

POUR ORGANISER VOS VISITES, LES CHÂTEAUX SONT CLASSÉS EN 4 THÈMES :

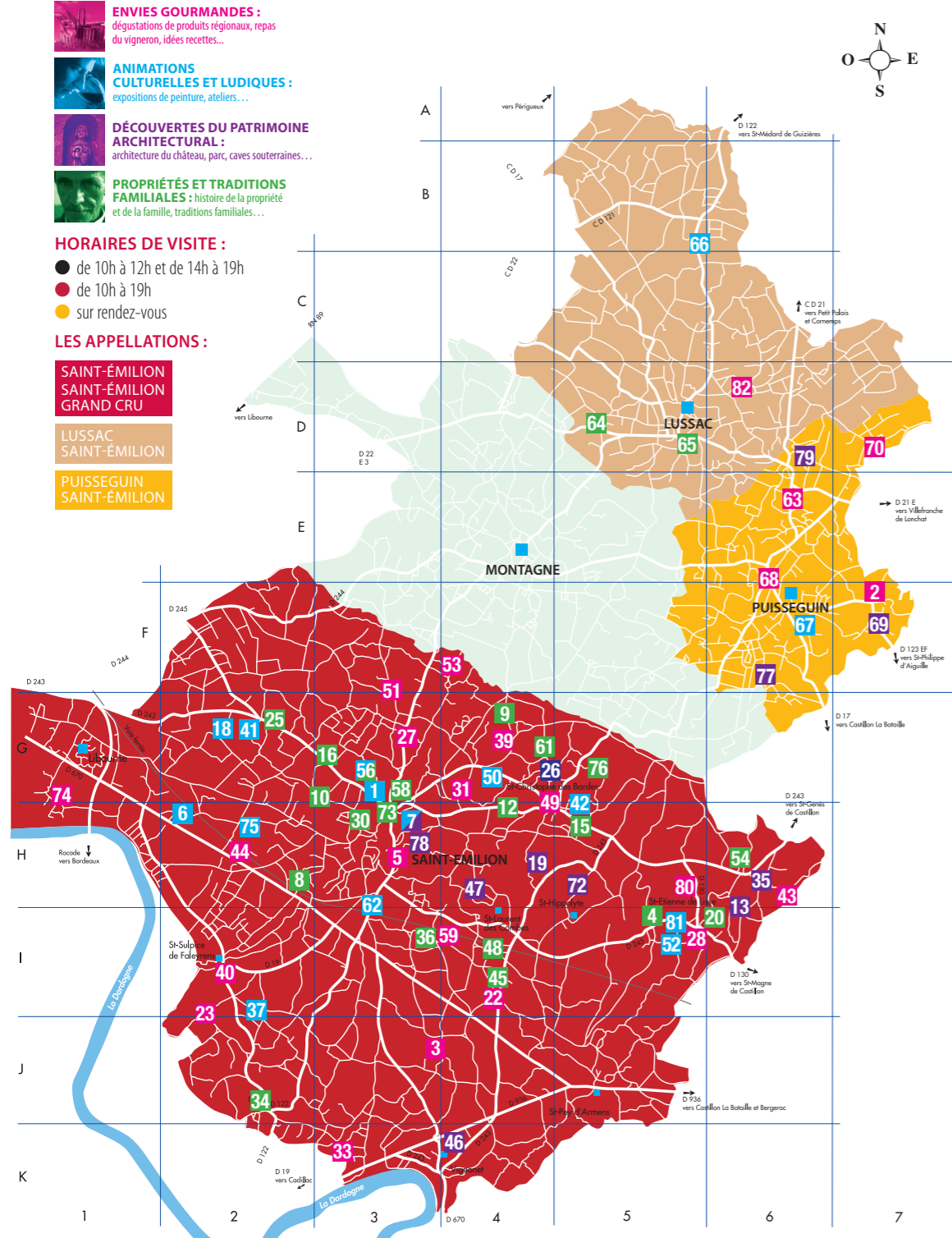
- ENVIES GOURMANDES :** dégustations de produits régionaux, repas du vigneron, idées recettes...
- ANIMATIONS CULTURELLES ET LUDIQUES :** expositions de peinture, ateliers...
- DÉCOUVERTES DU PATRIMOINE ARCHITECTURAL :** architecture du château, parc, caves souterraines...
- PROPRIÉTÉS ET TRADITIONS 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

LES APPELLATIONS :

- SAINT-ÉMILION SAINT-ÉMILION GRAND CRU**
- LUSSAC SAINT-ÉMILION**
- PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION**



