

M'

GUIDE TOURISTIQUE

Tourist guide

Destination
Vignobles en

Médoc

— 2017





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 – Philippe Roy – Guy Charneau – Deepix/CIVB – Philippe Caumes
La Winery – Village de Bages – Richard Nourry.

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
> Atouts... cœur <i>To your heart's content</i>	20
> L'art de la dégustation <i>The art of wine-tasting</i>	22
> Mots-clés du vin <i>Keywords of wine</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>	32
Appellations: Médoc 35 – Haut-Médoc 47 – Margaux 62 – Moulis en Médoc 72	
Listrac-Médoc 75 – Saint-Julien 79 – Pauillac 83 – Saint-Estèphe 87	
> Séjours et gastronomie dans le vignoble	93
<i>Stay & gastronomy in the vineyard</i>	
Hôtels et restaurants <i>Hotels & restaurants</i>	94
Table d'hôtes <i>Table d'hôtes</i>	99
Chambres d'hôtes et gîtes <i>Guest rooms & vacation rental</i>	100
Camping 106 – Cavistes <i>Wineshops</i>	106
Saveurs locales <i>Local specialties</i>	108
Produits clés en main <i>Ready made programs</i>	109
> Code des millésimes <i>The vintage code</i>	113
> Agenda	114
Calendrier des manifestations en Médoc <i>Calendar of events</i>	
> Autour du vignoble	121
Presqu'île du Médoc <i>The Médoc Peninsula</i>	
À fleur d'océan <i>On the edge of the ocean</i>	
À fleur d'estuaire <i>On the edge of the estuary</i>	



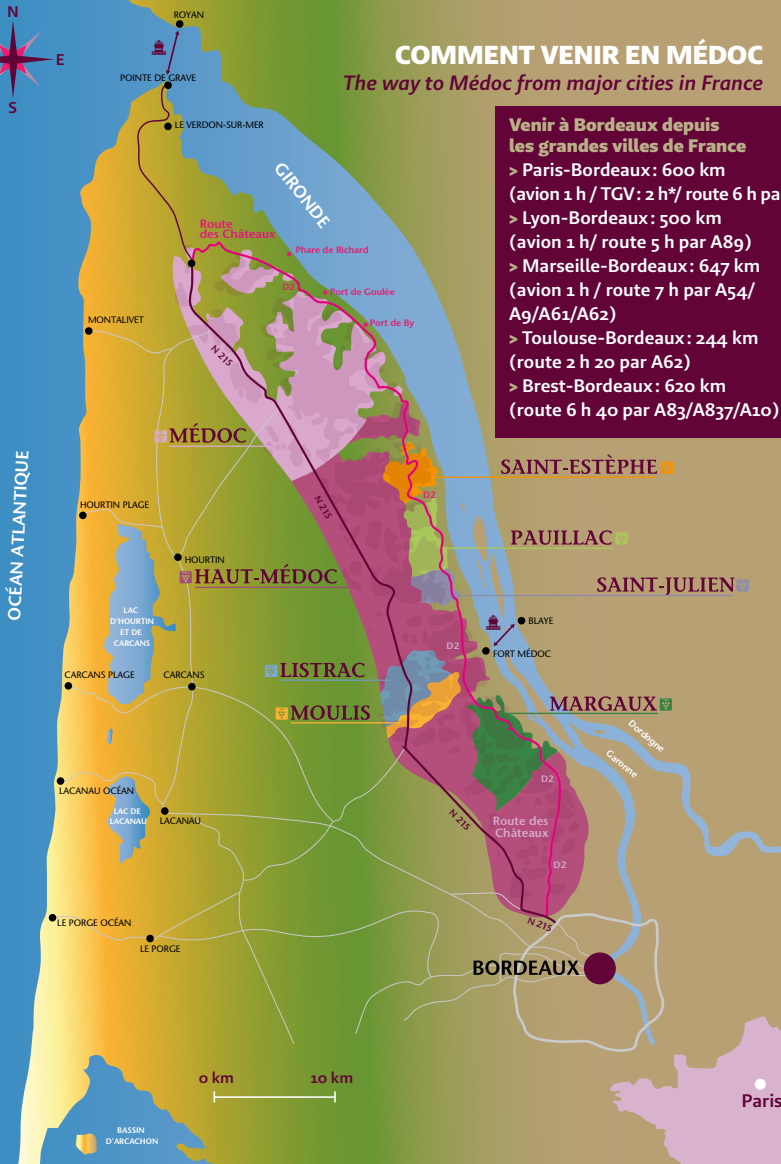


COMMENT VENIR EN MÉDOC

The way to Médoc from major cities in France

Venir à Bordeaux depuis les grandes villes de France

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



* à partir de juillet 2017

Venir dans le Médoc depuis Bordeaux

- > Bordeaux - Pauillac: 50 km
1 h en voiture, sortie rocade n°7 ou 8 puis D2 ou D1215
1 h en bus par CITRAM ou TRANSGIRONDE
(informations: 0974 500 033 et www.transgironde.gironde.fr)
- > 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^e parallèle, bénéficie d'un climat tempéré favorable à la vigne.

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

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

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

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 prestigieuses appellations

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

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

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

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

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

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

> MÉDOC

Terre d'infinies saveurs

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

> HAUT-MÉDOC

Délicieuses énigmes

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

> MARGAUX

Féminine par essence, voluptueuse pour les sens

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

> MOULIS EN MÉDOC

Empreintes gustatives

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

Médoc, an area of endless flavours

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

Haut-Médoc, deliciously mysterious

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

Margaux, feminine in essence, voluptuous to the senses

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

Moulis en Médoc, flavoursome hallmarks

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

> LISTRAC-MÉDOC

Charme, gourmandise et fraîcheur

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

> SAINT-JULIEN

Quelques gouttes d'exception

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

> PAUILLAC

Voyage au cœur de l'excellence

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

> SAINT-ESTÈPHE

Secrète alchimie

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

Listrac-Médoc: charming, generous, full of freshness

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

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

Saint-Julien, a few drops of the exceptional

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

Pauillac, voyage to the centre of excellence

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

Saint-Estèphe, a secret alchemy

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



5 FAMILLES DE CRUS, 5 FOIS PLUS DE SAVEURS —

5 families of crus, 5 times more flavour

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

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

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

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

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

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

In the Médoc, with its 8 appellations, there are 5 families of cru, enabling each wine to reveal its own identity and to belong to the family to which it corresponds most closely: the Grands Crus Classés of 1855, the 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 revel the immensity of his talent.

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

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

8 Cooperatives, a sensation... al choice —

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

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

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

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

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

CLASSEMENTS & SÉLECT

Classifications & selection



GRANDS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC EN 1855

GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855

> PREMIERS CRUS

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

> SECONDS CRUS

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

> TROISIÈMES CRUS

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

> QUATRIÈMES CRUS

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

> CINQUIÈMES CRUS

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

LES CRUS ARTISANS DU MÉDOC



> MÉDOC

Château **BAUDENS** (Saint-Germain d'Esteuil)

Château **BEJAC ROMELYS**

(Saint-Yzans-de-Médoc)

Château **CANTEGRIC** (Saint-Christoly-Médoc)

Château **GADET TERREFORT** (Gaillan-Médoc)

Château **GARANCE HAUT GREMAT** (Bégadan)

Château **HAUT BLAIGNAN** (Blaignan)

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-Médoc)

> HAUT-MÉDOC

Château **CLOS DU RELAIS**

(Cussac-Fort-Médoc)

Château **d'OSMOND** (Cissac-Médoc)

Château **de COUDOT** (Cussac-Fort-Médoc)

Château **de LAUGA** (Cussac-Fort-Médoc)

Château **du GALAN** (Saint-Laurent-Médoc)

Château **du HÂ** (Saint-Sauveur)

Château **FERRÉ** (Vertheuil)

Château **GASTON RÉNA** (Cissac-Médoc)

Château **GRAND BRUN** (Cussac-Fort-Médoc)

Château **LAMONGEAU** (Saint-Laurent-Médoc)

Château **LE BEYAN** (Arcins-en-Médoc)

Château **LE BOUSCAT** (Saint-Laurent-Médoc)

Château **MARTIN** (Vertheuil)

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 GABAREY** (Lamarque)

Domaine **GRAND LAFONT** (Ludon-Médoc)



> COMMUNALES DU MÉDOC

Château **BÈHÉRÉ** (Pauillac)

Château **CAPDET** (Saint-Julien-Beychevelle)

Château **des GRAVIERS** (Margaux – Arsac)

Château **GOBINAUD** (Listrac-Médoc)

Château **LA PEYRE** (Saint-Estèphe)

Château **LAGORCE BERNADAS**

(Moulis-en-Médoc)

Château **LES BARRAILLOTS**

(Margaux – Macau)

Château **MOUTTE BLANC** (Margaux – Macau)

Clos **de BIGOS** (Margaux – Soussans)

SÉLECTION OFFICIELLE MILLÉSIME 2014 CRUS BOURGEOIS



> HAUT MÉDOC

Château AGASSAC (D') - ANEY - ARCINS (D') - ARNAULD - AURILHAC (D') - BALAC - BARATEAU - BARREYRES - BARTHEZ - BEAUMONT - BEL AIR GLORIA - BELLEGRAVE DU POUJEAU - BELLEVUE - BERNADOTTE - BEYZAC - BIBIAN - BONNEAU - BOURDIEU VERTHEUIL (LE) - BRAUDE (DE) - BREUIL (DU) - BROCHON PLAISANCE - CAMBON LA PELOUSE - CARTILLON (DU) - CARTUJAC (DE) - CHARMAIL - CISSAC - CLEMENT-PICHON - CLOS LA BOHEME - CORCONNAC - CROIX DU TRALE - DASVIN BEL AIR - DEVISE D'ARDILLEY - DILLON - DOYAC - DUTHIL - FON DU BERGER (LA) - FONPIQUEYRE - FONTESTEAU - GIRONVILLE (DE) - GRAND CLAPEAU OLIVIER GRANDIS - GRAND MEDOC - HANTEILLAN - HAUT BELLEVUE - HAUT BEYZAC - HAUT LOGAT HAUT MADRAC - HOLDEN - HOURTIN-DUCASSE - LABAT - LABORDE - LACOUR JACQUET - LAMOTHE BERGERON - LAMOTHE CISSAC - LANDAT - LAROSE PERGANSON - LAROSE TRINTAUDON - LAUZETTE DECLERCQ (LA) - LESTAGE SIMON - LIEUJEAN - LIVERSAN - MAGNOL - MALESCASSE - MALLERET (DE) - MARTIN - MAUCAMPS - MAURAC - MEYRE - MIQUEU - MONTEIL D'ARSAC (LE) - MOULIN DE BLANCHON - MOULIN DES MOINES - MOULIN ROUGE (DU) - MURET - PALOUMEY - PEYRABON - PEYRAT-FOURTHON - PEYREDON LAGRAVETTE - PONTOISE CABARRUS - PRIEURE DE BEYZAC - RAMAGE LA BATISSE - RAUX (DU) - REAL - RETOUT (DU) - REYSSON - ROLLIN - SAINT AHON - SAINT-PAUL - SENEJAC - TAILLAN (DU) - TONNELLE (LA) - TOUR DU HAUT-MOULIN - TOUR MARCILLANET - TOUR SAINT-JOSEPH - TOUR-DU-ROC - TOURTERAN - TROIS-MOULINS - VICTORIA - VILLAMBIS (DE)

> LISTRAC

Château BAUDAN - CAP LEON VEYRIN - CAPDET - DONISSAN - ERMITAGE (L') - FONREAUD - LAFON - LESTAGE - LIOUNER - REVERDI - SARANSOT-DUPRE - SEMEILLAN MAZEAU - VIEUX MOULIN

> MARGAUX

Château ARSAC (D') - BELLEVUE DE TAYAC - DEYREM VALENTIN - FORTUNE (LA) - HAUT BRETON LARIGAUDIERE - MONGRAVEY - PAVEIL DE LUZE - PONTAC LYNCH - TAYAC PLAISANCE - TOUR DE MONS (LA)





> MÉDOC

Château AMOUR – ANGUILLEYS (LES) – ARGAN (D') – ARGENTEYRE (L') – BEAUVILLAGE – BEGADAN – BEGADANET – BELLEGRAVE – BELLERIVE – BELLEVUE – BENSSE (DE) – BESSAN SEGUR – BLAIGNAN BOURDIEU (LE) – BOURNAC – BRANNE (LA) – BROUSTERAS (DES) – CABANS (DES) – CAMPILLOT – CANGRUEY – CARCANIEUX – CASTERA – CHANDELLIERE (LA) – CHANTEMERLE – CLARE (LA) – CLEMENT SAINT JEAN – CLOS DU MOULIN – COTES DE BLAIGNAN – CROIX (DE LA) – ESCURAC (D') ESTRAN (L') – FLEUR LA MOTHE – FONTIS – FRANCE DELHOMME (LA) – GEMEILLAN – GORCE (LA) – GORRE (LA) – GRANDS CHENES (LES) – GRANGE DE BESSAN (LA) – GRANGES DE CIVRAC (LES) – GRANGES D'OR (DES) – GRAVAT – GRAVE (LA) – GRAVETTE LACOMBE (LA) – GREYSAC – HAUT BANA – HAUT BARRAIL – HAUT CANTELOUP – HAUT GRIGNON – HAUT MAURAC – HAUT-MYLES HAUT-QUEYRAN – LABADIE – LADIGNAC – LALANDE D'AUVION – LASSUS – LATTES (LES) – LAULAN DUCOS – LAUJAC – LEBOSCQ – LESTRUELLE – LIVRAN – LOIRAC – LOUDENNE – LOUSTEAUNEUF – MAISON BLANCHE – MAREIL – MAZAILS – MERIC – MOULIN DE BEL AIR – MOULIN DE L'ABBAYE – MOULIN DE TAFFARD – MOURLANES (LES) – NOAILLAC – ORMES SORBET (LES) – PANIGON (DE) – PATACHE D'AUX – PERIER (DU) – PEY DE PONT – PIERRE DE MONTIGNAC – PIROUETTE (LA) – PLAGNAC – POITEVIN – PONTET BARRAIL – PONTEY – PREUILLAC – RAMAFORT RAZE BEAUVAILLET (LA) – RIBAUD (LA) – RICAUDET – ROLLAN DE BY – ROQUE DE BY (LA) – ROQUEGRAVE – SAINT AUBIN – SAINT BONNET – SAINT-CHRISTOLY – SAINT-CHRISTOPHE – SAINT-HILAIRE – SEGUE LONGUE MONNIER – TAFFARD DE BLAIGNAN – TEMPLE (LE) – TOUR BLANCHE – TOUR CASTILLON – TOUR HAUT-CAUSSAN – TOUR PRIGNAC – TOUR SAINT-BONNET – TOUR SAINT-VINCENT – TOUR SERAN – TOURELLES (DES) – TOURTEYRON – TRESQUOTS (LES) – TROIS MANOIRS (LES) – TROUSSAS – TUILERIES (LES) – VALIERE (LA) – VIEUX CHÂTEAU LANDON – VIEUX FORT (LE) – VIEUX ROBIN – VIEUX SERESTIN (LE)

> MOULIS

Château ANTHONIC – BISTON BRILLETTE – BRANAS GRAND POUJEAUX – BRILLETTE – CAROLINE – CHEMIN ROYAL – GARRICQ (LA) – GRESSIER GRAND POUJEAUX – GUITIGNAN – LALAUDEY – MOULIN A VENT – MYON DE L'ENCLOS – POMEYS

> PAUILLAC

Château FLEUR PEYRABON (LA) – FONBADET – HAUT-BAGES MONPELOU – PLANTEY

> SAINT-ESTÈPHE

Château BEAU SITE – BOSQ (LE) – CLAUZET – CÔME (DE) – COMMANDERIE (LA) – COUTELIN MERVILLE – CROCK (LE) – HAYE (LA) – LAFFITTE CARCASSET – LILIAN LADOUYS – PETIT BOQ – PICARD – PLANTIER ROSE – SAINT PIERRE DE CORBIAN – SERILHAN – TOUR DE PEZ – TOUR DES TERMES – TOUR SAINT-FORT – VIEUX COUTELIN

LA VIGNE — *The vineyard*

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

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

> LA PATIENCE

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

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

> L'EXPRESSION

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

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



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



> LA MAÎTRISE

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

> LA RAISON

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

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



LA VINIFICATION —

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

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

> DU RAISIN AU JUS ALCOOLISÉ

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

From grape to alcohol

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

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

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

> L'ART DE L'ASSEMBLAGE

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



* voir mots-clés du vin page 24 / *see keywords of wine page 24*

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.



ATOUPS... CŒUR—

To your heart's content

À côté du Médoc viticole, existe un autre Médoc. Un Médoc riche de nombreux atouts propices à la poursuite de l'aventure sensorielle.

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.

— 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.

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.



— Berceau de la viticulture de qualité, le Médoc propose de nombreuses visites de Châteaux et de sites variés afin de profiter de toute la beauté architecturale du pays médocain et des importants témoignages du passé. Un tourisme viticole pour tous les amoureux des vins d'exception. Le Médoc ne serait pas vraiment le Médoc sans ses tables festives et ses spécialités gastronomiques. Terre des grands vins, la péninsule médocaine est aussi celle des grandes recettes et des trésors gourmands.

As home to top quality winegrowing, the Médoc offers numerous visits of wine châteaux and various other sites to admire all the architectural beauty of the countryside and explore the numerous historic reminders of the yesteryear. Wine tourism is designed for all connoisseurs of exceptional wines.

The Médoc would not really be the Médoc without its festive restaurants and gourmet specialities. The Médoc peninsula is not only a region of great wines but also of remarkable recipes and mouth-watering delights.

Because any stay in the Médoc is a unique opportunity to explore a region, discover its wines, meet its people and appreciate their values, the Maisons du Vin in the Médoc provide all the essential information needed on guided tours, outings, highlights of the year, festivals and events.



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.



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 mm) de façon à « l'aérer ».

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

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

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

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

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



LES MOTS CLÉS DU VIN —

Keywords of wine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Also called the « desquet » in the Médoc dialect.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

> **Manure**: fertiliser.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LES ROUTES DU VIN DE BORDEAUX EN MÉDOC —

avec le label *Vignobles & Découvertes*

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

Avec 4,3 Millions de visites, le vignoble Bordelais représente la 1^{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 labélisées « Vignobles et Découvertes » en Médoc. Le pictogramme vert en forme de feuille vous permettra également de repérer certaines d'entre elles plus en détails dans les pages de ce guide.

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



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

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

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

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

Les propriétés viticoles labélisées

Vignobles et Découvertes en Médoc :

Cave de Vinification Grand Listrac Haut-Médoc / Listrac-Médoc / Moulis

Cave La Rose Pauillac Pauillac

Cave Les Vignerons d'Uni-Médoc Médoc

Cave Les Vignerons d'Uni-Médoc / Cave de Saint-Roch Médoc

Cave Les Viticulteurs du Fort-Médoc Haut-Médoc

Château Aney Haut Médoc

Château Anthonic Moulis

Château Balac Haut-Médoc

Château Baudan Listrac-Médoc

Château Biston-Brillette Moulis

Château Branair-Ducru Saint-Julien

Château Brane-Cantenac Margaux

Château Cambon La Pelouse Haut-Médoc

Château Cantenac Brown Margaux

Château Cap Léon Veyrin Listrac-Médoc

Château Caronne-Sainte-Gemme Haut-Médoc

Château Castéra Médoc

Château Chantelys Médoc

Château Chasse-Spleen Haut-Médoc / Moulis

Château Clos de Grange Vieille Médoc

Château Cos Labory Saint-Estèphe

Château Croix du Trale Haut-Médoc

Château D'Agassac Haut-Médoc

Château d'Arsac Margaux

Château Dauzac Margaux

Château David Médoc

Château de Lauga Haut-Médoc

Château de Villambis Haut Médoc

Château de Villegeorge Haut Médoc

Château Desmirail Margaux

Château Devise d'Ardilly Haut-Médoc

Château du Moulin Rouge Haut-Médoc

Château du Taillan Haut Médoc

Château du Tertre Margaux

Château Dutruch Grand Poujeaux Moulis

Château Ferrière Margaux

Château Fonréaud Listrac-Médoc

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



Château Fontesteu Haut-Médoc
Château Fourcas Dupré Listrac-Médoc
Château Gadet-Terrefort Médoc
Château Garance Haut Grenat Médoc
Château Giscours Margaux
Château Granins Grand Poujeaux Moulis
Château Gruaud Larose Saint-Julien
Château Haut Breton Larigaudière Margaux
Château Haut Coteau Haut-Médoc / Saint-Estèphe
Château Hourtin-Ducasse Haut Médoc
Château Kirwan Margaux
Château La Bridane Saint Julien
Château La Galiane Margaux
Château La Haye Saint-Estèphe
Château La Mouline Moulis
Château La Peyre Saint-Estèphe
Château La Tour Carnet Haut-Médoc
Château La Tour de Bessan Margaux
Château La Tour de By Médoc
Château Labadie Médoc
Château Lafon-Rochet Saint-Estèphe
Château Lagrange Saint Julien
Château Lalaudéy et Pomeys Moulis
Château Lamothe Bergeron Haut-Médoc
Château Lamothe-Cissac Haut-Médoc
Château Lanessan Haut-Médoc
Château Larose Trintaudon Haut-Médoc
Château Lascombe Margaux
Château Lassus Médoc
Château Le Crock Saint-Estèphe
Château Le Souley Ste Croix Haut Médoc
Château Le Temple Médoc
Château Léoville Poyferré Saint-Julien
Château Les Marceaux Médoc
Château Les Ormes Sorbet Médoc
Château Les Tuileries Médoc
Château Lilian Ladouys Saint-Estèphe
Château L'Inclassable Médoc
Château Liouner Listrac-Médoc
Château Loudenne Médoc
Château Lynch Bages Pauillac
Château Marquis de Terme Margaux
Château Maucaillou Moulis
Château Mayne Lalande Listrac-Médoc
Château Micalet Haut-Médoc
Château Noaillac Médoc
Château Paloumey Haut-Médoc
Château Pavil de Luze Margaux
Château Pédesclaux Pauillac
Château Peyrabon Haut-Médoc / Pauillac
Château Pierre de Montignac Médoc
Château Pomys Saint-Estèphe
Château Pontac-Lynch Margaux
Château Prieuré Lichine Margaux

Château Rauzan-Gassies Margaux
Château Reverdi - Vignobles Thomas Listrac-Médoc
Château Rousseau de Sipian Médoc
Château Saint Ahon Haut-Médoc
Château Saint Christoly Médoc
Château Saint-Hilaire Médoc
Château Siran Margaux
Château Tour Castillon Médoc
Château Tour des Termes Saint-Estèphe
Château Tour Haut Caussan Médoc
Château Vieux Robin Médoc
Clos des 4 Vents Margaux
Maison du Tourisme et du Vin de St Seurin de Cadourne Haut-Médoc
Maison du Vin de Moulis Moulis
Maison du Vin de Saint-Estèphe Saint-Estèphe
Vignobles Jander Listrac-Médoc / Moulis





VISITER UN CHÂTEAU DU MÉDOC — *Visit a chateau*



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

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

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

> LES OFFICES DE TOURISME ET MAISONS DES VINS



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 / +33 (0)5 56 59 23 38

contactpauillac@tourisme-medoc.fr

www.pauillac-medoc.com

Ouvret tous les jours, toute l'année (excepté Noël et jour de l'An). Office de tourisme doté d'une Vinothèque 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).

Boutique souvenir, gastronomie locale du Médoc, art de la table et autour du sommelier.

Service de réservation avec la possibilité de réserver pour vous une visite dans un château, un hébergement pour la nuit ou une balade en bateau sur l'Estuaire...

Exemple : visites de Grands Crus Classés, visites émotions, visites vin et fromages, atelier des petits vigneron (pour les enfants). Animations autour du vin avec dégustations : « Rencontre avec les viticulteurs » (chaque jeudi de mi juillet à fin août) et « Un jour, un vigneron » (juillet août tous les jours). Circuits de randonnées à disposition (randonnée des châteaux, sur les pistes de Robin, balade histoire en ville). Projection du film « Médoc assemblage parfait », exposition d'Art Contemporain (avril à octobre).

Open every day, all year round (except on Christmas day and Newyear's day). Tourist Office with a large selection of 300 Médoc wines at Château price. The Pauillac tourist office offers a regional souvenir boutique but also tableware, sommelier accessories, wine stoppers, local specialties... Reservation desk available to book château visits, boat rides or your accommodation for the night.

E.g.: Visit of a Grand Cru Classé, Emotion tour, Wine and Cheese visit, Children's workshop.

Wine tasting with local vintgrowers (every Thursday from mid July. To the end of August) and "one day, one producer" (July-August every day). Walking-Hiking tours booklets available, (Châteaux walking tour, on Robin's steps (for children) and a city tour). Video presentation of the Médoc called "Médoc, Assemblage Parfait" available upon request. Contemporary art exhibition. (from April to October).

Langues : EN, DE, SP, DK, SE

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

Ouvret de mai à fin septembre : du mercredi au dimanche (y compris les jours fériés), de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 17 h 30.

Juillet – Août : ouvert 7j/7j de 9 h à 18 h (y compris les jours fériés). Informations touristiques et conseils. Circuits balisés de randonnées pédestres ou VTT/VTC à travers les marais, le vignoble et le patrimoine bâti du territoire. Balades thématiques commentées (pédestres, fluviales, équestres). Location de vélos. Wifi gratuit. Exposition photos. Calendrier de visite des châteaux sans rendez-vous.

Open from May to September : Wednesday to Sunday (on public holidays) , from 9.30am to 1pm and from 2pm to 5.30pm. July-August : open every day from 9am to 6pm (on public holidays). Tourism information and advice. Waymarked hiking trails and biking trails through the marshes, the vineyards and built heritage of the territory. Guided themed tours (hiking, river cruise, riding). Rent a bike. Free Wifi. Photography exposition. Visit time-line chateau without appointment.



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

mtvtstseurindecadourne@wanadoo.fr

www.saint-seurin-de-cadourne.fr

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

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

Langues : EN, SP

Office de tourisme Cœur Médoc

GPS : 45.306381, -0.936370
33340 LESPARRÉ (I-9)
T. +33 (0)5 56 41 21 96
tourisme.coeurmedoc@orange.fr
www.tourisme-coeurmedoc.com

Ouvert toute l'année. En juillet et août, du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30. Le samedi de 10 h 30 à 16 h. Et 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 30 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 18 h et le samedi de 10 h 30 à 16 h. Informations touristiques, conseils en séjour, visites guidées, circuits de randonnées, billetterie spectacles.

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

Langues : EN, SP

Office du 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.officedetourisme-saintlaurentmedoc.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h.

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, du mardi au samedi, de 11 h à 18 h. Le reste de l'année, ouvert les lundis, mardis, jeudis, vendredis de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Vente des vins de l'AOC Moulis, conseils sur les vins et Châteaux à visiter, informations touristiques et découverte du chemin pédestre de 14 km qui sillonne la commune et ses Châteaux. Pendant l'été dégustation « Le Moulis du Jour » (0,50 €).

Sale of AOC Moulis wines, advice on wines and assistance with Château visits, information on tourism and the 14 km pedestrian pathway which winds through the commune and its vineyards. In summer, tastings of the "Moulis of the Day" (0.50 €).

Langue : EN



Maison du vin de Saint-Estèphe

GPS: 45.264693, -0.771484

Place de l'Église

33180 SAINT-ESTÈPHE (Q-13)

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

mv-se@wanadoo.fr

www.vins-saint-estephe.com

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. Expositions de peintures toute l'année : entrée libre. Vente des vins de Saint-Estèphe au prix Château. Conseil sur les Châteaux à visiter. Dégustations d'avril à octobre.

Painting exhibitions all year long: free admission. 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 / +33 (0)5 57 88 38 27

syndicat.margaux@wanadoo.fr

www.maisonduvindemargaux.com

Ouvert de janvier à février du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Ouvert de Mars à Novembre 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 à partir du mois de Juillet au 15 Septembre de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

À 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- August until 15th of September, from 10am to 12am and from 2pm to 6pm. By bicycle or by walk, well-marked itineraries allow you to discover our vine-covered landscape and our legendary Châteaux.

Langue: EN



MÉDOC

Terre d'infinies saveurs

An area of endless flavours



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

Château Beauvillage

CRU BOURGEOIS

GPS : 45.3445, -0.8487

6, rue du Hagnac – 33340 COUQUÈQUES

Contact : Valérie BUGADA-JEAN, Éric BUGADA

T. +33 (0)5 56 41 39 76

chateaubauvillage@orange.fr

Accueil à la propriété toute l'année sur rendez-vous. Visite et dégustation gratuites, animées exclusivement par les propriétaires. Groupe de 10 personnes 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 : 45.322507, -0.821888

2, rue des Sarments

33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC (I-12)

Contact : Carole BERTET-CAZENAVE

T. +33 (0)5 56 09 09 79

M. +33 (0)7 61 20 69 73

contact@boisderoc.com

www.chateau-boisderoc.com

www.facebook.com/chateauboisderoc

Visites et dégustations gratuites

– Toute l'année, sur RDV de préférence

– Groupe maxi 10 personnes

– Animaux bienvenus

Free visit and tasting all the year by appointment preferably.

Langues : EN, DE

Château Carmenère



GPS : 45.3658, -0.9876

20, Chemin de Lourtet

33340 QUEYRAC

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 rendez-vous le week-end.

Free visit and tasting.

Langues : EN, SP

Château Castéra

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.290977, -0.864801

Rue du bourg

33340 SAINT-GERMAIN-D'ESTEUIL (J-11)

T. +33 (0)5 56 73 20 60

chateau@castera.fr

www.chateau-castera.com

Visites des jardins à l'anglaise, de la chapelle du XVIII^e siècle, du vignoble et du chai semi-enterré du XVIII^e siècle et de la Tour Médiévale du XIV^e siècle. Dégustation gratuite.

De mai à septembre du lundi au vendredi de 9 h à 17 h sans rendez-vous.

D'octobre à avril du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h sans rendez-vous.

Visite Premium, sur RDV uniquement, avec visite du chai et dégustation commentées par le maître de chai.

Visit and tasting. One of the oldest Château in the Médoc with its 14th century Tower, its Private chapel from the 18th century and the English-style gardens. From May to September 9am to 5pm. From October to April 9am to 5pm (closed between 12am till 2pm)

Langues : DE (May to August), EN

Château Chantelys

CRU BOURGEOIS



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, SP

Château David



GPS: 45.2339, -1.2210
40, grande rue – 33590 VENSAC (F-6)
Contact: Isabelle et Thierry KERDREUX
T. +33 (0)5 56 09 44 62
F. +33 (0)5 56 09 59 09
chateaudavid@free.fr

De Juin à Octobre visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h. Le reste de l'année de 9h à 12h30 et de 14 h à 17 h. Le samedi sur RDV.

From June to October free visit and tasting from Monday to Saturday.

Langue: EN

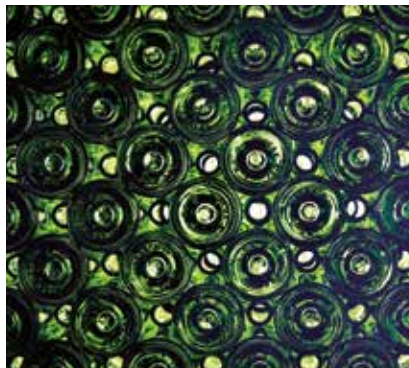
Château de La Croix

CRU BOURGEOIS

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

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

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



Château de Tourteyron/ Le Temple de Tourteyron

CRU BOURGEOIS



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

La propriété est ouverte du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h. Visite et dégustation gratuites, sur rendez-vous 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
anis.bernard@wanadoo.fr
www.gadet-terrefort.com

Visite dégustation gratuite tous les jours du 15 juin au 15 septembre : du lundi au dimanche de 10 h à 19 h. Le reste de l'année du lundi au vendredi de 10 h à 18 h et le week-end sur demande.

Free visit and tasting

Langues: EN, DE, IT

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Château Garance Haut Grenat

CRU ARTISAN



GPS : 45.386391, -0.864721
14, route de la Reille
33340 BEGADAN (G-11)
T. +33 (0)5 56 41 37 61
garance.haut.grenat@orange.fr
garance-haut-grenat.over-blog.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 Grand Gallius



GPS : 45.3320, -0.9608
7, rue du Portail Rouge – 33400 GAILLAN (I-9)
Contact : Marie-France et Sandrine Bernard
T. +33 (0)5 56 41 67 99
M. +33 (0)6 16 89 29 71
chateau-grand-gallius@orange.fr

Dégustation de nos deux vins pour un moment convivial autour du monde du vin si merveilleux. L'art du vin au féminin donne honneur au vin du domaine depuis 16 ans.

Vente directe, visite et dégustation gratuites (dégustations de 3 vins). Visite du vignoble (16 hectares) et des chais, conseils de dégustation. Du lundi au samedi de 9 h à 18 h 30 et le dimanche sur RDV de 9 h à 12 h.

Direct sales, free visit and tasting (3 wines). Visits of vineyard (16 hectares) and cellars, guided tastings.

Château des Granges d'Or

CRU BOURGEOIS

GPS : 45.33462, -0.86444
1, rue des Granges d'Or
33340 BLAIGNAN (I-10)
Contact : Valérie LLEU
T. +33 (0)5 56 41 95 61
chateaudesgrangesdor@orange.fr
www.chateaudesgrangesdor.com

Visite gratuite. Ouvert du lundi au vendredi. Sur RDV le week-end.

Free visit.

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 rendez-vous. 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.



Château La Cardonne

CRU BOURGEOIS



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

Visite dégustation gratuite sur RDV du lundi au vendredi. Fermé entre Noël et le Jour de l'An. Collection de cépages français. Bouteiller souterrain. Point de vue remarquable sur les vignobles.

Free visit and tasting by appointment. Collection of French grape varieties. Remarkable scenic view of the vineyards. Underground cellar.

Langues : EN, CN

Château La Tour de By



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

La propriété est ouverte aux visiteurs 7/7 en juillet et août. De mai à fin septembre du lundi au samedi et d'octobre à fin avril du lundi au vendredi. Les visites sont gratuites et sans RDV. Dégustation des vins du Château La Tour de By + primeur 2016 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.

Free visit and tasting 7/7 July and August. Monday to Saturday from May to end September. Monday to Friday from October to end April. Visit of the ancient cellars built in 1817, with its traditional wood vats and collection of tools for wine making and barrel making. Superb view of the vines and the estuary from the ancient lighthouse built in 1825, marked walking trail through the vineyard. Four-hectare park in front of the Château overlooking the Gironde estuary. Tasting of different vintages, plus barrel tasting of the 2016 "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

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.

*19th-century Château and dovecote.
Reception room for 30 seated guests.*

Langue : EN

Château Le Temple

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.380106, -0.916648
30, route du port de Goulée
33340 VALEYRAC (G-10)
Contact : Monsieur Denis BERGEY
T. +33 (0)5 56 41 53 62
M. +33 (0)6 07 02 84 80
chateaufort@orange.fr

Visite dégustation gratuite sur rendez-vous toute l'année. Demandez Denis ! En juillet et Août du lundi au samedi de 9 h à 18 h 30 ; de Septembre à juin, du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30.

Jeux pour les enfants.

Salle de réception : 50 personnes assises.

En présentant ce guide une remise vous sera faite sur vos achats !

*Free visit and tasting by appointment. Ask for Denis!
Children's toys and games. With this book, a discount for your purchase in Château Le Temple !
Reception room for 50 seated guests.*

Langue : EN

Château Les Ormes Sorbet

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.344631, -0.846736
20, rue du 3 Juillet 1895
33340 COUQUEQUES (H-11)
Contact : Hélène BOIVERT
T. +33 (0)5 56 73 30 30
ormes.sorbet@wanadoo.fr
www.ormes-sorbet.com

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

Free visit and tasting. Cellar with a view of the vineyard and Gironde river. New tasting room with a view of the barrel cellar, which can accommodate 30 to 40 people. Collection of marine fossils from the Tertiary period in "Couqueques limestone". Property belonging to the family Boivert since 1764.

Langue : EN

Château Les Tuileries

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.323182, -0.819114
6, rue de Lamena
33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC (I-12)
T. +33 (0)5 56 09 05 31
contact@chatealestuileries.com
www.chatealestuileries.com

Visite dégustation gratuite du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, et le vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h. 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 : 45.3567122, -0.8923486
 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@wanadoo.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**

See vacation rentals section

Château Livran

CRU BOURGEOIS



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

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

Free visit by appointment. Beautiful château dating back from the 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 : FR, EN, IT, ES

Château Loudenne

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.1911, -0.4730
 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 dégustation tous les jours d'avril à octobre à 11 h, 14 h 30, 16 h et 17 h 30 ; de novembre à mars sur RDV. Tarif : gratuit pour les particuliers (dégustation des 2 couleurs de vin du Château). Ateliers ludiques autour du vin. Chais victoriens XIX^e siècle, collection de roses anglaises anciennes et rares, port privé sur l'Estuaire de la Gironde, musée. Balades dans le vignoble, pédestres, équestres, VTT et balades en bateau.

Chartreuse rose XVII^e siècle. Terrasse avec vue sur l'Estuaire. Plusieurs salles de réception jusqu'à 250 personnes assises. Chambres et repas au château. Ouvert toute l'année sur réservation.

Free visit and tasting. Victorian cellars of the 19th century, collection of rare and ancient English rose varieties, private port on the Gironde estuary, museum. Walking, horseback, boat trips and bicycle access through the vineyard. Pink chartreuse of the 17th century. Terrace with a view over the river Gironde. Reception room for 250 seated guests. Bedrooms for rent in the chateau. Meals at the Château.

Langues : EN, DE, CN, RU, ES

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

See vacation rentals section



Château Noaillac

CRU BOURGEOIS



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

Découvrir Château Noaillac, c'est entrer sur une propriété familiale aux valeurs fortes, transmise de père en fils depuis 3 générations de Pagès.

Tout au long de l'année, nous vous invitons à venir vivre un moment de partage et de découvertes pour petits et grands...

Visites et dégustations gratuites et sans rendez-vous.

Toute l'année du Lundi au Vendredi de 8 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h.

En Juillet et Août du Lundi au Vendredi de 8 h à 18 h et le Samedi de 8 h à 17 h.

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

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

Langues : EN, ES

Château Pey de Pont

CRU BOURGEOIS

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

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h - 14 h à 17 h 30.

Free visit and tasting.

Château Pierre de Montignac

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.3357085, -0.9203582
1, route de Montignac
33340 CIVRAC-EN-MÉDOC (I-9)
T. +33 (0)5 56 41 58 93
M. +33 (0)6 11 25 67 52
pierredemontignac@free.fr
www.pierredemontignac.com

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h ou sur RDV. Chambres d'hôtes à la propriété.

Free visit and tasting. Guest rooms at the property.

Langues : 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
aureobriolais@vignobles-briolais.com
www.vignobles-briolais.com

Dégustation gratuite tous les jours sur RDV de mai à septembre. Découverte des différents cépages. Visite et Dégustation à thèmes, 3 millésimes (mets & vins). Visite des jardins fleuris. Découverte de la parcelle du vignoble. Possibilité de location de vacances l'été.



Salle de réception : 18 personnes assises.
3 €/ personne.

Free visit and tasting. Presentation of different grape varieties. Themed tasting. Discovery of the vineyard. Available for vacation rental. Reception room for 18 seated guests.

Langues : EN

Domaines Rollan de By

La Haute Couture du Vin by Jean Guyon

CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.3738638, -0.86583

18, route de By – 33340 BEGADAN (G-10)

Contact : Daniel MARTEAU

T. +33 (0)5 56 41 58 59

infos@rollandeby.com

www.rollandeby.com

Avec 185 hectares de vignes, les Domaines Rollan de By sont un producteur de Crus Bourgeois de premier plan, mondialement reconnu pour la qualité des vins produits. Les plus connus sont les Château Rollan de By, Château Greysac, Château Haut Condissas, Château Tour Seran et Château La Clare. La presse les décrit souvent comme des valeurs sûres, et ils ont acquis une solide réputation grâce à leur score étonnant lors des dégustations à l'aveugle menées par le Grand Jury Européen. Visite gratuite sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

With 185 hectares of vines, the Rollan de By Wine Estate is a well-known cru bourgeois vineyard recognized worldwide for the quality of the produced wines, among which you'll find Château Rollan de By,

Château Greysac, Château Haut Condissas, Château Tour Seran and Château La Clare. Media and wine critics often describe their wines as "safe bets", and they have acquired a solid reputation thanks to their amazing results in blind tastings.

Free visit by appointment (Monday to Friday).

Langues : EN, SP

> voir rubrique Hôtels

> see hotels section

Château Rousseau de Sipian

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.392011, -0.91594

26, route du Port de Goulé

33340 VALEYRAC (F-10)

Contact : M^{me} Wenjue CHEVALIER

T. +33 (0)5 56 41 54 92

rousseauadesipian@orange.fr

www.chateaurousseau.com

Visite et dégustation gratuites toute l'année. Le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h.

Château XIX^e siècle style renaissance.

Free visit and tasting.

19th century Renaissance-style Château.

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

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.chate austchristoly.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 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. WE sur RDV. Accueil Groupe (jusqu'à 50 personnes) et enfants.

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

Langue : EN



Château Saint-Hilaire

CRU BOURGEOIS



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

Visites, dégustations gratuites sans RDV en juillet et août du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 14 h à 18 h. Sur RDV de septembre à juin. Maison de Maître du XVIII^e. Anciens chais restaurés et chais contemporains. Possibilité de location d'un meublé touristique pour 10 personnes. Salle de réception : 25 personnes assises.

Free visit and tasting.

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 10 h 30 du 01/07 au 31/08, Concert Jazz, Apéro-Tapas (20/07 - 3/08 et 17/08).

Soirée bar à vins (27/07 - 10/08 et 24/08). Les activités sont sur rendez-vous. Balade en bateau sur l'Estuaire de la Gironde. Point de vue remarquable, depuis cette propriété située en bordure de l'Estuaire de la Gironde.

Pedestrian hiking among the vines, with snack. Jazz music and tapas (July 20th, 3rd and August 17th). Soiree wine bar (July 27th, 10th and August 24th). Activities by appointment. Boat trips on the estuary (summer). Remarkable scenic view from this property situated on the banks of the Gironde estuary.

Langue : EN

Château Tour Haut Causan

CRU BOURGEOIS



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

Visite sur rendez-vous. Visite 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 of the Windmill renovated by the Compagnons du devoir in 1981. Timber-framed tower created by the Compagnons du devoir.

Langues : EN, SP

Château Vieux Gadet

CRU ARTISAN

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

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

Direct sales at the chateau. Free visit and tasting. Visit of the cellar and the vineyard. 19th century property.



Château Vieux Robin / Château Les Anguilley

CRUS BOURGEOIS



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

Ouverture du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h. Week-end et jours fériés sur RDV. Dégustation gratuite du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h.

Visite guidée sur RDV : 5 € par personne.

Activités œnouristiques :

– Accueil pédagogique des groupes: « Initiation à la Dégustation », « Atelier Assemblages » et « Atelier Vendanges » : sur RDV.

– Accords « Mets et Vins » : Visite / Dégustation accompagné d'un déjeuner, sur RDV.

Juillet et août : Expositions de peintures.

Opening Monday to Friday from 9am to 12pm and from 1.30pm to 5pm.

Free tasting from Monday to Friday from 10am to 12pm and from 1.30pm to 5pm.

Guided tour by appointment : 5€ per person.

Tasting workshops :

"Blending", "harvest": by appointment.

July and August : painting exhibitions.

Langue : EN

Clos de Grange-Vieille

GPS : 45-354565, -0.829575
2, route du Breuil
33340 SAINT-CHRISTOLY-DE-MÉDOC (H-12)
Contact : Ghislaine MONFOULET
T. +33 (0)9 79 08 38 23
M. +33(0)6 20 71 79 68
closdegrangevieille@orange.fr

Visite dégustation gratuite tous les jours de préférence sur RDV. Agriculture biologique, en biodynamie, travail au cheval.

Free visit and tasting. Appointment recommended. Organic biodynamic agriculture. Vineyards tended by horses.

Langue : EN



> LES CAVES COOPÉRATIVES

Cave Coopérative Saint-Brice

GPS : 45,325366, -0.823267
10, rue de la Colonne
33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC (I-12)
T. +33 (0)5 56 09 05 05
saintbrice@wanadoo.fr
www.cavesaintbrice.surinternet.com

Visite dégustation gratuite. En juillet et août, du lundi au samedi de 8 h 30 à 13 h et de 14 h à 19 h, le dimanche sur RDV. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h.

Free visit and tasting.

Les Vignerons d'Uni-Médoc



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

Premier producteur en Médoc reconnu pour la qualité de ses vins et de ses installations. Vente directe d'une large gamme de Médoc à partir de 6,50 € la bouteille (Châteaux, Crus bourgeois, Bio, Agri confiance...). Visite du plus grand chai à barriques de l'AOC Médoc avec diffusion d'un son et lumière dans le chai - qui nous a valu d'être lauréat de l'appel à l'initiative pour l'œnotourisme en Gironde en 2015-. En juillet et août initiation à la dégustation une fois par semaine et randonnée commentée le dimanche. Voir conditions sur le site internet ou au magasin. Du 1^{er} avril au 5 Novembre, accueil par les vignerons les week-ends, dimanches et jours fériés.

Horaires d'ouverture : juillet et Août du lundi au vendredi de 8 h 30 à 13 h et de 14 h à 19 h. Week-end et jours fériés : 9 h-13 h, 14 h-18 h. Le reste de l'année du lundi au vendredi 8 h 30-12 h 30, 14 h-18 h, le samedi : 9 h-12 h, 14 h-17 h. Salle de réception pour 140 à 200 personnes.

Parking 150 places.
Expositions de peintures.

Free visit and tasting, every day included on Sundays and holidays from April the 1st to November the 5th. Visit to the largest barrel cellar of Medoc AOC with a diffusion of « Son et Lumière » on the barrels-we win the first prize for œnotourisme in Gironde by the department thank to this show in 2015-. Wine shop with a wide range of Medoc wines from 6.50€ to 21€ per bottle. Reception room for 140 to 200 seated guests. Regular exhibitions of painting and photographs. Roadside parking for 150 vehicles.

Langues : EN, DE

Cave Saint-Roch (Vignerons d'Uni-Médoc)



GPS : 45,368341, -0,996993
33340 QUEYRAC (G-8)
T. +33 (0)5 56 59 83 36
F. +33 (0)5 56 59 86 57
saintroch@uni-medoc.com
www.unimedoc.com

Dégustations gratuites

Ouvert : en juillet et août du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h ; de septembre à juin, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30, le samedi de 9 h à 12 h.

Free visit and tasting.

Langue : EN





HAUT- MÉDOC

Délicieuses
énigmes

*Deliciously
mysterious*

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

Château Aney

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.1104, -0.73005
6, avenue du Haut-Médoc
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (Q-14)
Contact : Francine et Pierre Raimond
T. +33 (0)5 56 58 94 89
ch.aney@wanadoo.fr
www.chateauaney.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h. Situé à 800 m du Fort-Médoc. Salle de réception : 70 personnes assises.

Free visit and tasting. Located 800 meters from Fort Medoc. Reception room for 70 seated guests.

Langues : EN, DE, SP

Château Arcins & Château Barreyres

CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.072555, -0.724459
1, place des châteaux
33460 ARCINS (R-14)
Contact : Mlle 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. Circular cellar.

Langue : EN

Château Balac

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.170072, -0.833498
33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (N-11)
Contact : Famille TOUCHAIS
T. +33 (0)5 56 59 41 76
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, l'architecte du Grand Théâtre de Bordeaux. Demeure inscrite au patrimoine des monuments historiques.

Free visit and tasting every day, by appointment on week -ends. 18th century chartreuse registered as "Historic Monument". This house has been restored by Victor Louis, the famous architect of Bordeaux Theatre.

Langues : EN, DE, RO

Château Beaumont

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Langues : 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
F. +33 (0)5 57 10 02 00
chateau-beau-rivage@nadalie.fr
www.chateau-beau-rivage.com

Visite et dégustation du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. De juin à septembre tous les jours de 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Vignoble en agriculture biologique. Visite des chais et dégustation. Aire de pique-nique, accueil de camping-car. Possibilité de coupler avec la visite de la Tonnellerie Nadalié (sur rendez-vous, voir page 110) à Ludon Médoc, puis de déjeuner à la Brasserie « Le 1902 ».

Organic agriculture. Visit of the cellars and tasting. Picnic area, parking for camping cars. Visit can include a tour of the Nadalié cooperage in Ludon Médoc (by appointment, see page 110) and lunch in the « 1902 » restaurant.

Langue : EN

Château Bellegrave du Poujeau

CRU BOURGEOIS

GPS : 44.9483, -0.6410
 433, chemin Duthil
 33290 LE PIAN MÉDOC (V-16)
 Contact : Jean-Pierre CANTELAUBE
 T. +33 (0)5 56 39 22 98
 M. +33 (0)6 07 14 09 47
vignoble.cantelaube@laposte.net

Visite sur RDV.

Visit by appointment.

Château Belle-Vue

CRU BOURGEOIS

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

Propriété familiale détenue par les Héritiers de Vincent Mulliez, le Château Belle-Vue est une jolie bâtisse en pierre, bordant la célèbre Route des Châteaux (D2). Vainqueur de la Coupe des Crus Bourgeois en 2016, ses terroirs de graves profondes sont séparés de l'appellation Margaux par une petite rivière, appelée jalle en médocain. Les vignes sont cultivées de manière traditionnelle, avec un travail du sol respectueux de la biodiversité. Château Belle-Vue est un vin original et gourmand, caractérisé par la forte proportion de Petit Verdot dans son assemblage. L'équipe produit également deux autres vins de caractère, Château de Gironville et Château Bolaire. Dégustation gratuite, vente à la propriété, possibilité de visiter les chais d'élevage. Ouverture du Lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30.

Château Belle-Vue is a beautiful stone castle run by the Mulliez family on the famous Route des Châteaux. Winner of the Coupe des Crus Bourgeois in 2016 in the same region as Margaux. The vines are cultivated traditionally with respect to the environment. Château Belle-Vue produces a subtle, original, gourmet wine with a large proportion of the Petit Verdot grape and completed with Cabernet Sauvignon and Merlot. 2 other varieties are also produced, Château de Gironville and Château Bolaire with the Petit Verdot grape. Free wine-tasting, wine sold on site, visits to the wine cellar possible. Open from Monday to-Friday 9.30am-12pm and 2pm-5pm.

Château Le Bouscat

CRU ARTISAN

GPS : 45.1546, -0.8080
 33112 SAINT-LAURENT MÉDOC (O-12)
 T/F. +33 (0)5 56 59 48 80
chateau.lebouscat@orange.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le week-end sur RDV.

Free visit and tasting.

Château Cambon La Pelouse

CRU BOURGEOIS



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

Aux portes du Médoc, le Château Cambon La Pelouse est « l'un des plus anciens de la contrée des vins du Pays Médoc » (Éditions Féret). La visite et dégustation sont sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 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).

Visit and tasting are from Monday to Friday, from 9am to 12am and 2pm to 5.30pm 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 Cissac

CRU BOURGEOIS



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

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30 de préférence sur RDV (week-end, dernière semaine de décembre et semaine du 15 août sur RDV). Cuvier bois entièrement rénové, chartreuse du XVIII^e et jardin paysagé.

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

Langue : EN

Château Croix du Trale

CRU BOURGEOIS



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

Exploitation familiale de 17 hectares. Visite-dégustation gratuite tous les jours de 10 h à 19 h sans RDV. Pour les dimanches du mois de novembre au mois de mars : visite et dégustation gratuite sur RDV. Vente directe.

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

Nous travaillons sur une agriculture raisonnée : certification AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine).

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

Our family vineyard is spread over 17 hectares.

Every day, free visit and tasting from 10am to 7pm without taking an appointment. On Sundays, from November to March, free visit and tasting by appointment only. Direct sales. Archaeological site in Brion at 4km, small harbour Maréchale very typical at 3km. We work on a sustainable agriculture : certification AREA (Respectful Agriculture of the Environment in Aquitaine).

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

Langue : EN

Château d'Agassac

CRU BOURGEOIS



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

Best Of d'Or 2017 « Restauration à la propriété »

À quinze minutes de Bordeaux, venez visiter une des plus anciennes entités viticoles du Médoc, inscrite aux Monuments Historiques. Château du XIII^e siècle, Agassac a été plusieurs fois primé au Concours des Best of Wine Tourism. En 2007 et 2012, Best Of d'Or et Best Of d'Or International en Organisation d'Événements. En 2009, Best Of d'Or en Innovation (récompensant la visite Vin-téractive). En 2015, Best Of d'Or en Services (Énotouristiques). En 2017, Best Of d'Or en Restauration à la propriété. – Visite guidée « À la découverte des Vins D'Agassac » - Visite jeu de piste « Vin-teractif » sur iPad pour enfants ou adultes - Visite environnementale « Les 3 Biotopes D'Agassac » sur iPad pour adultes. Dégustation commentée après la visite Avril à Août : TLJ. Septembre :

Lundi-Samedi. 10 h-18 h.
 Sans réservation en haute saison.
 Restaurant La Table D'Agassac. Gastronomie à forte identité autour du vin.

Accord mets-vins et menus revus TLJ suivant inspirations du marché. Mars à Octobre : TLJ midi-soir excepté dimanche soir. Octobre à Février : TLJ midi-soir excepté Dimanche.

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

– Guided Tour "Let's discover Agassac wines"
 – Interactive Winetour on iPad for children or adults - Environmental Tour "Agassac 3 Biotopes" on iPad for adults Tastings after all tours.

April to August : every day. September : Monday to Saturday. With no booking in high season.

Restaurant La Table D'Agassac. Characterful gastronomy with wine featuring prominently. Menu adjusted daily to make room for new inspirations. March to October : daily (except Sunday nights)-October to February : daily except Sundays.

Langue : EN

> Voir rubrique Hôtels

See hotels section

Château de Camensac

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

GPS : 45.1467056, -0.7858322

Route de Saint-Julien

33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC (0-13)

Contact : Melissa AVRIL

T. +33 (0)5 56 59 41 69

visite@chateaucamensac.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10 h à 18 h.

Juillet à septembre : sans RDV

D'octobre à juin : sur RDV

Le week-end pour les groupes sur rendez-vous. Plusieurs formules possibles dont la visite Classique.

Tarif 8 € déductible de tout achat de vin avec dégustations de 2 vins (Château de Camensac et Closerie de Camensac)

Visite de la chartreuse, du vignoble et des chais.

Visite et dégustation verticale (30€) ou vins/chocolats (20€) sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday from 10:00am to 6:00pm and during week-end for group with appointment. Choose between different visits, e.g. the Classical with tasting of 2 wines (Château de Camensac and Closerie de Camensac) : 8 €, reimbursed with purchase of wine.

Visit of the charterhouse, vineyard and cellars.

Vertical tasting (30€) or wines/chocolats pairing (20€) by appointment.

Langues : 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 Monday to Friday.

Château de Lauga

CRU ARTISAN



GPS : 45.122907, -0.733498

13 chemin de larue

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)

T. +33 (0)5 56 58 92 83

M. + 33 (0)6 16 55 14 90

chateau@lauga.com

www.lauga.com

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

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

Langue : EN

Château de Villambis

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.21812, -0.851505
3, allée de Villambis CS 61001
33250 CISSAC-MÉDOC (M-11)
T. +33 (0)5 56 73 90 90
chateau.de.villambis@adapei33.com
www.chateaudevillambis.com

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

Free visit and tasting. Horticultural production; exhibitions and paintings by the "Arteliers" association.

Langue : EN

Château Devise d'Ardilley

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Langues : EN, IT

Château Dillon

CRU BOURGEOIS



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

Visite dégustation gratuite, 1 millésime en Blanc et 1 millésime en rouge, du lundi au vendredi sur RDV. Exposition permanente « Les gardiens de fûts » Erik Dietman. Découverte des cépages locaux (demande à préciser lors de la prise de RDV, pour 5 personnes minimum, 5 € par personne). Boutique ouverte du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30. Domaine certifié AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine), HVE (Haute Valeur Environnementale). Lieu de formation des élèves du Lycée Agro-Viticole de Blanquefort.

Free visit and tasting, red and white wines, by appointment. Permanent exposition, "The gardiens of the barrels" by Erik Dietman. Discovery of local grape varieties (on demand, 5 people minimum, 5€ per person). Wine shop open from Monday to Friday, from 8.30am to 12pm and 2pm to 5.30pm. Certified "environment-friendly" vineyard. Training facility for students at the Agricultural College at Blanquefort.

Château d'Osmond

CRU ARTISAN



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

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

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

Langues : EN, SP



Château Doyac

CRU BOURGEOIS

GPS : 45.2848, -0.8215
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE (L-11)
T. +33 (0)5 56 59 34 49
chateau.doyac@wanadoo.fr
www.chateaudoyac.fr

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

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

Langues : EN, DE

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Château du Moulin Rouge

CRU BOURGEOIS



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

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

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

Espace d'accueil camping-cars France Passion.

Free visit and tasting of our Chateau. Located on the "Route des Chateaux", you will discover our vineyard, cellars and different vintages. A member of our Family will welcome you. Reception of groups and meetings in our cellars. Parking area for camping cars France Passion.

Langues : EN

Château du Raux

CRU BOURGEOIS

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

Visite gratuite sur RDV. Belle maison du XVIII^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



GPS : 44.907441, -0.663686
33290 LE TAILLAN-MÉDOC (X-16)
T. +33 (0)5 56 57 47 00
info@chateaudutailan.com
www.chateaudutailan.com

Visite / Dégustation (toutes les heures) à 7 € / pers. 10 €/ pers. dimanche, jours fériés (sur RDV) et à partir de 17h

Visite Bordelaise: visite et dégustation de vins avec canelés 10 €/ pers. (12 € dimanche, jours fériés et à partir de 17h)

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

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

Visit and tasting (each hour) 7 €. 10 € on Sundays, public holidays (on booking only) and from 5pm. Booked in advance.

Bordelaise Visit: visit and tasting of wines and canelés 10 € / person (12 € on Sundays, public holidays and from 5pm).

Booked in advance. Wine and cheese/cold meats pairing (tasting of 3 wines) 16 € (from 4 people). (20 € on Sunday, public holidays and from 5pm). Picnic (booked in advance from April to October) 30€ /person. (35 € on Sundays, public holidays and from 5pm).

Langues : EN, DE, SP, CH

Château FontestEAU

CRU BOURGEOIS



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

Visite dégustation gratuite tous les jours en juillet et août de 11 h à 19 h ; de septembre à juin, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, sur RDV le samedi et le dimanche. 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 chateau, 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
chateaugrandclapeauolivier@orange.fr

Visite dégustation gratuite tous les jours sur RDV.

Free visit and tasting.

Langue : EN



Château Hourtin-Ducasse

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.191349, -0.800080
Lieu-dit Le Fournas, route de la Chatole
33250 Saint-Sauveur (N-12)
Contact : Michel et Marie-Noëlle MARENGO
T. +33 (0)5 56 59 56 92
F. +33 (0)5 56 59 52 77
contact@hourtin-ducasse.com
www.hourtin-ducasse.com

Le Château Hourtin-Ducasse, situé sur la commune de Pauillac, produit un Cru Bourgeois du Haut-Médoc.

Nous vous accueillons à la maison tout au long de l'année pour vous raconter et partager nos vins.

La Visite des Saveurs : visite guidée puis dégustation de 4 millésimes, dont le millésime en primeur, autour d'une assiette du terroir avec foie-gras, grenier, fromages... – 5 € - Sur rdv, jusqu'à 32 personnes.

La Verticale, en Passant (sans rdv, jusqu'à 9 personnes) ou La Verticale, entre Amis (sur rdv, jusqu'à 32 personnes) : visite guidée puis dégustation de 3 millésimes autour d'une assiette à grignoter – GRATUIT.

Sans rdv, du lundi au jeudi 9 h-12 h et 14 h-17 h, vendredi 9 h-12 h. Sur rdv, tous les jours, toute l'année.

The Château Hourtin-Ducasse, located next to Pauillac, produces a Cru Bourgeois from the Haut-Médoc. We welcome you at home, during all the year, to tell and share our wines.

The Flavour Tour: commented visit and tasting of 4 vintages, one of which the "en primeur" vintage, with a terroir plate with foie-gras, grenier, cheeses... – 5 € - With appointment, party up to 32.

The Vertical, on your Way (without appointment, party up to 9) or The Vertical, with Friends (with appointment, party up to 32): commented visit and tasting of 3 vintages with a snack – COMPLIMENTARY.

Without appointment, from Monday to Thursday, 9am-12pm and 2pm-5pm, Friday 9am-12pm. With appointment, every day, all year long.

Langues : EN, DE

Château La Fleur Haut-Carras

GPS : 45.21045, -0.81196
10, route du Junca
33250 SAINT-SAUVEUR (M-12)
Contact : Albert TIFFON
T. +33 (0)5 56 59 58 66
albert.tiffon@wanadoo.fr

Visite, dégustation gratuite. De juin à septembre du lundi au samedi, de 11 h à 18 h. D'octobre à mai, du lundi au vendredi de préférence sur RDV.

Accueil des camping-cars.

Free visit and tasting.

Langue : EN

Château Lamothe Bergeron

CRU BOURGEOIS



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

Visites & dégustations tous les jours de 9h à 17h d'avril à octobre. Du lundi au vendredi de novembre à mars. RDV recommandé. Lamothe-Bergeron vous accueille dans son magnifique château du XIX^e siècle pour des visites innovantes, pédagogiques et interactives (à partir de 8€/pers.). Boutique : vins, cognac, pineau, souvenirs...

Winetours & tastings every day, 9am-5pm, from April to October.

Monday to Friday from November to March. Appointment recommended.

Lamothe-Bergeron is located between Margaux and Saint-Julien.

This magnificent 19th century Chateau welcomes visitors for exciting new interactive tours and tastings (from 8€/pers.). Shop: wine, cognac, souvenirs...

Langues: EN, SP

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) de 9 h à 17 h. Plusieurs formules possibles à partir de 8 € par adulte et de 2 € pour les 13 - 17 ans (visite des chais, du Musée du Cheval, du jardin, ateliers dégustation. Pause gourmande « Terroir », Buffet froid (nous consulter).

Tours and tastings with or without appointment (recommended). Opening hours : 9am to 5pm.

Prices : from 8 € for adults and 2 € for children over 13. Tours can include : cellars, horse Museum, garden, tasting workshops, "Terroir" gourmet break, Cold Buffet (consult us)

Langues : EN, SP



Château Larose Trintaudon

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.1647, -0.7878
Route de Pauillac – D206
33112 SAINT-LAURENT-DU-MÉDOC (0-13)
T : +33(0)5 56 59 97 96 (visite)
T : +33(0)5 56 59 41 72 (standard)
visite@trintaudon.com
www.vignoblesdelarose.com

Ouvert du lundi au vendredi. Visites et dégustations gratuites. Boutique ouverte toute l'année, vente sur place.

De juin à septembre : de 10 h à 18 h, départ toutes les 30 min (dernier départ 17 h). Sans RDV. Jeu de piste familial autour du château. D'octobre à mai : de 9 h à 11 h 30 et de 14 h à 16 h 30. Sur RDV.

Château du XIX^e siècle entouré de son parc arboré. Chai contemporain de 3 400 barriques, le plus vaste du Médoc. Premier vignoble européen évalué au niveau « exemplarité » en matière de développement durable.

Fermé les jours fériés et pendant les vacances de fin d'année.

Free visit and tasting from Monday to Friday (by appointment from October to May). Family game around the chateau. Boutique opens year-round. 19th-century chateau surrounded by a wooded park. Modern cellar with 3 400 barrels, the largest in the Medoc. First European vineyard to attain "exemplary" status for sustainable development. Closed on public and Christmas holidays.

Langue : EN

Château La Tour Carnet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.1478, -0.7936
Route de Beychevelle
33112 SAINT LAURENT MÉDOC (0-12)
T. +33 (0)5 56 73 30 90
visite@latour-carnet.com
www.luxurywineexperience.com

Visite sur rendez-vous : 10 € pour la visite et dégustation de 1 vin, 20 € pour la visite et dégustation de 2 vins.

99 € pour la visite privative par le maître de chais et dégustation des 4 Grands Crus Classés Bernard Magrez. Cuviers bois, château médiéval et jardin à la française. Première vendange en 1409.

Tours by appointment : 10 € with the tasting of one wine, 20 € with the tasting of 2 wines. 99€ for the private tour by the cellar master and tasting of the Grands Crus Classés Bernard Magrez. Wooden cellar, medieval Chateau and French gardens. First harvest in 1409.

Langues : FR, EN, ESP

> 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

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Caveau souterrain, vieux millésimes, également propriétaire du Château Lavillotte à Saint-Estèphe.

Free visit and tasting. Underground cellar, old vintages. Also owns Château Lavillotte in Saint-Estèphe.

Langue : EN



Château Le Souley Sainte Croix



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

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

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

Langues : EN, DE

Château Malescasse

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.0885, -0.7165
 6 chemin du moulin rose – 33460 LAMARQUE
 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 vendredi de 11 h à 18 h de mai à octobre – sur réservation le samedi et de 14 h à 17 h de novembre à avril – Fermé le weekend.

Visites et dégustations commentées (de nos vins) toute l'année du lundi au vendredi à 14 h 30 et 16 h. Autres formules possibles sur réservation : nous contacter ou consulter notre site internet. Visite des chais entièrement rénovés, commentaires sur le travail de la vigne et sur le processus de vinification puiclercs dégustation commentée de nos vins (Français – Anglais). Les vins des autres domaines du propriétaire seront également proposés et disponibles à la vente : La Commanderie de Peyrassol en Provence, Quinta Da Corte au Portugal, Tenuta Casa Nuove en Italie.

Opening hours: Monday to Friday from 11am to 6pm from May to October – by appointment only on Saturday and from 2pm to 5pm from November to April – Closed on weekends. Guided tour with tasting (of our wines) all year from Monday to Friday at 2.30pm and 4pm. Other activities available: Please contact us or check out our website. Guided tour of our estate and our completely renewed cellars followed by a tasting of our wines.

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

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

Langues : 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 (découverte des méthodes de l'agrobiologie). Chai du XIX^e siècle.

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

Langues : EN, SP sur RDV

Château Moulin de Blanchon

CRU BOURGEOIS

GPS : 45.282893, -0.803719

3, rue des Casailons

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

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

earlvignoblesnegrier@terre-net.fr

www.chateau-moulin-de-blanchon.com

Visite dégustation gratuite tous les jours de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Sur rendez-vous le dimanche après-midi.

Free visit and tasting.

Visit by appointment on Sunday afternoon.

Langue : EN

Château Paloumey

CRU BOURGEOIS



GPS : 44.98504, -0.632926

50, rue du Pouge de Beau

33290 LUDON-MÉDOC (U-16)

Contacts : Martine et Pierre CAZENEUVE

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

info@chateaupaloumey.com

www.chateaupaloumey.com

A seulement 20 kms de Bordeaux, démarrez votre découverte du vignoble médocain au Château Paloumey, propriété familiale accueillante, et laissez notre équipe partager avec vous notre histoire et nos vins.

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

D'avril à novembre : Propriété ouverte tous les jours. Visites à heures fixes sans rendez-vous (du lundi au jeudi à 10 h 30 et 14 h 30 - tarif 7 €/personne). Sont également proposés sur RDV du lundi au dimanche (10 h-18 h) visites privées, 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 kms 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 10 €/person 10am to 6pm).

We welcome you every day From April to November : fixed times tours at 10:30am and 2.30pm (Monday-Thursday 7 €/person). Private tours, vertical or barrel tastings and workshops (blending, wine and cheese pairing, harvest) are available by appointment (Monday- Sunday 10am to 6pm).

Tour booking possible on our website, by mail or by phone. Art exhibitions.

Langue : EN



Château Peyrabon

CRU BOURGEOIS



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

Aux portes de Pauillac, au cœur du Médoc, Château Peyrabon est un Cru Bourgeois à forte personnalité. Vous serez accueillis dans le hall du château, où nous vous conterons l'histoire de cette magnifique bâtisse du XVIII^e siècle jalonnée de nombreuses anecdotes... Puis vous entrerez dans nos chais modernes entièrement reconçus lors du rachat par la Maison Millésima. Technique et savoir-faire vous seront dévoilés, avant de vous inviter à la dégustation de nos trois vins. N'attendez plus !
Visite sans RDV : Juillet / août : L à V 10 h 30-13 h* / 13 h 30-19 h*. Départ toutes les 30 min.
Dégustation Vins & Chocolats : 15 h – 16 h.
Septembre à juin : L à V 9 h-12 h*, 14 h-17 h*, RDV 24 h avant. Visite de groupe (nous consulter).
Septembre à juin : déjeuner/dégustation sur RDV. Visite 6 € TTC/ personne : verre de dégustation « Peyrabon » OFFERT.

*Dernière visite 1 h avant la fermeture.

Visit and tasting June to September (by appointment on Saturday). At the gateway to Pauillac, in the heart of the Médoc, the Château Peyrabon is a Cru Bourgeois of a strong personality. The Château Peyrabon offers two exceptional visits which start by the history of this 18th century château and other trivial details. First visit: discovery of the modern cellars completely renewed when Millesima took ownership of the estate. Second visit: walk in the heart of the vineyard and discovery of the grape varieties. We will reveal our technique and know-how.

Finally, you will be attending a tasting session of our three wines. Don't hesitate, come and discover!

Langue : EN

Château Puy Castéra

Château Holden

GPS : 45.226977, -0.80139
8, route de castéra
3250 CISSAC-MÉDOC (L-12)
T. +33 (0)5 56 59 58 80
contact@puycastera.fr
www.puycastera.fr

Visite dégustation gratuite tous les jours sur RDV.

Free visit and tasting by appointment.

Langues : EN, SP



Château Saint Ahon

CRU BOURGEOIS



GPS : 44.926655, -0.632143
57, rue de Saint-Ahon
33290 BLANQUEFORT (W-16)
T. +33 (0)5 56 35 06 45
info@saintahon.com
www.saintahon.com

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 : vin, épicerie fine et accessoires, notre visite guidée et dégustation, notre parcours familial et ludique. Les Jardins de Mirabel, nos 3 gîtes, notre salle de réception de 145 m² attenante au chai à barriques. Visites guidées (sur RDV) et Jardins de Mirabel et dégustation (sans RDV) toute l'année. Tarifs : 3,50 € à 7,50 €. Fermé les jours fériés et dimanche.

This Cru Bourgeois belonged to Charles de Montesquieu in 18th Century. The château is classified as a "Remarquable Monument". Come discover our diverse activities: our "Little Boutique" offering wine, fine foods and accessories; visits and tastings; Les Jardins de Mirabel, an entertaining circuit for the whole family; our 3 vacation rentals and our reception room adjoining the barrel cellars. Guided tour (by appointment) and Jardins de Mirabel and wine tastings (without appointment) throughout the year. Cost: 3,50 € to 7,50 €. Closed on Sunday and public holidays.

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 du lundi au samedi 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, SP

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

> LES CAVES COOPÉRATIVES

La Paroisse

CAVE COOPERATIVE

GPS : 45.285233, -0.790383
2, rue Clément Lemaignan
33180 Saint Seurin de Cadourne
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

Les Viticulteurs du Fort-Médoc

CAVE COOPERATIVE



GPS : 45.125893, -0.73028
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC (P-14)
T. +33 (0)5 56 58 92 85
cave-fort-medoc@wanadoo.fr
www.cave-fort-medoc.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 19 h, le samedi de 10 h à 18 h de juin à août, et du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h de septembre à mai.

Free visit and tasting

Langues : EN, SP, OC





MARGAUX

Féminine par essence,
voluptueuse
pour les sens

Feminine in essence, voluptuous to the senses

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

Château Angludet

GPS : 45.015757, -0.661207
33460 CANTENAC (T-16)
Contact : Benjamin SICHEL
T. +33 (0)5 57 88 71 41
contact@chateau-angludet.fr
www.chateau-angludet.fr

Visite dégustation sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h ; fermé les 3 dernières semaines d'août.

Visit and tasting by appointment.

Langue : EN

Château Bellevue de Tayac

CRU BOURGEOIS



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

De Mars à Octobre : Visites et expositions culturelles de 17 h 30 à 19 h 30 tous les jours.

From March to October: Visits and cultural exhibitions from 5:30 pm to 7:30 pm every day.

Langue : EN

Château Cantenac Brown

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

Visite dégustation payante sur RDV du lundi au vendredi toute l'année et certains weekends en été (nous consulter). Votre visite de la propriété vous permettra de découvrir une bâtisse à l'architecture anglo-saxonne exceptionnelle en Médoc, entourée d'un parc arboré de plusieurs hectares. La présentation technique du vignoble et des chais du XIX^e siècle s'achèvera par la dégustation des vins du Grand Cru Classé en 1855.

Visit and tasting by appointment, with charge, from Monday to Friday all year round and some week-ends in Summer (please contact us for details). Your guide will walk you around an exceptional Tudor-style château, in Médoc, and sur-

rounded 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 tasting of the wines of the Grand Cru Classé in 1855.

Langues : EN, DE

Château d'Arsac

CRU BOURGEOIS



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

Best Of 2017 « Art et culture »

Visite dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi à 10 h et à 15 h.

9 €/personne, dégustation de 2 vins. Collection d'œuvres d'art contemporain à voir dans le parc de la propriété et les chais. Visite également avec l'Office de tourisme de Bordeaux de mai à octobre. Salle de réception : 80 personnes assises.

Visit and tasting by appointment, Monday to Friday at 3 pm (9 €/person, tasting of 2 wines). Collection of contemporary art in the property's park and cellars. Visit also organized by the Bordeaux Tourism Office every Friday from May 15 to October 30. Reception room for 80 seated guests.

Langues : EN, DE



Château Desmirail

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

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

Visite classique : 8 €/personne.

Visite vins & fromages : 15 €/personne.

Visite olfactive : 15 €/personne.

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: 8 €/person. Wine & cheese tour: 15 €/person.

Olfactory tour: 15 €/person. Old 19th century vathouse, 18th century "chartreuse".

Reception room for 45 seated guests. Closed weeks 51 and 52.

Château d'Issan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

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

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

Langue : EN

Château du Tertre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

Visite dégustation tous les jours sur RDV d'avril à septembre ; d'octobre à mars, du lundi au vendredi sur RDV. Tarif : à partir de 10 €. Sur réservation. Château du XVIII^e siècle avec chai en sous-sol. Cuviers bois, inox, béton. Cuves tronconique et ovoïdes. Jardin Jacques Wirtz. Point culminant de l'appellation Margaux. Chambres d'hôtes sur place. Salles de réception.

Visit and tasting from 10 €. 18th century château with underground cellars. Wood, stainless steel, and concrete vats (tronconic and oval). Garden designed by Jacques Wirtz. Situated on the highest point of the Margaux appellation. Guest rooms on site. Various reception facilities.



Château Ferrière

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

Visite de la propriété et dégustation du lundi au vendredi de 10 h à 17 h 30 (le samedi sur rendez-vous). Rendez-vous conseillé. Visite avec dégustation : 12 €/pp ou dégustation 6 €/pp. Avec ses 20 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. Claire Villars Lurton est propriétaire de ce cru qui a entrepris une rénovation complète de ses installations et se met progressivement à la biodynamie. La propriété est certifiée biologique depuis 2015. Notre boutique vous accueille toute l'année pour vous faire découvrir Château Ferrière et également les autres crus de la famille.

Tour of the property and tasting from Monday to Friday from 10am to 5:30pm (on Saturdays by appointment). Appointment recommended. Tour and tasting : 12 € / pp or tasting 6 € / pp . With its 20 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. Claire Villars Lurton who is the owner of the Château undertook a complete renovation of the winery and gradually began biodynamic farming. The property has been certified Organic farming since 2015. Our boutique is open all year and for you to discover Château Ferrière and other wines from the family.

Langue : EN

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

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



Château Haut Breton Larigaudière CRU BOURGEOIS



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

Joli domaine médocain avec un château fin XVIII^e siècle entouré d'un petit parc ombragé de platanes avec un Trianon historique, sur la route des vins du Médoc.

– Visite Classique: tour guidé de la propriété, des chais et dégustation de 3 vins : 6 € pp (de préférence sur rendez-vous).

– Dégustation à la Barrique : plongez dans l'univers du maître de chai et découvrez toutes les subtilités de l'élevage des vins en barrique. Dégustation de 3 vins en barrique et 2 vins finis. (20 € pp, sur rdv)

– Dégustation Verticale : retracez l'histoire du vin avec l'atelier dégustation de 5 millésimes de Margaux. (30 € pp, sur rdv).

Ouvert tous les jours d'avril à octobre : de 10 h à 18 h sans interruption (sauf lundi et mardi : fermé à 17 h).

Hors saison : du lundi au vendredi : 10 h-12 h 30, 13 h 30-17 h. Cave à vin avec vente de différentes Appellations de Bordeaux.

– *Wine tour and tasting of 3 wines: 6 € pp, reimbursed on purchases of wine.*

– *“Barrel Tasting”: tasting from 3 barrels and 2 finished wines. (20€ pp, by appointment)*

– *“Vertical Tasting” of 5 vintages of Margaux appellation (30€ pp by appointment).*

Open every day from April to October: 10am to 6pm (except Monday and Tuesday, closed at 5pm) November to March: Monday to Friday 10am-12.30pm and 1.30pm-5pm.

Wine shop with different Bordeaux appellations wines.

Langues : EN, ESP

Château Kirwan GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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

Architecture remarquable et jardins uniques : pique-nique dans le parc. Roseraie, vivier, parc de 2 ha. Boutique. Salle de réception : cocktail, mariage, dîner, déjeuner, séminaire, team-building. Ateliers culinaires. Atelier confection de parfum. Goûter des enfants. Déjeuner et dîner privé au château.

Visites seulement sur réservation.

Arrêt sur image : célébration de votre millésime. Visite guidée, accès aux chais, décantation et dégustation dans la cave, avec fromage et charcuterie.

Tarif : 80 € (6 personnes maximum) / Durée : 1 h 30/45

Visite de l'Expert : visite guidée, accès aux chais, dégustation de 3 vins, avec fromage ou charcuterie

Tarif : 30 € / Durée : 1 h 15

Visite interactive : visite audioguidée avec tablette, accès aux chais, dégustation de 2 vins avec canelés

Tarif : 18 € / Durée : 1 h

Visite découverte : visite audioguidée avec iPad, dégustation de 2 vins

Tarif : 12 € / Durée : 45 mins

L'apéro gourmand : visite guidée, dégustation de 2 vins avec fromage, charcuterie et autres produits de saison (seulement en fin d'après-midi)

Tarif : de 18 à 22 € / Durée : 1 h 30

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

Capture the moment: celebrate your vintage-year. Guided tour, decanting and tasting in the cellar with some ham and cheese

Price: 80€ / Duration : 1h30/45

Wine passionate tour: guided tour, tasting of 3 wines, with some ham or cheese

Price: 30€ / Duration : 1h15

New age tour: audio-guided tour with a tablet, access to the wine-making area, tasting of 2 wines with canelés

Price: 18€ / Duration : 1h

Discovery tour: audio-guided tour with an iPad, tasting of 2 wines

Price: 12€ / Duration: 45mins

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

Price: from 18 to 22€ / Duration: 1h30

Langues: EN, DE, SP, IT, CN, PT

Château La Galiane



GPS : 45.057225, -0.694445

14, rue Alfred de Luze

33460 SOUSSANS (R-15)

Contact : Christiane RENON

T. +33 (0)5 57 88 35 27

scea.rene.renon@wanadoo.fr

www.scea-rene-renon.com

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

Tasting tour from Monday to Friday from 9am to 11.30am and 2pm to 5.30pm (on weekends by appointment).

Price : 5€ per 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@marieaurelurton.com

www.marieaurelurton.com

Visite dégustation toute la semaine et le week-end sur RDV. Tarif 6 € par personne avec dégustation de 2 vins. Atelier-assemblage à partir de 15 € par personne. Atelier-assemblage + « une bouteille de votre assemblage » à partir de 49 € par personne. Prix de groupe possible. Dans un cadre original, au sein d'un bâtiment contemporain, le Château La Tour de Bessan s'inscrit dans la modernité sans renier les techniques traditionnelles. Atelier assemblage sur RDV : dégustez, de façon indépendante, trois cépages parmi les plus typiques des vins du Médoc : le Merlot, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon. Réalisez dans un second temps votre assemblage personnalisé, en vous laissant guider par vos papilles. Terminez par la mise en bouteille... et repartez avec Votre Cuvée « unique » ! (Tarif 49 €)

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

By appointment : price per person

Visit and tasting of 2 wines 7/7 6€

Blending workshop from 15€ per person

Comprehensive blending workshop 49€

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

Group price possible

Langue : EN

> Voir rubrique Produits clé en main

See ready made programs section

Château Larrieu-Terrefort

GPS : 45.0135, -0.6207

Rue du 8 mai 1945 – 33460 MACAU

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

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

contact@marquis.wine

www.marquisdalesme.wine

Caveau vente de vin, grignotage, dégustation : entrée libre.

Visite guidée privée sur rendez-vous (environ 1h30) puis dégustation gourmande au Hameau. Mai–Octobre : lundi > samedi. Tarif : 52 €.

Grand cru classé en 1855, Marquis d'Alesme écrit à sa manière l'histoire et la réputation de Margaux. Dès le XVIII^e siècle, Marquis d'Alesme a fait de Bordeaux une terre de culture et de passion. Chinoiseries du marquis comme voyages au long cours de Jean Bekker-Teerlink ont dicté le goût pour l'exotisme et le cosmopolitisme. L'amour du beau et de la botanique ont guidé la réalisation de jardins paysagers. Finalement, Marquis d'Alesme a toujours été animé par l'idée qu'un grand vin est une œuvre d'inspiration. Aujourd'hui propriétaire du Château Marquis d'Alesme, la Famille Perrodo poursuit cette quête de raffinement.

Wine cellar, a bite to eat, tasting : Free entrance. Private guided tour, by appointment (of 1 hour and 30 minutes), followed by a wine tasting complete with a small snacking at le Hameau. A Grand Cru Classé since 1855, Marquis d'Alesme contributes in its own special way to the history and reputation of Margaux. Ever since the eighteenth century, Marquis d'Alesme has made Bordeaux a place of culture and passion. The marquis' fascination with Chinese art and the long sea voyages of Jean Bekker-Teerlink forged a taste for the exotic and the cosmopolitan, while a love of beauty and botany led to the creation of landscaped gardens. Ultimately, Marquis d'Alesme has always been driven by the idea that a great wine is an inspired work of art. The Perrodo family, which now owns Château Marquis d'Alesme, is continuing this quest for refinement.»

Langue : EN

Château Marquis de Terme

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.038393, -0.677376

3 route de rauzan

33460 MARGAUX

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 2017 « Découverte & 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 Chateau from Margaux, ranked in the prestigious 1855 classification. The winery has a unique soil that expresses its full potential thanks to the blending of the cabernet sauvignon, merlot and petit verdot. Year after year, Château Marquis de Terme becomes a real modern winery and express its full potential. We do a very qualitative work during the vinification process and the aging. The result is a rich Margaux wine, attractive, well balanced, with intense fruit aromas and a great aging potential.

Langues: EN, JAP



Château Mongravey

CRU BOURGEOIS



GPS : 44.99529, -0.69180

8, avenue Jean-Luc Vonderheyden

33460 ARSAC (U-15)

Contact : Monsieur et Madame BERNALEAU

T. +33 (0)5 56 58 84 51

chateau.mongravey@wanadoo.fr

www.chateau-mongravey.fr

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

Free visit and tasting. Educational tasting identifying different appellation characters.

Langues : EN

Château Pavail de Luze

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.054926, -0.724264

3 chemin du Pavail – 33460 SOUSSANS

Contact : Marguerite de Luze

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

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

contact@chateaupaveideluze.com

www.chateaupaveideluze.com

Best Of 2017 « Architecture et paysages »

Le Château Pavail de Luze est une des plus anciennes propriétés de la célèbre appellation Margaux. À sa tête depuis 6 générations, la famille de Luze vous accueillera dans ce lieu magique chargé d'histoire qui se tient face à son vignoble. A seulement 20 minutes de Bordeaux, le Château Pavail de Luze vous attend pour vous faire découvrir son histoire, son vignoble, ses vins et accompagner au mieux vos repas d'affaire, visites groupées, séminaires, soirées privées et cocktails.

En haute saison : Visite et dégustation de deux vins du mardi au samedi d'avril à novembre de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. En basse saison : Visite et dégustation de deux vins de décembre à mars de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Tarif de 7 €/pers. La visite est offerte pour l'achat d'une bouteille par personne. Durée 1 h. Sur rdv le samedi en basse saison. Deux salles de réception : 90 et 30 personnes assises.

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

High season: April to November – Tours and tasting of 2 wines from Tuesday to Saturday: 9.30am to 12.30pm and from 2pm to 6pm. Low season: December to March – Tours and tasting of 2 wines from Monday to Friday: 9.30am to 12.30pm and from 2pm to 6pm. Price: 7 € per person. The tour is offered for one bottle of wine bought per person. Duration: 1 hour. Closed week 52.

Langues: EN

Château Pontac-Lynch

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.042035, -0.67751899

Route du Port

33460 MARGAUX (S-16)

Contact : Accueil

T. +33 (0)5 57 88 30 04

chateau-pontac-lynch@orange.fr

www.pontac-lynch.com

Visite – dégustation du 15/04 au 31/08 du lundi au vendredi à 10 h ou 11 h et 15 h ou 16 h 30. Le week-end et hors-saison sur RDV uniquement. Fermé les jours fériés. Tarif : 5 € / adulte. Parc arboré, visite du vignoble, chai traditionnel.

Visit and tasting from April 15th to August 31st. 5 €/adult, from Monday to Friday at 10:00am or 11:00am and 3:00pm or 4:30pm. Week-end by appointment only. Closed for public holidays. Wooded park, visit of the vineyard, and traditional cellar.

Langue : EN

Château Prieuré Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.029385, -0.65639

34, avenue de la 5^e République

33460 CANTENAC (S-16)

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

visit@prieure-lichine.fr

www.prieure-lichine.fr

Accueil du lundi au samedi (y compris les jours fériés) de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h (18 h de mai à octobre). Visite Découverte & dégustation de 2 vins, de préférence sur rendez-vous, tarif 9 €, mais aussi visites à thème (« Saveur », « Historique », « Terroir ») et Atelier Vins & Saveurs de Chef sur rendez-vous uniquement. Nouveaux cuiviers innovants. Boutique vins, produits gourmands, objets liés au vin et à l'art de la table.

Open from Monday to Saturday (holidays included) from 9:00am to 12:00pm and 2:00pm to 5:00pm (6:00 pm from May to October).

Discovery visit with tasting of 2 wines : 9 €, preferably by appointment. Thematic tours (Saveur, historical, terroir) and workshops by appointment only. New innovative cellars. Wine boutique, gourmet products, wine and table related items.

Langues : EN, SP, JP



Clos des Quatre Vents

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.051007, -0.677148

Bois de Campion – 33460 MARGAUX

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

contact@clos4vents.net"

www.clos4vents.net

Le Clos des Quatre Vents était un ancien cuvier construit en 1840 pour la vinification des quelques cents hectares de vignes d'appellation Margaux.

Il fut baptisé Clos des Quatre Vents parce qu'il est situé sur une butte qui l'expose aux quatre vents, offrant un panorama semblable à un océan de vignes absolument unique, depuis lequel on peut apercevoir le lit de la Garonne et le célèbre Château Margaux.

Visite de nos chais et dégustation du Lundi au Vendredi de 9 h à 17 h. Tarif : 7 € / personne.

Vue depuis la propriété sur un océan de vignes. Salle de réception : 30 personnes assises.

The Clos des Quatre Vents was a former cellar built in 1840 for winemaking of the few hundred hectares of vines in the Margaux appellation. It was named Clos des Quatre Vents because it is located on a hill that is exposed to the four winds, giving it a panorama similar to a vineyard ocean absolutely unique from which we can see the Garonne river bed and the famous Château Margaux.

Langues : EN, CH

Château Rauzan-Gassies

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.03658, -0.674865

rue Alexis Millardet – 33460 MARGAUX (S-15)

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

visites@rauzangassies.fr

www.rauzangassies.fr

Visites et dégustations SUR RENDEZ-VOUS TOUTE L'ANNÉE (sauf dimanche et jours fériés) Tarif : 10 €/pers - Dégustation de 3 vins et 3 appellations (Haut-Médoc, Pauillac, Margaux). Situé sur la Route des Châteaux (RD2) au cœur de l'appellation Margaux.

Visit and tasting BY APPOINTMENT ALL YEAR (except Sunday and public holidays) Price : 10 €/pers – Tasting of 3 wines (Haut-Médoc, Pauillac, Margaux). Situated on the "château route" (Departmental Route 2), in the heart of the Margaux appellation.

Langues : EN, SP sur RDV

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

Best Of d'Or 2017 « Art et culture »

Visites & dégustation uniquement sur RDV :

– De Mai à Septembre : 7j/7,

– Octobre & Avril : du mardi au samedi,

– De Novembre à Mars : du lundi au vendredi.

OFFRE ENOTOURISTIQUE :

– Visite Classique : 1 h, dégustation de 3 vins / tarif 10 €

– Visite de l'Épicurien : 1 h 30, ardoise de charcuterie/fromages, dégustation de 2 vins / tarif 20 €

– Visite du Passionné : 1 h 30, visite privée de la cave du propriétaire (le Bunker), dégustation de 3 vins au choix / tarif 25 €

– Visite Groupe : à partir de 10 personnes, 1 h, dégustation de 3 vins / tarif 7 €

– Déjeuner Terrasse : 1 h 30, dégustation d'un plateau de saison,

30 €/personne, réservation 48 h à l'avance de mai à septembre. Location Chalet de Siran, Gîte de France, 6 personnes.

5 salles de réception pour événements privés & professionnels.

Visits & Tasting by appointment:

– From May to September: 7 days a week

– October & April: Tuesday to Saturday

– From November to March: Monday to Friday

WINE TOURISM:

– The Siran Tasting Tour: 1 hour, tasting of 3 wines / rate: 10 €

– The Gourmet Tour: 1.5 hour, cheese & cold meat assortment, tasting of 2 wines / rate: 20 €

– The Wine Lover Tour: 1.5 hour, VIP visit of the owner's private wine cellar (Le Bunker), tasting: choice of 3 wines from our selection / rate: 25 €

– The Group visit: +10 people, 1 hour, tasting of 3 wines / rate: 7 €

– Lunch on the Terrace: 1.5 hours, the Chef's seasonal assortment (rate: 30 €/person, reservations required 48 hours in advance)

Chalet de Siran, Gîte de France, Cottage for 6 people.

5 Reception rooms for private & professional events.

Langue : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

MOULIS EN MÉDOC

Empreintes
gustatives

Flavoursome hallmarks

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

Château Anthonic

CRU BOURGEOIS



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

Visites sur rendez-vous. Notre propriété est engagée dans la conversion vers l'agriculture biologique; C'est un défi et une aventure passionnante que nous sommes heureux de pouvoir partager.

Visits by appointment only. We are committed to the conversion towards organic farming. It is a real challenge and an exciting adventure which we are happy to be able to share with you.

Langue : EN

Château Biston-Brillette

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.054282, -0.766034

91, route de Tiquetorte

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

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

contact@chateaubistonbrillette.com

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

Free visit and tasting. Barrel cellar with 500 casks, stainless-steel vats.

Langue : EN

Château Chasse-Spleen



GPS : 45.0754581, -0.7410983

32, chemin de la Raze

33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)

Contact : Odile BOUCHEREAU

T. +33 (0)5 56 58 02 37

info@chasse-spleen.com

Du 2 mai au 31 octobre, du lundi au dimanche (jours fériés inclus) visite « l'essentiel Chasse-Spleen » sans rendez-vous toutes les 30 minutes. En semaine de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h, week-end et jours fériés de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h. Du 1^{er} novembre au 1^{er} mai, visites uniquement sur RDV du lundi au vendredi de 9 h 30 à

12 h et de 13 h 30 à 17 h. Visite quotidienne sans RDV à 11 heures. « L'essentiel Chasse-Spleen » : 10 €/personne, déductible de tout achat de vin, dégustation de 3 vins.

Sur RDV, toute l'année, dégustation verticale, initiation à la dégustation, visite privative avec dégustation dans le Château (nous consulter). Du 2 mai au 31 octobre possibilité de se restaurer sur place.

From May 2nd to October 31st, Monday to Sunday (including public holidays) visit of "the essential Chasse-Spleen without appointment every 30 minutes. During the week; 9.30am to 12pm and 1.30pm to 5pm, week-ends and public holidays 10am to 12.30pm and 2pm to 5pm.

From November 1st to May 1st, visits by appointment only Monday to Friday 9.30am to 12pm and 1.30pm to 5pm. Daily visit without appointment at 11am. "The essential Chasse-Spleen": 10€ per person, deductible from purchase of wine, tasting of 3 wines. By appointment, every year, vertical tasting, initiation tasting, private visit with tasting in the Château (contact us). From May 2nd to October 31st, possibility to eat in the Château.

Langue : EN

Château Dutruch Grand Poujeaux



GPS : 45.0707, -0.7434

10, rue de la forge

33480 MOULIS-EN-MÉDOC

Contact : François CORDONNIER

T. +33 (0)5 56 58 02 55

contact@chateaudutruch.com

www.chateaudutruchgrandpoujeaux.com

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

Visit and tasting by appointment from Monday to Friday (9am to 5pm).

8€/person reimbursed on purchases of 6 bottles.

Langue : EN



Château Granins Grand Poujeaux



GPS : 45.078207, -0.744133
18, chemin de l'ancienne école
33480 MOULIS-EN-MÉDOC (R-14)
Contact : Marilyne et Pascal BODIN
T. +33 (0)5 56 58 05 82
contact@chateau-granins.fr
www.chateau-granins.fr

Visite dégustation du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h, 5 euros la visite remboursable si achat le week-end sur RDV.

Visit and tasting : 5€ refundable if purchasing

Château La Mouline CRU BOURGEOIS



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

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

Visit and tasting, 10€ tax deductible. 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 du lundi au vendredi de 11 h à 12 h 30 et de 17 h à 19 h le samedi sur RDV.

Free visit and tasting.

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
charlottegratiation@maucaillou.com
www.maucaillou.com

Visite complète (1 h 30) comprenant la visite du Musée des arts et métiers de la vigne et du vin. Projection d'un film familial sur la propriété, visite guidée des chais et dégustation d'un vin. Chaque visiteur repartira avec un verre gravé « Château Maucaillou » offert. Tarif : 8 €/personne. Ateliers de dégustation en rapport avec les thèmes du Musée : Ateliers du sommelier, Atelier du Tonnelier et une journée dans la vie du Maître de chai (plus de renseignements sur notre site internet). Possibilité d'acheter du vin sur place, en boutique. Fermeture uniquement le 25 décembre et 1er janvier. Salle de réception: entre 180 et 220 personnes assises.

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

Langues : EN, DE

> 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 : M^{me} Lilian Barton Sartorius
T. +33 (0)5 56 58 41 81
chateau@mauvesin-barton.com
www.mauvesin-barton.com

Visite et dégustation gratuites sur rendez-vous du lundi au vendredi. Salle de dégustation vitrée surplombant l'un des chais à barriques. Propriété entièrement rénovée en 2013 comprenant un Château construit en 1853 entouré d'un parc aux arbres centenaires.

Free visit and tasting by appointment Monday to Friday. Tasting room with a view on the barrel cellar. Property renovated in 2013 with a 19th century castle (built in 1853), surrounded by a park with hundred year old trees.

Langue : EN

LISTRAC- MÉDOC

Charme,
gourmandise
et fraîcheur

Charm, greed and freshness

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

Château Baudan

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.0815, -0.8056

2, route de Taudinat

33480 LISTRAC-MÉDOC (Q-13)

Contact : M. BLASQUEZ

T. +33 (0)5 56 58 07 40

M. +33 (0)6 86 55 18 53

chateau.baudan@orange.fr

www.chateaubaudan.com

Visite chai et cuvier avec dégustation gratuites sans RDV du Lundi au Vendredi de 10 h à 18 h. Le weekend sur RDV. Chai historique traditionnel en terre battue, construit en 1928. Point de vue remarquable : parc et vignes. D'un seul tenant devant le château. Salle de réception : repas dégustation, animation œnologique, boutique.

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

Langue : EN

Château Cap Léon Veyrin

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.102593, -0.780308

54, route de Donissan

33480 LISTRAC-MÉDOC (Q-13)

T. +33 (0)5 56 58 07 28

contact@vignobles-meyre.com

www.vignobles-meyre.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30, le samedi sur rendez-vous. Fermé le dimanche, les jours fériés et la dernière semaine de l'année. 4 chambres d'hôtes « Gîtes de France » à la propriété.

Free visit and tasting. Four guest rooms (registered "Gîtes de France") at the property.

Langues : EN, DE



Château Fonréaud

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.058471, -0.797024

33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)

T. +33 (0)5 56 58 02 43

contact@vignobles-chanfreau.com

www.chateau-fonreaud.com

Visite dégustation du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le week-end sur RDV. Château construit en 1855. Découverte de l'architecture des châteaux viticoles du XIX^e siècle autour des châteaux Fonréaud et Lestage.

Visit and tasting. Château built in 1855. Discover the 19th century architecture of Chateaux Fonréaud and Lestage.

Langues : EN, SP

Château Fourcas Dupré



GPS : 45.087502, -0.79653

33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)

T. +33 (0)5 56 58 01 07

info@fourcasdupre.com

www.fourcasdupre.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le week-end sur RDV. Ancien cuvier bois du XIX^e siècle. Un grand gîte au cœur des vignes pour un séjour en Médoc.

Free visit and tasting. 19th century wooden vats. Guest rooms in the heart of the vineyard for a stay in Médoc.

Langue : EN

Château Fourcas Hosten

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

Best Of d'Or 2017 « Valorisation Œnotouristique des Pratiques Environnementales »

Visite guidée des cuiviers et des chais suivie d'une dégustation, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h (dernier départ 16h). Visite payante sur RDV (8 € TTC / personne – gratuit pour les enfants). Tarif de groupe à partir de 20 personnes. Vente directe à la propriété. Au cœur du village de Listrac-Médoc, belle chartreuse du XVIII^e et parc arboré de 3 ha. Propriété plusieurs fois primée au Concours des Best Of Wine Tourism: récompensée en 2014 dans la catégorie "Architecture et Paysages", et lauréate du Best Of d'Or 2017 dans la catégorie « Valorisation Œnotouristique des Pratiques Environnementales ».

Visit and tasting from Monday to Friday : 9am–12pm / 2pm–5pm (last departure 4:00pm). Fee : 8 €/adult – free for children. Group rate for a minimum of 20 visitors. Direct sales. A beautiful 18th-century country manor house in the heart of the village of Listrac-Médoc. A 3 hectares wooded park. The estate was rewarded several times in the Best Of Wine Tourism Competition. In 2014, in the "Architecture & Landscapes" category. Gold prizewinner in the 2017 "Sustainable Wine Tourism Practices" category.

Langues : FR, EN, SP

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.chateaualalande.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, sur RDV le week-end. Portes ouvertes les 10 et 11 juin 2017. "Portes Ouvertes" (Open house) June 10th and 11th.

Château Liouner

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.073021, -0.815005
 10 route de Benon / Libardac
 33480 LISTRAC-MÉDOC (R-12)
 T. +33 (0)5 56 58 05 62
 bosq.fils@orange.fr
 www.chateauliouner.fr

Visite dégustation gratuite du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le vendredi de 9 h à 12 h après-midi sur rendez-vous. Visites thématiques (visites-dégustation). Découverte des cépages sur le terrain. Initiation à la dégustation sur RDV (1 heure, 6 personnes minimum). Possibilité d'organiser des déjeuners ainsi que des dîners sur réservation. Marché à la ferme en juillet, avec repas Fermier et marché artisanal, Marché nocturne août avec repas fermier, Marché artisanal et feu d'artifice !
Free visit and tasting. Themed visits. Discovery of grape varieties in the vineyard. Introduction to tasting by appointment (1 hour, minimum 6 people). Information about summer performances available on the château web site. Lunch and dinner upon request. Farmer meals, craft market (July), night market and fireworks (August).

Langues : EN, JAP

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
 blartigue@terre-net.fr / blartigue2@wanadoo.fr
 www.chateau-mayne-lalande.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Sur RDV le week-end au tarif de 8€ par personne. Jardin des cépages : découverte de 60 variétés de vigne. Maison d'hôtes sur place. Architecture entre tradition et contemporain. 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. Reception room for 60 seated guests.

Langues : EN, DE, PT

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

Château Reverdi & L'Ermitage

CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.096284, -0.780308
11, route de Donissan
33480 LISTRAC-MÉDOC (Q-13)
T. +33 (0)5 56 58 02 25
contact@chateaurverdi.fr
www.chateaurverdi.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 (5 € pour groupe de plus de 10 personnes).

Ateliers dégustation sur réservation unique-ment : découverte des cépages et de l'assemblage. Salle panoramique sur le chai à barriques. Boutique. Épicerie Fine.

Free visit and tasting. Tasting workshops by appointment : presentation of grape varieties, presentation of the art of assemblage. Reception room. Wine shop.

Langue : EN

> CAVE COOPÉRATIVE

Cave de Vinification Grand Listrac



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

Boutique Vins du Médoc, accessoires et produits du terroir. Conseils et dégustations gratuites. Visite du cuvier et des chais sur rendez-vous. Projection vidéo sur le Médoc. Ouvert 7 jours sur 7, du lundi au samedi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h, dimanche et jours fériés de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

Wine shop, wine accessories and regional products. Advice and free tasting. Visit of the cellar by appointment. Video about Médoc.

Langue : EN



SAINT-JULIEN

A few drops of the exceptional

Quelques gouttes
d'exception

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

Château Beychevelle

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.145734, -0.734732
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 73 20 70
beychevelle@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 octobre. Visites payantes.

Visits on appointment only. Various types of visits will be suggested. Contact us for more information. Open from Monday to Friday from 9.00 am to 12.30 pm and from 2.00 pm to 5.30 pm. Open on Saturdays from May to October. Paying visits.

Langues : EN

> Voir rubrique Chambres d'hôtes & Gîtes

See vacation rentals section

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.145401, -0.738364
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
Président : Patrick 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 (dernière visite à 11) et de 14 h à 18 h (dernière visite à 16 h 30) d'avril à octobre, du Lundi au Vendredi de 9 h 30 à 12 h (dernière visite à 11 h) et de 14 h à 17 h 30 (dernière visite à 16 h) le reste de l'année. Tarif : 9 € (7 € pour groupe à partir de 10 personnes). Château du XIX^e siècle (chartreuse) et Orangerie, joli jardin. Installations viticoles très modernes.

Visit and tasting 9 € (7 € for a group of 10 people minimum) Modern 19th century chateau, orangery and beautiful gardens. Modern cellar.

Langues : EN, SP

Château Gruaud-Larose

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.145106, -0.751823
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
Contact : Maisa MENDONCA
T. +33 (0)5 56 73 89 43
info@gruaud-larose.com
www.gruaud-larose.com

Ouvert du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h (novembre à mai inclus : fermeture le samedi). De préférence sur RDV. Plusieurs parcours possibles, dont la visite « incontournable ». Tarif 10 € avec dégustation de 2 vins (Château Gruaud-Larose et Sarget de Gruaud-Larose). Chai contemporain, cuvier bois. Point de vue remarquable sur l'estuaire de la Gironde.

Open from Monday to Saturday (Monday to Friday in low season) from 9:30am -12:30pm and 2pm-7pm. Choose between many different visits and courses, e.g. the "Essential Tour", 10 € with tasting of 2 wines (Chateau Gruaud Larose and Sarget de Gruaud Larose). Modern cellars with wooden vats. Remarkable scenic view of the Gironde estuary.

Langues : EN, DE, RUS, UKR, SP, PT

Château La Bridane



GPS : 45.166723, -0.74306
Chemin de La Bridane
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-14)
T. +33 (0)5 56 59 91 70
bruno.saintout@orange.fr

Visite dégustation gratuite au Château la Bridane à St Julien Beychevelle de fin juin à début septembre du lundi au samedi de 11 h 30 à 18 h 30. Le reste de l'année : dégustation vente au Domaine de Cartujac – 33112 Saint Laurent Médoc du lundi au vendredi de 10 h à 11 h 30 et de 14 h à 17 h.

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).

Langues : EN

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

visite@chateau-lagrange.com

www.chateau-lagrange.com

Visite et dégustation sur RDV, du lundi au vendredi, et les samedis du 8 Avril au 30 Septembre.

De 7 € à 15 €/pers. selon les thématiques, dégustation du nos trois vins (dont le Bordeaux blanc du Château). Tarifs groupe à partir de 12 personnes.

Chai contemporain, étang et jardin à la française, parcelle expérimentale des cépages. Chartreuse XVIII^e siècle. Point de vue sur le parc. Repas par notre chef cuisinier à partir de 6 convives. Hébergement de groupes : 14 chambres climatisées- Wifi. Salles de réception : jusqu'à 100 personnes. Salle de réunion et salon.

Visit and tasting on appointment, from Monday to Friday, and on Saturdays from April 8th to September 30th. From 7 € to 15 €/ person according to the chosen theme. Tasting of our three wines (including the Bordeaux Blanc of the property). Special rates for groups larger than 12 people.

Imposing modern cellars, French-style pond and garden, experimental grape-variety plot, 18th-century Chartreuse. Scenic views of the chateau's park. Accomodation of groups: 14 bedrooms Air conditioning- Wifi. Reception rooms: up to 100 guests – a meeting room and a lounge.

Langues : EN, JP

Châteaux Langoa et Léoville Barton

GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855



GPS : 45-1573, -0.7391

33250 SAINT JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)

T. +33 (0)5 56 59 06 05

chateau@leoville-barton.com

chateau@barton-family-wines.com

www.leoville-barton.com

www.barton-family-wines.com

Visites et dégustations gratuites sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h. Venez découvrir notre cuvier bois et les chais à barriques,

et dégustez 2 Grands Crus Classés à l'issue de la visite commentée « de la vigne au verre ». Château du XVIII^e siècle et jardin à la française. Accueil des groupes dans la limite de 20 personnes.

Free visit by appointment. 18th century Château with French gardens, wooden tanks and barrel cellar. Tasting of 2 Grands Crus Classés after the guided tour "from the vines to the glass". Group of maximum 20 people.

Langues : EN

Château Léoville Poyferré

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.1640, -0.7402

38, rue Saint-Julien

33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (O-13)

Œnotourisme : Anne CUVELIER

T. +33 (0)5 56 59 66 79

(n'hésitez pas à laisser un message)

Contact : lp.visite@leoville-poyferre.fr

www.leoville-poyferre.fr

Novembre à mars, ouvert du lundi au vendredi. Avril à octobre, ouvert du lundi au samedi. Fermé les jours fériés + samedi 9 septembre. Ouverture certains dimanches : nous consulter. Sur RDV Visite et dégustation de 3 vins, à partir de 15 €/pers. Autres dégustations possibles : nous consulter. Sans RDV avril à octobre ; Dégustation de 2 vins 8€/pers. 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, September 9th. Open on selected Sundays : contact us. By appointment : Visit and tasting of 3 wines, from 15 €/pers. Other tastings possible : contact us. Without appointment : April-October Tasting 2 wines 8€/pers. Wine shop. The 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

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
sceadelon@wanadoo.fr
www.moulindealarose.com

Visite sur RDV.

Visit by appointment.

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 rendez-vous.

Élégante bâtisse de pure tradition médocaine (XV^e et XVIII^e siècle).

Free visit by appointment.

Langue : EN

Château Talbot

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.159186, -0.758238
33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE
T. +33 (0)5 56 73 21 50
chateau-talbot@chateau-talbot.com
www.chateau-talbot.com

Visite sur RDV du lundi au vendredi avec dégustation de 2 vins. Tarif : forfait 32 € jusqu'à 4 personnes et 8 € par personne au-delà.

La visite débute à l'extérieur, se poursuit par le cuvier bois et le nouveau chai à barriques, époustouflant spectaculaire monumental.

Vignoble d'un seul tenant, 110 hectares dominant l'estuaire de la Gironde.

Visit by appointment with a tasting of 2 wines. The visit starts outside, followed by the wooden vat-house, and the new cellar stunning, spectacular and monumental.

The vineyard is in one block of 110 hectares located near the Gironde Estuary".

Langues: FR, EN, ESP



PAUILLAC

Voyage au cœur
de l'excellence

Voyage to the center of excellence

informations : +33 (0)5 56 59 03 08

Château Clerc Milon

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.2214335, -0.7646710

33250 PAUILLAC (M-13)

Contact : Service des visites

T. +33 (0)5 56 73 21 29

visites@bphr.com

www.chateau-clerc-milon.com

Situé au cœur d'un terroir exceptionnel, Château Clerc Milon compte aujourd'hui 41 hectares de vignes surplombant la Gironde et jouxtant deux premiers crus classés. Avec sa vaste terrasse ouvrant sur les vignes, sa haute silhouette, son bardage en bois d'ipé, ses 300 m² de panneaux photovoltaïques et cet emplacement remarquable, Château Clerc Milon exprime sa personnalité unique parmi les Grands Crus Classés de Pauillac.

Tarif 2017 : 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 Great Growths of Pauillac.

2017 Prices : 15€ with tasting of 2 wines / 30€ with tasting of 3 wines. Closed on weekends and public holidays. Closed in August and between Christmas and New Year. Limited groups: 10 people.

Château Fonbadet

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.180906, -0.752124

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

Contact : Pascale et Pierre PEYRONIE

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

contact@chateaufonbadet.com

www.chateaufonbadet.com

Visite dégustation sur RDV du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h.

Visit and tasting by appointment from Monday to Friday.

Langues : EN, SP, PT

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

www.chateau-cach.com

Le domaine de Cach est une propriété familiale productrice sur les appellations Haut-Médoc, Pauillac & Moulis.

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous, 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.

Visite et dégustation gratuite du vignoble et des chais (groupes et individuels), salle de réception disponible (20 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 (groups and individuals), reception area for 20 people.

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
 accueil@lynchbages.com
 www.jmcazes.com

Le Château Lynch-Bages est fermé aux visites en 2017. Pendant la période de rénovation de la propriété, le Cercle Lynch-Bages met à disposition son équipe de professionnels du vin et propose différentes expériences au cœur du village de Bages : cours de dégustation sur-mesure, formations, vinifications personnalisées, lieux d'événements et de réunions... Le Cercle Lynch-Bages vous accueille du lundi au samedi.

Château Lynch-Bages will be closed to visitors in 2017. During the renovation period, the wine professionals of the Cercle Lynch-Bages remain available and offer visitors unique experiences at the heart of the village of Bages: Bespoke tasting courses, training, personal winemaking, venues for seminars and events.

The Cercle Lynch-Bages welcomes you from Monday to Saturday.

Langues : FR, EN, DE

> Voir rubrique **Saveurs locales**

See local specialties section

Château Pédesclaux

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



GPS : 45.212032, -0.75968
 Place du Tréout
 33250 PAUILLAC (M-13)
 T. +33 (0)5 57 73 64 64
 visites@chateau-pedesclaux.com
 www.chateau-pedesclaux.com

Visite et dégustation du lundi au samedi sur RDV entre le mois de mars et le mois d'octobre. Le Château Pédesclaux, Grand Cru Classé en 1855, fut acheté par Jacky et Françoise Lorenzetti en 2009.

Grâce à l'ambition de ces derniers, l'équipe technique met en place un important travail de fond (pratiques culturelles « haute couture » et méthodes de vinification gravitaires) qui permet d'amorcer la renaissance de la propriété.

Pour assoir ces nouvelles bases, ils décident de reconstruire l'ensemble des installations techniques et confient cette réalisation à Jean-Michel Wilmotte, architecte mondialement reconnu. Il crée alors un outil à la pointe de la technologie dans le plus pur respect du raisin et du vin, mêlant harmonieusement métal, verre et pierre.

Tour and tasting by appointment only from Monday to Saturday between March to October.

Château Pédesclaux, 5th Great Growth in 1855, was acquired by Jacky and Françoise Lorenzetti in 2009. Thanks to their determination, they have developed the estate's potential and reputation (a custom-made vineyard management and wine-making 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, SP, DE



Château Pichon Baron

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

33250 PAUILLAC

T. +33 (0)5 56 73 17 17

contact@pichonbaron.com

www.pichonbaron.com

Château construit en 1851, inspiré du style Renaissance, aux deux tourelles emblématiques, et magnifié par un miroir d'eau qui s'étend à ses pieds.

Visite du domaine et dégustation de nos vins abordant les différents terroirs au sein d'une même appellation Pauillac. Visite du domaine et dégustations de différents millésimes de notre Grand Cru.

Château Pichon Baron accueille près de 10 000 visiteurs par an et 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 qui est au cœur de notre savoir-faire. Après la découverte des chais, la rencontre avec Pichon Baron s'effectue lors d'une dégustation de trois vins du domaine : Château Pichon Baron, Les Tourelles de Longueville ainsi que Château Pibran, notre seconde propriété à Pauillac. Toutes nos visites sont privatives, vous serez guidés par une personne formée par l'équipe technique du domaine. Nous proposons également des dégustations sur mesure. Plus d'information sur www.pichonbaron.com

The château built in 1851 in the Renaissance style, with its two emblematic turrets, has been mirrored in an ornamental pool which stretches out majestically before it.

Vineyard visit and tasting of 3 different Pauillac from our vineyards. Vineyard visit and tastings of different vintages of our Grand Cru.

Château Pichon Baron welcome nearly 10,000 visitors each year and is one of the very few Médoc estates to be open to visitors every day of the week, including weekends. The tour starts in the vineyard, which lies at the very heart of our expertise. After discovering the cellars, visitors will learn more about Pichon Baron through tasting three of the estate's wines: Château Pichon Baron, Les Tourelles de Longueville and Château Pibran, our second Pauillac estate. All our visits are individual and guides are trained by the estate's technical team. We offer also tailored tastings. More information: www.pichonbaron.com

Langues : EN, SP, DE

> CAVE COOPÉRATIVE

Groupement de producteurs

La Rose Pauillac

CAVE COOPÉRATIVE



GPS : 45.202172, -0.75215

44, rue du Maréchal Joffre

33250 PAUILLAC (M-13)

T. +33 (0)5 56 59 26 00

larosepauillac@wanadoo.fr

www.la-rose-pauillac.com

La Rose Pauillac a été créée en 1933.

Cette coopérative réunit 23 petits propriétaires sur 26 hectares de vignes. Un travail rigoureux et un élevage traditionnel en barriques bordelaises garantissent à l'amateur des moments de plaisir à des prix imbattables.

Dégustation. Visite sur RDV.

La Rose Pauillac was founded in 1933. Today, this cooperative represents 23 small owners harvesting grapes on 26 hectares of vineyards. Exactng wine-making and traditional aging in bordeaux barrels guarantee wine drinking pleasure at unbeatable prices.



SAINT- ESTÈPHE

Secrète alchimie

A secret alchemy

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

Château Beau-Site Haut-Vignoble

GPS : 45.268808, -0.789334
10, route du vieux moulin
Lieu-dit Saint-Corbian
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
Contact : M. BRAQUESSAC
T. +33 (0)5 56 59 30 40
www.chateau-beausitehautvignoble.com

Visite dégustation gratuite tous les jours sur RDV.
Free visit and tasting every day by appointment.

Château Clauzet & Château de Côme CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.243221, -0.788763
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
Contact : Maurice VELGE
T. +33 (0)5 56 59 34 16
clauzet@chateauclauzet.com
www.chateauclauzet.com

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, SP

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.

*Free visit and tasting by appointment Monday to
Friday. Closed during the harvest time.*

Langue : EN

Château Haut Coteau



GPS : 45.268542, -0.789575
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 39 84
chateau.haut-coteau@wanadoo.fr
www.chateauhautcoteau.com

Dégustation vente toute l'année, visite sur
rendez-vous.

Septembre-Juin : ouvert de 10 h à 12 h et de
14 h à 17 h. Juillet-Août : ouvert de 10 h à 18 h.

Tasting and sale all year round.

Visit by appointment.

Langue : EN

Château Haut Marbuzet



GPS : 45.23808, -0.76885
33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
T. +33 (0)5 56 59 30 54
infos@haut-marbuzet.net

Visite dégustation gratuite du lundi au samedi
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h sur RDV. Point
de vue sur le vignoble et l'estuaire, cuvier bois.

*Free visit and tasting. Scenic view of the vineyard
and estuary, wood vats.*

Langues : EN, PT

Château Laffitte Carcasset CRU BOURGEOIS



GPS : 45.2524, -0.7810
33250 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
Contact : Constance DE PADIRAC
T. +33 (0)5 56 59 34 32
laffitte.carcasset@wanadoo.fr
www.laffittecarcasset.com

Visite gratuite sur rendez-vous, dégustation à
la cuve et à la bouteille, en fonction de la dis-
ponibilité. Chartreuse XVIII^e. Chais historique
et contemporain.

*Free visit and tasting by appointment, subject to
availability. Château available for rental. Tasting
from vat and bottle. XVIIIth-century chartreuse.*

Langue : EN

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

See vacation rentals section

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
 www.lafon-rochet.com

Visite dégustation 10 €/pers. uniquement sur RDV du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h. *Visit and tasting.*

Langue : EN

Château La Haye

CRUS BOURGEOIS



GPS : 45.241476, -0.787566
 Leyssac – 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
 T. +33 (0)5 56 59 32 18
 info@chateaulahaye.com
 www.chateaulahaye.com

Visite dégustation gratuite en avril, mai, juin et septembre du mardi au Vendredi de 11 h à 17 h. En juillet et août, du lundi au samedi de 11 h à 17 h. D'octobre à mars, en semaine sur RDV. Propriété du XVI^e siècle, relais de chasse de Diane de Poitiers et Henri II. Dégustation de 3 vins (1^{er} et 2^e vin millésimes récents + 1^{er} vin millésime à maturité).

Free visit and tasting. 16th century property which was a hunting lodge for Diane de Poitiers and Henri II. Tasting of three wines (first and second wines of recent vintages + first wine of mature vintage).

Langues : EN

Château La Rose Brana



GPS : 45.241763, -0.79450
 10, rue de la Gare
 Leyssac – 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
 Propriétaires : Christian et Coralie OLLIER
 T. +33 (0)5 56 59 32 70
 contact@rosebrana.com
 www.rosebrana.com

Dégustation gratuite sur RDV si possible du lundi au vendredi. Exposition de peinture dans la salle de dégustation.

Free tasting by appointment, Monday to Friday. Exhibition of painting in the tasting room.

Langues : EN, SP

Château Le Crock

CRU BOURGEOIS



GPS 45.23883,-0.771838
 1, rue Paul Amilhat
 33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)
 Œnotourisme : Anne CUVELIER
 T. +33 (0)5 56 59 73 05
 M. +33 (0)6 62 62 46 21
 visitecrock@orange.fr
 www.chateaucrock.fr

En juin et septembre ouvert du lundi au samedi, en juillet et août ouvert tous les jours.

Ouverture exceptionnelle le dimanche 10 septembre. Fermé les jours fériés + samedi 9 septembre. Visites sans RDV de 11 h 30 à 18 h 30.

Visite et dégustation de 2 vins, 5 € par personne. Visite et atelier dégustation « Dégust'OCrock » agrémenté d'une ardoise garnie de charcuterie, fromage, chocolat autour de 3 vins : nous consulter. Visites sur RDV le reste de l'année. Boutique. Représentant historique de l'appellation Saint-Estèphe, le Château Le Crock appartient depuis 1903 à la famille CUVELIER, également propriétaire du château Léoville-Poyferré à St. Julien. Notre œnologue, Isabelle DAVIN, apporte le même savoir-faire aux deux propriétés, en élaborant des vins aux fruits murs, à la bouche souple et moelleuse, en domestiquant des tanins puissants typiques de l'appellation. Nous vous accueillons sur la propriété, face au Château du XVIII^e siècle, entouré de vignes quadragénaires plantées sur des graves. Vous profiterez d'un panorama exceptionnel sur le parc et son étang. Possibilité de pique-niquer pour profiter de la quiétude du parc et de se détendre autour d'un jeu de croquet.

June and September, open from Monday to Saturday; July and August, open every day. Closed on public holidays + Saturday September 9th. Exceptionally open on Sunday September 10th. No appointment necessary. From 11:30am to 6:30pm.

Visit includes tasting of 2 wines, 5 € per person. Other dates : Visit by appointment. Wine shop. Château Le Crock, a quintessential Saint-Estèphe estate, has belonged to the Cuvelier family since 1903. The family also owns Chateau Léoville-Poyferré in Saint-Julien. Winemaker Isabelle Davin brings the same savoir-faire to both estates, here crafting soft, supple wines by harnessing the powerful tannins characteristic of the Saint-Estèphe appellation.

A majestic example of eighteenth century architecture, Château Le Crock is surrounded by vines planted in deep gravel soils. Enjoy exceptional views of the park and pond. Picnic while experiencing the tranquility of the grounds and relax with a game of croquet. Workshop Tasting "Dégust'Ô Crock" complete with a selection of charcuterie, cheese and chocolate paired with three wines : contact us. Other tastings available : contact us.

Langues : EN, CN selon disponibilité
(upon request)

Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.233936, -0.787261

Lieu-dit Blanquet

33180 SAINT-ESTÈPHE (L-13)

T. +33 (0)5 57 73 64 64

visites@chateau-lilian-ladouys.com

www.chateau-lilian-ladouys.com

Visite et dégustation sur RDV. C'est en 1564 qu'apparaît pour la première fois dans les écrits le Château « La Doys », alors métairie de Lafite. Aux mains de la famille Barre, il sera classé en 1932 Cru Bourgeois Supérieur. Par la suite, Christian Thiéblot acquiert la propriété en 1989, renommant le domaine en l'honneur de sa femme, Lilian. En 2008, séduits par cette belle endormie, Jacky et Françoise Lorenzetti achètent le Château Lilian Ladouys avec pour ambition de valoriser son terroir d'exception et d'amener la propriété parmi les références de l'appellation.

La propriété illustre le splendide mariage de la tradition et de la modernité avec sa Chartreuse et son cuvier contemporain semi-enterré.

Tour and tasting by appointment. The existence of an estate called "La Doys" came from the Terrier de Lafite's land register in 1564 and thanks to the family Barre in the 19th century, Ladouys became a Cru Bourgeois.

In 1989, the winery was bought by Christian and Lilian Thieblot, whose name was added to Ladouys. In 2008, captivated, Jacky and Françoise Lorenzetti acquired Château Lilian Ladouys, determined to improve the wine and make it a reference for the entire appellation. The estate is a beautiful blend of the traditional house of Médoc and the modern sublevel winery.

Langues : EN, SP, DE

Château Marceline



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.

La semaine sur RDV. Petite exploitation familiale nichée au coeur 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, SP

Château Phélan Ségur



GPS : 45.2617, -0.7696

33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)

Contact : Véronique DAUSSE

T. +33 (0)5 56 59 74 00

phelan@phelansegur.com

www.phelansegur.com

Pour réservations (for reservation):

reservation@phelansegur.com

Le château Phélan Ségur, surplombe avec une certaine majesté la Gironde depuis le début du XIX^e siècle. Fondée par Bernard Phélan, irlandais d'origine, la propriété sera développée par son fils Frank. Doté de 70 hectares, le château a un terroir spécifique exploitant au mieux la diversité des sols stéphanois. Son chai et son cuvier sont intégrés au château offrant une particularité architecturale exceptionnelle. Phélan Ségur revendique un style fondé sur l'élégance, la finesse et l'équilibre. Propriété du groupe familial Gardinier centré sur la restauration et l'hôtellerie de prestige, le château Phélan Ségur élève le « bien recevoir » au rang d'art.

Château Phélan Ségur has proudly overlooked the Gironde estuary since the early 19th century.

Founded by Irishman Bernard Phélan the estate was

developed by his son, Frank. Consisting of seventy hectares of vines, the great diversity of the terroir accounts for Phélan Ségur's complexity. The cellar and vat room are integrated into the château in a highly unusual architectural ensemble. Phélan Ségur is famous for its elegance, finesse and balance. Owned by the family Gardinier group specialized in luxury hotels and restaurants, Château Phélan Ségur has raised the art of hospitality to new heights.

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.

Langue : EN

Château Saint-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.chateaupomys.com

Dégustation gratuite. Payant pour les groupes. Propriété familiale.

Free tasting, profitable for groups. Family property.

Château Ségur de Cabanac



GPS : 45.2658, -0.7606

33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)

Contact : Jean-François DELON

T. +33 (0)5 56 59 70 10

sceadelon@wanadoo.fr

www.segurdecabanac.com

Visite sur RDV. Vue sur l'estuaire de la Gironde.

Visit by appointment.

View of the Gironde estuary.

Château Tour des Termes

CRU BOURGEOIS



GPS : 45.266645, -0.790527

2, rue du pigeonnier - Saint-Corbian

33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)

T. +33 (0)5 56 59 32 89

contact@chateautourdestermes.com

www.chateautourdestermes.com

Visite dégustation gratuite du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 16 h 30. Payant pour les groupes (à partir de 10 personnes, nous contacter). Fermé entre Noël et le Jour de l'An. Exposition photos sur le thème : Le cycle de la vigne et du vin.

Free visit and tasting Photo exposition,

"The wines growth cycle".

Langues : EN (Prendre RDV)



Château Tronquoy-Lalande

GPS : 45.2537,-0.7726
33180 SAINT-ESTÈPHE (K-13)
T. +33 (0)5 56 59 61 05
chateau@tronquoy-lalande.com
www.tronquoy-lalande.com

Heures d'ouvertures : 9 h -12 h 30 / 13 h 30-17 h
Château Tronquoy-Lalande, au cœur de l'appellation Saint-Estèphe, date du XVIII^e siècle. Plusieurs familles de propriétaires se succèdent, jusqu'à ce qu'en 2006 Martin et Olivier Bouygues rachètent la propriété, après avoir acquis Château Montrose quelques mois auparavant. Un important programme de rénovation est mis en place respectant le charme du site et de son architecture. Sous la direction d'Hervé Berland, Yves Delsol, le Directeur d'exploitation, et ses équipes s'attachent à travailler avec précision ce terroir composé de graves argileuses profondes, dominant l'estuaire de la Gironde.

D'une superficie de 30 hectares, le vignoble produit un vin rouge reconnu parmi les meilleurs de l'appellation, auquel des tanins fondus, des arômes épicés et une longue mâche donnent un style bien marqué.

Depuis 2011, un hectare du vignoble est dédié à la production du Tronquoy-Lalande Blanc. D'une grande finesse, ce vin est doté d'une vraie personnalité aromatique de fleurs blanches et d'agrumes.

*Opening hours : 9am to 12.30am // 1.30pm to 5pm
Château Tronquoy-Lalande, in the heart of the Saint-Estèphe appellation, dates back to the 18th century. It was bought in 2006 by Martin and Olivier Bouygues, the latest in a succession of family owners, a few months after they had acquired Château Montrose.*

They embarked on a major program to renovate the vineyard and winery while preserving the estate's charm and respecting the existing architecture. Under the supervision of Hervé Berland, estate manager Yves Delsol and his staff seek to make the most of a terroir of deep gravelly clay overlooking the Gironde estuary.

The 30 hectares vineyard produces a red wine, acknowledged to be one of the best in the appellation, whose well-integrated tannins, spicy aromas and full, chewy body give it a distinctive style.

Since 2011, a 1-hectare parcel of the vineyard has been used to make Tronquoy-Lalande Blanc, a highly elegant white wine with a genuine personality expressed in white blossom and citrus notes.

> CAVE COOPÉRATIVE

Cave Marquis de Saint Estèphe

CAVE COOPÉRATIVE
GPS : 45.2495,-0.7868
2, Route du Medoc (D-2)
33180 SAINT ESTÈPHE
T. +33 (0)5 56 73 35 30
marquis.st.estephe@wanadoo.fr
www.marquis-saint-estephe.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30. Le week-end en juin/juillet/août de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 17 h 30. La cave propose 5 vins en appellation Saint-Estèphe dont 1 Cru Bourgeois et 3 vins en appellation Haut-Médoc. Dégustations gratuites dans le chai à barriques.

Free tasting in the barrel cellar. Monday to Friday from 9.00am to 12.00pm and 2.00pm to 5.30pm.

Week ends during June/July/August from 10.00 am to 12.00pm and 2.30pm to 5.30pm. The cooperative proposes 5 wines from the Saint-Estèphe appellation, 1 Cru Bourgeois, and 3 wines from the Haut-Médoc appellation.

Langues : EN, SP





**SÉJOURS ET
GASTRONOMIE
DANS LE VIGNOBLE**

Stay & gastronomy in the vineyard

> HÔTELS RESTAURANTS

Le BOC' des Vendangeurs « Le restaurant de la Winery »



GPS : 44.98574, -0.74248
Rond-Point des Vendangeurs
33460 ARSAC (U-14)
T. +33 (0)5 56 39 04 90
info@winery.fr
www.winery.fr

Le restaurant de la Winery, Le Boc', vous accueille dans le parc de 26 hectares de la Winery, le midi du mardi au samedi dans une ambiance conviviale et décontractée autour de plats gourmands du sud-ouest élaborés à base de produits frais, avec des vins au verre à partir de 3 €. Plat à 11 €, formule Bistro à 14,50 € Verres de vins à partir de 3 €, menu avec douelle de foie-gras à partir de 27 €. Ouvert toute l'année le midi, du mardi au samedi.

The restaurant of Winery, Le Boc', welcomes you in the Winerys 65 acres park for lunch from Tuesday till Saturday in an atmosphere friendly and relaxed around gastronomical dishes, with fresh products, and glasses of wines from 3 €. Dish at 11 €, Bistro Menu at 14,50 €. Glass of wine from 3 €. Menu with foie-gras at 27 €, all year for lunch, from Tuesday to Sunday.

Château Cordeillan-Bages



HÔTEL ****
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
GPS : 45.178885, -0.752105
Hôtel 4*, Relais & Châteaux

Grandes Tables du Monde

Route des Châteaux
33250 PAUILLAC (N-13)
T.+33 (0)5 56 59 24 24
contact@cordeillanbages.com
www.cordeillanbages.com

Entre terre et mer, entourée de jardins et de vignes, cette chartreuse dont les origines remontent au XVII^e, propose des séjours sur mesure dans l'esprit personnel d'une maison de famille. Elle abrite 28 chambres et suites différentes, et quatre salons. L'intérieur à l'espace généreux et lumineux, est ponctué d'objets et d'art contemporains.

L'évasion continue vers ses terrasses et sa piscine extérieure.

Adossé au domaine de Lynch-Bages et au pittoresque village de Bages, ce havre de paix marie cuisine savoureuse du sud-ouest et grands vins à sa table gastronomique.

Visites de Grands Crus Classés, cours de dégustation, excursions, séminaires, privatisations, vélos ou calèches... Découvrez tout un art de vivre le vin.

Capacité d'accueil de 60 personnes.

A partir de 239 € / chambre.

Hôtel ouvert tous les jours d'avril à novembre.

Restaurant ouvert d'avril à novembre, tous les jours sauf les lundis et mardis.

Between land and sea, surrounded by gardens and vines, this chartreuse originally built in the 17th century, offers à la carte stays with personal attention. 28 different rooms and suites and four salons to unwind. Spacious and bright interiors decorated with contemporary art and objects. Outdoor terraces and heated pool to relax. Steps from the Lynch-Bages estate and picturesque village of Bages, this peaceful hideaway combines savory southwest cuisine and fine wines at its gastronomic restaurant. Visits to Classified Growths, tasting courses, excursions, seminars, private hiring, biking or horse and carriage... Discover a unique art of living wine. Capacity 60 guests. Starting at 239 € / room. Hotel open daily from April to November. Restaurant open from April to November, daily except on Mondays and Tuesdays.



Les Criquets



HÔTEL *** RESTAURANT HC APPART'HÔTEL "LE 126"

Centre de Formation École Culinaire

GPS : 44.915313, -0.627072

Sortie Rocade N°6

130 avenue du 11 Novembre

33290 BLANQUEFORT (X-17)

T. +33 (0)5 56 35 09 24

hotel@lescriquets.com

www.lescriquets.com

À 10 mn du centre-ville de Bordeaux, ouvert toute l'année, situation centralisée pour découvrir notre région.

21 Chambres personnalisées dès 85 € en single. 17 appartements du T1 au T3 tout équipé dès 30 € en long séjour et École Culinaire Centre de Formation, piscine intérieure chauffée, salle de Fitness, bar à cocktails, parking fermé et sécurisé, restaurant gastronomique, terrasse, séminaire. Restaurant fermé le samedi midi (sauf groupe sur demande), dimanche soir et le lundi toute la journée. Accueil jusqu'à 23 h sauf dimanche et lundi jusqu'à 19 h.

Only 10 minutes from Bordeaux city center, open all year, very well located for exploring the region. 21 personalized Rooms from € 85 for single.

17 apartments from T1 to T3 fully equipped from € 30 in long-stay and Cooking Class in a new space, indoor heated pool, fitness room, cocktail bar, closed and secure parking, gourmet restaurant, terrace, seminar. Restaurant closed on Saturday noon (except for groups on request). Sunday night and Monday all day. Reception open until 11pm, except Sunday and Monday until 7pm.

Langue : EN

Hôtel Château Grattequina****

HÔTEL ****

GPS : 44.922971, -0.553887

Avenue de Labarde

33290 BLANQUEFORT (W-18)

T. + 33 (0)5 56 35 76 76

contact@grattequina.com

www.grattequina.com

10 chambres et suites avec vue sur le fleuve. De 159 € à 330 €/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 type buffet. 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. The hotel is ideally located between the vineyards of Margaux, Pauillac and Saint-Emilion, and close to a large variety of activities (golf, horseback riding). Possibility to join Bordeaux on board of the hotel's private boat (12 passengers max.) Private parking and outside swimming pool.

Langue : EN



Hôtel de France et d'Angleterre (** et ***)



LOGIS HÔTEL 2 CHEMINÉES

2 COCOTTES

GPS : 45.1969, -0.7451

3, quai Albert Pichon

33250 PAUILLAC (M-14)

T. +33 (0)5 56 59 01 20

contact@hoteldefrance-angleterre.com

www.hoteldefrance-angleterre.com

Hôtel ouvert 7j/7. 28 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 10 €. Réception ouverte 24 h/24 de Mai à Octobre. Restaurant ouvert 7j/7 de mars à octobre. Carte de suggestions du moment 100 % produits frais et «Fait Maison». Formule bistrot du mois de 11 € 50 à 14 € 50 le midi du lundi au samedi. Menu enfant : 8 €. Possibilité d'amener son vin avec un droit de bouchon. Vins au verre. Soirées Œnologiques. Séminaires d'entreprise et banquets. Repas de groupes pour associations et réunions de famille (mariages, baptêmes...).

Hotel open 7/7. 28 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 March to October. Moment Suggestions' Menu 100% from fresh products and «Home Made». Today's menus at 11.50€ and 14.50€ for lunch from Monday to Saturday. Children's menu: 8€. Opportunity to bring his wine with a corkage. Wine and Vintage wines by the glass. Oenological evenings. Business seminars and banquets. Group meals for associations and family gatherings (weddings, baptisms ...)

Langues : EN, DE, IT

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 150 références) à prix doux, possibilité de vin au verre. Ouverture lundi et mardi de 8 h à 16 h, jeudi vendredi et samedi de 8 h à Minuit.

Capacité d'accueil : 77 personnes.

Modern, elegant décor, casual atmosphere and a warm welcome. Quality cuisine produced from finest ingredients. Weekday "Quick" lunch menu (choice of 2 starters, 2 main dishes and 2 desserts). Relaxing, shaded summer terrace. Large choice of wines (more than 150 entries on wine list) at moderate prices, and wines by the glass.

Langues : EN, SP

Hôtel **** – Golf du Médoc Resort



RESTAURANT - SPA

GPS : 44.950578, -0.711193

Chemin de Courmateau – Louens

33290 LE PIAN MÉDOC (V-15)

T. +33 (0)5 56 70 31 31

contact@golfdumedocresort.com

www.golfdumedocresort.com

79 chambres et suites – Restaurant et bar – Terrasses – Espace Spa. Tarif chambre à partir de 115 € - Authentiquement Médoc, séjours à thèmes : Spa & Vins – golf. Packages École de golf sur place, 2 parcours 18 trous – Découverte du vignoble. Ouvert toute l'année.



Restaurant à votre disposition, Le Club : formules déjeuner variées, plancha en terrasse en saison. Formules à partir de 17 €. En soirée, cuisine régionale, restaurant climatisé. Formules carte et menus à partir de 38 € hors vin. Spécialités : Terrine de foie gras de canard « maison », chutney pommes raisins. Tournedos de veau, jus réduit, sauté aux champignons de saison, poêlée d'artichauts. Le parfait glacé à la mandarine Napoléon, tuile aux amandes. Ouvert tous les jours, le midi et le soir. Service en terrasse en saison.

79 bedrooms from 115 €, Air-conditioned Restaurant and Bar - Terraces - Spa. Special rates for themed programs. Spa & Wine, Golf. Introduction to the vineyards. Packages "golf academy", two courses (2 X 18 holes). Le Club: various lunches, plancha grill. Terrace. Lunch set menu from 17 €. For dinner, regional cuisine. A la carte and fixed price menus from 38 €, wine not included. Specialties : Homemade duck foie gras des Landes, apple and raisins chutney. Veal médaillon from the pan, mushrooms and artichokes sautéed. Parfait ice cream mandarin, liquor Napoléon, almonds Open every day, lunch and dinner. Terraces.

Langues : EN, DE, SP

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 adresse authentique et chaleureuse où locaux, vigneron, propriétaires et voyageurs aiment se retrouver pour partager une cuisine généreuse au cœur du pittoresque village de Bages. A sa terrasse ensoleillée bordée de fleurs, appréciez une cuisine du marché simple, traditionnelle et savoureuse élaborée avec des produits saisonniers de la région. Le bar dans un décor typique des années 30 propose un service en continu du petit-déjeuner au dîner et l'Enoline permet de découvrir de nombreux vins au verre. Pour les événements, le Café Lavinal propose deux lieux et l'ensemble peut être privatif.

Menu Lavinal : 28 € TTC hors boissons

Menu Gourmet : 38 € TTC hors boissons

Plat du jour (café compris) 11,50 € TTC, servi au déjeuner en semaine, hors jours fériés et

hors groupe. Ouvert du lundi au samedi (hors fermeture annuelle du 23 décembre à février). Capacité d'accueil de 120 personnes.

An authentic and welcoming bistro, where locals, winemakers, owners and travellers like to mingle and to share a savory seasonal meal in the heart of the picturesque village of Bages. At its sunny outdoor terrace lined by a rose garden, enjoy a simple, traditional and savory cuisine, prepared with fresh local produce. The 1930's style bar is open from breakfast to dinner, and the Enoline offers wines by the glass. For events, Café Lavinal offers two venues, and the whole restaurant can be privatized. Lavinal menu: 28 € excluding beverages Gourmet menu: 38 € excluding beverages Day's specials (including coffee): 11,50 € served at lunch from Monday to Friday, excluding major holidays and groups. Open from Monday to Saturday daily (except during annual closure from December to February). Capacity: 120 persons.

Langue : FR, EN

Hôtel et Restaurant / Hôtel

Le Pavillon de Margaux***

HÔTEL 3*

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 2017. 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

Ô voiles – Ô carrelet

GPS : 45.3583, -0.8225

4, le port – 33340 SAINT CHRISTOLY MÉDOC

T. +33 (0)9 52 24 43 70

ovoiles@free.fr

www.ovoiles.fr

Sur le port de St Christoly Médoc dans un cadre bucolique, ô voiles en extérieur sous tentes ou dans le jardin, vous dégusterez un menu simple, cuisiné sous vos yeux avec des produits le plus souvent locaux. Sur un carrelet terrestre à ô carrelet vous commanderez un beau plateau de fruit de mer ou de superbes gambas à la plancha avec une vue aérienne sur le port et l'estuaire.

Les menus ont tous entrée, plats et dessert avec deux choix possibles et changent en fonction des arrivages et des légumes des jardins.

On the port of St Christoly Médoc the restaurant ô voiles in an idyllic setting outdoors or in the garden, you can enjoy a simple menu cooked in front of you with mostly local produce. From a fishing cabin on stilts with an aerial view of the port, you can order a beautiful selection of seafood or superb large prawns cooked on a plancha grill.

All menus have starter, main course and dessert with 2 possible choices, and they change according to the season and vegetable gardens.

Hôtel et Restaurant

Hôtel Relais de Margaux****



RESTAURANTS – GOLF – SPA

HÔTEL 4*

GPS : 45.05453, -0.658729

5, route de l'Île Vincent – 33460 MARGAUX (R-15)

T. +33 (0)5 57 88 38 30

relais-margaux@relais-margaux.fr

www.relais-margaux.fr

82 chambres et 6 suites de 70 m². À partir de 99 € la nuit. Forfait Spa à partir de 75 € par personne. Piscine chauffée, sauna, hammam, salle de fitness. Golf 18 trous, practice. 2 restaurants à votre disposition :

– La Brasserie du Lac, ouverte tous les midis, formule à partir de 14,50€. Climatisée, elle bénéficie d'une grande luminosité grâce à ses nombreuses baies vitrées et sa terrasse offrant une vue imprenable sur le golf et l'estuaire. Vous dégusterez des recettes traditionnelles inspirées des produits du terroir tout en bénéficiant d'une vue sur les cuisines et d'un service rapide et décontracté

– Le Restaurant l'Île Vincent, ouvert tous les soirs à partir de 19 h, formule à partir de 39 €, vous accueillera dans un ancien cuvier, le charme des pierres de Bordeaux est chaleureusement mis en évidence par la luminosité des nombreuses baies vitrées donnant sur la terrasse. Un service classique et discret afin de faire découvrir une gastronomie raffinée et créative, inspirée des produits du terroir et de la saison.

82 bedrooms included 6 suites. From 99 € Heated pool, fitness room, sauna, steam room. 18-hole golf course, driving range.

La Brasserie du Lac, open daily for lunch, from 14.50€. Air-conditioned restaurant which offers a magical view on the golf course and Gironde river. You can taste traditional recipes inspired by local produce while enjoying a view of the kitchen and quick service and casual.

The Restaurant l'Île Vincent, open daily for dinner, from 39€, welcomes you in a former vat house whose charming Bordeaux stone is bathed in the warm light from the many bay windows overlooking the terrace. Classic and discreet service presents cooking that is refined and creative, inspired by local and seasonal products.

Langues : EN, SP

Hôtel*** Rollan de By



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@rollandebey.com

www.hotelrollandebey.com

6 chambres – 12 personnes. Junior suites à partir de (bain douche 199€, bains 159 €, douche 109 €). Belle chartrreuse 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 Chartrreuse de pierres blondes à l'architecture harmonieuse, typique des vignobles bordelais. *6 bedrooms from 109€, Junior Suite. Beautiful 18th century chartrreuse. Near the Estuary of the Gironde and nestled in the Rollan de By vineyard, our 3-star hotel welcomes you into an elegant Charthasian with harmonious architecture, typical of Bordeaux region.*

Langues : EN, SP

La Table d'Agassac



GPS : 44.968555, -0.607531
33290 LUDON-MÉDOC (U-17)
M. 06 70 93 00 47
latabledagassac@agassac.com
www.tabledagassac.com

Restaurant La Table D'Agassac. Gastronomie à forte identité autour du vin.

Accord mets-vins et menus revus TLJ suivant inspirations du marché. Mars à Octobre : TLJ midi-soir excepté dimanche soir. Octobre à Février : TLJ midi-soir excepté Dimanche.

Restaurant La Table D'Agassac. Characterful gastronomy with wine featuring prominently. Menu adjusted daily to make room for new inspirations. March to October : daily (except Sundays nights)-October to February : daily except Sundays.



> TABLE D'HÔTES

L'Officier de Bouche TABLE PRIVÉE, COURS DE CUISINE SUR RÉSERVATION

GPS : 45.0394, -0,6863
14 Chemin des Eyrins
33460 MARGAUX
M. +33 (0)6 08 03 21 40
www.lofficier-de-bouche.com
contact@lofficier-de-bouche.com

Ouvert toute l'année.

Dans un bâtiment contemporain ouvert sur les vignes, le Chef Gaëlle Benoiste-Pilloire vous propose d'accorder les mets et vins au travers de cours de cuisine ou d'une table privée sur réservation uniquement. Les secrets d'une recette, les gestes professionnels sont livrés devant vous par le Chef qui vous commente les plats conçus en accord avec les vins.

Nombre de participants : 2 à 10 personnes.

Durée et tarifs :

Table privée : à partir de 60 € au déjeuner, 70 € au dîner, hors vins.

Cours : 30 mn, 1h et 2h suivi de la dégustation à partir de 40 €, 65 € et 85 €, hors vins. Nos produits sont issus du terroir, de productions locales, d'AOC, de labels, d'agriculture biologique, de saisons. Nos préparations sont maison, notre pain est bio. Bienvenue aux végétariens, végétaliens, intolérants au gluten.

Open all year round.

The Chef Gaëlle Benoiste-Pilloire offers food and wine matching through cooking classes or private table, in a modern building overlooking vineyards. Prior reservation necessary. The secrets of a recipe and gestures and tips only a chef can teach you will be shared by Gaëlle while sipping on wines specially chosen to match the food on offer.

Number of participants: 2 to 10 people

Duration and tariffs:

"Private table": from 60€ for lunch and 70€ for dinner, excluding wines.

Cooking lessons: 30 minutes, 1 hour or 2 hours followed by tasting what you cooked.

40€, 65€ and 85€ respectively, excluding wines.

Our products are typical regional ones, sourced locally, reputable brands, certifications and appellations, seasonal and organic.

Everything is home-made, & our bread is organic. We welcome vegetarians, vegans and those intolerant to gluten.

> CHAMBRES D'HÔTES & GÎTES

Château Braude Fellonneau

GPS : 44.9929, -0.6285
3, Chemin de Guittot – 33460 MACAU
T. +33 (0)6 18 81 97 50
www.abritel.fr/location-vacances/p635336
carole.hray@orange.fr

Belle demeure en pierre sur propriété viticole vue sur les vignes située au calme dans un grand parc ombragé. Un gîte de 4 chambres et 8 couchages. Maison de 160m² fonctionnelle chaleureuse et confortable. Jardin barbecue. Piscine sécurisée partagée avec les propriétaires. Située à 1 km de la célèbre Route des Châteaux. 20 minutes du centre de Bordeaux (Vinexpo) et des plages océanes. Chemins de randonnées pédestres à proximité. Tarif variable selon le nombre de personnes et la saison.

Beautiful old stone house in the wine region with a view of the vineyards located in a quiet shaded park. A lodge with 4 bedrooms, sleeps 8 people. House : 160m², cosy, comfortable and practical. Garden with barbecue. Secure swimming pool shared with owners. Located at 1km from the famous Route des Châteaux. Situated at 20 minutes from the centre of Bordeaux (Vinexpo) and the beaches. A range of walking routes nearby. Prices vary depending on the number of guests and season.

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
visites:info@chateausiran.com
www.chateausiran.com

Le Chalet de Siran est une vaste maison indépendante dont l'architecture rappelle celle des maisons de style arcachonnais. Situé dans un parc arboré d'un hectare.

Capacité 6 personnes, 850€/semaine en haute saison.

The Chalet de Siran is a large Arcachon-style house, located in a two acre private park at the heart of Medoc's vineyard. 850€/week for the high season.

Langue : EN

Les Cinq Sens du Château Mayne Lalande



CHAMBRES D'HÔTES - GUIDE MICHELIN

CLÉ VACANCES 4 CLÉS

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
blartigue@terre-net.fr
blartigue2@wanadoo.fr
www.chateau-mayne-lalande.com

Maison d'hôtes avec 5 chambres - 10 adultes + enfants. Au cœur du vignoble, avec vue sur la prairie avec chevaux. À partir de 100 € la nuit pour 2 personnes. Petits déjeuners EN SUPPLÉMENT. Accès gratuit à l'espace bien-être (sauna, jacuzzi). Piscine, jardin avec terrasse, salon de jardin et transats. Visite des chais avec dégustation, repas sur réservation, Internet, wifi, TV câblée + et satellite.

Guest house with five bedrooms from 100 € for 2. In the heart of the vineyard, with the view on the prairie and horses. Breakfast WITH SUPPLEMENT. Access to relaxation facilities (sauna, jacuzzi) included. Swimming pool, terrace, garden furnitures with loungers. Visits of the cellars with tasting. Meals available with reservation. Internet, wireless. Langues : EN, DE, PT

Gîte Château Doyac et Gîte Polo club

GPS : 45.2835, -0.8203
Château Doyac
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE (J-12)
T. +33 (0)5 56 59 34 49
chateau.doyac@wanadoo.fr
www.chateaudoyac.fr

Gîte Doyac : à partir de 800€/semaine, 2 chambres, 2 sdb, salon, cuisine (4 personnes), gîte Polo : à partir de 700 €/semaine, 3 chambres, 1 sdb, salon, cuisine américaine (5 personnes). Les gîtes sont sur la propriété avec terrasse et jardin.

Gîte Château Doyac (2 bedrooms, 2 bathrooms, living room, kitchen), gîte Polo Club (3 bedrooms, 1 bathroom, living room with american kitchen). The gîtes are on the vineyard with private terrace and garden.

Langues : EN, DE

Château Gadet Terrefort

GPS : 45.3368046, -0.9928881
43, Route de Soulac
33340 GAILLAN EN MÉDOC (H-8)
T. +33 (0)6 72 44 42 36
anais.bernard@wanadoo.fr
www.gadet-terrefort.com

4 chambres d'hôtes, capacité de 8 personnes.
60 €/ nuit avec petit déjeuner, TV, Wifi.

Située à 20 minutes de l'Océan Atlantique, cette propriété récemment rénovée se trouve au cœur des vignes du Château Gadet Terrefort.

Votre hôte est Anais, la propriétaire du domaine.
B&B : 4 double bedrooms. 60 €/night breakfast, TV and free Wifi included. This lodging is situated at 20 minutes from the Atlantic Ocean and in the middle of the vines of Château Gadet Terrefort. Your host is Anais Bernard, owner of the estate.

Langues : EN, DE, IT

Château de l'Isle



CHAMBRES D'HÔTES

GPS : 45.023492, -0.807187
52 Bis, rue de Campet,
33480 CASTELNAU-DE-MÉDOC (T-12)
T. +33 (0)5 56 79 70 96
M. +33 (0)6 95 81 55 76
chambres-dhotes@chateau-de-lisle.fr
www.chateau-de-lisle.fr

Capacité d'accueil de 10 personnes, 4 chambres dont 2 suites.

Tarifs : 120 € à 150 € en basse saison et 130 € à 160 € en haute saison du 15 juin au 15 septembre (pour 2 personnes, petits déjeuners compris). Ouvert de mai à octobre. Les 4 chambres sont entièrement rénovées dans une magnifique demeure du XVIII^e siècle située au calme dans un parc arboré. Petits déjeuners BIO et faits maison servis sur la terrasse ou dans la belle salle à manger. Grande piscine au sel chauffée, vélos à disposition, balades en forêt, tennis à proximité – 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, tennis court closeby, free WIFI.

Langues : EN, SP, DE

Château La Gravière

GPS : 45.2459, -0.8497
4 rue des Acacias – 33180 VERTHEUIL
M. +33 (0)6 95 00 32 79
contact@chateaulagraviere.com
www.chateaulagraviere.com

Maison d'hôtes haut de gamme, entièrement rénovée, indépendante et au calme, avec piscine, spa et sauna. 2 chambres doubles, 1 junior suite, 2 grandes suites/appart pour 4 personnes. A partir de 117 € petit-déjeuners inclus. Table d'hôtes sur réservation 34 €/pers. wifi gratuit ; Prêt de vélos. Massages possibles sur RDV (avec supplément). La maison d'hôtes est située près de l'Abbaye de Vertheuil et de la route des Châteaux.

Guest house, fully renovated, with quietness and comfort. 2 bedrooms for 2 persons, 1 junior suite, 2 large suites / apartments for 4 persons. From 117 €, breakfast included. Guest table by reservation: 34 € / pers. Free wifi, bike rental. Massages by appointment. The guest house is located near the Abbey of Vertheuil and the Route des Châteaux.



Le Cœur des Vignes Madame Huisseune

3 ÉPIS GÎTES DE FRANCE

GPS : 45.1785822, -0.7539058
3 épis Gîtes de France
26, Grande Rue – Saint-Lambert
Entrée parking : n°19 chemin des Marronier
33250 PAUILLAC
M. + 33 (0)6 26 90 36 40
lecoeurdesvignes@gmail.com

4 chambres – 3 personnes par chambre. À partir de 80 € la nuit pour 1-2 personnes (25 € par lit supplémentaire). Remise à partir de 3 nuits. Tables d'hôtes sur réservation (25€/pers).

*Four bedrooms – 3 people per bedroom
From 80 €/night for 1-2 persons (25 € for a supplementary bed). Discount for 3 nights. Table d'hôte by appointment (25€/pers).*

Langue : EN

Château Loudenne

CHAMBRES ET REPAS AU CHÂTEAU

GPS : 45.1911, -0.4730

33340 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC

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

contact@chateau-loudenne.com

www.chateau-loudenne.com

Château d'Hôtes. Capacité d'accueil : 6 chambres (privatisation du château : 60 personnes). À partir de 135-150 €/nuit, petit déj. 10 €/personne. Ouvert toute l'année sur réservation. Visites et dégustations. Balades : équestres, en bateau, VTT. Navette fluviale. Ateliers à la carte pour les groupes : vendanges, Assemblage, vin et fromage, cuisine. Mariages, séminaires. Capacité d'accueil : 1 à 250 personnes. Repas de groupes. Ouvert toute l'année sur réservation. Spécialités : Gigot d'agneau et légumes de saison, Entrecôte à la bordelaise, Soupe de champignons aux épices fines et au vin blanc de Loudenne, Moelleux au chocolat, tarte tatin, Charlotte aux framboises.

Château Loudenne, Accommodation & Dining Accommodation at the chateau: 6 bedrooms (privatization of the chateau for up to 60 people). Price per room from 135 € to 150 €, breakfast: 10 €/person. Open throughout the year on booking. Tours and tastings. Walks in the vineyard, cycling, boating, horse riding, river shuttle Bordeaux-Loudenne.

Wine workshops 'à la carte' for groups: harvesting, blending, wine and cheese, food pairing, cooking classes. Weddings on site, conferences. Dining in the chateau for groups up to 250 people. Open throughout the year on booking. Specialties: Pauillac Lamb and season vegetables, Entrecôte Bordelaise, Mushroom Soup with Fine Spices with white Loudenne, Chocolate Fudge Cake, Fine Apple & Caramel Tarte Tatin, Raspberry Charlotte...

Langues : EN, SP, DE, CH, RU



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

charlottegratiation@maucaillou.com

www.maucaillou.com

5 chambres d'hôte à partir de 110 € la nuité, petit déjeuner compris. Table d'hôte sur réservation. Bons cadeaux. Ateliers œnologiques.

5 guest rooms from 110€/rooms, with breakfast included. Guest table on reservation. Gifts vouchers, œnology sessions.

Langues : EN, DE

Les meublés de l'Inclassable***

14 ter rue du Docteur Bos

33340 LESPARRE MÉDOC

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

remy.fauchey@wanadoo.fr

www.linclassable.com

M. et Mme 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 soirée privée au Château l'Inclassable, certifié Haute Valeur Environnementale, pour une immersion dans sa biodiversité au cœur du chai à barriques (700 euros la semaine).

Mr. and Mrs. Fauchey, owners of chateau l'Inclassable, offer accommodation in Lesparre, in the heart of the Médoc wine region and its amenities, 3 furnished tourism accommodations in a beautiful building, awarded 3 stars by Atout France, located beside the historic monument Tour de l'Honneur. Very comfortable, each one 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 evening 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 euros per week).

Langue : EN

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 abrite une belle maison d'hôtes en pierre de taille. Adossée aux chais de l'exploitation viticole, cette demeure girondine du XVIII^e siècle propose 5 chambres élégantes et confortables, ainsi qu'une piscine extérieure dans un vaste parc arboré. Privatisation et table d'hôtes sur réservation. Services sur mesure: transferts aéroport, excursions, cours de dégustation, location de vélos, événements, baby-sitting...

5 chambres ; capacité d'accueil de 10 personnes. À partir de 149 € petit déjeuner inclus. Ouvert de Mars à Décembre.

Located in the heart of the Saint-Estèphe vineyards, Château Ormes de Pez provides the perfect setting for a stone-dressed guest house. Alongside the winery's cellars, this traditional 18th century girondine manor offers 5 elegantly appointed and comfortable rooms, as well as an outdoor pool within sprawling gardens. Private events, seminars and Chef's table are available on request. Guest services: transfers, excursions, tasting courses, bicycle rentals, baby-sitting... Capacity of 10 persons. From 149 € breakfast included. Open from March to December.

Langues : FR, EN

Château Pierre de Montignac

CHAMBRES D'HÔTES GÎTES DE FRANCE 2 ÉPIS

GPS : 45.3357085, -0.9203582

Chambres d'hôtes Gîtes de France 2 épis

1, route de Montignac

33340 CIVRAC-MÉDOC (I-9)

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

M. +33 (0)6 11 25 67 52

gites33@wanadoo.fr

www.pierredemontignac.com

3 chambres - 12 personnes.

60 €, 15 € le lit supplémentaire.

Three bedrooms, twelve people. 60 €, 15 € for an additional bed.

Langue : EN

Clos des Quatre Vents

GPS : 45.0509, -0.6771

Bois de Campion

33460 MARGAUX

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

contact@clos4vents.net

www.clos4vents.net

Situé au cœur du Médoc entre vignobles et océan, ce gîte vous propose un grand séjour de 50 m² avec une cuisine équipée. A l'étage vous trouverez 2 chambres avec des lits 160 & 140 et une chambre avec 1 lit 90 et 1 lit 160.

Vous trouverez également une salle de bain avec douche à l'italienne. Vous bénéficierez d'un jardin avec piscine et barbecue.

Ce gîte est situé à 800 m du centre de Margaux, 45 km de Bordeaux et 42 km de l'océan.

Located in the heart of the Medoc between vineyards and ocean, this cottage offers a large living room of 50 m2 with a kitchen. To the first floor you have 2 bedrooms with bed 160 & 140 and a room with 1 bed 90 & 1 bed 160. There is also a bathroom with an Italian shower. You have a garden with swimming-pool and barbecue.



Château Réal Chambres d'hôtes

M. et M^{me} Lapeyrère

GPS : 45.284701, -0.790318

6, rue Clément Lemaignan

33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE (J-13)

T. +33 (0)5 56 59 31 04

contact@real-en-medoc.com

www.real-en-medoc.com

Cet ancien château viticole construit en 1800 vous propose 3 chambres d'hôtes (90 € pour 2 personnes) dont une suite familiale. La table d'hôtes est possible sur réservation les samedi, dimanche et mercredi (32 € par personne). Un jardin arboré, une piscine et des vélos seront à votre disposition.

This former wine chateau built in 1800 offers 3 guest rooms (90 € for 2 persons) including a family suite. The «table d'hôtes» is possible by appointment on Saturday, Sunday and Wednesday (32 €/person). A garden, a swimming pool and bicycles will be available.

Langue : EN

Château Rousseau de Sipian

GPS : 45.3920, -0.9159

26, route du Port de Goulée

33340 VALEYRAC (F-10)

T. +33 (0)5 56 41 54 92

rousseauadesipian@orange.fr

5 chambres doubles. À partir de 220 € la nuit petit déjeuner inclus. Table d'hôtes. Déjeuner dégustation sur réservation à partir de 39 €/pers, vin et café compris.

Five bedrooms from 220 €. Buffet table. Tasting lunch available with reservation from 39 € per person, wine and coffee included.

Langues : EN

Château Saint Ahon



GPS : 44.9253875, -0.6301819

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

Meublés de tourisme classés 3 étoiles. Un gîte de 4 chambres et 8 couchages, un gîte de 3 chambres et 6 couchages et un gîte de

3 chambres et 5 couchages. Télévision écran plat, cuisine tout équipée, SDB, jardin avec terrasse, salon de jardin, transats. Le tout à quelques dizaines de mètres de la salle de réception. Gîte non-fumeur.

Accommodations: 1 vacation rental of 4 bedrooms, sleeping 8 people, one of 3 bedrooms, sleeping 6 people and one of 3 bedrooms sleeping 6 people. Flat-screen television, full equipped kitchen, bathroom terrace and garden, deck chairs. All situated several meters from the reception room. Non-smoking accommodations.

Langue : EN

Château Saint-Hilaire, Maison de la Verdotte

GPS : 45.3638088, -0.971075

8 route de la Verdotte – QUEYRAC (H-9)

T. +33 (0)5 56 59 80 88

chateau.st.hilaire@wanadoo.fr

www.chateau-st-hilaire.com

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 accommodate 8 to 10 people. Surrounded by a pleasant, enclosed and shaded garden, it is situated at 16 km from the closest ocean beach, 9 km from the Gironde estuary. Prices according to the season and the number of people, from 400 to 1000 € a week. Possibility to rent during the week end. At the heart of the Medoc village, linked to the ocean coast by cycle paths crossing the vineyards, marshes, forests.

Langues : EN, NL



Château Sociando-Mallet

« Villa Sociando »

GPS : 45.308061, -0.780863

33180 SAINT-SEURIN DE CADOURNE (J-13)

T. +33 (0)5 56 73 38 83

sybil.marquet@sociandomallet.com

www.sociandomallet.com

Gîte 4 personnes au port de la Maréchale, avec vue sur la Gironde. Location à partir de 700 € la semaine. Chemin de randonnée pédestre longeant l'estuaire jusqu'au Château Sociando-Mallet. Possibilité d'apponement bateau. Une journée dans notre carrelat 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 € per week. Walking trail along the estuary up to Château Sociando-Mallet. Excursion on the estuary by reservation. A day in our fishing cabin, château visite and tasting offered with each booking.

Langues : EN, DE, SP

Château Beychevelle

La Table de Beychevelle

GPS : 45.1462, -0.7366

Château Beychevelle

33250 SAINT JULIEN BEYCHEVELLE (O-14)

T. +33 (0)5 56 73 38 10

cpinault@beychevelle.com

www.chateaubeychevelle.com

13 chambres. De 210 € à 402 €, séjour de prestige au Château Beychevelle dans un univers raffiné et élégant, pour des événements exclusifs au sein de ses salons de réception. Un lieu idéal pour les déjeuners et dîners ainsi que vos réunions ou séminaires avec des prestations sur mesure.

13 bedrooms. From 210 € to 402 €. Prestigious stay at Château Beychevelle in a refined and elegant universe, for exclusive events in our reception room. An ideal place for lunches and dinners as well as meetings and seminars with personal services.

Langue : EN

Château La Tour Carnet

GPS : 45.1478, -0.7936

Route de Beychevelle

33112 SAINT LAURENT MÉDOC (O-12)

T. +33 (0)5 56 73 30 90

visite@latour-carnet.com

www.luxurywineexperience.com

Construit au XII^e siècle, le Château La Tour Carnet abrite 2 chambres d'hôtes. Les chambres offrent une vue sur le jardin, le parc et les vignes. La chambre comprend : un lit à baldaquin, un service de boissons chaudes et des gourmandises, une TV, un accès wifi et un parking gratuit. Tarifs variables selon la saison entre 200 et 300 € la nuit (petit-déjeuner inclus). Ouvert toute l'année. Proche de la route des Châteaux. A 10 minutes de Pauillac et à 1 heure de Bordeaux. Accès uniquement en voiture.

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 € per night (breakfast included). You can make visits of the estate by reservation. Open all year.

Langues : FR, EN, ESP



> CAMPING

Camping Municipal Les Gabarreys****



**CAMPING 4* / CAMPING CLÉ VERTE /
CAMPING QUALITÉ**

GPS : 45.185452, -0.742291

Route de la Rivière

33250 PAUILLAC (N-14)

T. +33 (0)5 56 59 10 03

camping.les.gabarreys@wanadoo.fr

www.pauillac-medoc.com

Emplacement à partir de 14,50 € la nuit pour 2 personnes, mobil-home à partir de 253,90 € la semaine pour 2 personnes. Ouvert du 03 avril au 14 octobre. 58 emplacements dont 6 mobil-homes et 1 mobil-home pour personne à mobilité réduite. Salle de détente. Spa panoramique, sauna, station service camping-car, buanderie équipée, machine à laver, machine à sécher.

58 places included 6 mobile home, 1 for reduced mobility camping car. Spa with panoramic view, sauna, camping-car service station, laundromat with washing machines and dryers. Open from April 3rd to October 14th.

Langues : EN

> CAVISTES

Cave L'Avant-Garde

GPS : 45.042876, -0677612

17, rue de la Trémoille

33460 MARGAUX (S-15)

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

avantgarde.margaux@free.fr

www.avantgardemargaux.com

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 19 h. 250 vins de Bordeaux (Crus Artisans, Crus Bourgeois, Grands Crus), Champagnes. Outre le vin de Petits Producteurs locaux. Grand choix de Whiskies, Rhums, Cognacs, Armagnacs, Produits régionaux, verrerie. Dégustation, expédition France et étranger.

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.

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.

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

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. Egalement des articles cadeaux et de l'épicerie fine avec des spécialités régionales. Cours et ateliers de dégustation. Animations mensuelles à thème en présence de producteurs. Ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h 30.

An original selection of wines of any horizons, but also spirits and stimulating appetite drinks, beers, ciders and lemonades. Also gift items and delicatessen with regional specialties. Tasting lessons. Monthly animations with theme with producers. Open from Tuesday to Saturday, from 10am to 1pm and from 3pm to 7:30pm.

Langue : EN

Aux Trésors des Vignes

GPS : 45.30841, -0.93688

12, rue de l'Abbé-Boyer

33340 LEPARRE-MÉDOC (I-9)

T. +33 (0)5 56 41 63 77

stephane.tdv@orange.fr

www.tresorsdesvignes.com

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Vins en vrac, BIB, 250 vins de bordeaux (Crus Artisans, Crus Bourgeois, Grands Crus), Champagnes. Grand choix de whiskies, rhum, cognacs, armagnac, bières, alcools blancs, liqueurs. Produits régionaux, verrerie. Dégustation, expédition France et étranger.

Wine in bulk, bag-in-box, 250 Bordeaux wines (Crus Artisans, Crus Bourgeois and great growths), champagne. Hudge choice of spirits, rum, cognac, Armagnac, beers, white spirits, liqueurs...regional products, glassware, shipping throughout France and worldwide.

Langues : EN, SP

La Cave d'Ulysse



GPS : 45.041134, -0.676324

2, rue de la Trémoille

33460 MARGAUX (S-15)

T. +33 (0)5 57 88 79 94

cave-ulyse@wanadoo.fr

www.caveulyse.com (site marchand)

Ouvert du lundi au samedi de Mars à Décembre (de 9 h à 19 h 30 sans interruption). En Janvier : ouvert du lundi au vendredi.

Fermeture annuelle du 18 février au 26 inclus. Spécialisation dans les Grands Formats. Sélection d'eau minérale du Monde. Large choix de Vins au meilleur rapport qualité prix. Grands Crus Classés et Vieux Millésimes, Vins d'autres régions de France et Spiritueux, plus de 1 000 références disponibles en cave. Vente en Primeurs, Accessoires, Cristallerie. Expédition France, Europe, Export. Dégustation gratuite d'Avril à Octobre.

Annual closure from February 18th to the 26th included. Specialise in big size formats. Selection of mineral water from all over the world. Large choice of wine of good value for money. Classified Growths and Old Spirits, a selection of over 1,000 items. Sales of Future. Wine accessories, stemware, exposition and sale of artworks. Shipping in France, to Europe and others international Markets. Free tastings from April to October.

Langues : EN, SP

La Winery



GPS : 44.98574, -0.74248

Rond-Point des Vendangeurs

33460 ARSAC (U-14)

T. +33 (0)5 56 69 08 51

info@wineryshop.fr

www.e-winery.fr

Ouvert 7j/7 d'avril à octobre de 10 h 30 à 19 h 30, ouvert du mardi au dimanche de novembre à mars de 10 h 30 à 19 h 30.

Dans cet espace unique en Aquitaine, se côtoient une sélection de plus de 1000 vins de France et d'ailleurs, une sélection de plus de 250 spiritueux, un bar à vins, ainsi qu'un espace de dégustation privatif. Vous pourrez, sur notre terrasse extérieure, partager un moment convivial entre amis autour de notre sélection

de produits régionaux ou simplement autour d'un apéritif. Notre équipe de sommelier est à votre disposition pour vous conseiller et vous faire découvrir ou redécouvrir les plus beaux crus de notre région à des prix abordables.

Opening hours 7/7 from April to October 10.30am to 7.30pm, from November to March (closed on Monday) 10.30am to 7.30pm. In this unique place in Bordeaux, you can discover a selection of 1000 wines from the region and others areas. We have also a great choice of 250 spirits. Come to have a drink or tasting specialities at the Wine Bar or on our terrace! Our team will welcome, advice and offer you the best wines for the best prices!

Langue : EN, IT, SP

> Voir rubrique Produits clé en main

See ready made programs section

Via Vinum

Les Vins de Saint-Julien

GPS : 45.1654, -0.7417

6, rue des Platanes (face à la Mairie)

33250 SAINT-JULIEN DE BEYCHEVELLE (O-14)

T. +33 (0)5 56 59 60 86

M. +33 (0)6 70 31 72 05

viavinum@hotmail.fr

www.via-vinum.com

Ouvert tous les jours l'été de 10 h à 18 h 30. Ouvert en hors saison du lundi au vendredi de 9 h 30 à 17 h 15 souvent ouvert le Samedi, hors saison, horaires variables - et ouverture sur rendez-vous - n'hésitez pas à nous appeler pour une visite conseils de la cave - possibilité de recevoir des petits groupes. Dégustation vente l'été. Large choix de Saint-Julien et de nos découvertes du Bordelais. Conseils personnalisés. Expéditions en France et à l'étranger, nous faisons également les cadeaux d'entreprise, vous pouvez nous contacter et commander quelques-unes de nos références sur notre site web ou par correspondance toute l'année. *Open every day during the Summer from 10am to 6.30pm. Open in Spring, Autumn And Winter from Monday to Friday 9.30am to 5.15pm. Often open on the Saturday off season, without precise*

opening hours, do not hesitate to contact us for a private visit of the cellar and advices, we can also welcome small groups. Tasting and sale during summer: wide choice of Saint-Julien wines and expert advices on Bordeaux wines, discoveries. Wine shipping to France and international. Possibility to open the shop outside opening hours by appointment. Sale on our website all the year. Welcome in our wine shop !

Langues : EN, DE

> SAVEURS LOCALES

Mademoiselle de Margaux



GPS : 45.046974, -0.674767

1 route de l'Île Vincent

33460 MARGAUX (S-15)

T. +33(0)5 57 88 39 90

contact.web@mademoiselledemargaux.fr

www.mademoiselledemargaux.com

Depuis 1969, date de sa création, la chocolaterie Mademoiselle de Margaux puise son inspiration et l'exigence de son savoir-faire dans un cadre privilégié, au cœur du célèbre vignoble de Margaux. Faites une pause douceur en venant découvrir nos spécialités de chocolat : les Sarments du Médoc, les Perles du Médoc et les Guinettes, réalisées à partir d'ingrédients naturels... Nous nous ferons un plaisir de vous les faire déguster ! Ouvert du Lundi au Samedi de 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 specialities : 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.

Langues : FR, EN, SP

Les Noisettines du Médoc



GPS : 45.3259, -0.8736

1, la landette - 33340 BLAIGNAN (I-10)

T. +33 (0)5 56 09 03 09

noisettines@gmail.com

www.noisettines.fr

Création de confiseries artisanales à base de noisettes : les noisettines, la crème de noisettines, les mécoquines et les sablés 33. Au cœur du Médoc depuis 1980, la boutique est ouverte du lundi au samedi de 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 11h. L'après-midi à 14h30 / 15h30 / 16h30 / 17h30. Petit spectacle d'automates et dégustation gratuite. Hors saison nous appeler pour connaître les disponibilités.

Since 1980, creation of artisanal, hazelnut confections: "noisettines", hazelnut cream, "mécoquines", and "33" shortbread. The shop is open from Monday to Saturday. Display of mechanical dolls and free tasting. Contact us for more information.

Village de Bages

GPS : 45.1907, -0.7553

BP79 - 33250 PAUILLAC (N-13)

T. +33 (0)5 56 73 24 00

contact@villagedebages.com

www.jmcazes.com

Au cœur de la propriété viticole de la Famille Cazes, le pittoresque village de Bages invite fins gourmets et citadins à flâner dans un environnement chaleureux. Visites de châteaux, cours de dégustation, cave à vins, boutique d'arts de la table – librairie – décoration, bistrot français traditionnel et ses terrasses extérieures, restaurant gastronomique, location de vélos, balades en calèche, lieux d'événements... Tout un art de vivre le Médoc épicurien à partager entre amis et en famille. Le Château Lynch-Bages est fermé aux visites en 2017.

At the heart of the Cazes Family winery, the picturesque village of Bages welcomes foodies and city-dwellers to enjoy its cozy and curated atmosphere. Bespoke wine tours, tasting courses, curated boutique for the home – books – decoration and



wine shop, traditional French bistro with outdoor terraces, gastronomic restaurant, bicycle rentals, horse and carriage rides, events venues... A unique *Médoc art-of-living to share with family and friends*. Château Lynch-Bages is closed to visitors in 2017.

Langues : EN, DE, SP

> PRODUITS CLÉS EN MAIN

Escapade en terre médocaine...

La Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac vous propose une idée séjour 2 jours / 1 nuit comprenant : hébergement convivial et confortable en chambre d'hôtes, déjeuner et dîner au restaurant, visites de propriétés, dégustations. Week-end à partir de 160 € par personne. D'autres idées de séjours et coffret cadeau sur notre site www.pauillac-medoc.fr.

The Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac offers a program of 2 days/1 night, which includes: comfortable and convivial lodging at a guest house, lunch and dinner at a restaurant, château visits, tastings. Weekend from 160 €/person. Gift set and other proposals on our website : www.pauillacmedoc.fr.

Information et réservations :

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac

www.pauillac-medoc.com

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

receptif@pauillac-medoc.com

www.pauillac-medoc.com

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 17 mai au 18 octobre 2017, prix 115 €.

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 17 May to 18 October 2017, price 115€.

Information : Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole

www.bordeaux-tourisme.com

T. +33 (0)5 56 00 66 20

Les Médocaines :

des ateliers de découverte ludiques et gourmands

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

À chaque saison son atelier : découverte de l'assemblage, accords vins et fromages, dégustation des 3 couleurs des vins du Médoc, ou encore participation ludique aux travaux de vendanges.

The Médocaines Martine Cazeneuve (Château Paloumey), and Armelle Cruse (Château du Taillan) welcome you in their Médoc estates and offer unique and friendly wine experiences. Thanks to their seasonal workshops: learn the blending techniques, understand cheese and wine pairing, discover the 3 colours of Médoc wines or get a deeper experience of the life of a château during harvest.

Information : www.chateaupaloumey.com

et www.chateaudutaillan.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 mêlant découverte des vignobles, golf et bien-être.

Two hotels have created offers which combine vineyards, golf, and well-being.

> FORFAIT « GOLF OU SPA » DU RELAIS DE MARGAUX**** : NUITÉE ET PETIT-DÉJEUNER, GREEN-FEE

18 trous ou soin de balnéothérapie, accès aux espaces spa (piscine chauffée, sauna, hammam, salle de fitness et salle de repos). Visite des vignobles dans un des 18 châteaux partenaires sur demande. Forfait à partir de 135 € par personne.

*The "Golf or Spa" program at the Relais de Margaux****: night and breakfast, 18-hole green fees or balneotherapy treatment, and access to the hotel's spa (heated swimming-pool, sauna, hammam, fitness room, relaxation room). Vineyards tour at a participating château on demand. From 135 € / person.*

Information :

T. +33 (0)5 57 88 38 30

5, route de l'Île Vincent, 33460 MARGAUX

relais-margaux@relais-margaux.fr

www.relais-margaux.fr

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

qui comprend l'hébergement et petit-déjeuner, green-fee sur un des deux parcours, l'accès au spa ainsi qu'une visite et dégustation commentée dans un Château d'une des appellations du vignoble du Médoc.

The "Golf and Wine" program Golf du Médoc Hôtel & Spa at Pian-Médoc: night and breakfast, green fees on one of the hotel's two courses, access to the hotel's spa, and a visit-tasting at a participating château.

Information :

T. +33 (0)5 56 70 31 31

Chemin de Courmateau, 33290 Le Pian-Médoc

www.golfdumedocresort.com

Châteaux et Terroirs,

Sur la route des vins de Bordeaux

Visite guidée en autocar (français-anglais) de 2 châteaux viticoles avec dégustation. Le samedi toute l'année et le jeudi du 1^{er} avril au 15 novembre 2017. 40 €. De 13 h 30 à 18 h 30 ; 53 personnes maximum.

Guided coach tour (French & English) at two wine châteaux with tasting. Departure from Bordeaux. On Saturday all year, and on Thursday from 1st of April to 15th of November, 2017. 40 €. 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

Les Jardins de Mirabel



Le circuit des « Jardins de Mirabel » est une promenade familiale et ludique au cœur du vignoble du Château Saint Ahon. Vous vous baladez librement le long de nos vignes et dans nos bois. Partez à la découverte de la nature, de la vigne, de la faune et de la flore grâce au personnage de Mirabel qui vous guidera au fil des panneaux explicatifs.

Amusez-vous à chercher les réponses aux jeux quiz et détendez-vous en profitant d'un moment de calme sur notre aire de pique-nique avec ses jeux pour enfants.

Armez-vous de votre smartphone et scannez les QRcodes sur les panneaux explicatifs pour en découvrir encore plus !

Durée : 1 h 30 / Tarifs : Adulte : 5 € – Enfants (jusqu'à 16 ans) : 3€ – Enfants (-3ans) : Gratuit. Famille (2 adultes, 2 enfants) : 12 €

The tour of "Jardins de Mirabel" is a fun promenade for all the family within the vineyard of Château Saint Ahon. You can walk freely next to our vines and within our wood. 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. With your smartphone and scan QRcodes on explanatory panels to discover more! Adult 5 €, children until 16 years old 3 €, free for children under 3 years old. Family, 2 adults/2 children: 12 €.

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

Château Saint Ahon

57, rue de Saint-Ahon – 33290 BLANQUEFORT

www.saintahon.com

Journée gourmande à Margaux

Cette journée permet outre la dégustation de quatre spécialités locales dans les châteaux, d'aborder de manière interactive quatre notions communes à ces « grands crus » margalais: le classement, le terroir, l'assemblage, la commercialisation des vins. Déjeuner gourmand au restaurant Le Savoie. Visite au départ de Bordeaux le mardi du 23 mai au 24 octobre sauf le 15 août 2017 à 120 €.

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

On Tuesday from 23 May to 24 October except 15 August 2017 to 120€.

Information : Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole

www.bordeaux-tourisme.com

T. +33 (0)5 56 00 66 20

Tonnellerie Nadalié



GPS : 44.988187 -0.618061

99 Rue Lafont – 33290 LUDON MEDOC

T. +33 (0)5 57 10 02 02

info@nadalie.fr

www.nadalie.fr

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 ! Visites uniquement le matin, du lundi au vendredi, sur rendez-vous.

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, on appointment.

Langues : EN

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 2017 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'évènements. 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 2017 featuring Château tastings with winemakers and guides. With its own boats (Sardane, Silnet, Sicambre) and catering operation (Refuge de Patiras, Sicambre), the company also organizes custom events of all types. Bordeaux River Cruise is able to satisfy the needs of every type of event: business meetings, wine tours, family outings, marriages, birthday parties... uniting wine and the river, offering you the best of both.

Information :

19, rue Esprit des Lois – 33000 BORDEAUX

T. +33 (0)5 56 39 27 66

contact@croisiere-bordeaux.com

www.croisiere-bordeaux.com

Balades en Médoc Estuaire

Laissez-vous guider et charmer par une nature étonnante et secrète, à travers notre sélection de balades thématiques commentées. Quelles soient pédestres, fluviales ou équestres, découvrez l'estuaire de la Gironde et suivez nos guides spécialisés nature et patrimoine. Partez à la rencontre d'un environnement varié à travers ses petits ports, ses îles, ses marais, son patrimoine bâti et ses traditions locales.

Let yourself be enthralled and charmed by a wondrous and secret nature through our selection of guided themed walks. Whether you are walking, riding or on the river, discover the Gironde estuary and follow our guides specialized in nature and cultural heritage. Discover a varied environment, through its small ports, islands, marshes, historic buildings and local traditions.

Informations et réservations

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

infotourisme@medoc-estuaire.fr

www.cc-medoc-estuaire.fr

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 2017 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 Médoc art of living. Wine tours, bespoke courses, personal wine making, gastronomic restaurant, four-star hotel, bistro, shops, the picturesque village of Bages... fun for all!

The Lynch-Bages & Cie experience was granted the "Pioneer of Wine Tourism" award by the Conseil Supérieur de l'Oenotourisme and honoured the Grand Prize Global Best of Wine Tourism 2016 from the Great Wine Capitals network.

T. +33 (0)5 56 73 24 00
www.lyncbagescie.com / www.jmcazes.com

La Winery d'Arsac

Toute en modernité, la Winery propose de vous faire (re)découvrir le vin, à travers des cours de dégustation, des ateliers œnologiques, un bar à vins et une boutique, avec près de 1 200 références - une des plus grandes caves à vins au monde. Découvrez aussi le restaurant de la Winery « Le Boc' du Vendangeur » ouvert le midi du mardi au samedi. De nombreuses manifestations culturelles et festives y sont organisées tout au long de l'année.

The ultra-modern La Winery in Arsac offers you the opportunity to (re)discover wine in an entertaining way by revealing your "Wine Sign"; and more traditionally, by enjoying tasting classes, or make food and wine matches at the "Le Boc' du Vendangeur, the restaurant of La Winery". Numerous cultural and festive events are organized here throughout the year.

T. +33 (0)5 56 39 04 90
info@winery.fr / www.winery.fr

Médoc Wine Inn Tour

Médoc Wine Inn Tour vous propose une escapade en terre médocaine : Au cœur des vignobles, clé en main ou à la carte, profitez de visites et dégustations dans les Châteaux du Médoc, déjeunez au château, visitez une tonnellerie, baladez-vous sur l'estuaire, riez à une soirée cabaret et dormez dans un hôtel ou une chambre d'hôtes de charme ! Que vous soyez professionnel ou particulier, amateur ou connaisseur, Médoc Wine in Tour vous propose de découvrir la route des vins du Médoc et l'Estuaire de la Gironde en toute convivialité. Médoc Wine in Tour a reçu le « Best Of Wine Tourism 2014 coup de coeur du Jury ».

Médoc Wine Inn Tour offers adventures in the heart of the Médoc vineyards, either with formulated or tailored packages: visits and tastings in the Châteaux of the Médoc, lunch, visit to a cooperage, 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

Accords Mets & Vins

Marie-Laure Lurton, Château La Tour de Bessan (Margaux), et Gaëlle Benoiste-Pilloire, Chef de L'Officier de Bouche, vous invitent à accorder « mets et vins ». Côté vin, dans un cadre inhabituel, au sein d'un bâtiment réhabilité, accompagné par la propriétaire ou le maître de chais, découvrez le travail de la vigne et du vin élaboré dans le cadre de la production raisonnée (charte Terra Vitis). La visite est suivie d'une dégustation commentée de deux vins.

Côté mets, rendez-vous à L'Officier de Bouche dans un bâtiment contemporain, volontairement ouvert sur les vignes où le Chef Gaëlle Benoiste-Pilloire vous propose un repas préparé et commenté devant vous, ou un cours de cuisine, conçus en accord avec les vins dégustés à l'avance. Le partage dans un échange convivial et la transmission de notre savoir-faire sont les maîtres mots de notre programme.

Marie-Laure Lurton, owner of Château La Tour de Bessan in Margaux and Gaëlle Benoiste-Pilloire, chef of L'Officier de Bouche, invite you to enjoy food and wine matching.

On the wine front, discover how a vineyard works and how wine is made using environmentally friendly methods under the Terra Vitis certification system. This is set in a unique contemporary building surrounded by its vines, all in the company of either the owner or the cellar master.

The visit is followed by a tasting of two wines.

On the food front, the rendez-vous is at the Officier de Bouche in a modern building overlooking vineyards where you can do a cooking class with the chef Gaëlle Benoiste-Pilloire, specially designed to enhance the wines you will have just tasted. Alternatively, Gaëlle can prepare a meal live in front of you also with the wines in mind. Sharing in a friendly ambiance and passing on our knowledge are the reason-d'être of our programme.

Informations et réservations :

www.marielaurelurton.com
www.lofficier-de-bouche.com
contact@lofficier-de-bouche.com
M. +33 (0)6 08 03 21 40



LE CODE DES MILLÉSIMES *The vintage code*

Vins rouges



Réussite générale

an excellent vintage in all vineyards

Réussite assez égale, nombreuses très bonnes bouteilles

a generally good vintage, with many excellent bottles

Réussite inégale, quelques charmantes bouteilles

an uneven vintage, but a few appealing bottles

Ils ont le fruit des vins jeunes et tout l'avenir devant eux

all the fruitness of young wines, and a long future ahead

Ils atteignent une certaine maturité et continueront à se développer

they have already reached a certain maturity and will continue to develop

Ils sont en plein épanouissement et peuvent poursuivre leur carrière dans de bonnes caves

they are coming round nicely and will continue to improve in good cellars

Ils ont atteint leur apogée

they have reached their peak

Fins, légers, élégant *fine, light, elegant*

well-balanced, full-bodied, harmonious

very robust, strong backbone

2014 ■ ■■■	2013 ● ■■■	2012 ● ■■■	2011 ● ■■■	2010 ▲ ■■■	2009 ▲ ■■■	2008 ■ ■■■
2007 ● ■■■	2006 ■ ■■■	2005 ▲ ■■■	2004 ■ ■■■	2003 ■ ■■■	2002 ● ■■■	2001 ■ ■■■
2000 ▲ ■■■	1999 ■ ■■■	1998 ▲ ■■■	1997 ● ■■■	1996 ▲ ■■■	1995 ■ ■■■	1994 ● ■■■
1990 ▲ ■■■	1989 ▲ ■■■	1988 ▲ ■■■	1986 ▲ ■■■	1985 ■ ■■■	1983 ■ ■■■	1982 ▲ ■■■
1978 ■ ■■■	1975 ■ ■■■	1970 ■ ■■■	1966 ■ ■■■	1964 ■ ■■■	1961 ▲ ■■■	1959 ▲ ■■■
1955 ▲ ■■■	1953 ■ ■■■	1949 ■ ■■■	1947 ■ ■■■	1945 ▲ ■■■	1929 ● ■■■	1928 ■ ■■■

AGENDA

Calendar of events

— SPORT —

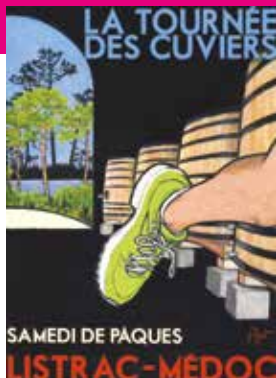
> La Tournée des cuiviers fête ses 20 ans (Listrac)

15 avril 2017, 20^e tournée

Courses pour enfants, randonnées, deux courses à pied (8 et 17 km) et des surprises pour cet anniversaire.

Footrace for children, hiking, two running's (8 and 17km) and surprises for this anniversary.

Information : www.tourneedescuiviers.com



> Médocaine de VTT (autour de Margaux)

20 mai

Courses VTT festive dans les vignobles de l'appellation Margaux.

Cross-country bicycle races through the Margaux vineyards.

Information : www.medocainevtt.com

> Le Trail du Taillan (15^e édition)

21 mai

Course pédestre au Taillan-Médoc 9 km et 17 km.

Footrace.

Information : T. +33 (0)5 56 05 12 65
www.traildutaillan.com



> Tour de Gironde international 43^e Edition

27 et 28 mai

Venez découvrir le 43^e Tour de Gironde International se courra en 3 étapes sur 2 jours du 27 mai au 28 mai. La première étape débutera à Pauillac et se fera sur 172 km.

Discover the 43rd Tour of Gironde (a cycle road race of 3 stages). First stage of 172 km starts in Pauillac.

Information : www.pauillac-medoc.com

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

> IronMédoc

27 mai

Triathlon relais, triathlon équipe, triathlon individuel, duathlon enfant.

Chateau triathlon. Individual and relay triathlon, children competition.

Information : www.ironmedoc.com

> La médocaine du Jet-ski & le salon des sports de glisse

Du 16 au 18 juin

Port-Médoc

Nautical showroom

www.salon-nautisme-estuaire.com

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

> Le Trail des Grands Crus 18 juin

Course pédestre Saint-Sauveur 10 km et 30 km.

Footrace in Pauillac.

www.courir33.net

Information : T. +33 (0)5 56 58 39 96

> Les « Drives du Médoc »

Du 7 au 9 juillet

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

Prestigious amateur tournament that combines the passion of golf and the magic of great Médoc wines.

contact@drives-du-medoc.com

www.drives-du-medoc.com

> La boucle de l'Estuaire

15 juillet

Course pédestre de 9 et 17 km dans les communes de Saint Yzans de Médoc et Ordonnac. Pour l'occasion, l'orchestre Rodéo sur Juliette sera présent.

Pedestrian of 9 and 17 km in the municipalities of Saint Yzans de Médoc Ordonnac.

www.saintyzans.fr

T. +33 (0)6 84 08 08 85 / (0)6 82 34 91 98



— AGENDA —



> **Marathon du Médoc (autour de Pauillac)**

9 septembre

Thème pour 2017 : « La Musique en 33 Tours »,
33^e édition.

33rd edition, 2017 theme :

« The Music in 33 rounds ».

> **La Tanaïssienne (Blanquefort)**

14 et 15 octobre

La Tanaïssienne : course pédestre nature
nocturne, 10 et 19 km.

Blanqueforteresses : course sur terrain
mixte de jour, 10 et 19 km.

Countryside course.

www.courir33.net.

> **Les Foulées des Vignerons (Arsac)**

21 octobre

Course pédestre à Arsac 5 km, 9 km et 18 km.

Footrace 5 km, 9 km and 18 km.

Information : T. +33 (0)5 56 58 39 96

> **Le Trail d'Halloween (Castelnau-Médoc)**

28 octobre

Course pédestre à Castelnau-Médoc 15 km.

Footrace 15km.

Information : T. +33 (0)5 56 58 39 96



— VIN ET GASTRONOMIE —

> **Animation œnologique avec Martine Mande**

Tout au long de l'année

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 qui permettent de s'évader, de rêver, de voyager en tout quiétude.

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

Information : www.martine.mande.com

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



> Portes ouvertes des châteaux 8 et 9 avril 2017

Chaque année, sur la route des Châteaux, de Bordeaux à la Pointe de Grave, des cuiviers ultra-modernes aux caves traditionnelles, le Médoc s'ouvre aux visiteurs et leur présente ses vins, sa gastronomie et tout ce qui fait son charme.

Each year, the Médoc opens its doors along the "Route des Châteaux" from Bordeaux to the Pointe de Grave, ranging from the ultramodern to the most traditional cellars. Visitors are invited to enjoy and taste the wines, the gastronomy, and all the other attractions offered by the Châteaux and the region.

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

> Week-end des Grands Crus 20 et 21 mai

Les Grands Crus vont à la rencontre des Grands Amateurs en leur offrant la possibilité de déguster dans des conditions habituellement réservées aux professionnels de la presse et de la distribution.

The Great Growths meet great wine lovers, offering the opportunity to taste their wines in a manner usually reserved for professionals and the press.

Information : www.ugcb.net

> Les fêtes de Pauillac Du 2 au 5 juin

Fête de l'agneau, vide-grenier, marché gourmand et fêtes et régates de Pentecôte.

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

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

> Dégustation avec les viticulteurs

Tous les mardis et jeudis du 13 juillet au 31 août,

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, where almost two-dozen Médoc winemakers await you at the Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac for a free tasting of their wines.

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

> Portes ouvertes des Crus Artisans

Du 28 au 30 juillet

14 Châteaux ouvrent leur porte.
Open day of 14 châteaux.

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

> Foire aux vins de Lesparre Du 4 au 6 août

67^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 67th edition of this fair, held at the base of the city's Tour de l'Honneur. Three days of events celebrating wine, gastronomy, and crafts, with a light-and-sound extravaganza at the city's fortress.

Information : www.tourisme-coeurmedoc.com
T. +33 (0)5 56 41 66 07

> Les Marchés des producteurs de Pays

En été

Rendez-vous incontournable pour re-découvrir le terroir et la gastronomie locale

Discovering the traditional local gastronomy.

www.tourisme-coeurmedoc.com
Renseignements auprès de la mairie de Lesparre
T. +33 (0)5 56 73 21 00
www.mairie-lesparre.fr



> Moulis Cœnocturne 🍷

**1^{er} septembre
de 18 h 30 à 23 h**

Les viticulteurs de Moulis vous invitent à les rencontrer en « face to face » lors d'une dégustation de leurs vins. Sur la place de l'église de Moulis, ambiance fête de village, musicale lounge, chapiteau et lampions. Food trucks. Vins de Moulis au restaurant du village « La Boule d'Or ». Visite de l'église romane du 12^e siècle.

Pratique : Navettes bus entre Bordeaux (Quinconces) et Moulis toute la soirée. Pass dégustation 4 verres (en prévente et sur place).

The Moulis winemakers invite for an evening of wine tasting. On the forecourt of the Moulis church, in the spirit of a village fair with a big top and paper lanterns. Food trucks, and the Moulis wines will take place at the village's restaurant La Boule d'Or. Lounge-music ambiance. Tour of the 12th-century Romanesque church. Practical information: Shuttle service from Bordeaux (Quinconces) to Moulis and back, throughout the evening. Tasting pass for 4 glasses (for sale on the spot or beforehand).

Information : chateaux@moulis.com
(Maison du Vin de Moulis)
www.bordeauxwinetrip.fr (billetterie)
T. +33 (0)5 56 58 32 74

> Margaux Saveurs 🍷

17 - 18 - 19 novembre

Les villages de l'AOC Margaux se mobilisent pour vous faire découvrir la dégustation au travers de visites des châteaux, de jeux sensoriels et de découvertes gourmandes.

The villages in the Margaux appellation come together to offer wine tastings and château visits, sensory games and gastronomic discoveries.

Information : T. +33 (0)5 57 88 71 36
(Mairie de Margaux)

— CULTURE —

> La programmation événementielle de La Winery

Tout au long de l'année

la Winery propose des manifestations autour du vin, des concerts, des expositions, cinéma plein air tous les jeudis soirs en août...

The program of events at La Winery: throughout the year, La Winery offers wine-themed events, concerts, exhibitions, and more. Open air Cinema every thursdays at night in August.

Information : www.winery.fr
T. +33 (0)5 56 39 04 90

> Exposition Spirit of Pauillac Avril à Décembre

Chaque année depuis 2007, la ville Pauillac demande à un artiste de créer une œuvre à l'image de la célèbre cité.

Every year since 2007, the city of Pauillac ask to an artist to create an artwork representing this famous city.

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

> La semaine de l'Art à l'abbaye de Vertheuil

Du 24 au 27 avril

<http://semainedelart.free.fr>
T. +33 (0)5 56 73 30 10

> Les gueilles de Bonde (Macau)

1^{er} - 2 Septembre

Spectacles de rue dans le village.

Street performances in the village.

Information : T. +33 (0)5 57 88 60 95

> Les Scènes d'été en Gironde

Du 1^{er} juin au 30 septembre,

plus d'une centaine de manifestations artistiques (musique, théâtre, danse, cinéma...) accessibles à tous publics.

From June 1st to September 30th more than 100 artistic events (music, theater, dance, cinema...) are offered to all.

Renseignements auprès des Offices de
Tourisme et sur www.sndt.cg33.fr

> L'échappée belle (Blanquefort)

Du 1^{er} au 4 juin

Festival de spectacles de rue et jeune public. Musique, danse, cirque, marionnettes, théâtre, performances, expositions, ateliers artistiques.

Festival of street events and children's entertainment. Music, dance, circus, puppet shows, theater, performances, expositions, art work-shops.

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

> Soulac 1900

3 et 4 juin

Revivez la belle époque le temps d'un weekend à Soulac ! Des parades, des orchestres, des artisans, de vieilles voitures et des calèches, un marché d'antan, une plage avec un nouveau décor et des baignades 1900... des animations nocturnes, guinguette...

C'est Soulac en 1900 comme si vous y étiez !

Relive the time of Soulac in the 18th century.

Parade, orchestras, artisans, beaches, evening events... It is Soulac in 1900.

www.label-soulac.fr

T. +33 (0)9 75 43 07 29



> Festival des Vendanges du 7^e Art

Du 11 au 16 juillet

3^e édition. Petits et grands, amateurs et avertis, tous les cinéphiles sont les bienvenus. Le thème mis à l'honneur seront les films de bollywood !

3rd edition. Theme : bollywood movies.

www.pauillac-medoc.com

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

> Les Vini-Culturelles (Saint-Yzans de Médoc)

Juillet

Exposition d'art contemporain dans différents lieux du village.

Contemporary art exhibitions in villages throughout the region.

www.tourisme-coeurmedoc.com

T. +33 (0)5 56 09 05 06

> Les vendredis musicaux de l'Abbaye de Vertheuil

Du 21 juillet au 11 août

« Des Voûtes et des voix » : Un haut lieu du patrimoine médocain accueille des concerts faisant la part belle au chant et à la voix.

Friday concerts at the Vertheuil Abbey "Des Voûtes et des voix": one of the Médoc's major heritage sites stages a series of concerts highlighting song and voice.

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

> Grande fête médiévale

19 août, organisée par les « Amis de la Tour »

Medieval festival

www.tourisme-coeurmedoc.com





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

En été

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.

Come and taste the most prestigious classified Grands Crus of the famous name Saint-Estèphe. An unforgettable day with a heritage discovery visit and châteaux, learning of developing their wine, visit of a baroque church. Come and see us every Thursdays during summer in July and August.

Information : M. +33 (0)6 68 30 33 34

> Journées du Patrimoine

Septembre

Les grands sites médocains ouvrent leurs portes au public. Renseignements auprès des offices de tourisme.

National Heritage Day: the Médoc's great sites open their doors to the public. Information available in the tourism offices throughout the region.

Information : voir rubrique Les offices de tourisme

> Salon du livre de Saint-Estèphe 10^e édition

1^{er} octobre

Convivial et festif, le salon du livre de Saint-Estèphe « LIRE DANS LE VIGNOBLE » est un rendez-vous de partage et d'échange autour d'une même passion : la lecture et la rencontre avec les écrivains connus ou moins connus, stars ou plumes prometteuses dans un environnement où se mêlent gastronomie, art plastique et photographique.

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

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

— MUSIQUE —

> Les Estivales de Musique en Médoc

Du 1^{er} au 18 juillet

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

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

www.estivales-musique-medoc.com

> Music and cook and Wine (Pauillac)

4 août

Dans les jardins de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, un concert de jazz et une dégustation de vin au verre sont organisés à partir de 17 h 30. Restauration (entrecôte grillée), huîtres, fromage et canelés sur place (concert gratuit).

A free jazz concert (free) and wine tasting that takes place in the gardens of the Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac beginning at 5:30 pm. Grilled steaks, oysters, cheese and "canelé" prepared on site.

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



**AUTOUR
DU VIGNOBLE
LES AUTRES
UNIVERS
MEDOCAINS**

*Around the vineyard,
the Médoc in all its facets*

PRÈSQU'ÎLE DU MÉDOC

The Médoc peninsula

— Même si la tradition expliquant que le mot Médoc viendrait du latin *in médio-aquae* milieu des eaux n'est pas scientifiquement avérée, la réalité médocaine est aquatique. Délimitée à l'ouest par l'Océan Atlantique, à l'est par l'estuaire de la Gironde, la presqu'île du Médoc épouse la forme d'un triangle isocèle, dont le Phare de Cordouan marque la fin des terres.

— Pays des eaux mêlées, la presqu'île est une terre mouvante où la nature omniprésente ordonne autant qu'elle est gérée. Les paysages rendus multiples par les incessants jeux de lumière, constituent un patrimoine exceptionnel, héritage d'une histoire géologique où l'eau joue toujours la partition majeure et définit l'esprit des lieux.



The Médoc peninsula

Although it hasn't been proven, tradition has it that the word Médoc comes from the Latin "inmedio-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.

À FLEUR D'Océan —

On the edge of the ocean

— Pays de l'instabilité même, le Médoc atlantique cultive les contrastes avec bonheur : beauté sauvage et irréaliste 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 —

Propriétés viticoles

Cave coopérative du Fort-Médoc	P-61 / P-14
Cave coopérative La Paroisse	P-60 / J-13
Cave coopérative	
Marquis de Saint-Estèphe	P-92 / D-2
Cave coopérative Saint-Brice	P-46 / I-12
Cave de Vinification Grand Listrac	P-78 / R-12
Groupement de producteurs	
La Rose Pauillac	P-86 / M-13
Les Vignerons d'Uni-Médoc	P-46 / I-9
Les Vignerons d'Uni-Médoc	
Cave Saint-Roch	P-46 / G-8
Château Aney	P-48 / Q-14
Château Angludet	P-63 / T-16
Château Anthonic	P-73 / R-14
Château Arcins & Château Barreyres	P-48 / R-14
Château Balac	P-48 / N-11
Château Baudan	P-76 / Q-13
Château Beaumont	P-48 / P-14
Château Beau Rivage	
Clos La Bohème	P-48 / T-17
Château Beau-site Haut Vignoble	P-88 / K-13
Château Beauvillage	P-36 / H-11
Château Bellegrave du Poujeau	P-49 / V-16
Château Belle-Vue	P-49 / T-16
Château Bellevue de Tayac	P-63 / R-14
Château Beychevelle	P-80 / O-14
Château Biston-Brillette	P-73 / R-14
Château Bois de Roc	P-36 / I-12
Château Branair-Ducru	P-80 / O-14
Château Cambon la pelouse	P-49 / T-17
Château de Camensac	P-51 / O-13
Château Cantemerle	P-50 / U-17
Château Cantenac Brown	P-63 / T-15
Château Cap Léon Veyrin	P-76 / Q-13
Château Carmenère	P-36 / G-8
Château Castéra	P-36 / J-11
Château Chantelys	P-36 / I-10
Château Chasse-Spleen	P-73 / R-14
Château Cissac	P-50 / L-12
Château Clauzet & Château de Côme	P-88 / L-13
Château Clerc Milon	P-84 / M-13
Château Cos Labory	P-88 / L-13
Château Croix du Trale	P-50 / J-12
Château de Coudot	P-51 / P-14
Château de La Croix	P-37 / J-11

Château de Lauga	P-51 / P-14
Château de Tourteyron/ Le Temple de Tourteyron	P-37 / F-10
Château de Villambis	P-52 / M-11
Château d'Agassac	P-50 / U-17
Château d'Arzac	P-63 / U-15
Château David	P-37 / F-6
Château Desmirail	P-64 / T-16
Château Devoise d'Ardilly	P-52 / O-12
Château Dillon	P-52 / W-16
Château d'Issan	P-64 / S-16
Château d'Osmond	P-52 / L-11
Château Doyac	P-53 / L-11
Château du Moulin Rouge	P-53 / P-14
Château du Raux	P-53 / P-14
Château du Taillan	P-53 / X-16
Château du Tertre	P-64 / T-15
Château Dutruch Grand Poujeau	P-73 / R-14
Château Ferrière	P-65 / S-15
Château Fonbadet	P-84 / N-13
Château Fontestea	P-54 / M-11
Château Fonréaud	P-76 / R-12
Château Fourcas Dupré	P-77 / R-12
Château Fourcas Hosten	P-77 / R-13
Château Gadet-Terrefort	P-37 / H-8
Château Garance Haut Grenat	P-38 / G-11
Château Giscours	P-65 / T-16
Château Grand Clapeau d'Olivier	P-54 / W-16
Château Grand Gallius	P-38 / I-9
Château des Granges d'Or	P-38 / I-10
Château Granins Grand Poujeau	P-74 / R-14
Château Gruaud-Larose	P-80 / O-14
Château Haut Barrail	P-38 / H-10
Château Haut-Breton	
Larigaudière	P-66 / S-14
Château Haut Coteau	P-88 / K-13
Château Haut Gravat	P-38 / F-8
Château Haut Marbuzet	P-88 / L-13
Château Hourtin Ducasse	P-54 / N-12
Château Kirwan	P-66 / T-16
Château Labadie	P-39 / H-10
Château La Bridane	P-80 / O-14
Château La Cardonne	P-39 / I-10
Château Laffitte-Carcassat	P-88 / K-13
Château La Fleur Haut-Carras	P-55 / M-12
Château Lafon-Rochet	P-89 / L-13
Château La Galiane	P-67 / R-15
Château La Haye	P-89 / L-13
Château Lagrange	P-81 / O-13
Château Lalande	P-77 / S-12
Château Lamothe Bergeron	P-55 / P-14
Château La Mouline	P-74 / R-13
Château Lanessan	P-55 / P-13
Châteaux Langoa et Léoville Barton	P-81 / O-14

Château Larrieu-Terrefort P-68 / T-17
 Château La Rose Brana P-89 / L-13
 Château Lascombes P-68 / S-15
 Château La Tour Carnet P-56 / O-12
 Château La Tour de Bessan P-67 / T-15
 Château La Tour de By P-39 / G-11
 Château Larose Trintaudon P-56 / O-13
 Château Le Bourdieu P-40 / G-10
 Château Le Bouscat P-49 / O-12
 Château Le Crock P-89 / L-13
 Château Le Meynieu P-56 / L-12
 Château Léoville Poyferré P-81 / O-13
 Château Les Ormes Sorbet P-40 / H-11
 Château Le Souley Sainte Croix P-57 / L-11
 Château Lestage Darquier P-74 / R-14
 Château Le Temple P-40 / G-10
 Château Les Landes de Cach P-84 / O-12
 Château Les Tuileries P-40 / I-12
 Château Lilian-Ladouys P-90 / L-13
 Château L'Inclassable P-41 / I-10
 Château Liouner P-77 / R-12
 Château Livran P-41 / I-13
 Château Loudenne P-41 / I-13
 Château Lynch-Bages P-85 / N-13
 Château Malescasse P-57 / K-13
 Château Marceline P-90 / K-13
 Château Marquis d'Alesme P-68 / S-15
 Château Marquis de Terme P-69 / S-15
 Château Maucaillou P-74 / R-14
 Château Maucamps P-57 / T-17
 Château Mauvesin Barton P-74 / S-12
 Château Mayne Lalande P-77 / S-12
 Château Micalet P-57 / P-14
 Château Mongravey P-69 / U-15
 Château Moulin de Blanchon P-58 / J-12
 Château Moulin de la Rose P-82 / O-14
 Château Noaillac P-42 / F-8
 Château Palourmey P-58 / U-16
 Château Paveil de Luze P-69 / R-15
 Château Pédesclaux P-85 / M-13
 Château Pey de Pont P-42 / H-10
 Château Peyrabon P-59 / M-12
 Château Phélan Ségur P-90 / K-13
 Château Pichon Baron P-86 / N-13
 Château Pierre de Montignac P-42 / I-9
 Château Plantier-Rose P-91 / L-13
 Château Pontac Gadet P-42 / F-8
 Château Pontac-Lynch P-70 / S-16
 Château Prieuré Lichine P-70 / S-16
 Château Puy Castéra P-59 / L-12
 Clos des Quatre Vents P-71 / S-15
 Château Rauzan-Gassies P-71 / S-15
 Château Reverdi & L'Ermitage P-78 / Q-13
 Château Rousseau de Sipian P-43 / F-10
 Château Saint-Ahon P-60 / W-16

Château Saint Christoly P-43 / H-12
 Château Saint-Estèphe P-91 / L-13
 Château Saint-Hilaire P-44 / H-9
 Château Saint-Pierre P-82 / H-9
 Château Ségur de Cabanac P-91 / K-13
 Château Siran P-71 / T-16
 Château Sociando-Mallet P-60 / J-13
 Château Talbot P-82 / O-13
 Château Tour-Castillon P-44 / H-12
 Château Tour des Termes P-91 / K-13
 Château Tour Haut Caussan P-44 / I-10
 Château Tronquoy-Lalande P-92 / K-13
 Château Vieux Gadet P-44 / H-8
 Château Vieux Robin/
 Les Anguilles P-45 / G-10
 Clos de Grange-Vieille P-45 / H-12
 Clos des Quatre vents P-71 / S-15
 Domaines Rollan de By P-43 / G-10

Hôtels & restaurants

Le Boc' des Vendangeurs P-94 / U-14
 Château Cordeillan-Bages P-94 / N-13
 Les Criquets P-95 / X-17
 Château Grattequina P-95 / W-18
 De France et d'Angleterre P-96 / M-14
 L'Embellie P-96 / R-13
 Golf du Médoc Resort P-96 / V-15
 Café Lavinal P-97 / N-13
 Ô voies – Ô carrelat P-98 / H-12
 Le Pavillon de Margaux P-97 / S-15
 Le Relais de Margaux P-98 / R-15
 Rollan de By P-98 / G-10
 La Table d'Agassac P-99 / U-17

Chambres d'hôtes & gîtes

Le Chalet de Siran P-100 / T-16
 Les Cinq Sens du Château
 Mayne Lalande P-100 / S-12
 Le Cœur des Vignes P-101 / N-13
 Château Beychevelle P-105 / R-15
 La Table de Beychevelle P-100 / U-16
 Château Braude Fellonneau P-100 / R-15
 Château Doyac P-101 / H-8
 Château Gadet Terrefort P-101 / T-12
 Château de l'Isle P-101 / L-11
 Château La Gravière P-102 / I-13
 Château Loudenne P-102 / R-14
 Château Maucaillou P-103 / K-13
 Château Ormes de Pez P-103 / I-9
 Château Pierre de Montignac P-103 / S-15
 Clos des Quatre Vents P-103 / S-15
 Château Réal P-104 / J-13
 Château Rousseau de Sipian P-104 / F-10
 Château Saint-Ahon P-104 / W-16

Château Saint-Hilaire P-104 / H-9
 Château Sociando-Mallet
 Villa Sociando P-105 / J-13
 Château La Tour Carnet P-105 / O-12
 Les Meublés de l'Inclassable P-102 / I-10

Camping

Camping municipal
 Les Gabarreys P-106 / N-14

Cavistes

Aux Trésors des Vignes P-106 / I-9
 Cave l'Avant-Garde P-106 / S-15
 La Cave d'Ulysse P-107 / S-15
 La Médocaine P-106 / U-17
 Cave La Tulipe P-106 / V-17
 La Winery P-107 / U-14
 Via Vinum Les Vins de Saint-Julien P-107 / O-14

Saveurs locales

Les Noisettines du Médoc P-108 / I-10
 Mademoiselle de Margaux P-108 / S-15
 Village de Bages P-108 / N-13

Table d'hôtes

L'Officier de Bouche P-99 / S-15

Points d'information

Info Tourisme Médoc Estuaire P-32 / 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-32 / J-13
 Maison du vin
 de Moulis en Médoc P-33 / 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 du Médoc P-33 / I-9
 Office de tourisme
 St-Laurent Médoc P-33 / O-12

— COMMENT LIRE
LES PICTOGRAMMES —

How to read the pictograms



Dégustation à thèmes
Themed tastings



Visite du vignoble
Vineyard visits



Jardins exceptionnels
Exceptionnal gardens



Art et vin
Art and wine



Chais contemporains
Modern cellars



Chais historiques
Historic cellars



Salle de réception
Reception room



Patrimoine remarquable
Important heritage site



Point de vue remarquable
Excellent scenic view



**Label bio de l'Union
Européenne / Label
Agriculture Biologique**



**Label Vignobles
& Découvertes**



[www.facebook.com/
vinsdumedoc.medocwine/](http://www.facebook.com/vinsdumedoc.medocwine/)



**Rendez-vous
sur notre
site Mobile Médoc**

www.medoc-bordeaux.com

**8-9 avril
2017**

**EXPOSITIONS
CONCERTS
DÉGUSTATIONS**

**LES
CHÂTEAUX
DU MÉDOC
VOUS OUVRENT
LEURS PORTES**

www.medoc-bordeaux.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération

