

1&2
JUIN 2024

36
**CHÂTEAUX
OUVERTS**

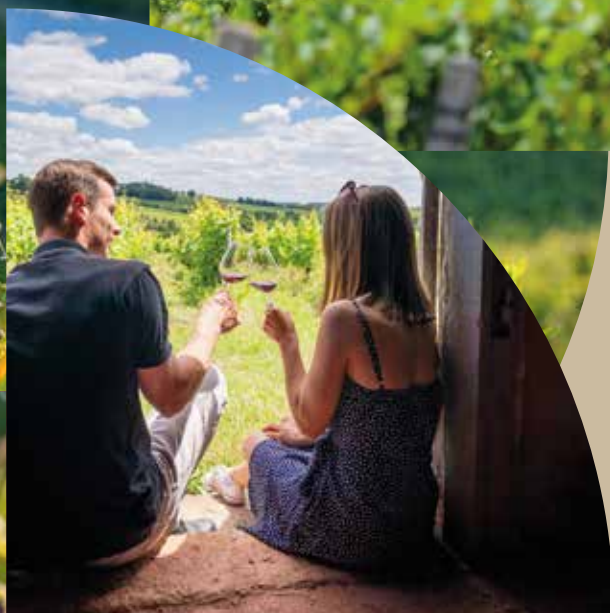
29^E ÉDITION

PORTES OUVERTES

CADILLAC

CÔTES DE BORDEAUX

CADILLACCOTESDEBORDEAUX.COM



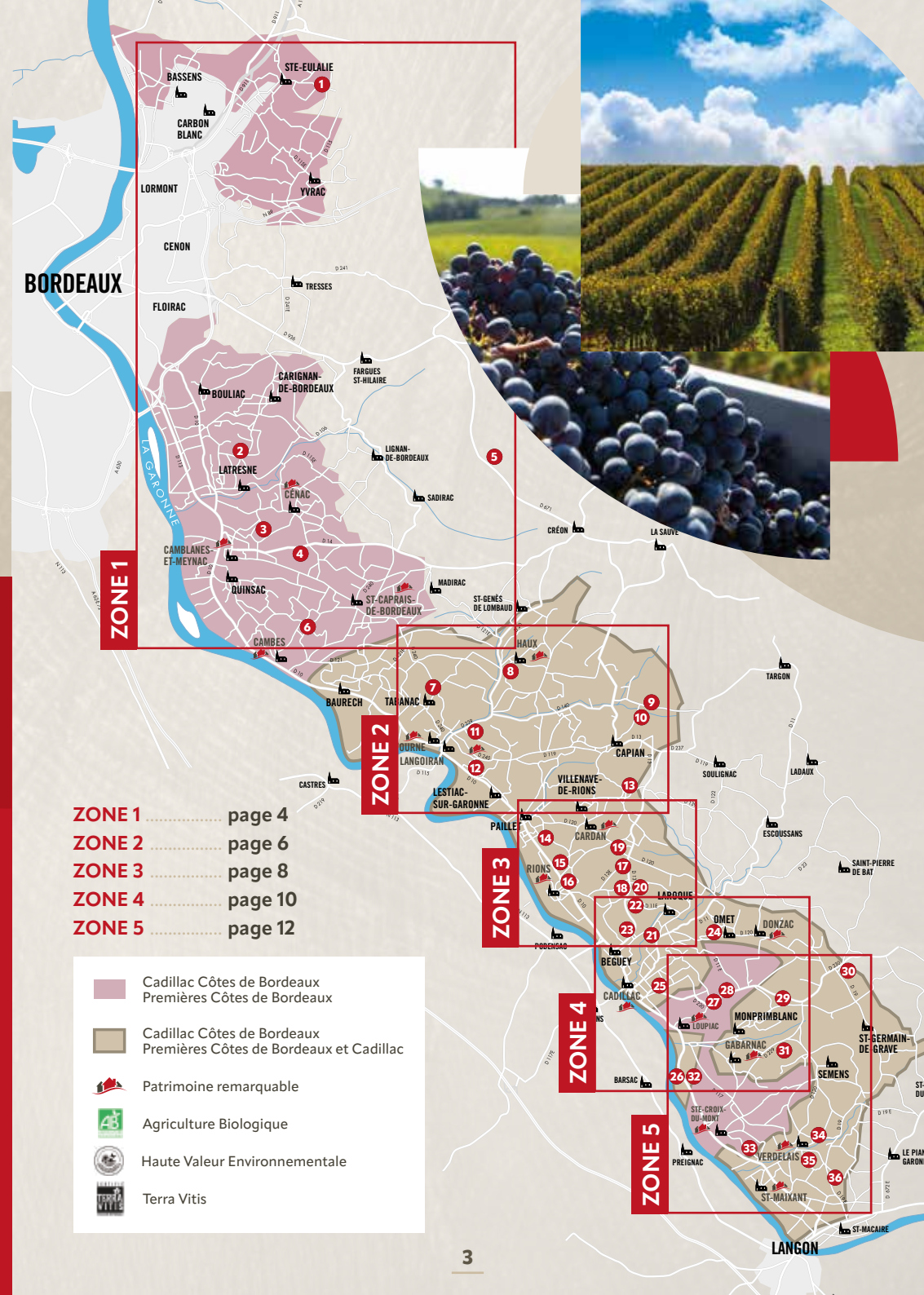
UN PROGRAMME ALLÉCHANT LES 1^{ER} & 2 JUIN 2024

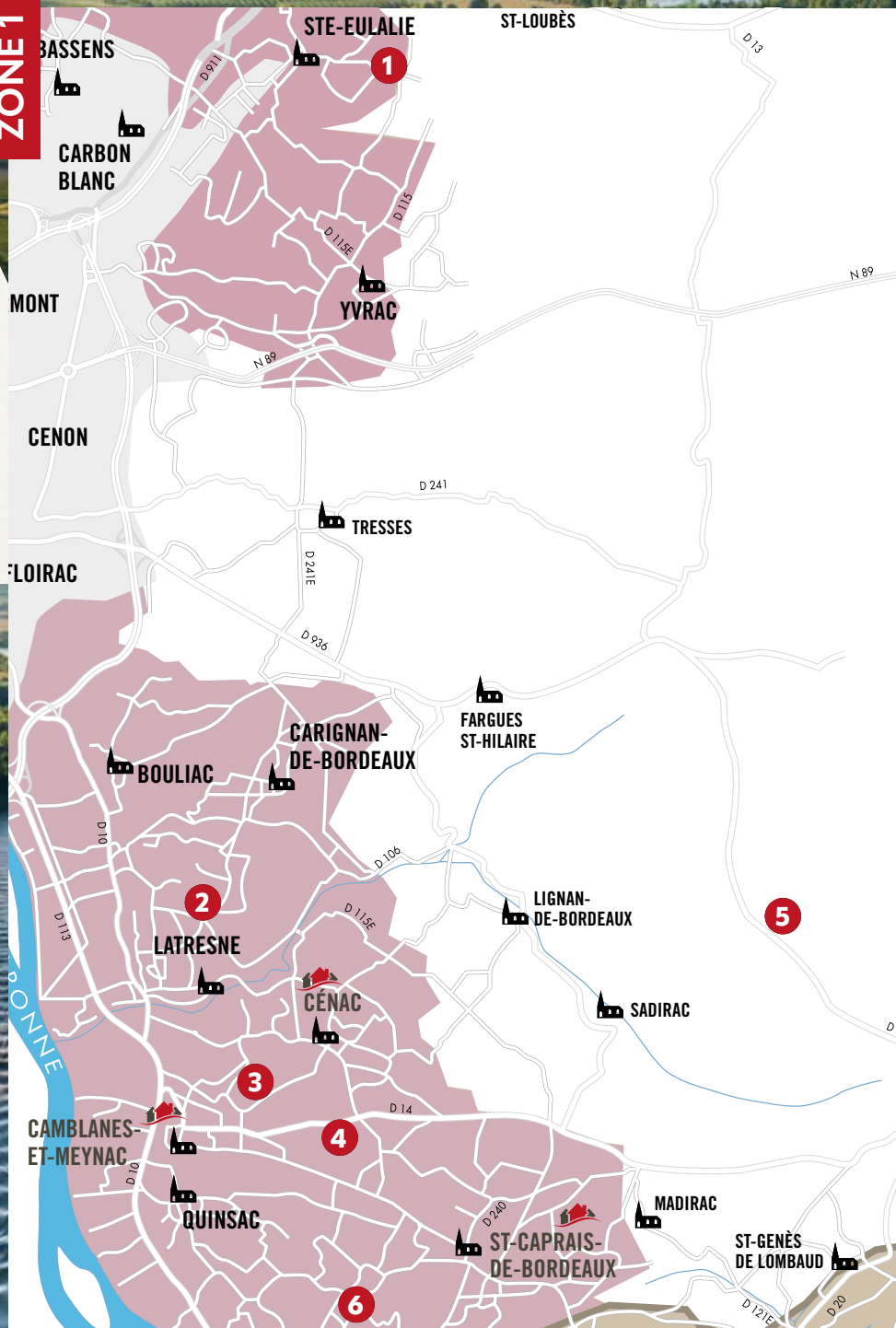
RENCONTRER DES VIGNERONS D'EXCEPTION

36 châteaux et propriétés viticoles ouvriront leurs portes de 10h à 19h. De nombreuses animations et activités ludiques seront proposées.

ET DES PRODUCTEURS LOCAUX

Dégustez des **produits locaux** dans les châteaux (huîtres, fromages, produits de canard...).





SAINT-LOUBÈS

1 CHÂTEAU HAUT TELLAS

Neil Becede
39, chemin de Bernes
33450 SAINT-LOUBÈS
Port. 06 32 75 07 99
contact@haut-tellas.fr



Marché de producteurs en journée. Soirée moules/frites le samedi soir (pensez à réserver).

LATRESNE

2 CHÂTEAU PASCOT

Franck Doermann
16, chemin du moulin de Rambal
33360 LATRESNE
Port. 06 76 75 48 27
chateupascot33@gmail.com



Repas champêtre.

CAMBLANES-ET-MEYNAC

3 CHÂTEAU BRETHOUS

Cécile Mallié Verdier et Thierry Mallié
28, chemin du Jonc
33360 CAMBLANES-ET-MEYNAC
Port. 06 85 73 09 23
chateaubrethous@gmail.com



Visite du vignoble Biodynamie, foodtruck, marché local et artisanal : artivanne, livres d'occasion, les créations de Sylvette BB, miel, aire de pique-nique, Fanfatales.

4 DOMAINE DU TASTA

Alexandre Beaumont
37, route de lalande
33360 CAMBLANES-ET-MEYNAC
Port. 06 84 57 16 76
a-beaumont@orange.fr



Visite du vignoble. Dégustation des vins en fonction des cépages et des terroirs.

SADIRAC

5 CHÂTEAU FARIZEAU

Guillaume Moreau
21, chemin de Farizeau
33670 SADIRAC
Port. 06 82 44 76 09
contact@chateau-farizeau.fr



Présence de Christine et Rémi Barrier de la Cabane 47-48 d'Andernos.

CAMBES

6 DOMAINE DE SAINT AMAND

SCEA Domaine de Saint Amand
74, impasse Saint Amand
33880 CAMBES
Port. 06 30 49 00 13
contact@domainedesaintamand.fr



Balades dans le vignoble en conversion BIO. Grillades et dégustation de vin. Restauration sur place les 1^{er} et 2 juin midis (sur réservation).



TABANAC

7 CHÂTEAU RENON

SARL Renon
532, route du Moulin à vent
33550 TABANAC
Port. 07 67 44 82 20
contact@chateau-renon.fr



Dégustation de nos vins, promenade dans notre magnifique parc.

HAUX

8 CHÂTEAU LAMOTHE DE HAUX

Famille Néel-Chombart
295, chemin de l'église - **33550 HAUX**
Tél. 05 57 34 53 00
info@chateau-lamothe.com



Visite des carrières troglodytiques et dégustation. Balade dans le parc et Foodtruck le dimanche midi. Exposition d'art et d'artisanat. Escape-Game : en famille ou entre amis, vivez une expérience haletante dans les carrières du château (réservation auprès de Vignoble Evasion au 06 87 92 26 06).

CAPIAN

9 CHÂTEAU DE POTIRON

Marlene Schmidt
D140 - **33550 CAPIAN**
Tél. 05 56 72 19 76
ms@chateau-de-potiron.com



Venez nous retrouver dans ce lieu convivial accompagné d'un ostréiculteur, d'un food truck, mais aussi de la musique live et des jeux autour du vin avec des cadeaux à la clé.

10 DOMAINE DE DARBALOT

EARL Vignobles Moncla
Lieu dit Darbalot - **33550 CAPIAN**
Port. 06 15 20 39 64
contact@domainededarbalot.com



Animations sur le thème du développement durable. Repas (réservation conseillée)

samedi : grillades, dimanche : paella.
Présence d'un artisan coutelier - rémouleur.
Apportez vos outils à aiguiser !

LANGOIRAN

11 CHÂTEAU LA PEYRUCHE

SCEA des Vignobles Peroy
4, la Peyruche
33550 LANGOIRAN
Tél. 05 56 67 36 01
contact@chateau-lapeyruche.com



Dégustation et vente, visite des chais et du vignoble, vente des produits de la ferme, vente de miel de la propriété, possibilité de se restaurer sur place, grillades/apéro, tables et bancs à votre disposition, activités de plein-air : ping-pong, croquet, badminton.

12 CHÂTEAU LANGOIRAN

Vignobles Gonfrier
16, route du lieu dit - le pied du château
33550 LANGOIRAN
Tél. 05 56 67 08 55
contact@chateau-langoiran.com



Déjeuner vigneron sur l'esplanade du Château Langoiran autour de notre braséro (réservation conseillée). Visite de notre chai souterrain et dégustation de nos vins. Découverte des nouveautés : Odyssea vin orange et Iliadis.

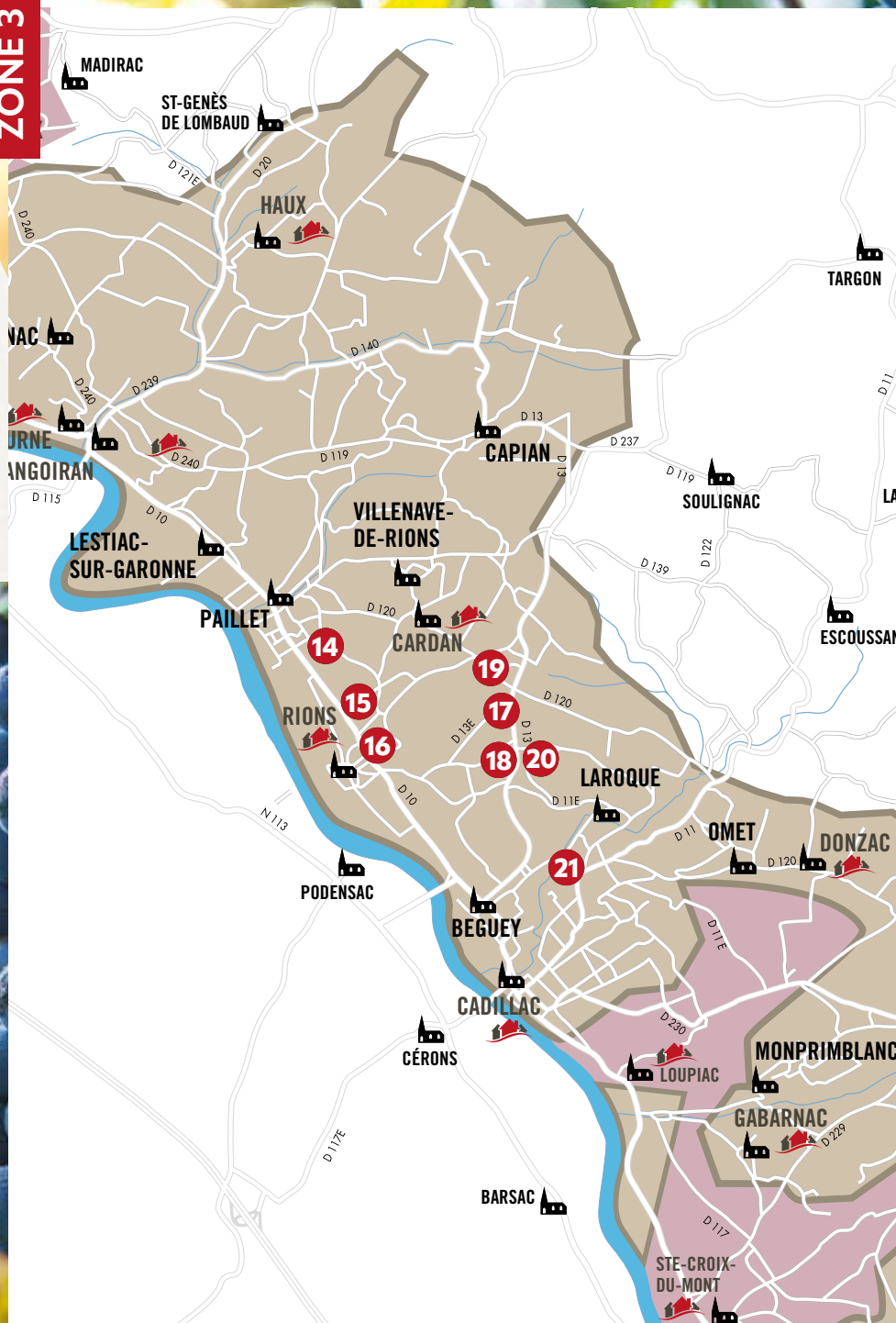
CAPIAN

13 CHÂTEAU SUAU

SCEA du Domaine de Château Suau
600, Suau - **33550 CAPIAN**
Tél. 05 56 72 19 06
contact@chateausuau.com



Dégustation et visite des chais. Exposition de voitures anciennes : Rétropassion 2 Rives - Producteur landais : Domaine de Castelnau, Montfort en Chalosse - Huîtres Marennes : Ets David Daimé - Glaces artisanales.
2 JUIN : Randonnée famille avec l'Elan Capianais (départ 10 h).
Restauration : 1^{er} JUIN : Traiteur « Les Délices de Mathieu » ; 2 JUIN : Méchoui (réservation avant le 13 Mai, places limitées).



RIONS

14 CHÂTEAU RÉAUT

SAS Château Réaut
14, thibeau ouest - 33410 RIONS
Tél. 05 56 62 66 54
contact@chateau-reaut.com

Découverte du château aux 700 copropriétaires : visite du cuvier révolutionnaire et du chai à barriques et amphores, dégustation de plusieurs cuvées et millésimes. Samedi, atelier culinaire et déjeuner avec Francis Garcia, ex 2 étoiles Michelin (sur réservation). Dimanche, food truck EggsEco burgers et wraps sur la terrasse panoramique à 100 m d'altitude.

15 LA BASTANE

Anais Bernard - 1, l'espiglet - 33410 RIONS
Port. 06 72 44 42 36
labastane@gmail.com

La Bastane ouvre les portes du « Chai d'Oeuvres » samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 17h : rencontre des vignerons dans leur cave, dégustation des vins bio, visite guidée du vignoble sur demande (départ dès 10 pers.), coin jeux enfants, restauration sur place le midi.

16 CHÂTEAU HAUT RIAN

Vins Pauline Lapierre
10, Labastide - 33410 RIONS
Tél. 05 56 76 95 01
bonjour@vinspaulinelapierre.fr

Déambulation dans notre cuvier & chai à barriques, explication sur la conversion AB, dégustation de nos 11 vins (crémant, blanc sec, rouge, liquoreux, clair). Approche par cépage et terroir. Grignotage sur place, jeux enfants.

17 CHÂTEAU PETIT GUILLOT

Fabien Guillotin
Jourdan - impasse de panevelle
33410 RIONS
Port. 06 66 92 21 50
fabien.guillotin@hotmail.fr

Dégustations de vins bios, élevés en cuves, barriques et amphores. Présence d'un producteur de foie gras d'oies et canard du Périgord « Le Ranquet » Thomas Massoubre.

18 CHÂTEAU CARLIN

Néa Berglund
197, route des côtes - 33410 RIONS
Port. 07 87 36 37 61
bonjour@carsin.com

Dégustation de nos 15 vins différents, concert de saxophone gratuit le samedi soir avec menu scandinave entrée+plat+dessert à 22€ (sur réservation), petite restauration tout au long du weekend. Exposition d'aquarelles.

CARDAN

19 CHÂTEAU DU PAYRE

Valérie Labrousse
260, route du Vic - 33410 CARDAN
Tél. 05 56 62 60 91
chateaudupayre@gmail.com

Jeu des arômes, vidéo dans le chai à barriques, tombola pour un séjour d'une nuit en chambre d'hôtes. Le midi, assiettes charcuteries et fromages à partir de 10€.

LAROQUE

20 CHÂTEAU VIEILLE TOUR

EARL des Vignobles Gouin
1, La Pradiasse - 33410 LAROQUE
Port. 06 75 99 48 68
beatrice@chateau-vieille-tour.com

Cette année, deux thématiques à destination des adultes comme des enfants seront proposées : en intérieur, des ateliers de dégustation ludiques et sensoriels et en extérieur, des balades sous forme de chasse au trésor autour de la biodiversité et de la vie vigneronne. Dégustation de notre gamme des vins et de vieux millésimes.

21 CHÂTEAU PELLER LAROQUE

Vignoble Rousselon et Fils
1, Bonneval - 33410 LAROQUE
Tél. 05 56 62 60 16
pellerlaroque@wanadoo.fr

Samedi et dimanche midi : pique nique. Tables, chaises et verres à disposition, vin offert pour les personnes mangeant sur place, point grillades pour ceux qui veulent faire griller leur viande.



BEGUEY

22 CHÂTEAU DE BIROT

Arthur Fournier
8, rue de Reynon - **33410 BEGUEY**
Tél. 05 56 62 68 16
contact@chateau-birot.com



Venez découvrir le Château de Birot, ancienne propriété du XVIII^e siècle à travers des visites et dégustations. Des ateliers accords mets et vins avec un chef seront proposés sur réservation. Nous serons ouverts uniquement le samedi.

23 CHÂTEAU REYNON

Denis Dubourdieu Domaines
21, route de Cardan - **33410 BEGUEY**
Tél. 05 56 62 96 99
contact@denisdubourdieu.fr



Visite de la propriété et dégustation. Déjeuner sur réservation dans le parc du château. Réservation avant le 24 mai par téléphone ou par mail.

OMET

24 CHÂTEAU LA BERTRANDE

EARL Vignobles Anne-Marie Gillet
33410 OMET
Port. 06 08 32 76 61
chateaulabertrande@hotmail.fr



Cadillac : le vin et la voiture. Dégustation de nos vins. Ferme de Menauton (foie gras, conserves de canards des Landes) : assiettes garnies de leurs produits à déguster sur place. Tables et chaises à disposition. Domaine Castel Sablons : Cognac, Brulôt charentais, Sirop au Cognac.

CADILLAC

25 CHÂTEAU FAYAU

Vignobles Medeville - **33410 CADILLAC**
Tél. 05 57 98 08 08
medeville@medeville.com



Visites des chais et dégustations gratuites. Marché de producteurs (fromages fermiers, produits à base de canard et miel). Restauration sur place (sur réservation).

LOUPIAC

26 CHÂTEAU DU CROS

Vignobles Boyer
94, route de Saint Macaire - **33410 LOUPIAC**
Tél. 05 56 62 99 31
info@chateauducros.com



Randonnée pédestre et exposition photos à travers le vignoble. Balade en calèche. Espace Pique-nique.

27 CHÂTEAU DAUPHINÉ RONDILLON

Vignobles Darriet
8, Jean faux ouest - **33410 LOUPIAC**
Tél. 05 56 62 61 75
contact@vignoblesdarriet.fr



Venez découvrir l'expertise et l'histoire qui se cache derrière chaque bouteille des vignobles Darriet, fondés en 1798. Découverte des vins de Cadillac mis en scène par Jean Christophe Darriet, Dégustation exceptionnelle de Vieux Millésimes, Parcours « petit Vigneron » pour les enfants. Déjeuner « cuisine Landaise » au Château, Assiette Magret, Aiguillettes, effiloché de Canard 10€, Déjeuner complet 20€.

28 CHÂTEAU GRAND PEYRUCHET

Vignobles Gillet Queyrens
1, les plainiers - **33410 LOUPIAC**
Port. 06 07 34 13 19
contact@peyruchet.com



Dégustation gratuite et petite restauration (sur réservation). 1^{er} Concours Intergalactique de Chants dans les Cuves. Plus d'informations sur www.peyruchet.com

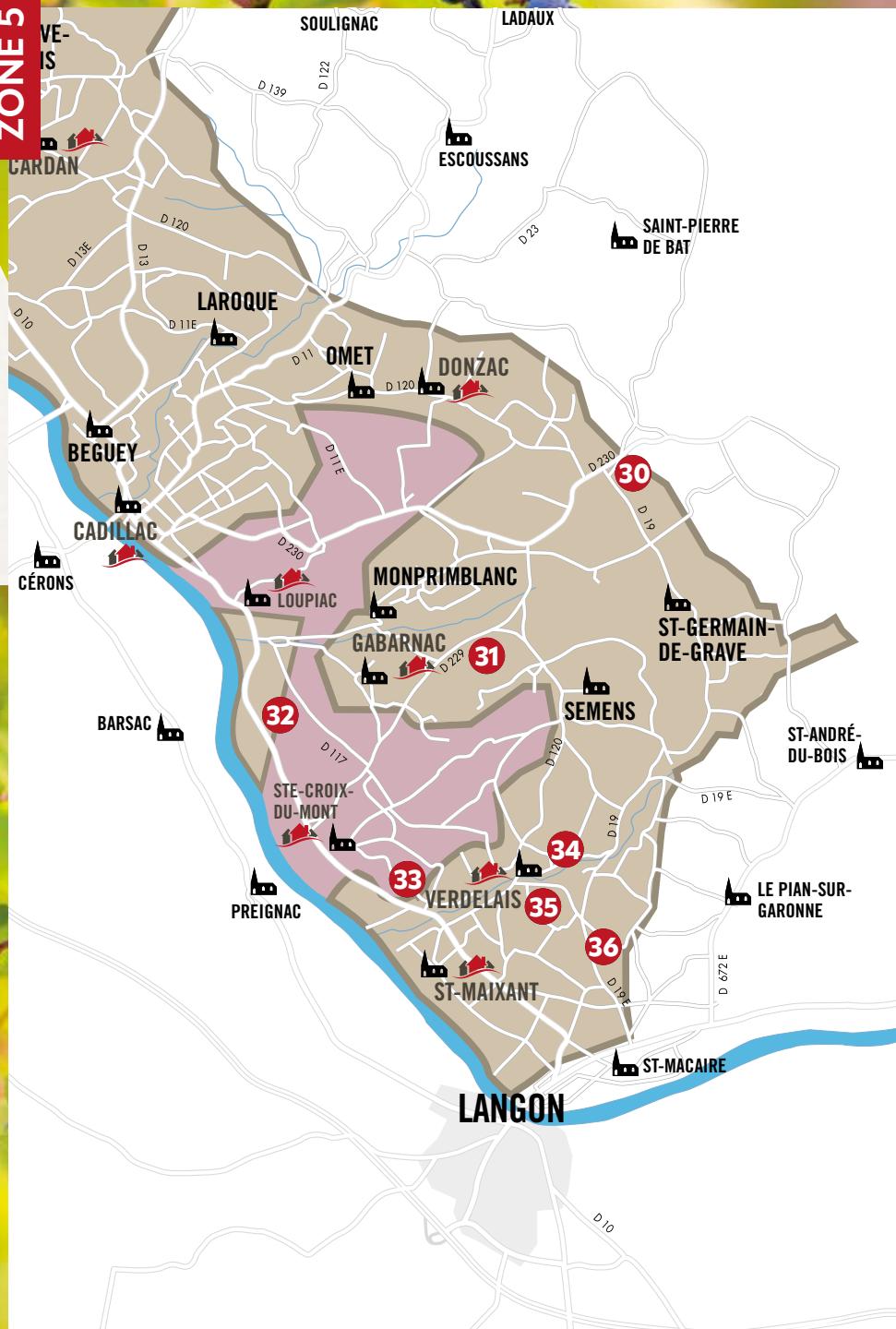
MONPRIMBLANC

29 CHÂTEAU GARBES CABANIEU

Vignobles Hervé David
42, chemin du Garre
33410 MONPRIMBLANC
Tél. 05 56 62 97 59
vignobleshervedavid@orange.fr



Randonnées, visites guidées, dégustations.



SAINT-GERMAIN-DE-GRAVES

30 DOMAINE DU CHEVAL BLANC

Denis Chaussié
33490 SAINT-GERMAIN-DE-GRAVES
 Port. 06 80 27 42 38
chaussiechevalblanc@orange.fr

Week-end gourmand et festif, entrée libre dégustation des vins, marché fermier, déjeuner champêtre des producteurs (assis et à l'abri) ou plat à emporter. Arts, décors, créations, balades, découvertes et animations sur les deux jours (plus de détails sur le site).

GABARNAC

31 CHÂTEAU FAUGAS

Hugues Hardy
 Lieu dit Faugas - **33410 GABARNAC**
 Tél. 05 56 62 97 62
chateau-faugas@wanadoo.fr

Exposition de volailles anciennes par la Ferme d'Antan (33) et coutellerie d'art avec Philippe Neige (33). Expositions d'art avec les peintures d'Orville Grant et les sculptures en métal de Jean Lorenzetti.

SAINTE-CROIX-DU-MONT

32 CHÂTEAU DU PAVILLON

SCEA Les Vignobles Olivier Fleury
 Château du Pavillon
33410 SAINTE-CROIX-DU-MONT
 Tél. 05 56 62 00 77
contact@olivier-fleury.fr

Visite et dégustation.

33 CHÂTEAU LA RAME

Olivier Allo, Angélique Armand
 et Augustin Allo-Armand
 La Rame
33410 SAINTE-CROIX-DU-MONT
 Tél. 05 56 62 01 50
dgm@wanadoo.fr

Visite du vignoble, des chais, animée et commentée par les propriétaires viticulteurs (3

générations travaillant ensemble). Dégustation de notre gamme de vins dans une salle offrant une superbe vue panoramique sur la vallée de la Garonne. Dégustation exceptionnelle de vieux millésimes. Découverte de produits. Présence d'un ostréiculteur durant les deux jours « Vincent Thierry » du Cap Ferret.

VERDELAIS

34 CHÂTEAU CHARREAU

SCEA Girotti
 104 chemin de Charreau
33490 VERDELAIS
 Port. 06 13 23 61 24
chateau.charreau@wanadoo.fr

Le dimanche : marché des créateurs, food truck, structure gonflable. Sur tout le week-end : expositions, produits régionaux.

SAINT-MAIXANT

35 CHÂTEAU MÉMOIRES

Jean François Ménard
 2, lieu dit Cussol
33490 SAINT-MAIXANT
 Port. 06 40 49 07 79
chateau.memoires@orange.fr

Dégustation sur les deux jours. Repas à la guinguette du domaine.

36 CHÂTEAU LA PRIOULETTE

SC du Château La Prioulette
 52, route de Malagar
33490 SAINT-MAIXANT
 Tél. 05 56 62 01 97
laprioulette@laprioulette.fr

Parcours pédestres et jeu de piste dans les vignes. Vue panoramique sur la vallée de la Garonne et jeux de plein air pour les enfants. Pour les adultes : jeu du roule barrique. Samedi et dimanche : apportez votre pique-nique : tables mises à disposition, vins offerts et barbecue allumé à disposition !



ANIMATIONS À LA MAISON DES VINS DE CADILLAC

- ATELIERS DÉGUSTATION -

Séances d'une heure avec un formateur de l'école du vin de Bordeaux. Sans réservation et dans la limite des places disponibles (3€/pers.) samedi et dimanche à 11h, 12h, 14h, 15h, 16h et 17h.



- DÉCOUVREZ NOTRE ÉCOMUSÉE -

- **Une exposition sur le travail de la Vigne et du Vin :** Adapté aux familles, cet espace muséal présente la richesse viticole patrimoniale et historique de la région.
- **Des jeux d'animations pour petits et grands :** Aire de jeux pour enfants sur la vigne et le patrimoine, des boîtes mystères pour s'enrichir et s'amuser. Accessible à tous.
- **Aire de pique-nique à votre disposition.**

- NOS SOIRÉES ESTIVALES -

- **Apéros vigneron :**
4 - 11 - 18 - 25 juillet / 1^{er} - 15 - 22 - 29 août à partir de 18h
- **Soirée vigneron en fête :**
27 juin / 12 septembre à partir de 18h



DANS LE VILLAGE DE CADILLAC-SUR-GARONNE

La manifestation nationale « **Rendez-vous aux Jardins** » est l'occasion de découvrir l'emblématique jardin du château de Cadillac-sur-Garonne tout en participant à une journée d'animations pour tous autour du développement durable. Retrouvez le programme sur le site www.cadillacsurgaronne.fr.

LES APPELLATIONS

Des portes de Bordeaux à celles de Langon, la région des Cadillac Côtes de Bordeaux, Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac révèle un patrimoine exceptionnel de châteaux historiques.



- APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE - CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



39
communes



140
vignerons



1600
hectares de vignes

DÉGUSTATION

Les Cadillac Côtes de Bordeaux rouges se distinguent par leur robe soutenue, presque noire, une grande finesse aromatique, une bouche ronde remarquablement structurée. Ils peuvent s'affiner longuement en cave.

- APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE - PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX



39
communes



29
vignerons



65
hectares de vignes

DÉGUSTATION

Une robe aux teintes jaunes d'or, nez agréable avec des notes d'acacia, vanille, pêche... une bouche fruitée et aromatique. à déguster jeune et frais à 8° ou 10°C. Conservation : une bouteille ouverte peut se conserver 8 à 10 jours bouchée au frais.

- APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE - CADILLAC



22
communes



30
vignerons



60
hectares de vignes

DÉGUSTATION

Vendanges par tries successives de grains nobles. Le Cadillac est obligatoirement mis en bouteille au château. Sa robe aux teintes jaunes d'or se rapproche de l'ambre avec le temps. Le nez développe des arômes de miel, d'acacia, d'agrumes, d'abricot... Dégusté jeune, la bouche est fruitée, nerveuse et racée, avec l'âge, elle acquiert plus d'onctuosité, de fond et de corps.



**Accédez au
jeu concours
via ce QR Code !**



**Participez à notre
jeu-concours**

**Tentez de remporter
une sélection
de crus !**

D10, route de Langon - 33410 CADILLAC
Tél. 05 57 98 19 20 | #jpocadillac

CADILLACCOTESDEBORDEAUX.COM



Crédit Mutuel
du Sud-Ouest



Agglomération
de Bordeaux