SAINT-ÉMILION SAINT-ÉMILION GRAND CRU

- 1 ● G3** Château Ambe Tour Pourret Saint-Émilion 05 57 55 23 28 Atelier ludique à la dégustation et panier pique-nique « Bienvenue à la ferme » sur réservation
- 2 ● F7** Château Beaulieu Cardinal Puisseguin 05 57 74 59 97 Dégustation de produits fermiers landais. Repas sur réservation. Dégustation à l'aveugle. Quizz sur le vin. Démonstration d'un tonnelier
- 3 ● J3** Château Beurang Saint-Émilion 05 57 24 73 31 Visite « Du raisin à la bouteille ». Dégustation vin, pain, et fromage de brebis
- 4 ● I5** Château Bernateau Saint-Étienne de Lisse 05 57 40 18 19 Conversion Bio. Dégustation de plusieurs millésimes
- 5 ● H3** Château Cadet Pontet Saint-Émilion 05 57 24 72 66 Dégustation de foie gras - Entrecôte sur sarments (sur inscription, 15€/personne)
- 6 ● H2** Château Cantezac Saint-Émilion 05 57 51 35 22 Propriété familiale depuis 4 générations. Exposition sculptures (Sophie Zinzo), Pastel (Jocelyne Sellier), Ateliers « Dégustation comparative »
- 7 ● H3** Château Cardinal Villemaurine Saint-Émilion 05 57 24 64 40 Visites des carrières souterraines à 12 m sous terre. Exposition de sculptures et de peintures.
- 8 ● H2** Château Carteau Côtes Daugay Saint-Émilion 05 57 24 73 94
- 9 ● G4** Château Champion Saint-Émilion 05 57 74 43 98 Déjeuner du vigneron à la propriété (20€ par personne) sur réservation. Exposition de peintures
- 10 ● G3** Château Coutet Saint-Émilion 06 13 03 17 62

- 12 ● H4** Château Des Laudes Loupes 06 12 94 15 98 Exposition peintures.
- 13 ● H-16** Château Fauçères Saint-Étienne de Lisse 05 57 48 54 28 05 57 40 34 99 Chai réalisé par l'architecte suisse Mario Botta de renommée internationale.
- 15 ● H5** Château Fombrage Saint-Christophe des Bardes 05 57 24 77 12 Patrimoine architectural - fermé le 1er mai
- 16 ● G3** Château Franc Grâce-Dieu Saint-Émilion 05 57 24 66 18
- 18 ● G2** Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac Saint-Émilion 05 57 24 99 26
- 19 ● H4** Château Guillemot Saint-Christophe des Bardes 06 75 12 20 86 Architecture atypique, panorama d'exception, 6ème génération de viticulteurs
- 20 ● I6** Château Haut Rocher Saint-Étienne de Lisse 05 57 40 18 09
- 22 ● I4** Château Haute-Nauve Saint-Laurent des Combes 05 57 24 73 21 Dégustation de produits régionaux. Repas sur réservation.
- 23 ● I2** Château Jucalis Saint-Sulpice de Faleyrens 06 87 07 61 54 Dégustation gratuite, vins, charcuterie, fromage et chocolat. Sur réservation, 15 jours avant, repas les 28 et 30 avril à 19h30. 28 € par pers. tout compris
- 25 ● G2** Château La Grâce Dieu Les Menuts Saint-Émilion 05 57 24 73 10 Exposition de peintures

- 27 ● G3** Château La Rose Côtes Rol Saint-Émilion 06 85 52 47 82 Repas du vigneron et du pêcheur: la lamproie (25 € sur réservation). Présence d'amis vigneron de Bourgogne, Cognac et Sancerre
- 28 ● I5** Château La Rose Monturon Saint-Étienne de Lisse 05 57 24 69 33 Repas de producteurs locaux : canard (Ferme du Moulinat), fromages (Bergerie de Daignac) crêpes bretonnes et vins ! 20 € par pers.
- 30 ● H3** Château Le Chatelet Saint-Émilion 06 72 91 09 29 Dégustation de 10 millésimes et de la cuvée « Le Chatelet » entièrement vinifiée en barriques
- 31 ● G4** Château Le Prieuré Grand Cru Classé Saint-Émilion 05 57 51 65 20 Pique-nique sur la terrasse (20€ par personne)
- 33 ● K3** Château Les Cabannes Saint-Sulpice de Faleyrens 05 57 24 62 86 Buffet du vigneron
- 34 ● J2** Château Les Gravières Saint-Sulpice de Faleyrens 05 57 84 54 73 06 08 32 26 04 06 88 22 97 85 Dégustation primeurs 2011
- 35 ● H6** Château Mangot Saint-Étienne de Lisse 05 57 40 18 23 Patrimoine familial - 5 siècles d'histoire dans un écrin contemporain. Exposition sculptures d'art. Présentation primeurs 2011. Déjeuner-dégustation commenté (38€ par personne sur réservation).
- 36 ● I3** Château Mauvezin Saint-Émilion 05 57 24 72 36 Vide cave/grenier du château
- 37 ● I2** Château Mauvinon Saint-Sulpice de Faleyrens 06 10 84 03 97 « Art de la dégustation ». Avec notre œnologue, initiation à la dégustation. Découvrez le vin d'une façon ludique et conviviale pour petits et grands.
- 39 ● G4** Château Moulin de Lagnat Saint-Christophe des Bardes 05 57 74 40 06 Expositions de peintures et photos. Agriculture biologique. Dimanche midi, déjeuner du vigneron.

- 40 ● I2** Château Palais Cardinal Saint-Sulpice de Faleyrens 05 57 24 32 27
- 40 ● I2** Château Palais Cardinal La Fuie Saint-Sulpice de Faleyrens 05 57 24 32 27
- 41 ● G2** Château Pas de l'Ane Saint-Émilion 09 62 18 10 87 Peinture et bijoux
- 42 ● H5** Château Petit Fombrage Saint-Christophe des Bardes 05 57 24 77 30 Exposition de sculptures
- 43 ● H6** Château Petit Mangot Saint-Étienne de Lisse 05 57 40 25 44 Déjeuner au château : Grillade sur sarments au cœur des vignobles, uniquement sur réservation (18€)
- 44 ● H2** Château Pindefleurs Saint-Émilion 06 88 55 92 87
- 45 ● I4** Château Pipeau Saint-Laurent des Combes 05 57 24 72 95 Déjeuner du vigneron à la propriété.
- 46 ● K4** Château Quercy Vignonet 05 57 84 56 07 Château fin XVIIIème siècle. Vignoble en conversion Bio.
- 47 ● H4** Château Rochebelle Saint-Laurent des Combes 05 57 51 30 71 Cave monolithe avec jeux de lumières.
- 80 ● H5** Château Rol Valentin Saint-Étienne de Lisse 05 57 40 13 76 Association mets/vins. Déjeuner le dimanche et mardi autour de l'association mets/vins uniquement sur réservation (25 €)
- 75 ● H2** Château Royland Saint-Émilion 06 12 33 31 89 Expositions de peintures
- 48 ● I4** Château Rozier Saint-Laurent des Combes 05 57 24 73 03 06 08 85 66 45 9ème génération de viticulteurs

- 49 ● H4** Château Saint-Christophe Saint-Christophe des Bardes 06 09 79 67 17 06 83 11 60 02 Dégustation de conserves familiales et de produits du terroir
- 81 ● I5** Château Saint Fort de Lisse Saint-Étienne de Lisse 06 82 12 65 44 Outils anciens, brocante.
- 50 ● G4** Château Sansonnet Saint-Émilion 06 11 10 18 14 Exposition de toiles de Delphine Gonieau
- 76 ● G5** Château Toinet Fombrage Saint-Christophe des Bardes 05 57 24 77 70
- 51 ● F-G3** Château Tour Grand Faurie Saint-Émilion 05 57 74 49 03 Marché gourmand et restauration. Foie gras, huîtres, magrets. Repas sur place
- 52 ● I5** Château Traupad Saint-Étienne de Lisse 05 57 40 18 08 06 07 87 84 47 Déjeuner à la propriété. Démonstration de tonnellerie. Ouvert samedi et dimanche
- 53 ● F4** Château Trimoulet Saint-Émilion 05 57 24 70 56 Visites en anglais. Gourmandises d'Aquitaine: cannelés, macarons, pâtes de fruits.
- 54 ● H6** Château Valandraud Saint-Émilion 05 57 55 09 13 Propriétaires présents pour raconter l'histoire de Valandraud
- 56 ● G3** Château Vieux Larmande Saint-Émilion 05 57 24 60 49 Expositions de peintures. Dégustation du primeur 2011, ainsi que les millésimes 2009 et 2010.
- 58 ● G3** Clos des Menuts Grand Cru Saint-Émilion 05 57 55 59 59
- 59 ● I4** Clos d'Hortense Saint-Laurent des Combes 05 57 40 59 13 06 07 31 72 35 Dégustation pains, fromages et vins
- 78 ● H3** Clos La Madeleine Saint-Émilion 06 08 34 71 48 Découvertes des carrières et du pigeonnier

- 61 ● G4** Clos Rol de Fombrage Saint-Christophe des Bardes 05 57 24 77 75 Exposition de tableaux sur la vigne de M. CHAINE et dégustation de produits régionaux (lamproie etc)
- 7 ● H3** Clos Villemaurine Saint-Émilion 05 57 24 64 40 Visites des carrières souterraines à 12 m sous terre. Exposition de sculptures et de peintures.
- 28 ● I5** Amalgame Saint-Étienne de Lisse 05 57 24 69 33 Repas de producteurs locaux : canard (Ferme du Moulinat), fromages (Bergerie de Daignac) crêpes bretonnes et vins ! 20 € par pers.
- 31 ● G4** Délice du Prieuré Grand Cru Saint-Émilion 05 57 51 65 20 Pique-nique sur la terrasse (20€ par personne)
- 58 ● G3** Excellence Clos des Menuts Grand Cru Saint-Émilion 05 57 55 59 59
- 37 ● I2** Gabriel Lauzat Saint-Sulpice de Faleyrens 06 10 84 03 97 « Art de la dégustation ». Avec notre œnologue, initiation à la dégustation. Découvrez le vin d'une façon ludique et conviviale pour petits et grands.
- 34 ● J2** Lynsolence Saint-Sulpice de Faleyrens 05 57 84 54 73 06 08 32 26 04 06 88 22 97 85 Dégustation primeurs 2011
- 62 ● H-13** Union de Producteurs de Saint-Émilion Saint-Émilion 05 57 24 70 71 Exposition de peintures. Quizz sur l'Union des Producteurs de Saint-Émilion. De 9h à 12h et de 14h à 18h.
- 56 ● G3** Vieux Château Pelletan Saint-Émilion 05 57 24 60 49 Propriété familiale depuis 6 générations. Dégustation du primeur 2011, ainsi que du millésime 2009 et 2010.
- 54 ● G3** Virginie de Valandraud Saint-Émilion 05 57 55 09 13 Propriétaires présents pour raconter l'histoire de Valandraud

- 48 ● I4** Château Bertin Saint-Laurent des Combes 05 57 24 73 03 06 08 85 66 45 Visite des chais et dégustation avec la 9ème génération de viticulteurs.
- 64 ● D5** Château Chèreau Lussac 05 57 74 50 76 Stand apiculture et produits régionaux. Déjeuner vigneron le 29 et 30 avril (17 € / pers., sur réservation).
- 65 ● D5** Château Haut-Piquat Lussac 06 86 69 21 70
- 82 ● D6** Château La Perrière Lussac 05 57 55 14 64
- 66 ● B5** Château Mayne Blanc Lussac 05 57 74 60 56 Dégustations thématiques originales (vieux millésimes, influence des barriques). À voir: la barrique Morat (chêne de 350 ans) et le roll-fermentor, unique à Saint-Émilion entourés d'une exposition de peintures.
- 63 ● E6** Les Vignerons de Puisseguin et Lussac Saint-Émilion Puisseguin 05 57 55 50 40

- 67 ● F6** Château Beauséjour Puisseguin 05 57 74 52 61 Exposition de peintures.
- 68 ● E-F6** Château De Môle Puisseguin 05 57 74 60 86 Déjeuner au Château le dimanche sur réservation.
- 79 ● D6** Château de Roques Puisseguin 05 57 74 69 56 Visite du cuvier du début du 20ème siècle. Château et cave du 19ème siècle. Anciennes carrières.
- 70 ● D7** Château Guibeau Puisseguin 05 57 55 22 75 Vente de vinaigre de la propriété.
- 70 ● D7** Château Guibot La Fourvielle Puisseguin 05 57 55 22 75 Vente de vinaigre de la propriété.
- 2 ● F7** Château Haut-Fayan Puisseguin 05 57 74 59 97 06 81 21 07 20 Dégustation de produits fermiers landais. Repas sur réservation, dégustation à l'aveugle. Quizz sur le vin. Démonstration d'un tonnelier.
- 77 ● F6** Château La Vaisinerie Puisseguin 05 57 24 93 05
- 63 ● E6** Les Vignerons de Puisseguin et Lussac Saint-Émilion Puisseguin 05 57 55 50 40

LUSSAC SAINT-ÉMILION

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION