

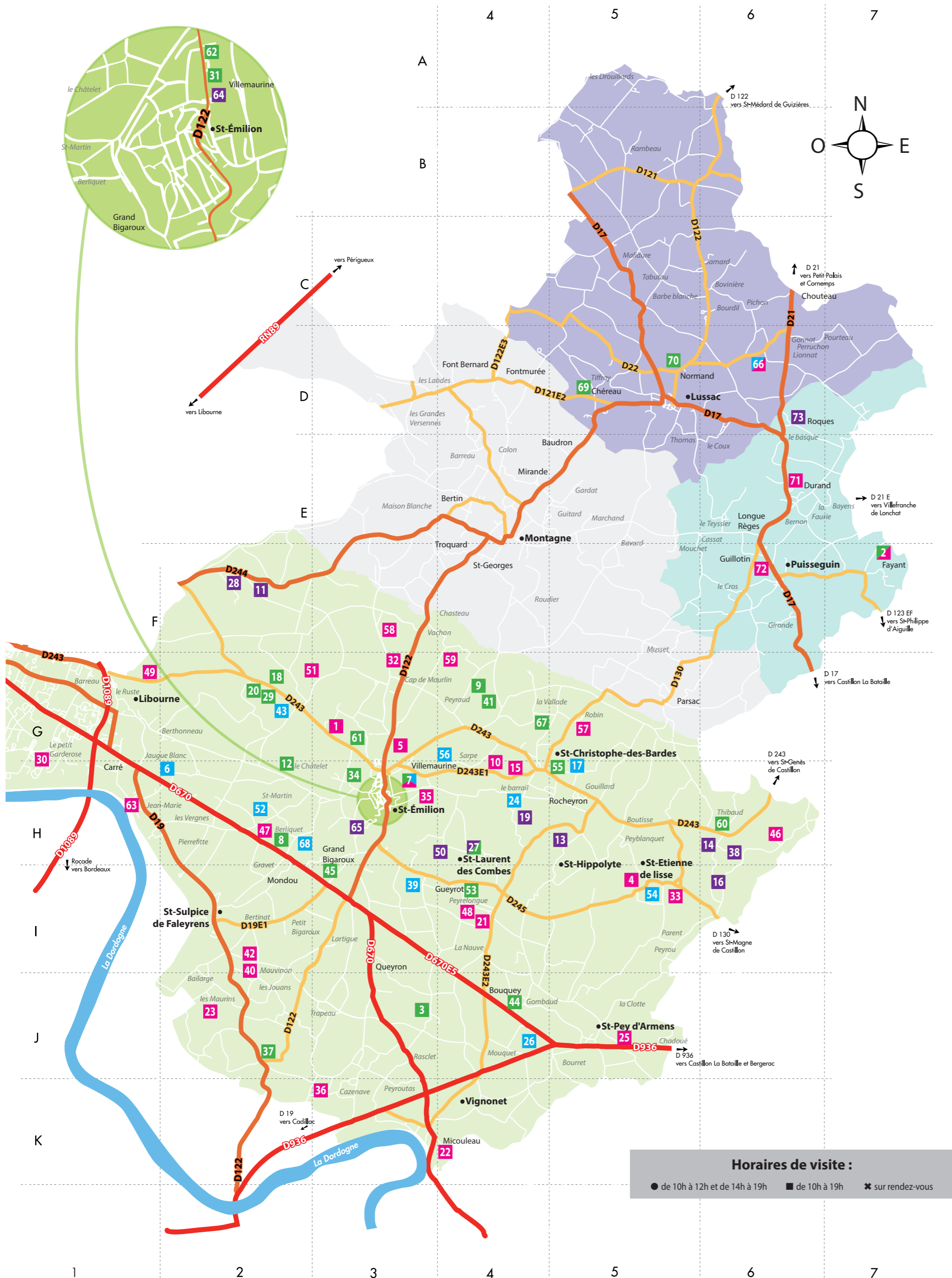
Pour organiser vos visites, les châteaux sont classés en 4 thèmes :

ENVIES GOURMANDES :
dégustations de produits régionaux, repas du vigneron, idées recettes

ANIMATIONS CULTURELLES ET LUDIQUES :
expositions de peinture, ateliers

DÉCOUVERTES DU PATRIMOINE ARCHITECTURAL :
architecture du château, parc, caves souterraines

PROPRIÉTÉS ET TRADITIONS FAMILIALES : histoire de la propriété et de la famille, traditions familiales



Horaires de visite :
 ● de 10h à 12h et de 14h à 19h ■ de 10h à 19h ✖ sur rendez-vous

SAINT-EMILION et SAINT-EMILION GRAND CRU

- 1** Château Ambe Tour Pourret
Dégustation de produits régionaux. Ateliers cours de cuisine.
G3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 06 66 56 36 11 / 06 84 71 02 13
- 2** Château Beaulieu Cardinal
Dégustation de produits fermiers landais. Repas sur réservation. Dégustation à l'aveugle. Quiz sur le vin. Démonstration d'un tonnelier. Exposition de peintures.
F7 Puisseguin (de jeudi à dimanche)
● 06 81 21 07 20
- 3** Château Beaurang
Parcours pédestre «Vigne et histoire familiale» avec Delphine PUYOL, la 4ème génération depuis 1949. Du jeudi au dimanche à 10h30 & 16h00 (réservation au 05 57 24 73 31).
J3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 73 31
- 4** Château Bernateau
Propriété familiale. Vins bios. Déjeuner - dégustation à la propriété le 3 et 4 mai (sur réservation, 35€/personne).
J5 Saint-Étienne de Lisse (de jeudi à dimanche)
● 05 57 40 18 19
- 5** Château Cadet Pontet
Repas Vigneron samedi 3 et dimanche 4 mai.
G3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 72 66
- 6** Château Cantenac
Exposition Tonnelierie. Exposition et animation (3 mai) du caricaturiste MIKA.
H2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 51 35 22
- 7** Château Cardinal Villemauraine
Visites des carrières. Expositions peintures (Husson). Meubles Art Déco et Design. Elevage porc Noir de Bigorre. Huîtres du Bassin.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
●✖ 05 57 24 64 40 / 06 07 19 31 95
- 8** Château Carteau Côtes Daugay
Visite et dégustation avec un membre de la famille. Dégustation d'olives et d'huile d'olives, production familiale.
H2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 73 94
- 9** Château Champion
8 générations de savoir faire. Déjeuner vigneron (20€/pers) sur réservation. Exposition de peintures (M. MILLET et Mme MARTINIERE). Dégustation de foie gras ferme DISCROUBET.
G4 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 74 43 98
- 10** Château Clos Hortense
Spécialité de la ferme de RAMON : assiette de foie gras (12€) et magret grillé (15€).
G-H4 Saint-Christophe des Bardes (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 40 59 13 / 06 07 31 72 35
- 11** Château Corbin Michotte
Une propriété familiale depuis + de 400 ans. Agriculture Biologique. Biodiversité. Nature : faune & flore abondante. Authenticité et terroirs.
F2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
✖ 05 57 51 64 88
- 12** Château Coutet
Dégustation de plusieurs millésimes. Exposition de peinture d'Alain NAKACHE.
G-H2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 74 43 21 / 07 82 22 01 05
- 13** Château de Ferrand Grand Cru Classé
H5 Saint-Hippolyte (de jeudi à dimanche)
✖ 05 57 74 47 11
- 14** Château de Pressac Grand Cru Classé
H6 Saint-Étienne de Lisse (de jeudi à dimanche)
● 05 57 40 18 02
- 15** Château des Laudes
Du jeudi au dimanche copieux casse croute vigneron sur réservation, de 12h à 14h (16€/pers) avec 10 vins à déguster.
H4 Saint-Christophe des Bardes (de jeudi à dimanche)
✖ 06 15 45 50 01 / 06 12 94 15 98
- 16** Château Faugères Grand Cru Classé
Mise en avant du «Chai Cathédrale» réalisé par Mario BOTA.
J6 Saint-Étienne de Lisse (samedi et dimanche)
✖ 05 57 40 34 99
- 17** Château Fombrauge Grand Cru Classé
H5 Saint-Christophe des Bardes (samedi et dimanche)
● 05 57 24 77 12
- 18** Château Franc Grâce-Dieu
G2 Saint-Émilion (samedi et dimanche)
● 06 61 30 48 06
- 19** Château Guillemot
Architecture atypique, panorama d'exception, 6ème génération de viticulteurs.
H4 Saint-Christophe des Bardes (de jeudi à dimanche)
■ 06 75 12 20 86
- 20** Château Haut Segottes
G2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 60 98
- 21** Château Haute-Nauve
Propriété familiale depuis 4 générations. Visite commentée du vignoble et du chai. Déjeuner à la propriété (11€).
I4 Saint-Laurent des Combes (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 74 23 21
- 22** Château Haut Pezat
Déjeuner du vigneron à la propriété.
K4 Vignone (samedi et dimanche)
■ 05 56 23 69 16
- 23** Château Jucalis
J2 Saint-Sulpice de Faleyrens (de jeudi à dimanche)
●✖ 06 87 07 61 54
- 24** Château Lapelletrie
Food Tractor : Garbare & Cie. Animations pour les enfants : piscine à bulloches, croque - barriques. Chasse au trésor dans le labyrinthe souterrain.
H4 Saint-Christophe des Bardes (de jeudi à dimanche)
■ 06 81 91 16 70
- 25** Château La Bonnelle
«Événement gourmand autour de notre terroir», dégustation : lamproie, porc noir de Bigorre et canard de Dordogne.
J5 Saint-Pey d'Armens (de jeudi à dimanche)
■ 06 08 03 19 56
- 26** Château La Croix d'Armens
Rencontre vigneronne (Saint-Émilion, Jurançon, Coteaux d'Aux en Provence, Saint-Amour...), exposition de peintures, sculptures... Buffet de tapas, musique.
J4 Saint-Pey d'Armens (samedi et dimanche)
■ 05 57 47 15 58
- 27** Château La Croizille
Chai contemporain réalisé en 2012.
H4 Saint-Laurent des Combes (de jeudi à dimanche)
●✖ 05 57 74 55 86
- 28** Château La Dominique Grand Cru Classé
Visite du chai «Houev», repas à la propriété.
F2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
✖ 05 57 51 31 36
- 29** Château La Grâce Dieu Les Menuts
G2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 73 10
- 30** Château La Rocaille
Dégustation de millésimes anciens et de produits du terroir.
G-H1 Libourne (samedi et dimanche)
● 06 71 34 18 94
- 31** Château La Rose Brisson
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 06 63 77 39 75
- 32** Château La Rose Côtes Rol
«Les 4 Fantastiques» de LA ROSE CÔTES ROL. 4 jours insolites, 4 repas décalés, 4 ans passonnés, 4 vins d'ici et d'ailleurs.
G3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 06 85 52 47 82
- 33** Château La Rose Monturou
Marché et repas de producteurs locaux.
I5 Saint-Étienne de Lisse (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 69 33
- 34** Château Le Chatelet Grand Cru Classé
Dégustation de plusieurs millésimes. Exposition de peinture d'Alain NAKACHE.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 06 72 91 09 29
- 35** Château Le Prieuré Grand Cru Classé
Dégustation de vins avec des produits de la région.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 06 28 58 23 51
- 36** Château Les Cabannes
K3 Saint-Sulpice de Faleyrens (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 24 62 86
- 37** Château Les Gravières
Premier 2013.
J2 Saint-Sulpice de Faleyrens (de jeudi à dimanche)
●✖ 06 08 32 26 04 / 05 57 84 53 73
- 38** Château Mangot
Patrimoine familial - 5 siècles d'histoire dans un écrin contemporain. Exposition sculptures d'art. Présentation premiers 2013. Déjeuner-dégustation commentée (sur réservation).
H6 Saint-Étienne de Lisse (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 40 18 23
- 39** Château Mauvezin
Vide grenier du château.
I3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 72 36
- 40** Château Mauvinon
Dégustations de «château Mauvinon» et «Gabriel Lauzat», commentées par notre œnologue, accompagnées de fromages le matin, de cannelles Papès-midi.
I-J2 Saint-Sulpice de Faleyrens (de jeudi à dimanche)
■ 06 10 84 03 97
- 41** Château Moulin de Lagnet
Présentation de l'Agriculture Biologique.
G4 Saint-Christophe des Bardes (samedi et dimanche)
● 05 57 74 40 06
- 42** Château Palais Cardinal
J2 Saint-Sulpice de Faleyrens (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 24 32 27
- 43** Château Pas de l'Ane
Présence d'une créatrice de bijoux, Pascaline Renaud : «Bijou Grand Cru».
G2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 09 62 18 10 87
- 44** Château Petit Bouquey
Exposition de peintures de M. GIRON et Mme HIRTZLIN : peinture à l'huile et acrylique.
J4 Saint-Hippolyte (samedi et dimanche)
● 06 73 42 27 97
- 45** Château Petit Gravet
J3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 06 82 10 64 75
- 46** Château Petit Mangot
Déjeuner au château : grillades sur sarments au cœur des vignobles, uniquement sur réservation (22€).
H6 Saint-Étienne de Lisse (samedi et dimanche)
● 05 57 40 25 44
- 47** Château Pindefeurs
Repas du vigneron.
H2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 24 78 41
- 48** Château Pipeau
Déjeuner du vigneron à la propriété.
I4 Saint-Laurent des Combes (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 72 95
- 49** Château Riou de Thailas
Dégustation produits régionaux.
G1 Saint-Émilion (samedi et dimanche)
● 05 55 24 49 16
- 50** Château Rochelle Grand Cru Classé
Superbes caves monolithes. Jeux de lumière. Pyramide au dessus des caves.
H3-4 Saint-Laurent des Combes (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 51 30 71
- 51** Château Rol Valentim
Déjeuner le samedi et dimanche autour des emies gourmandes. Buffet du vigneron à 15€ le repas sans réservation.
G2-3 Saint-Émilion (samedi et dimanche)
■ 05 57 40 13 76
- 52** Château Roynland
Exposition de mannequins décorés par thèmes.
H2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 06 12 33 31 89
- 53** Château Rozier
9ème génération de viticulteurs. Exposition de peintures.
I4 Saint-Laurent des Combes (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 73 03
- 54** Château Saint Fort de Lisse
Brocante et outils anciens. Dégustations de vieux millésimes.
I5 Saint-Étienne de Lisse (samedi et dimanche)
● 06 82 12 65 44
- 55** Château Saint-Christophe
Dégustation verticale à partir du millésime 2000. Possibilité de pique-nique sur place.
H5 Saint-Christophe des Bardes (de jeudi à dimanche)
■ 06 09 79 67 17
- 56** Château Sansonnet
G4 Saint-Émilion (samedi et dimanche)
■ 06 11 10 18 14
- 57** Château Toinet-Fombrage
Repas vigneron en musique.
G5 Saint-Christophe des Bardes (de jeudi à dimanche)
■ 06 07 41 16 78
- 58** Château Tour Baladoz
Atelier dégustation différents cépages. Exposition de pastels.
H4 Saint-Laurent des Combes (de jeudi à dimanche)
●✖ 05 57 74 55 86
- 59** Château Tour Grand Faurie
Restauration sur place : foie gras, huîtres et macarons.
F3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■✖ 06 82 68 11 80
- 59** Château Trimoulet
Découverte de l'exceptionnel millésime 2010, dégustation de fromages affinés. Visite en anglais.
G4 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 24 70 56
- 60** Château Valandraud 1er Grand Cru Classé
Du garage au 1er Grand Cru Classé.
H6 Saint-Étienne de Lisse (de jeudi à dimanche)
● 05 57 55 09 13
- 61** Château Vieux Larmande
Propriété familiale depuis 6 générations. Visite du domaine. Dégustation de nos «Saint-Émilion Grand Cru» «Château Vieux Larmande et Vieux Château Peltetan». Découverte du millésime 2013.
G3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 24 60 49
- 62** Clos Badon Thunevin
Un chai dans la ville.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 55 09 13
- 63** Clos Cantenac
Dégustations gourmandes bordelaises.
H1 Saint-Émilion (samedi et dimanche)
● 06 20 25 35 98
- 64** Clos des Menuts
Visite des caves monolithes au cœur de Saint-Émilion.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 55 59 56
- 65** Clos La Madeleine Grand Cru Classé
Visite de cave dans les carrières.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 84 48 56
- 66** Clos Les Grandes Versannes
Exposition d'art.
D6 Lussac (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 74 51 33
- 67** Clos Rol de Fombrage
Exposition de tableaux sur la vigne de M. CHAINE et dégustation de produits régionaux (lamproie).
G4 Saint-Christophe des Bardes (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 24 77 75
- 7** Clos Villemauraine
Visites des carrières. Expositions peintures (Husson). Meubles Art Déco et Design. Elevage porc Noir de Bigorre. Huîtres du Bassin.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
●✖ 05 57 24 64 40 / 06 07 19 31 95
- 37** Lynsolence
Premier 2013.
J2 Saint-Sulpice de Faleyrens (de jeudi à dimanche)
●✖ 06 08 32 26 04 / 05 57 84 53 73
- 68** Union de Producteurs de Saint-Émilion
Exposition de peintures et photos + jeux. Ouvert jusqu'à 18h00.
H2 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 70 71

LUSSAC SAINT-EMILION

PUISSEGUIN SAINT-EMILION

53 Château Bertin
9ème génération de viticulteurs. Exposition de peintures.
I4 Saint-Laurent des Combes (de jeudi à dimanche)
● 05 57 24 73 03

69 Château Chéreau
Déjeuner vigneron sur rendez-vous - 19€ par personne. Les vendredis et samedis uniquement.
D5 Lussac (de jeudi à dimanche)
● 05 57 74 50 76

66 Château La Rose Perrière
Déjeuner gourmand.
D6 Lussac (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 74 51 33

71 Les Vignerons de Puisseguin - Lussac Saint-Émilion
E6 Puisseguin (de jeudi à dimanche)
● 05 57 55 50 40

72 Château Beauséjour
Produits biologiques.
F6 Puisseguin (samedi et dimanche)
■ 05 57 74 52 61

2 Château Haut-Fayan
Dégustation de produits fermiers landais. Repas sur réservation avec animation dégustation à l'aveugle. Quiz sur le vin. Démonstration d'un tonnelier. Exposition de peintures.
F7 Puisseguin (de jeudi à dimanche)
■ 06 81 21 07 20

7 Château Caillou les Martins
Visites des carrières. Expositions peintures (Husson). Meubles Art Déco et Design. Elevage porc Noir de Bigorre. Huîtres du Bassin.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
●✖ 05 57 24 64 40 / 06 07 19 31 95

73 Château de Roques
Histoire du château datant du 16ème siècle. Histoire de la propriété viticole.
D6 Puisseguin (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 74 69 56

70 Château Lucas
Histoire du château datant du 16ème siècle. Histoire de la propriété viticole.
D5 Lussac (de jeudi à dimanche)
✖ 06 68 96 35 54

73 Château de Roques
D6 Puisseguin (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 74 69 56

71 Les Vignerons de Puisseguin - Lussac Saint-Émilion
E6 Puisseguin (de jeudi à dimanche)
● 05 57 55 50 40

2 Château Haut-Fayan
Dégustation de produits fermiers landais. Repas sur réservation avec animation dégustation à l'aveugle. Quiz sur le vin. Démonstration d'un tonnelier. Exposition de peintures.
F7 Puisseguin (de jeudi à dimanche)
■ 06 81 21 07 20

21 Château Haute-Nauve
Propriété familiale depuis 4 générations. Visite commentée du vignoble et du chai. Déjeuner à la propriété (11€).
I4 Saint-Laurent des Combes (de jeudi à dimanche)
■ 05 57 74 23 21

22 Château Haut Pezat
Déjeuner du vigneron à la propriété.
K4 Vignone (samedi et dimanche)
■ 05 56 23 69 16

23 Château Jucalis
J2 Saint-Sulpice de Faleyrens (de jeudi à dimanche)
●✖ 06 87 07 61 54

7 Clos Villemauraine
Visites des carrières. Expositions peintures (Husson). Meubles Art Déco et Design. Elevage porc Noir de Bigorre. Huîtres du Bassin.
H3 Saint-Émilion (de jeudi à dimanche)
●✖ 05 57 24 64 40 / 06 07 19 31 95