et les Guinettes, réalisées à partir d'ingrédients naturels... Nous nous ferons un plaisir de vous les faire déguster! Ouvert du Lundi au Samedi de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h 30.

Since 1969, when it was created, the chocolate factory Mademoiselle de Margaux draws its inspiration and the exigence of its know-how in a remarkable location, in the heart of the famous vineyard of Margaux. Let's have a sweet break by discovering our chocolate specialties: Sarment du Médoc, Perles du Médoc and Guinettes, made with natural ingredients... Come and taste, we will be pleased to welcome you! Monday to Saturday, 10am to 1pm and 2pm to 06.30pm.

Langue: EN



Les Noisettes du Médoc



GPS: 45.3259, -0.8736
1, la landette - 33340 BLAIGNAN (I-10)
T. +33 (0)5 56 09 03 09
noisettes@gmail.com
www.noisettes.fr

Création de confiseries artisanales à base de noisettes: les noisettes, la crème de noisettes, les mécoquines et les sablés 33. Au cœur du Médoc depuis 1980, la boutique est ouverte du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30. Visites gratuites sans RDV du lundi au samedi en juillet et août, le matin à 11 h. L'après-midi à 14 h 30 / 15 h 30 / 16 h 30 / 17 h 30. Petit spectacle d'automates et dégustation gratuite. hors saison, nous appeler pour connaître les disponibilités.

Since 1980, creation of artisanal, hazelnut confectations: "noisettes", hazelnut cream, "mécoquines", and "33" shortbread. The shop is open from Monday to Saturday. Display of mechanical dolls and free tasting. Contact us for more information.



Village de Bages

GPS: 45.1907, -0.7553
BP79 - 33250 PAUILLAC (N-13)
T. +33 (0)5 56 73 24 00
contact@villagedebages.com
www.jmcazes.com

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

Restored by the Cazes family, owners of Château Lynch-Bages, the picturesque village of Bages has become a gourmet hub for wine lovers along the notorious Bordeaux Wine Route, providing fun for all. A location for meetings, bistro fare, wine tasting courses, shopping in the irresistible Bages' Bazaar, and bike rentals to explore the vineyard. Château Lynch-Bages embarked in 2017 in a comprehensive renovation of its facilities. A project entrusted to the American architect Chien Chung Pei. At the time of printing this guide, the new terms of visits were unknown. Please contact the property for further information.

Langues: EN, DE, ES

> Voir rubrique Chambres d'hôtes et Gîtes Château Ormes de Pez

See vacation rentals Château Ormes de Pez

> Voir Château Lynch-Bages

See Château Lynch-Bages

> Voir rubrique hôtels et restaurants

Cordeillan-Bages et Café Lavinal

See hotels and restaurants Cordeillan-Bages et Café Lavinal

> PRODUITS TOURISTIQUES

Médoc 1855 Grands Crus Classés d'exception

Dix prestigieux Grands Crus Classés en 1855 ouvrent leurs portes chaque mercredi. Trois châteaux se relaient pour faire découvrir leur terroir, leur vin et l'histoire de ce classement exceptionnel. Visite au départ de Bordeaux. Tous les mercredis du 20 mai au 21 octobre 2020 (sauf le 10 juin) prix 128 €.

Ten prestigious 1855 Grand Cru Classés open their doors each Wednesday. Programs are built around visits of three châteaux to discover their terroir, their wine and the history of their exceptional Classification. Visits depart from Bordeaux. Every Wednesday, from May 20th to October 21st 2020 (except June 10th), price 128 €

Information:

Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole
www.bordeaux-tourisme.com
T. +33 (0)5 56 00 66 20

Familles Médocaines : des ateliers de découverte ludiques et gourmands

Pierre Cazeneuve (Château Paloumey) et Armelle Cruse (Château du Taillan) vous accueillent dans leurs propriétés familiales du Médoc et vous proposent des expériences uniques et conviviales autour du vin. Grâce à leurs ateliers, découvrez le travail d'un vignoble familial en conversion à l'agriculture biologique et les secrets de la vinification dans une propriété familiale aux caves souterraines classées monument historique.

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

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

Information:

www.chateaupaloumey.com
et www.chateaudutailan.com
T. +33 (0)5 57 88 00 66



Les forfaits Golf and Wine, pour de savoureux moments de détente...

Deux établissements hôteliers ont élaboré des forfaits mélangeant découverte des vignobles, golf et bien-être.

Two hotels have created offers which combine vineyards, golf, and well-being.

> FORFAIT « GOLF OU SPA » DU RELAIS DE MARGAUX: NUITÉE ET PETIT-DÉJEUNER, GREEN-FEE

Comprend l'hébergement, petit-déjeuner, green-fee 18 trous ou soin de balnéothérapie, accès aux espaces spa (piscine chauffée, sauna et hammam) ainsi qu'une visite et dégustation dans un des prestigieux Châteaux de Margaux ou des appellations du vignoble du Médoc. Sur réservation.

The "Golf & Spa" program at Relais de Margaux: night and breakfast, 18-hole green fee or balneo-therapy treatment, full access to the hotel's spa center (heated swimming-pool, sauna, hammam). Vineyards tour at a participating Château. On request.

Information:

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

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

qui comprend l'hébergement et petit-déjeuner, green-fee sur un des deux parcours, l'accès au spa ainsi qu'une visite et dégustation commentée dans un Château d'une des appellations du vignoble du Médoc.

The "Golf and Wine" program Golf du Médoc hôtel & Spa at Pian-Médoc: night and breakfast, green fees on one of the hotel's two courses, access to the hotel's spa, and a visit-tasting at a participating château.

Information:

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

> Voir rubrique hôtels et restaurants

Relais de Margaux

See hotels and restaurants section

Relais de Margaux

Châteaux et Terroirs, Sur la route des vins de Bordeaux

Visite guidée en autocar (français-anglais) de 2 châteaux viticoles avec dégustation. Le samedi toute l'année et le jeudi du 15 mars au 15 novembre 2020. 45 €. De 13h30 à 18h30; 53 personnes maximum.

Guided coach tour (French & English) at two wine châteaux with tasting. Departure from Bordeaux. On Saturday all year, and on Thursday from March 15th to November 15th, 2020. 45€.

From 1.30pm to 6.30pm. 53 persons max.

Information: Office de Tourisme & des Congrès de Bordeaux Métropole
www.bordeaux-tourisme.com

T. +33 (0)5 56 00 66 20

Château Saint-Ahon Les Jardins de Mirabel



CRU BOURGEOIS

GPS: 44.927167, -0.63245

59 bis, 61 et 65, rue Saint-Ahon

33290 BLANQUEFORT (W-16)

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

hebergement@saintahon.com

www.saintahon.com

www.facebook.com/ChateauSaintAhon/

www.instagram.com/chateau_saint_ahon/

Le circuit des « Jardins de Mirabel » est une promenade familiale et ludique au cœur du vignoble du Château Saint-Ahon. Partez à la découverte de la nature, de la vigne, de la faune et de la flore grâce au personnage de Mirabel qui vous guidera au fil des panneaux explicatifs. Amusez-vous à chercher les réponses aux jeux quizz et détendez-vous en profitant d'un moment de calme sur notre aire de pique-nique avec ses jeux pour enfants. Dégustation de vin pour les grands et de jus de raisin pour les petits. Durée: de 1h à 1h30.

Tarifs: Adulte: 5 € - Enfants (jusqu'à 16 ans): 3 € - Enfants (-3 ans): gratuit.

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

The tour of "Jardins de Mirabel" is a fun promenade for all the family within the vineyard of Château Saint-Ahon. Explore nature, vines, fauna and flora with the character of Mirabel who will guide you throughout the explanatory panels. Have fun finding the answers to the quiz and relax in our picnic area with children's playground. Wine tasting for adults and grape juice for children.

Adult 5€, children until 16 years old 3€, free for children under 3 years old. Family, 2 adults/2 children: 14,50 €.

> Voir Château Saint-Ahon
et rubrique Chambre d'hôtes et gîtes
See Château and vacation sections

Journée gourmande à Margaux

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

Déjeuner gourmand au Château Kirwan.

Visite au départ de Bordeaux du 12 mai au 13 octobre 2020 (excepté le 14 juillet) à 128 €.

The day offers not only a tasting of four local specialities in château settings, but also an interactive experience to better understand the three elements which define the Margaux grands crus : classification, blending, and selling the wines. Gourmet lunch at Château Kirwan. On Tuesday from May 12th to October 13th 2020 (except July 14th) at 128 €.

**Information : Office de Tourisme
et des Congrès de Bordeaux Métropole
www.bordeaux-tourisme.com
T. +33 (0)5 56 00 66 20**

Grès Médocains

Depuis 1880, les briques de Brach sont à la base de nombreuses constructions sur la côte atlantique. Nous vous proposons de venir visiter un lieu insolite hors du temps où vous découvrirez toutes les étapes de la fabrication des briques, poteries et autres produits de décorations en grès. Nous organisons des ateliers découvertes d'1h30 : 30 min de visite pour comprendre le processus de fabrication et 1 heure de découverte du travail de la terre avec réalisation d'un objet grâce à deux techniques différentes (que vous récupérerez émaillé quelques jours après) 10 €/ personne, dès 3 ans. Ouverture du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 9 h à 12 h.

Since 1880, the "Briques de Brach" have been the basis of many construction on the Atlantic coast. We invite you to visit an unusual place out of time where you will discover all the stages of the manufacture of bricks, pottery and other products of decorations in sandstone. We organize discovery workshops of 1h30: 30 min of visit to understand the process of manufacture and 1 hour of discovery of the work of

the earth with realization of an object thanks to two different techniques (that you will recover enameled a few days later) 10 €/ person from 3 years old. Open from Monday to Friday from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm, on Saturday from 9am to 12pm.

**Information : 3 route de Carcans 33480
Listrac-Médoc / gresmedocains@aol.com
www.gres-medocains.fr/T. +33 (0)5 56 58 16 58**

Tonnellerie Nadalié



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

Visites uniquement le matin, du lundi au vendredi, sur rendez-vous. La Tonnellerie Nadalié vous ouvre ses portes pour vous dévoiler les secrets de fabrication d'une barrique. En visitant les ateliers, vous comprendrez le rôle primordial que joue le bois dans l'élevage du vin et apprécierez le savoir-faire mis en œuvre par nos maîtres tonneliers. Laissez-vous guider par les effluves de chêne chauffé qui se dégagent de l'atelier et appréciez cette visite originale pleine de sensations !

Visits just in the morning, from Monday to Friday, by appointment. The Nadalié Cooperage opens its doors to reveal to you the "secrets of the barrel making". By visiting our workshop, you will understand the essential role of the oak in wine ageing and appreciate the know-how of our coopers masters. Let you guide by the oak fragrances which are released of the workshop and enjoy this original tour full of sensations. Visits just in the morning, from Monday to Friday, by appointment.



(Refuge de Patiras, Sicambre), the company also organizes custom events of all types. Bordeaux River Cruise is able to satisfy the needs of every type of event: business meetings, wine tours, family outings, marriages, birthday parties... uniting wine and the river, offering you the best of both.

**Information :
19, rue Esprit des Lois – 33000 BORDEAUX
T. +33 (0)5 56 39 27 66
contact@croisiere-bordeaux.com
www.croisiere-bordeaux.com**

Balades en Médoc Estuaire

Laissez-vous séduire par des balades estivales qui incitent à la découverte avec de nombreuses idées de sorties pédestres commentées, de croisières fluviales avec escales, de balades en canoë en pleine nature ou d'escapades à vélo. Petits et grands, sportifs aguerris ou randonneurs d'un jour, le programme saura vous satisfaire et vous séduira par sa richesse, côté nature ou patrimoine : petits ports, îles estuariennes, marais, patrimoine bâti et traditions locales.

Be inspired to discover our region with summer outings which includes: guided walks, river cruises with stops, carriage rides in the country side, cycling tours. Children and adults alike, whether experienced or casual ramblers, this programme of excursions has something for everyone. You will be charmed by its richness, whether nature or heritage: little ports, islands in the estuary, wetlands, historic buildings, local traditions.

**Informations et réservations
T. +33 (0) 5 56 58 76 19
infotourisme@medoc-estuaire.fr
www.margaux-tourisme.com**



Bordeaux River Cruise

Bordeaux River Cruise (« Gens d'Estuaire ») organise des croisières fluviales sur l'Estuaire de la Gironde. C'est une invitation à découvrir une géographie émotionnelle dans laquelle la voie « fleuve » constitue un lien entre les différentes escales proposées et en particulier les îles oubliées : Margaux, Nouvelle ou bien encore l'île de Patiras et son refuge au milieu de l'estuaire. Des croisières œnologiques au départ de Bordeaux sont proposées de mai à octobre 2019 comprenant l'intervention de professionnels (viticulteurs, guides...) et de dégustations dans les châteaux. Bénéficiant de ses propres outils (bateau Sardane, bateau Silnet, Refuge de Patiras, équipe traiteur, Bateau restaurant Sicambre), l'agence organise également « sur mesure » tous types d'événements. L'offre Bordeaux River Cruise s'adapte à une large clientèle : séminaires d'entreprise, séjour œnologique, loisirs en famille, mariage, anniversaire... pour relier fleuve et vin et leur remettre leurs lettres de noblesse.

Bordeaux River Cruise ("Gens d'Estuaire") organizes river excursions on the Gironde estuary. Come discover a sensation-rich region where the river is a path leading you to a variety of destinations, in particular the "forgotten islands": Margaux, Nouvelle or Patiras and his refuge in the middle of the estuary. Wine-themed cruises at the departure of Bordeaux are offered from May through October 2019 featuring Château tastings with winemakers and guides. With its own boats (Sardane, Silnet, Sicambre) and catering operation



Lynch-Bages & Cie

Depuis plus de 30 ans, la famille Cazes de Château Lynch-Bages ouvre ses portes aux visiteurs du monde, afin de leur faire partager les richesses du Médoc. Visites de chais, cours de dégustation, élaboration de son propre vin, restaurant gastronomique, hôtel****, bistrot, boutiques, flâneries familiales au pittoresque village de Bages... tout un art de vivre à partager ! Le Château Lynch-Bages est fermé en 2019 aux visites. Destination Vignobles en Médoc/99. Lynch-Bages & Cie a reçu le Prix d'Honneur de « Pionnier de l'Énotourisme » par le Conseil Supérieur de l'Énotourisme, et le Grand Prix Global Best of Wine Tourism 2016 du réseau des Great Wine Capitals.

Over the past 30 years, the Cazes family of Château Lynch-Bages has opened their doors to visitors from around the world to experience the Medoc art of living. Wine tours, bespoke courses, personal wine making, gastronomic restaurant, four-star hotel, bistro, shops, the picturesque village of Bages... fun for all ! The Lynch-Bages & Cie experience was granted the "Pioneer of Wine Tourism" award by the Conseil Supérieur de l'Énotourisme and honoured the Grand Prize Global Best of Wine Tourism 2016 from the Great Wine Capitals network.

T. +33 (0)5 56 73 24 00
www.lyncbagescie.com / www.jmcazes.com

Médoc Wine Inn Tour

Médoc Wine Inn Tour vous propose une escapade en terre médocaine : Au cœur des vignobles, clé en main ou à la carte, profitez de visites et dégustations dans les Châteaux du Médoc, déjeunez au château, visitez une tonnellerie, baladez-vous sur l'estuaire, riez à une soirée cabaret et dormez dans un hôtel ou une chambre d'hôtes de charme ! Que vous soyez professionnel ou particulier, amateur ou connaisseur, Médoc Wine in Tour vous propose de découvrir la route des vins du Médoc et l'Estuaire de la Gironde en toute convivialité. Médoc Wine in Tour a reçu le « Best Of Wine Tourism 2014 coup de cœur du Jury ».

Médoc Wine Inn Tour offers adventures in the heart of the Médoc vineyards, either with formulated or tailored packages: visits and tastings in the Châteaux of the Médoc, lunch, visit to a coo-perage, cruise on the estuary, an evening cabaret, nights in a charming hotel or bed and breakfast ! Whether you are a professional or individual, amateur or expert, Médoc Wine Inn Tour invites you to discover the wine route of the Médoc and the Gironde estuary in a convivial way. Médoc Wine Inn Tour received the « Best Of Wine Tourism 2014 and favourite of the Jury ».

Information :

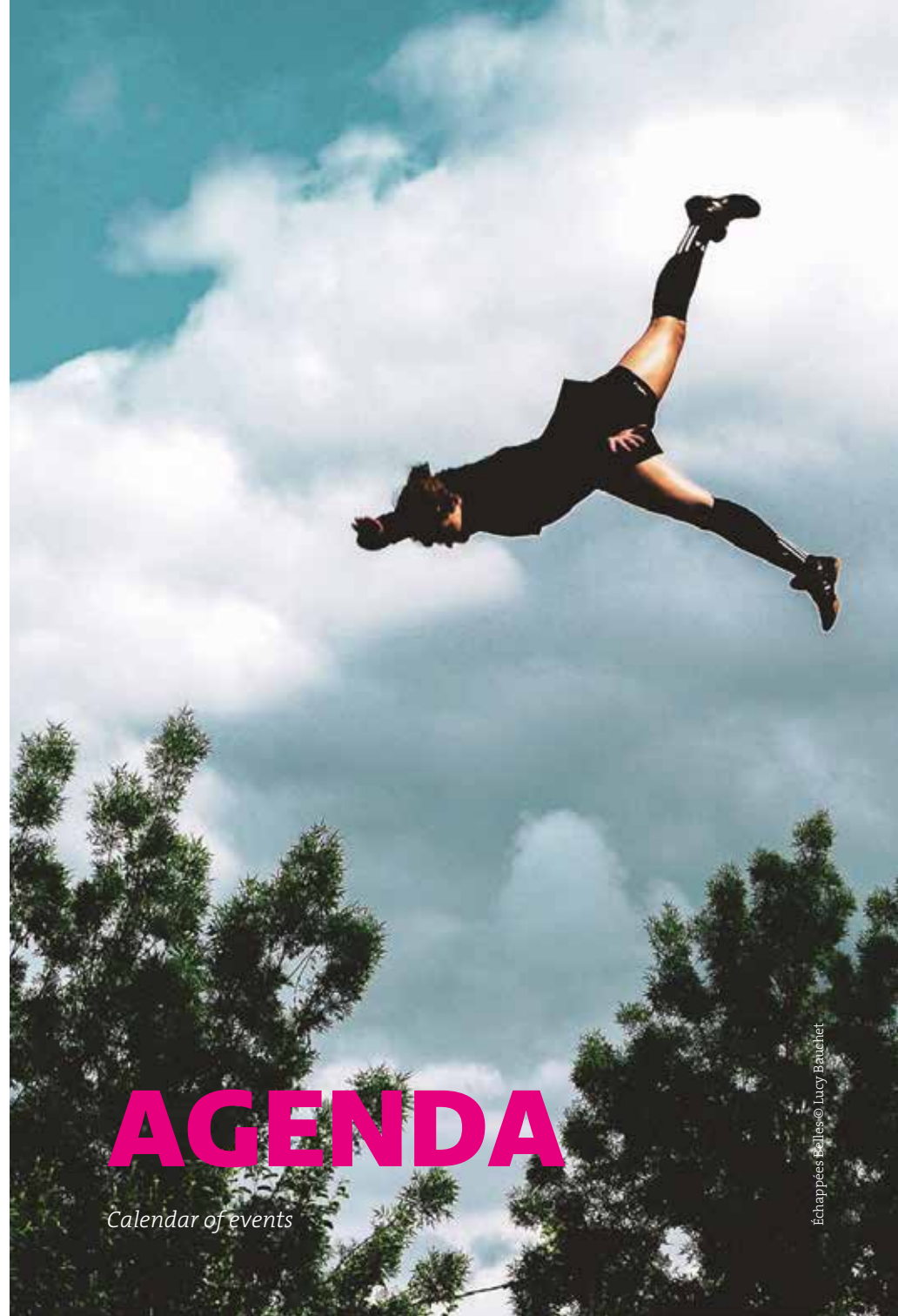
Wine Inn Tour

7 bis, place Foch 33340 Lesparre Médoc

T. +33 (0)7 82 40 70 34

infos@wineinntour.com

www.wineinntour.com



AGENDA

Calendar of events

Échappées Belles © Lucy Bauchet

— SPORT —

> La Tournée des cuviers Course à pied à Listrac-Médoc

11 avril 2020, 23^e tournée

Courses pour enfants, randonnées, deux courses à pied (8 et 17 km).

Footrace for children, hiking, two running's (8 and 17km).

Informations : www.tourneescuviers.com

Contact : M. Philippe TRIVES
philippe.trives@free.fr

> Coupe de printemps Régate à Pauillac

Le 1^{er}, 15 et 29 mars 2020

Une course à voir avec plusieurs départs pour tous les passionnés de régates

A boat racing to see for all sailing boat passionate

Informations : www.vnnc.fr

E-mail : contact@vnnc.fr

> Médocaine de VTT

Samedi 30 mai 2020

22^e édition

Courses VTT festive dans les vignobles de l'appellation Margaux.

- De 8 h à 11 h VILLAGE DÉPART : départ des randonnées.

- 11 h 30 à 16 h 30 VILLAGE DÉPART : arrivée des randonneurs, animations à ARSAC.

Restauration sur le Village.

- 17 h 30 VILLAGE DÉPART, sur le podium de l'aire Départ/Arrivée : remise des différentes récompenses aux participants : meilleurs déguisements individuels et groupes.

Récompenses Vinathlon.

- 18 h VILLAGE DÉPART, sur le podium, remise des différentes récompenses, cadeaux aux plus beaux déguisements.

- 20 h VILLAGE DÉPART, Grand dîner festif sous chapiteau (réservation obligatoire). Repas et soirée avec animations par les bandes du Sud-Ouest; soirée dansante avec orchestre et feu d'artifice de clôture.

Cross-country bicycle races through the Margaux vineyards.

From 8am to 11am VILLAGE DEPARTURE: departure of the hikes.

- 11.30am to 4.30pm VILLAGE DEPARTURE: arrival of the hikers, animations in ARSAC. Catering in the Village.

- 5.30pm VILLAGE DEPARTURE, on the podium of the Start/Finish area: presentation of various awards to the participants: best individual and group costumes. Vinathlon awards.

- 6pm START VILLAGE, on the podium, presentation of the different awards, gifts for the best costumes.

- 8pm START VILLAGE, Big festive dinner under a big top (reservation required). Meal and evening with entertainment by the bands of the South-West; dance evening with orchestra and closing fireworks.

Informations : www.medocainevt.com
05 57 88 71 36 (Mairie de Margaux)



> La médocaine du Jet-ski

13 et 14 juin 2020

Port-Médoc

Nautical showroom

julie.jetnaturepassion@gmail.com

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

> Le Trail des Grands Crus

Dimanche 14 juin 2020

À Pauillac

Au programme :

9 h 15 : Départ Petit parcours 10 km

9 h 15 : Départ Grand parcours 25 km

9 h 30 : Départ Marche nordique 10 km

9 h 35 : Départ Course enfants 1 km

9 h 40 : Départ Course enfants 2 km

Parcours : Légèrement vallonné, traversant de nombreux Châteaux du Médoc, empruntant des chemins de vignes, de bois, de marais ou de sable.

On the agenda:

9.15am: Start of the 10 km short course

9.15am: Start of the 25 km long course

9.30am: Start Nordic Walking 10 km

9.35: Start Children's race 1 km

9.40am: Start of the 2 km Kids' Race
Course: Slightly hilly, crossing many Médoc castles, along paths of vineyards, woods, marshes or sand.

Informations : www.courir33.net

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

> Les « Drives de Bordeaux »

Drives du médoc/

Drives de Bordeaux

Dimanche 5 juillet

dans le Médoc

Du 2 au 5 juillet 2020

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

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

Informations :

www.lesdrivesdebordeaux.com

contact@lesdrivesdebordeaux.com

T. +33 (0)5 56 42 49 02



> Marathon du Médoc

12 septembre 2020

Thème pour 2020 : « Cinéma », 36^e édition.
36th edition, 2020 theme : « Movie ».

Et le Village Gourmand pour le Marathon du Médoc (11 et 12 septembre)

Toute la journée Village du Marathon à côté de la Maison du Vin avec animations dégustations et restaurations.

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

Informations : www.marathondumedoc.com

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

contact@pauillac-medoc.com (uniquement pour le village gourmand)



> Les Blanquefortaises

10 et 11 octobre 2020

Comme chaque année, il y en aura pour tout le monde : Tanaïssienne nocturne 12 km le samedi soir, Tanaïssiennes 5 et 10 km et trail 21 km le dimanche matin, sans oublier les courses jeunes et la rando... et bien sûr le célèbre buffet d'après-course d'Oxygène ! Nos courses sont totalement « nature ». Elles se déroulent entièrement dans le bois de Tanaïs ou aux abords.

As every year, for everyone: Tanaïssienne nocturne 12 km on Saturday evening, Tanaïssiennes 5 and 10 km and trail 21 km on Sunday morning, without forgetting the youth races and the hike... and of course the famous Oxygène post-race buffet! Our races are totally "natural". They take place entirely in the woods of Tanaïs or in the surroundings.

Informations : www.courir33.net
T. +33 (0)7 60 86 60 39 (M. LEBRUN)
esboxygene@gmail.com

> Les Foulées des Vignerons

**Dimanche 18 octobre 2020
28^e édition**

Cette manifestation, organisée par l'Avenir Pédestre Arsacais, proposera deux courses enfants de 1 km et 2 km, trois courses natures de 5 km, 10 km et 18 km, deux randonnées de 10 km et 18 km.

Les participants, après un départ du château d'Arsac, apprécieront les circuits nature

traversant forêts, marais et vignobles de nos prestigieux crus de l'appellation Margaux. Comme chaque année, vous profiterez de nombreux ravitaillements, animations musicales, et dégustations de vin proposées par les châteaux partenaires : Brane-Cantenac, Kirwan, Desmirails, Giscours, Monbrison, et Les Gravières.

This event, organized by l'Avenir Pédestre Arsacais, will offer two children's races of 1 km and 2 km, three races of 1 km and 2 km, three races of 2 km and 3 races of 2 km, natures of 5 km, 10 km and 18 km, two hikes of 10 km and 18 km, After leaving the Château d'Arsac, the participants will appreciate nature trails through forests, marshes and vineyards of our prestigious vintages of the Margaux appellation.

As every year, you will take advantage of numerous supplies, musical entertainment, and wine tastings offered by the partner castles: Brane-Cantenac, Kirwan, Desmirails, Giscours, Monbrison, and Les Gravières.

Informations : T. +33 (0)5 56 58 39 96
/+33 (0)6 77 60 00 14 (M. MANO)

> Ronde Verte du Pian Médoc

Samedi 19 septembre 2020

Course pédestre et randonnée nature (10 et 21 kms), organisées entre vigne et forêt sur la commune du Pian Médoc, aux portes de la Métropole Bordelaise.

Manifestation sportive et festive sans oublier le respect de notre charte éco-citoyenne.

Walking and hiking nature (10 and 21 kms), organized between vineyards and forests on the lovely

country village of Pian Médoc, at the gates of the Bordeaux Metropolis.

Informations : T. +33 (0)6 72 69 09 63 / +33

(0)6 80 24 83 92

M. rvpm33290@gmail.com

www.rondevertepianmedoc.com

<http://piansportevasion.over-blog.com>

<https://www.facebook.com/PianSportEvasion>



— VIN ET GASTRONOMIE —

> Afterbeach

**Les mercredis soirs
en juillet et août**

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

Au programme : Petit apéro sympa au frais ! Planche de charcuterie, foie gras, fromage, salade... En partenariat avec Médoc Atlantique.

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

Informations : <https://www.medocpleinsud.com/les-afterbeach-aperochateau/>
T. +33 (0)5 64 31 07 77

> Animation œnologique et visites de propriétés avec Martine Mandé

Tout au long de l'année sur RDV

Envie de mieux connaître la vigne, ses cépages, la vinification ? De découvrir les arômes, les appellations ? D'apprendre l'art de la dégustation ? Des conseils pour faire une cave ? A chaque dégustation les papilles gustatives des gastronomes sont sollicitées. Susciter l'émotion, transmettre un message, celui d'un terroir, d'une qualité. Partage et convivialité sont les maîtres mots de ces animations à thèmes et visites de propriétés qui permettent de s'évader, de rêver, de voyager en tout quiétude.

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

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

> Le Jeu des Arômes

Toute l'année

La nouvelle attraction de la Maison du Tourisme et du vin. Venez tester votre nez ! Un jeu gratuit ouvert à tous et sans rendez-vous pour découvrir à l'aveugle les arômes du vin.

The new attraction at the Tourist Office and Wine House. Come and test your sense of smell.

Discover this "blind scent" game which is free of charge and without reservation.

Informations : www.pauillac-medoc.com
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 03 08
contact@pauillac-medoc.com



> Portes ouvertes des châteaux (Médoc)

4 et 5 avril 2020

Chaque année, sur la route des Châteaux, de Bordeaux au nord du Médoc, des cuivres ultra-modernes aux caves traditionnelles, le Médoc s'ouvre aux visiteurs et leur présente ses vins, sa gastronomie et tout ce qui fait son charme.

Each year, the Médoc opens its doors along the "Route des Châteaux" from Bordeaux to the North of the Médoc, ranging from the ultramodern to the most traditional cellars. Visitors are invited to enjoy and taste the wines, the gastronomy, and all the other attractions offered by the Châteaux and the region.

Informations : www.pauillac-medoc.com
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 03 08
contact@pauillac-medoc.com

> Week-end des Grands Crus

Du 18 au 21 juin 2020

15^e édition

Les Grands Crus vont à la rencontre des Grands Amateurs en leur offrant la possibilité de déguster dans des conditions habituellement réservées aux professionnels de la presse et de la distribution.

The Great Growths meet great wine lovers, offering the opportunity to taste their wines in a manner usually reserved for professionals and the press.

Informations : www.ugcb.net
Contact : etienne.hamelin@ugcb.net

> Les fêtes de Pauillac

Du 30 mai au 1^{er} juin 2020

(avec la fête de l'agneau le 31 mai 2020)

Fête de l'agneau, vide-grenier, marché gourmand et fêtes et régates de Pentecôte. *Lamb festival, garage sales, gastronomic market, and Pentecost regattas.*

Informations : www.pauillac-medoc.com
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 03 08
contact@pauillac-medoc.com

> Un jour, un vigneron

Du 15 juin

au 15 septembre 2020

Tous les jours du lundi 15 juin au mardi 15 septembre 2020 à la Maison du Tourisme et du vin de Pauillac, un viticulteur vous donne rendez-vous pour parler de son vin et vous offre une dégustation gratuite.

**Sauf le samedi 12 septembre (Marathon), lundi 13 juillet et les mardis et jeudis du 16 juillet au 27 août 2020 (dégustation avec les viticulteurs).*

Everyday from June 15th to September 15th, a winemaker will meet you to discuss his wine and give you a free tasting. Except monday 13.07, tuesday 16.07 and thursday 27.08 and saturday 12.09 (marathon)

Informations : www.pauillac-medoc.com
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 03 08
contact@pauillac-medoc.com

> Dégustation avec les viticulteurs

Du 13 juillet au 27 août 2020

Tous les mardis et jeudis (sauf le mardi 14/07 remplacé par le lundi 13/07)

Une vingtaine de viticulteurs du Médoc vous retrouve à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac pour vous faire déguster gratuitement leurs vins.

Winemaker tasting every Tuesday and Thursday, from July 13th to August 31st, almost two-dozen Médoc winemakers will meet you at the Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac for a free tasting of their wines.

Informations : www.pauillac-medoc.com
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 03 08
contact@pauillac-medoc.com

> Portes ouvertes des Crus Artisans

31 juillet, 1^{er} et 2 août 2020

De nombreux Châteaux Crus Artisans ouvrent leur porte.

Open day of many châteaux of the Médoc from July 26th to July 28th.

Informations : www.pauillac-medoc.com
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 03 08
contact@pauillac-medoc.com



> Les Marchés des Producteurs de Pays de Saint-Sauveur-Médoc

Samedi 25 juillet 2020
Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques. Animations et dégustations sont prévues également sur la Place de la Mairie de 19 h à minuit. Entrée gratuite.

These markets bring together only and exclu-

sively local producers, all of whom are committed to respecting a charter of good practices. Animations and tastings are also planned on the Place de la Mairie from 7pm to midnight. Free entrance.
Informations : Mairie de Saint-Sauveur
T. +33 (0)5 34 27 31 68
www.marches-producteurs.com

> Foire aux vins de Lesparre

7, 8 et 9 août 2020

70^e édition, au pied de la Tour de l'Honneur. Trois jours d'animation autour du vin, de la gastronomie, de l'artisanat.

Spectacle son et lumière sur le donjon. The 70th edition of this fair, held at the base of the city's Tour de l'Honneur. Three days of events celebrating wine, gastronomy, and crafts, with a light-and-sound extravaganza at the city's fortress.

Informations : www.tourisme-coeurmedoc.com
T. +33 (0)6 87 31 51 15
tourisme.coeurmedoc@orange.fr

> Margaux Saveurs

Du 20 au 22 novembre 2020

12^e édition

Les villages de l'AOC Margaux se mobilisent pour vous faire découvrir la dégustation au travers de visites des châteaux, de jeux sensoriels et de découvertes gourmandes.

The villages in the Margaux appellation come together to offer wine tastings and château visits, sensory games and gastronomic discoveries.

Informations : T. +33 (0)5 57 88 71 36
(Mairie de Margaux)

— CULTURE —

> La semaine de l'Art à l'abbaye de Vertheuil

Du 17 au 25 avril 2020

Ce festival pluridisciplinaire reçoit, dans une ambiance décontractée, multiforme et ultra conviviale des artistes peintres, sculpteurs, photographes, musiciens ou encore des auteurs et autres amateurs de performance.

This multidisciplinary festival welcomes painters, sculptors, photographers, musicians, authors and other performance amateurs in a relaxed, multifaceted and ultra-friendly atmosphere.

Informations : <http://semainedelart.com>
T. +33 (0)5 56 73 30 10 (Mairie de Vertheuil)



© Art Image

> Festival l'échappée belle au parc de Fongravey, Blanquefort

Du 4 au 7 juin 2020
28^e édition

En plein cœur de Blanquefort, le festival Échappée Belle est devenu le rendez-vous à l'air libre incontournable de plusieurs générations de famille venues découvrir une programmation éclectique, espiègle et curieuse. Co-porté par la Scène nationale Carré-Colonnes et la Ville de Blanquefort, ce festival emblématique dans le domaine des arts de la rue et de la création jeune public convie 4 000 enfants (et leurs accompagnateurs) à participer à l'événement lors de deux journées entièrement dédiées, composées de spectacles et d'ateliers de pratique ; il rassemble les professionnels du spectacle pour des temps de rencontre et d'échange autour de la nouvelle scène jeune public.

Échappée Belle festival has become the open-air rendezvous of several generations of families who have come to discover a programme of events. Co-sponsored by the Scène nationale Carré-Colonnes and the City of Blanquefort, this emblematic festival in the street arts and young public creation invites 4,000 children (and their families) to attend the accompanying persons) to take part in the event during two entirely dedicated days, composed of shows and practical workshops; it brings together professionals from the entertainment industry for times of meeting and exchange around the new young audience scene.

Informations : T. +33 (0)5 57 93 18 93
www.carrecolonnes.fr
(Mairie de Blanquefort)

> Les Scènes d'été en Gironde

Du 1^{er} juin au 30 septembre

Plus de 500 manifestations artistiques (musique, théâtre, danse, cinéma...) accessibles à tous publics.

From June 1st to September 30th more than 500 artistic events (music, theater, dance, cinema...) are offered to all.

Renseignements auprès des Offices de Tourisme et sur www.gironde.fr/agenda
Contact : dgac-dcc@gironde.fr



> Soulac 1900

6 et 7 juin 2020 — 17^e édition

Revivez la belle époque le temps d'un weekend à Soulac ! Des parades, des orchestres, des artisans, de vieilles voitures et des calèches, un marché d'antan, une plage avec un nouveau décor et des baignades 1900... des animations nocturnes, guinguette... C'est Soulac en 1900 comme si vous y étiez !

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

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

> 6^e édition du Festival International du film en Médoc «Les Vendanges du 7^e Art»

Du 7 au 12 juillet 2020

Le Festival International du Film en Médoc vous convie, pour sa 6^e édition, au cinéma l'Eden à Pauillac. Le festival dédié à l'art cinématographique et littéraire s'enracine dans notre magnifique Médoc, encore et toujours



ouvert à tous. Master Class, rencontres, ateliers postsynchronisation et projection en plein air... Venez nombreux !

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

Informations : www.vendangesdu7emeart.fr/le-festival
T. +33 (0)5 56 59 23 99

> «Festival Voûtes & Voix» à l'Abbaye de Vertheuil

Du 11 juillet au 7 août 2020

« Des Voûtes et des voix » : Un haut lieu du patrimoine médocain accueille des concerts faisant la part belle au chant et à la voix.

Friday concerts at the Vertheuil Abbey "Des Voûtes et des voix": one of the Médoc's major heritage sites stages a series of concerts highlighting song and voice.

Informations : www.vertheuil-medoc.com
T. +33 (0)5 56 59 03 08 (MTV de Pauillac)
T. +33 (0)5 56 73 30 10 (Mairie de Vertheuil)
communedevertheuil@orange.fr

> Grande fête médiévale, Lesparre-Médoc

Vendredi 21 et samedi 22 août 2020

Anniversaire 700 ans de la Tour de l'Honneur Les Médiévales de Lesparre-Médoc se tiendront sur 2 jours vendredi 21 et samedi 22 août 2020 à la Tour de l'Honneur et sont organisées par l'association "Les Amis de la Tour".

- Entrée payante pour les plus de 15 ans

- Repas Médiéval à réserver à l'Office de Tourisme Cœur Médoc : 05 56 41 21 96
Pour visualiser le programme sur deux jours, contacter Les Amis de la Tour ou Office de Tourisme Cœur Médoc.

700th Anniversary of the Tower of Honour The Medieval Festival of Lesparre-Médoc will be held over 2 days on Friday 21st and Saturday 22nd in August 2020 at the Tour de l'Honneur. "Les Médiévales" are organized by the association "Les Amis de la Tour".

- Admission fee for children over 15 years old
- Medieval meal to be booked at the Cœur Médoc Tourist Office: 05 56 41 21 96

To view the two-day programme, contact Les Amis de la Tour or the Cœur Médoc Tourist Office.

Informations :
www.tourisme-coeurmedoc.com
www.tour-de-lhonneur.jimdo.com
T. +33 (0)5 56 41 21 96
(Office de Tourisme Cœur Médoc)
M. +33 (0)6 25 77 60 14 (Les Amis de la Tour)



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

En juillet et août sur RDV

Venez déguster les Grands Crus Classés de la célèbre appellation Saint-Estèphe. Une journée inoubliable alliant découverte du patrimoine et des châteaux, apprentissage de la conception du vin, visite de la plus baroque des églises de Gironde avec son orgue majestueux, en compagnie des habitants du village. Rendez-vous tous les jeudis de l'été, en juillet et août. concerts organisés tout au long de l'année.

Come and taste the most prestigious classified Grands Crus of the famous name Saint-Estèphe. An unforgettable day with a heritage discovery visit and châteaux, learning of developing their wine, visit of a baroque church. Come and see us every Thursdays during summer in July and August.

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

> Salon du livre de Saint-Estèphe 13^e édition

4 octobre 2020

Convivial et festif, le salon du livre de Saint-Estèphe « LIRE DANS LE VIGNOBLE » est un rendez-vous de partage et d'échange autour d'une même passion : la lecture et la rencontre avec les écrivains connus ou moins connus, stars ou plumes prometteuses dans un environnement où se mêlent gastronomie, art plastique et photographie.

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

Informations : T. +33 (0)5 56 59 35 93
M. mairie@mairie-saint-estephe.fr
www.mairie-saint-estephe.fr

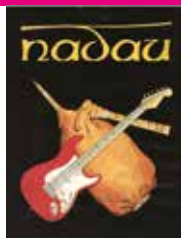
> Portes ouvertes aux Grès Médocains

1^{er} et 2 mai 2020

Nous vous invitons à venir découvrir une entreprise artisanale et familiale autour du travail de l'argile. Visite à 10h30 et à 15h30. Démonstration de fabrication de pots « dit à la corde ». Atelier libre pour les enfants.

We invite you to come and discover a craft and family business around the work of clay. Visit at 10:30 and 15:30. Demonstration of making pots "said to the rope". Free workshop for children.

Informations : T +33 (0)5 56 58 16 58
www.gres-medocains.fr



> Musique au cœur du Médoc "Mathieu Neveol et Nomad lib"

**Le 14 mai 2020
au Château d'Issan**

Découvrez l'approche atypique de Mathieu Neveol dans le cadre du Château d'Issan.

Discover the unexpected artist Mathieu Neveol in the wonderful Château d'Issan

Informations : www.musiqueaucœurdumedoc.com
T. : +33 (0)6 08 32 73 77 / +33 (0)6 07 43 82 92

> Musique au cœur du Médoc "de Mozart à Django"

**Le 18 juin 2020 au Château
Lascombes**

Un concert placé sous le signe de la rencontre entre styles musicaux.

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

Informations : www.musiqueaucœurdumedoc.com
T. +33 (0)6 08 32 73 77 / +33 (0)6 07 43 82 92

> Les Estivales de Musique en Médoc

Du 1^{er} au 15 juillet 2020

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

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

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



> Festival « Les Echappées musicales du Médoc » 5^e édition

Du 3 au 8 août 2020

**Communes de Bégadan, Lesparre, Soulac,
Talais, Gaillan et Vertheuil**

8 concerts exceptionnels donnés par de jeunes artistes venant de toute l'Europe, une programmation originale mélangeant les styles et s'adressant à tous (classique, jazz, improvisation, concert jeune public, ciné-concert...) : les « Echappées » sont LE jeune festival à ne pas manquer dans le Médoc !

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

Informations : www.lesechappeesmusicales.fr
www.vertheuil-medoc.com
lesechappeesmusicales@gmail.com
T. +33 (0)7 69 85 33 84 / 05 56 73 30 10

> Medoc Sun Ska 7, 8, 9 août 2020 à Vertheuil Médoc

Le festival réinvesti le Domaine de Nodris à Vertheuil (33) pour une nouvelle édition. Planifiez dès maintenant votre été et venez profiter du Médoc et de ses richesses naturelles. Le festival confirme la qualité de ce lieu pour un week-end de bien-être et de bien vivre ensemble, car c'est ça l'esprit Sun Ska, se plonger dans une ambiance pour vivre 3 jours de musique mais aussi de partage et de solidarité avec des animations, un village associatif et de nombreux projets artistiques en tout genre. Venez vous offrir un week-end en famille, entre amis au cœur des vignobles du médoc et proche de l'océan.



The festival is reinvesting the Domaine de Nodris in Vertheuil (33) for a new edition. Plan your summer now and come and enjoy the Médoc and its natural riches. The festival confirms the quality of this place for a weekend of well-being and good living together, because that's the Sun Ska spirit, to immerse yourself in an atmosphere to live 3 days of music but also of sharing and solidarity with animations, an associative village and many artistic projects of all kinds. Come and treat yourself to a weekend with your family and friends in the heart of the Médoc vineyards and close to the ocean.

Informations : www.reggaesunska.com
T. +33 (0)5 56 09 10 20

> Music and cook and Wine 7 août 2020

Dans les jardins de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, des concerts gratuits labellisés « scènes d'été », des dégustations de vins auprès des viticulteurs, et un marché gourmand de spécialités du Sud-Ouest.

Taking place in the Tourist Office and Wine House's garden, free concerts, free tastings with local winemakers and a food market with regional specialities.

Informations : www.pauillac-medoc.com
Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 03 08
M. contact@pauillac-medoc.com



— MUSIQUE —

> Concert Nadau Le 2 mai 2020 à la salle des fêtes de St-Estèphe

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

The Nadau group performs on May 2nd in the Médoc. An event not to be missed. Tickets on sale at the Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac.

Informations : <http://www.nadau.com>
Contact : christophe.costao56@orange.fr

> La Nuit des Carrelets

AOÛT 2020

Saint-Julien-Beychevelle

Concerts, déambulations sonores, illuminations, carrelets découvertes, expositions photos. Entrée libre et gratuite sauf la proposition en écoute au casque à 3 €.

Concerts, sound walks, illuminations, discovery squares, photo exhibitions. Free entrance except the offer in listening to the headphones at 3€.

Informations :

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

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



> Bordeaux Fête le Vin du jeudi 18 au dimanche 21 juin 2020

En 2020, Bordeaux Fête le Vin mêlera de nouveau la présence de quelques très grands voiliers patrimoniaux à la dégustation des vins de Bordeaux et de Nouvelle Aquitaine. Rendez-vous du jeudi 18 au dimanche 21 juin 2020, sur les quais de Bordeaux inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Sur une véritable « route des vins à ciel ouvert » de 1,2 km en bordure du fleuve, entre la Maison écocitoyenne et la Prairie des Girondins (Bourse maritime), les visiteurs iront à la rencontre des vigneron et négociants du Bordelais. Près de 80 appellations accueilleront ainsi les visiteurs dans des « bars à vins éphémères » tenus par les viticulteurs ou négociants et ouverts aux plaisirs de la dégustation, de la découverte et de l'échange. Une occasion unique de découvrir la qualité, l'authenticité et la diversité des vins de Bordeaux et de Nouvelle-Aquitaine grâce au Pass dégustation (11 dégustations pour 21 euros).

> Musique au cœur du Médoc

Dimanche 11 octobre 2020

Incontournables, les concerts au Cœur du Médoc font désormais escale à l'Abbaye de Vertheuil. Nouveaux talents, nouvelle programmation, des rendez-vous inoubliables.

Must-see concerts at the Cœur du Médoc now stop at the Abbaye de Vertheuil. New talents, new programming, unforgettable events.

Informations :

www.musiqueaucœurdumedoc.com

T. +33 (0)6 07 43 82 92

In 2020, Bordeaux Fête le Vin will once again combine the presence of some very large heritage sailing ships with the tasting of Bordeaux and New Aquitaine wines. The event will take place from Thursday 18 to Sunday 21 June 2020, on the quays of Bordeaux listed as a UNESCO World Heritage Site.

On a veritable "open-air wine route" 1.2 km along the river, between the Maison écocitoyenne and the Prairie des Girondins (Maritime Exchange), visitors will meet the winegrowers and merchants of Bordeaux. Nearly 80 appellations will welcome visitors to the "ephemeral wine bars" run by the winegrowers and merchants and open to the pleasures of tasting, discovery and exchange.

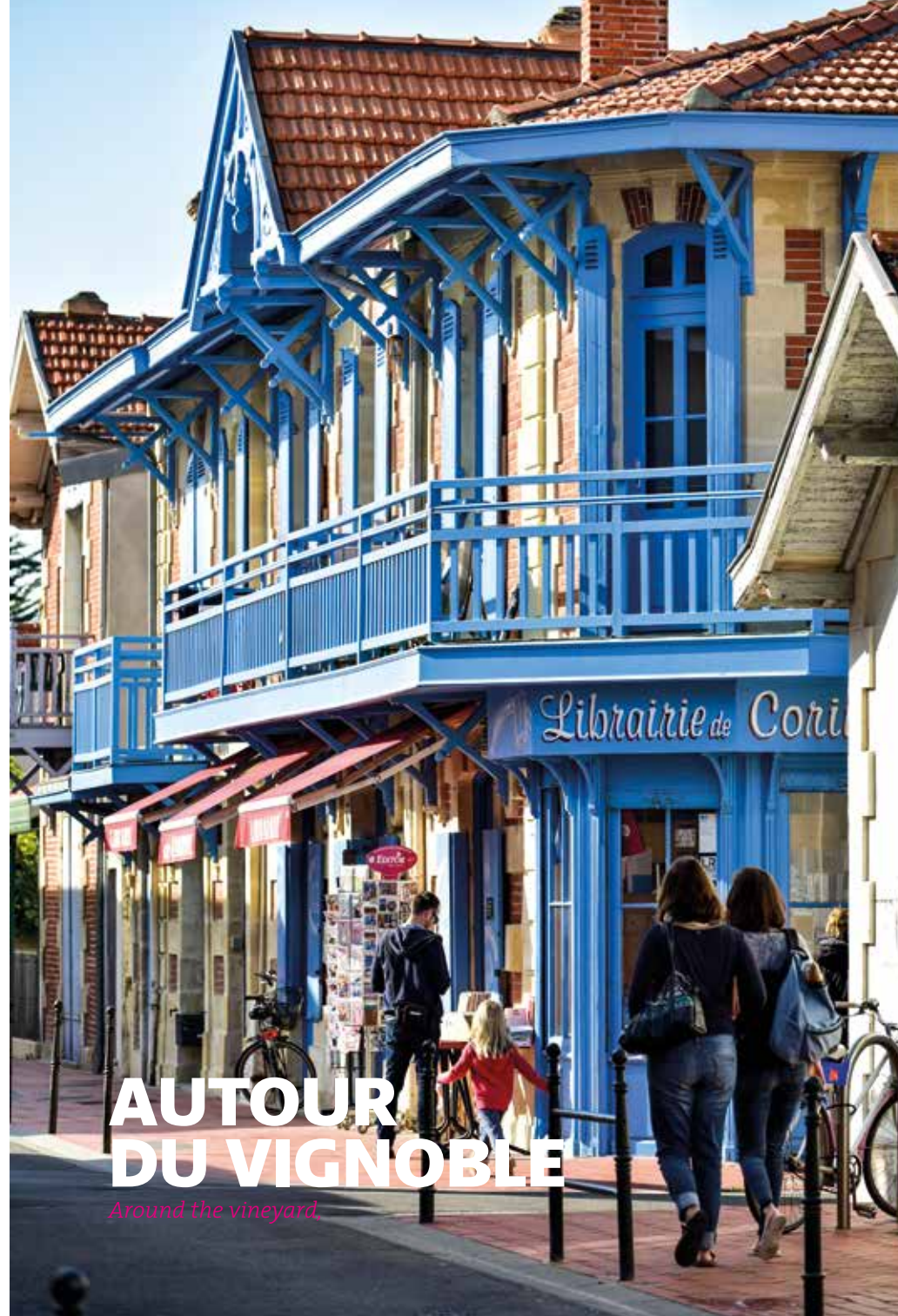
A unique opportunity to discover the quality, authenticity and diversity of Bordeaux and New-Aquitaine wines thanks to the Tasting Pass (11 tastings for 21 euros).

Informations :

Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole

www.bordeaux-fete-le-vin.com

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



AUTOUR DU VIGNOBLE

Around the vineyard.



À côté du Médoc viticole, existe un autre Médoc. Un Médoc riche de nombreux atouts propices à la poursuite de l'aventure sensorielle.

— Sur plus de 80 km, la longue presqu'île médocaine offre de superbes plages de sable fin au petit goût d'évasion, de jolis lacs d'eau douce baignés de lumière et de ravissants petits ports typiques le long de l'estuaire. Agrémenté de stations balnéaires, ce cadre idyllique ravit les amateurs de plaisirs nautiques.

À l'ouest du vignoble médocain, la forêt, magnifique espace aux effluves de douce quiétude reste le lieu idéal pour les longues balades sur les chemins de randonnées ou sur les belles pistes cyclables loin du stress de la vie quotidienne.

PRÈSQU'ÎLE DU MÉDOC —

The Médoc peninsula

— Même si la tradition expliquant que le mot Médoc viendrait du latin *in medio-aquae* milieu des eaux n'est pas scientifiquement avérée, la réalité médocaine est aquatique. Délimitée à l'ouest par l'Océan Atlantique, à l'est par l'estuaire de la Gironde, la presqu'île du Médoc épouse la forme d'un triangle isocèle, dont le Phare de Cordouan marque la fin des terres.

— Pays des eaux mêlées, la presqu'île est une terre mouvante où la nature omniprésente ordonne autant qu'elle est gérée. Les paysages rendus multiples par les incessants jeux de lumière, constituent un patrimoine exceptionnel, héritage d'une histoire géologique où l'eau joue toujours la partition majeure et définit l'esprit des lieux.

The Médoc peninsula

Although it hasn't been proven, tradition has it that the word Médoc comes from the Latin "in medio-aquae" – in the middle of the waters. It is true that water is everywhere in the Médoc. Bordered to the west by the Atlantic Ocean and to the east by the Gironde estuary, the Médoc peninsula forms an isosceles triangle, with the Cordouan lighthouse marking the end of the land mass.

A land of merging waters, the peninsula is a land where omnipresent Nature allows herself to be only partially dominated. The landscape is always changing with the constant play of light and represents an exceptional geological heritage where water plays the major role and defines the spirit of the place.

There is another Médoc alongside and all around the vines.

A Médoc with a wealth of attractions encouraging visitors to venture into further sources of enjoyment.

The Médoc peninsula, over 80 km long, offers an endless expanse of superb sandy beaches on which to get away from it all, delightful freshwater lakes bathed in sunshine and charming typical little harbours dotted along the estuary. Add the seaside resorts to the picture and you have an irresistible setting for water enthusiasts.

The forest to the west of the vineyards, a magnificent, fragrant space of peace and quiet, is the ideal place for long, revigorating walks or bicycle rides along the carefully laid out trails, far from the stress of the madding crowd.



À FLEUR D'OCEAN —

On the edge of the ocean

— Pays de l'instabilité même, le Médoc atlantique cultive les contrastes avec bonheur : beauté sauvage et irréalité des longues plages blondes fouettées par la vigueur océane et les vents salés. Silence apaisé des étangs lovés derrière les dunes anciennes annonçant tout un monde lointain. Ici encore la lumière ajoute ses notes magiques ou mystérieuses à un univers où la nature se donne tous les droits.

On the edge of the ocean fundamentally unstable, the Atlantic side of the Médoc is a place of wonderful contrasts. The wild, ethereal beauty of long white beaches whipped by the ocean and the salty winds. The peaceful silence of ponds curled up behind ancient sand dunes conjuring up images of another world. The light adds magic and mystery in a world where Nature rules.

► LA VIE DEVANT SOI

— Rêve de liberté, puissance à l'état brut, la côte atlantique est une explosion de nature. Les longues plages de sable fin s'enflèvent avec l'été. La vie y éclate, en pleine lumière mouvante et sonore. Jeux de vagues, jeux de glisse, jeux de vents, la fureur estivale est ludique, elle a les accents aigus d'une récréation. Entre deux équinoxes, le Médoc y déploie des séductions revigorantes faites de sensations premières.

Attention fragile

— Notre côte atlantique est certainement le plus long et le plus préservé des espaces balnéaires européens. Ce littoral hors norme, vaste territoire de détente et de loisirs n'en reste pas moins un écosystème doté d'une flore et d'une faune aussi insoupçonnées que vulnérables. Nous devons en prendre soin, ne pas porter atteinte à sa beauté et à son équilibre.

A living tableau Freedom beckons on the atlantic coast, where nature is in profusion. The long beaches of fine sand are full of life in summer, with light and sound reverberating on the waters. All kinds of watersports are practiced here. From spring to autumn the medoc invigorates the senses.

Our Atlantic coast is certainly the longest and most protected of European seaside areas. The outstanding coastline and the vast leisure area is also an ecosystem with flora and fauna which are as surprising as they are vulnerable. It should be treated with care so as not to damage its beauty and its balance.





► LA VIE CACHÉE

— Nous entrons dans le monde fragile et secret d'une mer intérieure, un refuge où randonneurs, cyclotouristes et voileux trouvent leur coin de paradis aux couleurs de l'enfance.

Hidden life

We enter the fragile, secretive world of an inland sea, a refuge where walkers, cyclists and yachtsmen find their own corner of paradise and childhood memories.

Des trésors de nature à découvrir

— Les lacs, les étangs et les marais aquitains situés en arrière de la chaîne de dunes, forment le plus grand système humide littoral de toute la façade européenne. Vieux de plus de 2000 ans, les lacs de Lacanau et de Carcans-Hourtin sont des réservoirs biologiques qui méritent le plus grand respect. La proximité de milieux aussi différents que les dunes, les plans d'eau, les marais et la forêt favorisent la faune sauvage discrète et exceptionnelle comme la loutre et la cistude, altière et féconde comme le chevreuil, le cerf et le sanglier, ou planante comme le buvard des roseaux.

The lakes, ponds and marshes of Aquitaine, situated behind the chain of dunes, form the largest coastal wetland system in the whole of Europe. The lakes of Lacanau and Carcans-Hourtin are 2000 years old, biological reservoirs which warrant the greatest respect. The close proximity of diverse environments, dunes, stretches of water, marshes and forests encourage lots of wildlife to thrive – the discreet and rare otter and the European pond tortoise, the proud, fertile roe-deer, stags and wild boar, and the soaring marsh harrier.



La réserve naturelle de l'étang de Cousseau

— Considéré comme un écrin de nature, cet espace protégé, objet de toutes les attentions du Conseil Général de la Gironde, se visite en silence, avec patience et attention. Ici, à l'abri du tout débordement, on découvre faune et flore par des sentiers pédestres et des pistes cyclables. Des visites guidées sont régulièrement organisées.

La lagune de Contaut

— Telle une relique, la lagune de Contaut reste le valeureux témoin d'un temps ancien où les eaux douces avaient entièrement envahi l'arrière-dune littorale. La vie foisonne à Contaut, du martin pêcheur aux libellules en passant par le héron cendré, la cistude et le chevreuil.

The lagoon of Contaut

Like a relic, the lagoon of Contaut bears witness to ancient times when freshwater had completely filled in the area behind the dunes. Contaut is bursting with life, with kingfishers and dragonflies, grey herons, European pond tortoises and deer.

À FLEUR D'ESTUAIRE—

On the edge of the estuary

— Passé le Bec d'Ambès, la Dordogne et la Garonne s'épousent. L'estuaire de la Gironde offre alors sur plus de 70 kilomètres, un lit à des eaux limoneuses chargées des matières minérales et organiques charriées par les deux fleuves depuis le Massif Central et les Pyrénées. Poussées par la force océane, des marées puissantes rythment ces eaux qui s'insinuent entre les îles puis forment, au-delà de Saint-Estèphe un bras de mer jusqu'au Phare de Cordouan.

On the edge of the estuary Past the Bec d'Ambès, the Dordogne and the Garonne rivers merge. The Gironde estuary covers over 70 kilometres with muddy waters full of mineral and organic matter carried along by the two rivers from the Massif Central and the Pyrenees. Pushed along by the force of the ocean, the powerful tides give rhythm to the waters, which weave their way between the islands and form an arm of the sea beyond Saint-Estèphe up to the Cordouan lighthouse.

La rivière gironde

— Les masses d'eau venues de la Garonne et de la Dordogne s'affrontent avec la marée atlantique lourde de sel et de sable. Acteur principal d'une histoire riche et longue scandée par les échanges, les invasions, la navigation côtière et les voyages au long cours, la mer de Garonne s'impose par son ampleur, sa force difficilement maîtrisable ses jeux de lumière nés du contraste des eaux mêlées.

Face à cette puissance, les hommes depuis des siècles érigent des digues, creusent des chenaux, construisent des écluses. De ce combat permanent naquirent les marais, terres fertiles, prairies humides où se côtoient les cultures céréalières, le maraîchage et l'élevage extensif.

The nature reserve of l'étang de Cousseau Considered a treasure trove of nature, this protected space receives particular attention from the Gironde Conseil Général (Council) and should be visited quietly, patiently and carefully. Here, protected from the outside world and its distractions, we can roam along pedestrian and cycle paths to discover fauna and flora. Guided tours are organised on a regular basis.

The gironde river The great masses of water flowing from the Garonne and the Dordogne battle with the Atlantic tide, heavy with salt and sand. The waters of the Garonne assert themselves through their size, their unmanageable force and their light displays, born of the contrast of the merging waters. The river has been the main player in a long, rich history, marked by exchanges, invasions, coastal navigation and long voyages. For centuries men have erected dykes, dug channels and built locks. The marshes, fertile lands and wetlands, with their cereal crops, market gardening and extensive farming have grown from this ongoing combat.

La rivière et ses mondes

— C'est l'heure bleue, ce moment particulier où les eaux couleures fanées de la Gironde prennent une irréelle note bleue, cadeau du soleil couchant. Sans doute est-il possible alors de rêver en silence à ces temps pas si lointains où les longs courriers des messageries maritimes saluaient de leurs sirènes le petit peuple des marais ignorant tout des contrées ultramarines où ces navires orgueilleux avaient des rendez-vous commerciaux.

The river and its world

It is "blue time", that special moment when the faded colours of the waters of the Gironde take on an unreal blue colour, a gift from the setting sun. One can dream of the times, not so long ago, when ships bound for distant lands sounded their foghorns to salute the inhabitants of the marshes, people who knew nothing of the countries to where these proud ships were heading on trading missions.

Le peuple des marais

— Plus de 250 espèces sauvages peuvent être observées sur l'estuaire et ses marais. Les espèces présentes à l'année, voisinent avec les grands migrateurs qui trouvent au sein des paysages estuariens des aires de repos et d'alimentation. Colvert, Tadorne de Belon, Busard des roseaux, héron cendré, Aigrette Garzette côtoient la Cigogne blanche, le Milan noir, le circaète Jean le Blanc, la Mésange à moustache... pour ne citer que les plus remarquables.

The inhabitants of the marshes

More than 250 wild species can be observed on the estuary and its marshes. The species present all year round live side by side with the great migratory species who find resting and feeding places in the landscape of the estuary. The Mallard, the Common Shelduck, the Marsh harrier, the Grey heron and the Little Egret live alongside the white Stork, the black Kite, the short-toed Eagle and the bearded Reedling, to name but a few of the most remarkable species.



L'archipel de Garonne

— Mystérieuses et mouvantes, les îles de l'estuaire naissent incertaines, grandissent et se développent jusqu'à s'épouser parfois comme l'île Cazeau, l'île du Nord et l'île Verte qui forment aujourd'hui une langue de terre derrière laquelle s'abrite l'île Margaux. Plus en aval, l'île Paté dissimule sous ses frondaisons le petit fort construit par Vauban. En prenant le Bac Lamarque - Blaye, on frôle la Nouvelle et Bouchaud. Face au Port de Beychevelle, le vasard du même nom continue de s'engraisser des limons du fleuve, Patiras s'étire face aux quais de Pauillac.

The garonne archipelago

Mysterious and changing, the islands in the estuary begin tentatively, then grow and develop. Sometime they link together like the Ile Cazeau, the Ile du Nord and the Ile Verte which today form a finger of land behind which the Ile Margaux takes shelter. Further downstream, the Ile Paté hides under its foliage the little fort built by Vauban. Taking the ferry from Lamarque to Blaye, we brush against Nouvelle and Bouchaud. Opposite the port of Beychevelle, the Vasard, or sand bar, continues to absorb the river silt and the island of Patiras stretches out opposite the quays of Pauillac.

Ici l'on pêche

— La pêche professionnelle fait vivre une cinquantaine de familles sur l'estuaire. Aloses, lamproies, piballes et maigres représentent les plus gros d'une pêche saisonnière, la crevette blanche quant à elle se pêche toute l'année. Alignés le long de la rive, cabanes perchées sur leurs frères échasses, les carrelets composent un paysage en même temps qu'ils signifient un art de vivre.

*Fishing
About fifty families live from professional fishing on the estuary. Shad (alose), lamprey, European eel and meagre form the major part of the season's catch, whereas the white prawn is caught all year round. Lined up along the bank, huts are perched on frail stilts, the square fishing nets forming a landscape and symbolic of a style of life.*

INDEX—

Caves / Groupements de producteurs

Cave coopérative du Fort-Médoc	P-70 / P-14
Cave coopérative La Paroisse	P-70 / J-13
Cave coopérative	
Marquis de Saint-Estèphe	P-119 / D-2
Vignerons Associés	P-94 / R-12
Groupement de producteurs	P-70
La Rose Pauillac	P-110 / M-13
Les Vignerons d'Uni-Médoc	P-50 / I-9

Châteaux

Château Anthonic	P-84 / R-14
Château Arcins &	
Château Barreyres	P-56 / R-14
Château Arnauld	P-56 / R-14
Château Balac	P-56 / N-11
Château Baudan	P-90 / Q-13
Château Beaumont	P-56 / P-14
Château Beau Rivage	
Clos La Bohème	P-57 / T-17
Château Beauvillage	P-40 / H-11
Château Belle-Vue	P-57 / T-16
Château Bellevue de Tayac	P-74 / R-14
Château Beychevelle	P-98 / O-14
Château Biston-Brillette	P-84 / R-14
Château Bois de Roc	P-40 / I-12
Château Branaire-Ducru	P-98 / O-14
Château Branas Grand Poujeaux	P-84 / R-14
Château Brillette	P-84 / R-13
Château Cambon la pelouse	P-58 / T-17
Château de Camensac	P-60 / O-13
Château Cantemerle	P-58 / U-17
Château Cantenac Brown	P-74 / T-15
Château Cap Léon Veyrin	P-90 / Q-13
Château Carmenère	P-40 / G-8
Château Caronne Ste Gemme	P-58 / P-13
Château Castéra	P-40 / J-11
Château Chantelys	P-41 / I-10
Château Chasse-Spleen	P-85 / R-14
Château Cissac	P-58 / L-12
Château de Côme	P-114 / L-13
Château Clerc Milon	P-106 / M-13
Château Cos Labory	P-114 / L-13
Château Croix du Trale	P-59 / J-12
Château de Coudot	P-60 / P-14

Château Coufran et	
Château Verdignan	P-58 / J-13
Château de La Croix	P-41 / J-11
Château de Lauga	P-60 / P-14
Château de Tourteyron/	
Le Temple de Tourteyron	P-41 / F-10
Château de Villambis	P-61 / M-11
Château d'Agassac	P-59 / U-17
Château d'Arsac	P-74 / U-15
Château David	P-41 / F-6
Château de Malleret	P-61 / V-16
Château Desmirail	P-74 / T-16
Château Devise d'Ardilley	P-61 / O-12
Château Dillon	P-62 / W-16
Château d'Issan	P-75 / S-16
Château d'Osmond	P-62 / L-11
Château Doyac	P-62 / L-11
Château du Raux	P-63 / P-14
Château du Taillan	P-63 / X-16
Château du Tertre	P-75 / T-15
Château Ferrière	P-75 / S-15
Château Fonbadet	P-106 / N-13
Château Fontestea	P-63 / M-11
Château Fonréaud	P-90 / R-12
Château Fourcas Dupré	P-91 / R-12
Château Fourcas Hosten	P-91 / R-13
Château Gadet-Terrefort	P-42 / H-8
Château Garance Haut Grenat	P-42 / G-11
Château Giscours	P-76 / T-16
Château Grand Clapeau d'Olivier	P-63 / W-16
Château Granins Grand Poujeaux	P-85 / R-14
Château Gruaud-Larose	P-98 / O-14
Château Haut Bages Libéral	P-107 / N-13
Château Haut Baron	P-114 / K-13
Château Haut Barrail	P-42 / H-10
Château Haut-Breton	
Larigaudière	P-76 / S-14
Château Haut Coteau	P-114 / K-13
Château Haut Gravat	P-42 / F-8
Château Haut Marbuzet	P-114 / L-13
Château Hourtin Ducasse	P-64 / N-12
Château Julia	P-107 / N-10
Château Kirwan	P-76 / T-16
Château Labadie	P-44 / H-10
Château La Branne	P-43 / G-9
Château La Bridane	P-99 / O-14
Château La Cardonne	P-43 / I-10
Château La Fleur Lauga	P-99 / P-14
Château Lafon-Rochet	P-115 / L-13
Château La Galiane	P-77 / R-15
Château Lagrange	P-99 / O-13
Château La Haye	P-115 / L-13
Château Lalande	P-92 / S-12
Château Lamothe Bergeron	P-64 / P-14
Château La Mouline	P-85 / R-13

Château Lanessan	P-65 / P-13
Châteaux Langoa et Léoville Barton	P-100 / O-14
Château Larrieu-Terrefort	P-77 / T-17
Château La Rose Brana	P-115 / L-13
Château Lascombes	P-77 / S-15
Château Lassus	P-45 / G-10
Château La Tour Carnet	P-65 / O-12
Château La Tour de Bessan	P-77 / T-15
Château La Tour de By	P-44 / G-11
Château Larose Trintaudon	P-65 / O-13
Château Le Bourdieu	P-44 / G-10
Château Le Bouscat	P-57 / O-12
Château Le Crock	P-116 / L-13
Château Le Meynieu	P-65 / L-12
Château Léoville Poyferré	P-100 / O-13
Château Le Reysee	P-44 / G-10
Château Les Ormes Sorbet	P-45 / H-11
Château Le Souley Sainte Croix	P-66 / L-11
Château Lestage	P-92 / R-13
Château Lestage Darquier	P-86 / R-14
Château Les Landes de Cach	P-108 / O-12
Château Les Tuileries	P-45 / I-12
Château Lilian-Ladouys	P-116 / L-13
Château L'Inclassable	P-45 / I-10
Château Livran	P-46 / J-10
Château Loudenne	P-46 / I-13
Château Lousteauneuf	P-46 / G-9
Château Lynch-Bages	P-108 / N-13
Château Malescasse	P-66 / K-13
Château Marceline	P-117 / K-13
Château Marquis d'Alesme	P-78 / S-15
Château Marquis de Terme	P-78 / S-15
Château Martinho	P-93 / R-12
Château Maucaillou	P-86 / R-14
Château Maucamps	P-66 / T-17
Château Mauvesin Barton	P-86 / S-12
Château Mayne Lalande	P-93 / S-12
Château Micalet	P-67 / P-14
Château Mongravey	P-79 / U-15
Château Moulin de Blanchon	P-67 / J-12
Château Moulin de la Rose	P-101 / O-14
Château Noaillac	P-47 / F-8
Château Paloumey	P-67 / U-16
Château Paveil de Luze	P-79 / R-15
Château Pédesclaux	P-109 / M-13
Château Pey de Pont	P-47 / H-10
Château Peyrabon	P-68 / M-12
Château Peyrat-Fourthon	P-68 / N-11
Château Phélan Ségur	P-117 / K-13
Château Pichon Baron	P-110 / N-13
Château Pierre de Montignac	P-47 / I-9
Château Plantier-Rose	P-118 / L-13
Château Pontac Gadet	P-48 / F-8
Château Prieuré Lichine	P-79 / S-16
Château Ramage La Batisse	P-68 / M-12

Château Rémandine	P-118 / K-12
Château Reverdi & L'Ermitage	P-94 / Q-13
Château Rousseau de Sipian	P-48 / F-10
Château Saint-Ahon	P-69 / W-16
Château Saint Christoly	P-48 / H-12
Château St Estèphe	P-118 / L-13
Château Saint-Hilaire	P-48 / H-9
Château Saint-Pierre	P-101 / O-14
Château Ségur de Cabanac	P-118 / K-13
Château Siran	P-80 / T-16
Château Sociando-Mallet	P-69 / J-13
Château Talbot	P-102 / O-13
Château Tayac	P-80 / R-14
Château Teynac	P-102 / O-14
Château Tour-Castillon	P-49 / H-12
Château Tour des Termes	P-119 / K-13
Château Tour Haut Caussan	P-49 / I-10
Château Tronquoy-Lalande	P-119 / K-13
Château Vieux Gadet	P-49 / H-8
Château Vieux Robin/ Les Anguilleys	P-50 / G-10
Clos de Grange-Vieille	P-50 / H-12
Clos du Moulin	P-47 / G-10
Vignobles des Quatre Vents	P-80 / R-15

Hôtels & restaurants

Château Cordeillan-Bages	P-122 / N-13
La Maison du Douanier	P-124 / H-12
Château Meyre	P-125 / S-13
Château Grattequina	P-122 / W-18
De France et d'Angleterre	P-123 / M-14
L'Embellie	P-123 / R-13
Café Lavinal	P-124 / N-13
Le Pavillon de Margaux	P-125 / S-15
Le Relais de Margaux	P-125 / R-15
Rollan de By	P-126 / G-10

Bar à vin

Baravin Chasse-Spleen	P-126 / R-14
-----------------------	--------------

Chambres d'hôtes & gîtes

Le Chalet de Siran	P-127 / T-16
Les Cinq Sens du Château	
Mayne Lalande	P-128 / S-12
Le Cœur des Vignes	P-129 / N-13
La Maison des Hôtes	P-127 / P-14
Chasse-Spleen Les Chambres	P-130 / R-14
Château Gadet Terrefort	P-128 / H-8
Château de l'Isle	P-128 / T-12
Château Maucaillou	P-129 / R-14
Château Ormes de Pez	P-130 / K-13
Château de Papouan	P-131 / K-13
Château Pierre de Montignac	P-131 / I-9
Château Saint Ahon	P-131 / W-16

Château Saint-Hilaire	P-132 / H-9
Château Sociando-Mallet	
Villa Sociando	P-132 / J-13
Château La Tour Carnet	P-133 / O-12
La Table de Beychevelle	P-133 / O-14
Château Tour Saint-Fort	P-132 / K-13
Les Meublés de l'Inclassable	P-129 / I-10

Camping

Camping municipal Les Gabarreys	P-133 / N-14
------------------------------------	--------------

Cavistes

Aux Trésors des Vignes	P-134 / I-9
Cave l'Avant-Garde	P-133 / S-15
La Cave d'Ulysse	P-134 / S-15
La Médocaine	P-134 / U-17
Cave La Tulipe	P-134 / V-17

Shopping

Les Noisetines du Médoc	P-135 / I-10
Mademoiselle de Margaux	P-135 / S-15
Village de Bages	P-136 / N-13

Produits touristiques

Médoc 1855 Grands Crus	
Classés d'exception	P-136
Les Médocaines	P-136
Les forfaits Golf and Wine	P-137
Châteaux et Terroirs	P-137
Château Saint Ahon	
Les Jardins de Mirabel	P-137 / W-16
Journée gourmande à Margaux	P-138
Grès Médocains	P-138
Tonnellerie Nadalié	P-138
Bordeaux river Cruise	P-139
Balades en Médoc Estuaire	P-139
Lynch-Bages & Cie	P-140
Médoc Wine Inn Tour	P-140

Points d'information

Info Tourisme Médoc Estuaire	P-33 / Q-14
Maison du tourisme	
et du vin de Pauillac	P-32 / M-14
Maison du tourisme et du vin de Saint Seurin de Cadourne	P-33 / J-13
Maison du vin	
de Moulis en Médoc	P-34 / R-14
Maison du vin de Saint-Estèphe	P-34 / Q-13
Maison du vin et du tourisme de Margaux	P-34 / S-15
Office de tourisme	
Cœur Médoc	P-33 / I-9
Point Info tourisme de Saint-Laurent-Médoc	P-34 / O-12

MÉDOC
HAUT-MÉDOC
SAINT-ESTÈPHE
PAUILLAC

PORTES OUVERTES

SAINT-JULIEN
LISTRAC-MÉDOC
MOULIS EN MÉDOC
MARGAUX

CHÂTEAUX DU
MÉDOC
04 – 05
AVRIL
2020



www.medoc-bordeaux.com

BORDEAUX



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